

Carte des vins & boissons



Laviculture en Italie remonte à la plus haute Antiquité. Les Romains et avant eux les Étrusques cultivaient la vigne. Les Grecs avaient donné au territoire le surnom d'Enotria signifiant la terre du vin (appellation plus spécifique à la Calabre, alors colonie grecque). Le vignoble s'étend dans toutes les régions italiennes de la Vénétie à la Sicile. L'Italie est aujourd'hui, selon l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), le leader mondial de la production vitivinicole.

Dès le XIII^e siècle, la république de Florence divisa son territoire en «ligues», identifiant, dès cette époque la zone du Chianti, vouée à la viticulture depuis le temps des Étrusques.

À l'époque actuelle, deux réglementations fondamentales régissant la production viti-vinicole en Italie se sont succédé : la loi 1963 qui portait sur les normes en matière de dénominations d'origine des moûts et des vins. Puis la loi 1992 dite loi Goria intitulée «Nouvelle réglementation des dénominations d'origine».

L'Italie, pays membre de l'Union européenne, applique maintenant les règlements européens, qui se superposent à la législation nationale. Les appellations nationales en Italie sont :

La Denominazione di Origine Controllata (DOC) dont le concept a été gravement dénaturé avant 1992.

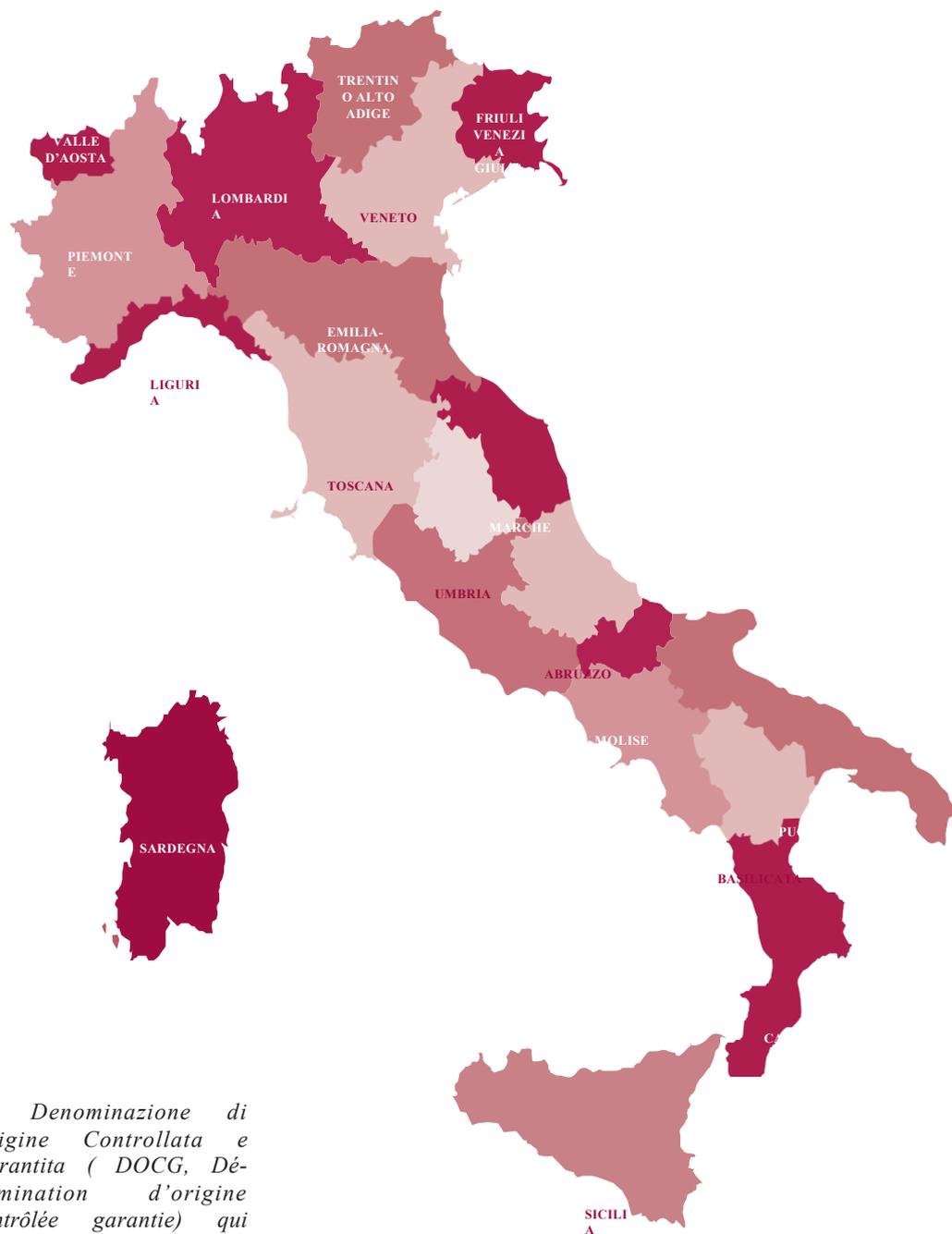
La Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG, Dénomination d'origine contrôlée garantie) qui prenait la même voie que les DOC. La première appellation DOCG fut le Brunello di Montalcino (décret du président de la République du 1^{er} juillet 1980).

