



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 2017	6.50	32.50
Rigoletto , 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
Gamaret , Domaine Les Perrières 2018*	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 2013	10.50	52.50
Pinot Noir , Les Parcelles, Genève 2019	11.50	47.50
Tua Rita , Rosso dei Notri, Toscane 2017	11.50	57.50
Halos de Jupiter , Michel Gassier, Côtes du Rhône 2018	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 Rosset, La Côte 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 2018*	6.50	32.50
Les Côtes de Provence , Château Les Valentines 2019	9.50	47.50

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

Moët & Chandon Brut Impérial Mini (20 cl)	19.-	38.-
Jeeper Premium Grand Assemblage		98.-
Veuve Clicquot, Carte jaune		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.-
Bouillon de légumes et suprême de volaille (en hiver)	22.-
Mozza di bufala, tomates tout en couleur (en été)	22.-
Assiette de fromages suisses	14.-

 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