



verre 10 cl bouteille 75 cl

VINS ROUGES

Le Cru du jour	5.50	29.50
La Découverte	10.50	52.50
Michel Lynch, Domaine Jean-Michel Cazes, Bordeaux 2016	6.50	32.50
Pizarras de Otero, Mencia, Bierzo 2012	6.50	32.50
Rigoleto, Collemassari, Famille Bertarelli, Toscane 2016	6.50	32.50
Pata Negra «Gran Reserva», Bodega Jose Garcia 2009	7.50	37.50
Gamay de Chouilly "Les Gravines", Genève 2015	7.50	37.50
Syrahvissante, Domaine Louis Chèze 2017	7.50	37.50
Bordeaux de Maucaillou, Bordeaux Supérieur 2015	8.50	42.50
6ème Sens, Gérard Bertrand, Pays d'Oc 2016	8.50	42.50
Nero d'Avola IGT, Baglio Di Vincenzo, Sicile 2017	8.50	42.50
Grand Bateau de Beychevelle, Bordeaux 2016	9.50	47.50
Duas Quintas Tinto, Ramos Pinto, Douro 2015	9.50	47.50
Pinot Noir, Domaine des Molards, Genève 2016	9.50	47.50
Escudo Rojo, Baron Philippe de Rothschild, Maipo 2014	10.50	52.50
Terrazas Malbec, Altos del Plata, Mendoza 2016	10.50	52.50
La Chapelle de Potensac, Médoc 2007	10.50	52.50
Gamaret, Domaine Les Perrières 2018*	11.50	57.50
Tua Rita, Rosso dei Notri, Toscane 2017	11.50	57.50
Cercius «Vieilles Vignes», Michel Grassier 2016 (RP 93)	11.50	57.50
Marqués de Riscal «Reserva», Rioja 2013	12.50	62.50
Lirac, Plateau des Chênes, Famille Bréchet 2016	12.50	62.50
Langhe Nebbiolo, Perbacco, Vietti 2016	14.-	70.-
Santenay «Vieilles Vignes», Justin Girardin 2016	14.50	72.50
Goulée by Cos d'Estournel, Cabernet Merlot, Médoc 2013	15.-	75.-

VINS BLANCS

Tariquet, Ugni blanc, Côtes de Gascogne 2017	6.50	32.50
Chasselas, Domaine des Molards, Russin 2017	7.50	37.50
Chardonnay, Bouchard Finlayson 2017	8.50	42.50
Les Premières Grives, Tariquet mœlleux, Gascogne 2017	9.50	47.50

VINS ROSÉS

Gris Blanc, Gérard Bertrand, Pays d'Oc 2017*	6.50	32.50
L'Effrontée, Château Les Valentines 2017	9.50	47.50

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

Jeeper Premium Grand Assemblage		98.-
Moët & Chandon Brut Impérial Mini (20cl)	18.-	36.-
Moët & Chandon Brut Impérial		120.-
Asolo Rissieri, Prosecco Superiore, Enrico Bresolin, Bio	9.50	47.50


DEMANDEZ NOTRE CARTE DES GRANDS CRUS


*Autres formats disponibles



BŒUF DU TERROIR SUISSE SAUCE WINE & BEEF «SECRET DU CHEF»

Entrecôte, sauce Wine & Beef, salade, frites fraîches et/ou haricots verts	
Demi-entrecôte (90 g)	26.-
Entrecôte (180 g)	42.-
Big-entrecôte (270 g)	58.-

 Entrecôte Bio, sauce Wine & Beef, salade, frites fraîches et/ou haricots verts	
Demi-entrecôte Bio (90 g)	30.-
Entrecôte Bio (180 g)	46.-
Big-entrecôte Bio (270 g)	62.-

Burger, sauce Wine & Beef, frites fraîches	
Classic Burger, bœuf haché (110 g)	22.-
W&B Burger, entrecôte (90 g)	26.-
 W&B Burger Bio, entrecôte Bio (90 g)	30.-

Tartare de bœuf, frites fraîches	
Bœuf coupé au couteau (120 g)	34.-

Carpaccio de bœuf, frites fraîches	
Bœuf coupé en fines tranches (120 g)	29.-

SALADES & FROMAGES

Grande salade et frites fraîches (œufs, tomates cerise, poulet)	26.-
Tataki de thon sur salade (œufs, tomates cerise, haricots)	28.-
Mozza di bufala, tomates tout en couleur (en été)	22.-
Assiette de fromages suisses	14.-

DESSERTS « MAISON » & GLACES ARTISANALES

Demandez notre carte



Certifié Bio Suisse : Bœuf élevé en pâturage et nourri à l'herbe
Poulet d'origine suisse

Nos prix s'entendent en Chf et TVA 7,7% incluse. © Arthursgroup