L'Indicazione Geografica Tipica (IGT, Indication géographique typique) est un niveau intermédiaire entre vins de table et DOC. Ce sont souvent des vins d'une certaine qualité mais qui ne respectent

pas entièrement le cahier des charges d'un DOC (mélange de cépages non conforme, production hors zone, etc.).

Vino da tavola, pour le vin de table.

Et Vino dolce naturale (Vin doux naturel).





Sélection des vins en verre de 10 cl

Pétillants

Prosecco	8.-
Laurent-Perrier	15.-

Blancs

Château Pictet-Lullin AOC	6.-
<i>Chasselas, Grand cru, Dully, Aubonne</i>	
Collio DOC	6.-
<i>Ribolla Gialla, Friuli</i>	
Giacomo Vico	7.-
<i>Chardonnay, Piémont</i>	

Rosé

Le Saint-André de Figuière	6.-
<i>Assemblage, Domaine de Figuière, Var</i>	

Rouges

Ganoiret AOC	6.-
<i>Cuvée gamaret-garanoir, Mont-sur-Rolle, La Côte</i>	
Arabesque	7.-
<i>Cabernet franc-cabernet sauvignon-merlot, Valais</i>	
Gouverno Toscano	8.-
<i>Sangiovese, Toscane</i>	
Primitivo Di Manduria DOC	7.-
<i>Primitivo, Pouilles</i>	
La Jeunesse	6.-
<i>Syrah, Languedoc Roussillon</i>	
Les Thermes	6.-
<i>Cabernet sauvignon, Languedoc Roussillon</i>	



Sélection des vins en bouteille de 75 cl

Pétillants

Prosecco	55.–
Laurent-Perrier	95.–

Blancs suisses

Château Pictet-Lullin chasselas AOC Dully, La Côte	42.–
<i>Belles notes aromatiques de fleurs blanches d'arbres fruitiers, d'aubépines et d'agrumes</i>	
Château de Vincy chardonnay AOC Gilly, La Côte	42.–
<i>Le nez est fruité, floral avec des notes de noisettes et d'amandes</i>	
Excelsis Grand Cru chasselas, chardonnay, pinot gris	49.–
<i>Nez explosif de fruits frais, de tilleul et fleurs blanches avec un léger fumé minéral</i>	

