

## WINE

### VINS ROUGES

verre 10cl    bouteille 75cl    magnum 150cl

<b>Le Cru du jour</b>	5.50	29.50	
<b>La Découverte</b>	10.50	52.50	
<b>Michel Lynch</b> , Domaine Jean-Michel Cazes, Bordeaux 2016	6.50	32.50	
<b>Pizarras de Otero</b> , Mencia, Bierzo 2017	6.50	32.50	
<b>Rigoleto</b> , Collemassari, Famille Bertarelli, Toscane 2014	6.50	32.50	
<b>Paña Negra «Gran Reserva»</b> , Bodega Jose Garcia Carrion, vieilli en fût de Chêne 2009	7.50	37.50	
<b>Gamay de Chouilly "Les Gravines"</b> , Genève 2015	7.50	37.50	
<b>Château l'Ermitage</b> , Costières de Nîmes 2014	7.50	37.50	
<b>Bordeaux de Maucaillou</b> , Vinifié par Château Maucaillou, Bordeaux Supérieur 2015	8.50	42.50	
<b>6ème Sens</b> , Gérard Bertrand, Pays d'Oc 2016	8.50	42.50	
<b>Nero d'Avola IGT</b> , Baglio Di Vincenzo, Sicile 2016	8.50	42.50	
<b>Grand Bateau de Beychevelle</b> , Vinifié par Château Beychevelle, Bordeaux 2016	9.50	47.50	
<b>Duas Quintas Tinto</b> , Ramos Pinto, Douro 2015	9.50	47.50	
<b>Pinot Noir</b> , Domaine des Molards, Genève 2016	9.50	47.50	
<b>Escudo Rojo</b> , Cabernet Sauvignon, Baron Philippe de Rothschild, Maipo Valley 2014	10.50	52.50	
<b>Terrazas Malbec</b> , Altos del Plata, Mendoza 2015	10.50	52.50	
<b>La Chapelle de Potensac</b> , 2e vin de Ch.Potensac, Médoc 2013	10.50	52.50	
<b>Gamaret de Russin</b> , Domaine des Molards 2012	11.50	57.50	110.-
<b>Rosso dei Notri</b> , Tua Rita, Toscane 2017	11.50	57.50	
<b>Cercius «Vieilles Vignes»</b> , Grenache Syrah Michel Gassier, Côtes du Rhône 2016 (RP 93)	11.50	57.50	110.-
<b>Marqués de Riscal «Reserva»</b> , Rioja 2013	12.50	62.50	
<b>La Punition</b> , Château Les Valentines, Côtes de Provence 2014, Bio	12.50	62.50	
<b>Perbacco Nebbiolo</b> , Vietti, Langhe 2016	14.-	70.-	
<b>Santenay «Vieilles Vignes»</b> , Justin Girardin 2016	14.50	72.50	
<b>Goulée by Cos d'Estournel</b> , Cabernet Merlot, Médoc 2012	15.-	75.-	

### VINS BLANCS

<b>Tariquet</b> , Ugni blanc, Côtes de Gascogne 2017	6.50	32.50	
<b>Chasselas</b> , Domaine des Molards, Russin 2017	7.50	37.50	
<b>Chardonnay Classic</b> , Beringer, Napa Valley 2017	8.50	42.50	
<b>Les Premières Grives, Tariquet moelleux</b> , Gascogne 2017	9.50	47.50	

### VINS ROSÉS

<b>Les Jolies Filles</b> , Côtes de Provence 2017	6.50	32.50	
<b>Gris Blanc</b> , Gérard Bertrand, Pays d'Oc 2017	9.50	47.50	95.-

### CHAMPAGNES & PÉTILLANT

<b>Jeeper Premium Grand Assemblage</b>	15.-	98.-	
<b>Moët &amp; Chandon Brut Impérial</b>		120.-	
<b>Moët &amp; Chandon Rosé Impérial</b>		130.-	
<b>Asolo Rissieri</b> , Prosecco Superiore, Enrico Bresolin, Bio	9.50	47.50	

DEMANDEZ NOTRE CARTE DES GRANDS CRUS

## BEEF

### BŒUF DU TERROIR SUISSE

SAUCE WINE & BEEF «SECRET DU CHEF»

**L'entrecôte 180g, sauce Wine & Beef**  
salade, frites fraîches ou haricots verts

**41.90**

La demie (90 g) 25.90    La big (270 g) 57.90

**Le tartare de bœuf et frites fraîches**

**34.-**

**Le carpaccio de bœuf et frites fraîches**

**29.-**

### CERTIFIÉ BIO

BOEUF ÉLEVÉ EN PÂTURAGE ET NOURRI À L'HERBE  
SELON CHEPTEL

**L'entrecôte 180g, sauce Wine & Beef**  
salade, frites fraîches ou haricots verts

**45.90**

La demie (90 g) 27.90    La big (270 g) 59.90

## NO BEEF

Grande salade et frites fraîches (Œufs, tomates cerise, poulet)	26.-
Tataki de thon sur salade estivale	28.-
Mozza Di Bufala, tomates tout en couleur (en été)	22.-
Bouillon de légumes et suprême de volaille (en hiver)	22.-
Assiette de fromages suisses	14.-

### DESSERTS «MAISON» & GLACES ARTISANALES

Demandez notre carte