Blancs italiens

Chardonnay Eméra IGT Pouilles	38.–
<i>Elégant, intense aux senteurs d'agrumes et fleurs blanches, belle vivacité</i>	
Critone Bianco chardonnay, sauvignon blanc, Calabre	46.–
<i>Vin harmonieux, structuré aux senteurs fruitées et florales</i>	
Melacce Colle Massari vermentino DOC Toscane	42.–
<i>Senteurs minérales et marines aux parfums de pêche et de fruits blancs</i>	
Greco di Tufo DOCG Campania	68.–
<i>Bouquet sur le lime, la poire et les herbes méditerranéennes</i>	
Colline di San Giorgio pinot grigio DOC Vénétie	40.–
<i>Vin intense, fruité, équilibré aux senteurs de levure et croûte de pain</i>	

Rosé italien

Rosato di Toscana sangiovese	39.–
<i>Caractère vif, léger et frais en bouche, arômes floraux et cerises douces</i>	



Sélection des vins en bouteille de 75 cl

Rouges suisses

Château Trévelin gamaret, garanoir, malbec, Aubonne	58.–
<i>Robe rubis, notes de fruits rouges et noirs</i>	
Domaine du Crochet gamay, pinot noir, La Côte	52.–
<i>Rouge très soutenu, notes de fraises et framboises, franc et structuré</i>	
Château Pictet-Lullin 100% pinot noir, Dully	54.–
<i>Nez de fruits rouges, parfums de réglisse, notes torrèfiées et minérales</i>	
Château de Vincy 100% merlot AOC La Côte	68.–
<i>Robe rubis, notes épicées, bouche charpentée, jolie rondeurs</i>	

Rouges italiens

Pouilles	
Primitivo Eméra IGT	34.–
<i>Vin intense aux arômes de mûres et d'épices</i>	
Anima di Negroamaro DOP	54.–
<i>Notes de fruits rouges et d'épices, goût intense</i>	
Vénétie	
Amarone della Valpolicella DOCG assemblage de cépages	79.–
<i>Vin sec pourvu de tanins charnus</i>	
Sicile	
Etna DOC nerello	58.–
<i>Vin doux, charnu à l'arôme de prune</i>	
Plumbago DOC nero d'Avola	46.–
<i>Bouquet de baies bleues, fruité, frais et savoureux, léger et raffiné</i>	
Toscane	
Montecucco DOC assemblage de cépages	58.–
<i>Souple et harmonieux, agréable acidité et notes épicés</i>	
Modus DOC assemblage de cépages	88.–
<i>Vin avec une belle élégance aux arômes de cerises et d'épices douces</i>	
Sardaigne	
Corash Riserva DOC cannonau di Sardenia	52.–
<i>Vin élégant aux arômes de fruits rouges, corps charnu</i>	
Piémont	
Barolo DOC nebbiolo	72.–
<i>Vin charpenté, riche bouquet aux arômes floraux</i>	
Abruzzes	
Ribarroso DOC montepulciano	38.–
<i>Nez de cerise noire, de champignons et de sous bois, tanins peu agressifs</i>	



Apéritifs

Campari	4 cl	6.-
Martini blanc ou rouge	4 cl	6.-
Suze	4 cl	6.-
Pastis 51	4 cl	6.-
Cynar	4 cl	6.-
Kir vin blanc		7.-

Vodka

Greygoose (France)	4 cl	12.-
Zubrovka (Pologne)	4 cl	10.-

Gin

Hendrix	4 cl	12.-
Bombay Sapphire	4 cl	10.-

Whisky et whiskey

Jack Daniel's	4 cl	12.-
Glenfiddich	4 cl	12.-

Rhum

Bacardi Reserva	4 cl	12.-
Bacardi White	4 cl	10.-

Cocktails italiens

Americano	15.-
------------------------	------

Campari, Martini rouge, Martini blanc

Negroni	15.-
----------------------	------

Gin, Martini rouge, Campari

Bellini	15.-
----------------------	------

Nectar de pêche, Prosecco Martini

Spritz	15.-
---------------------	------

Aperol, Prosecco Martini, eau gazeuse

Cocktails classiques

Margarita	15.-
------------------------	------

Citron, Cointreau, tequila

Mojito	15.-
---------------------	------

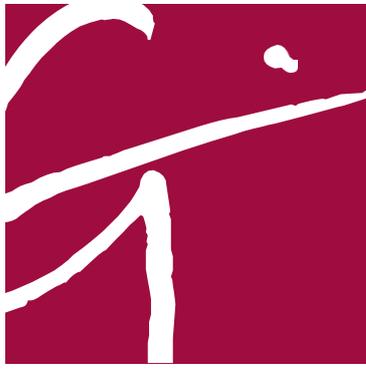
Lime, menthe, sucre, Bacardi, eau gazeuse

Caipirinha	15.-
-------------------------	------

Lime, sucre, cachaça

Bloody	15.-
---------------------	------

Jus de tomate, vodka, assaisonnements



Bières à la pression

Feldschlösschen	25 cl	4.-
Feldschlösschen	50 cl	7. ⁵⁰
Feldschlösschen Amber	25 cl	4.-
Feldschlösschen Amber	50 cl	7. ⁵⁰
1664 Blanche	25 cl	5.-
1664 Blanche	50 cl	8. ⁵⁰

Bières en bouteille

Feldschlösschen sans alcool	33 cl	5.-
Bières artisanales italiennes	33 cl	8.-

Softs

Fuse tea à la pêche	33 cl	5.-
Fuse tea au citron	33 cl	5.-
Coca-Cola	33 cl	5.-
Coca-Cola zero	33 cl	5.-
Sanbitter rouge	20 cl	5.-
Sprite	33 cl	5.-
Schweppes Tonic	33 cl	5.-
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	5.-
Schweppes Ginger Ale	20 cl	5.-
Rivella rouge	33 cl	5.-
Jus de pomme Ramseier	33 cl	5.-

Eaux minérales

Acqua Panna	50 cl	6. ⁵⁰
San Pellegrino	50 cl	6. ⁵⁰
Acqua Panna	75 cl	8.-
San Pellegrino	75 cl	8.-
Perrier	33 cl	5.-

Jus de fruits

Jus d'orange	20 cl	5.-
Jus de tomate	20 cl	5.-
Jus d'ananas	20 cl	5.-
Jus pamplemousse rose	20 cl	5.-
Nectar de poire	20 cl	5.-
Nectar d'abricot	20 cl	5.-

Boissons chaudes

Café, espresso, ristretto, décaféiné	3. ⁵⁰
Cappuccino, latte macchiato	4.-
Renversé	4.-
Thés, infusions	4. ⁵⁰
Café gourmand	10.-

Lactées

Lait froid	30 cl	2. ⁵⁰
Chocolat chaud ou froid		4.-



Digestifs

Limoncello	30° 4 cl	6.-
Grappa di Brunello	40° 4 cl	8.-
Grappa di Amarone	40° 4 cl	8.-
Grappa di Barolo	40° 4 cl	8.-
Fernet Branca	39° 4 cl	8.-
Amaro Ramazzotti	30° 4 cl	8.-
Amaro del Capo	35° 4 cl	8.-
Sambuca Molinari	40° 4 cl	8.-
Averna	29° 4 cl	8.-

Eaux-de-vie

Williamine Morand	43° 4 cl	7.-
Abricotine Morand	43° 4 cl	7.-
Willisauer Kirsch	37° 4 cl	7.-

Liqueurs

Cointreau	40° 4 cl	8.-
Grand Marnier	40° 4 cl	8.-
Baileys	17° 4 cl	8.-
Amaretto	28° 4 cl	8.-

Cognacs

Vecchia Romagna	40° 4 cl	9.-
Rémy Martin VSOP	40° 4 cl	9.-

Armagnac

Armagnac XO	40° 4 cl	9.-
<i>Paul du Vignau V.S.O.P</i>		

Calvados

Calvados pays d'Auge	40° 4 cl	9.-
<i>Morin Père et Fils</i>		