

# WINE

Duo de fromages et viande séchée

Chf 18.-

## VINS ROUGES

verre 10cl    bouteille 75cl    magnum 150cl

<b>Le Cru du jour</b>	5.50	29.50	
<b>Le Coup de Cœur du Wine &amp; Beef</b>	10.50	52.50	
<b>Gamay</b> , Domaine des Allouettes, Satigny 2014	6.50	32.50	
<b>Marquès de Riscal</b> , Riscal, Tempranillo 2012	6.50	32.50	
<b>Rigoletto</b> , Collemassari, Montecucco, Toscane 2013	6.50	32.50	
<b>Château de Lancyre</b>			
Clos des Combes, Pic St-Loup, Languedoc 2013 <i>(Parker 90)</i>	7.50	37.50	
<b>Pata Negra «Gran Reserva»</b> , vieilli en fût de Chêne 2006	7.50	37.50	
<b>Château l'Ermitage</b> , Costières de Nîmes 2010	7.50	37.50	
<b>Bordeaux de Maucaillou</b>			
vinifié par Château Maucaillou, Bordeaux Supérieur 2012	8.50	42.50	
<b>Pinot Noir de Russin</b> , Domaine des Molards 2013	8.50	42.50	
<b>Lunato</b> , Primitivo Salento, Pouilles 2013	8.50	42.50	
<b>Une et mille nuits</b> , Vendanges manuelles «Bio»			
Domaine Canet-Valette, Saint-Chignian, Languedoc 2012	9.50	47.50	
<b>Morgon, Hospices de Belleville</b> , Joseph Drouhin 2014	9.50	47.50	
<b>Las Pizarras del Jalón</b> , Calatayud 2009 <i>(Parker 91)</i>	9.50	47.50	
<b>Haut de Poujeaux</b>			
Philippe Cuvelier, Moulis-en-Médoc 2008	10.50	52.50	
<b>Terrazas Malbec</b> , Altos del Plata, Mendoza 2014	10.50	52.50	
<b>Gamaret de Russin</b> , Domaine des Molards 2012	10.50	52.50	
<b>Cercius «Vieilles Vignes»</b> , Grenache Syrah			
Michel Gassier, Côtes du Rhône 2012 <i>(Parker 93)</i>	11.50	57.50	110.-
<b>Escudo Rojo</b> , Cabernet Sauvignon,			
Baron Philippe de Rothschild, Maïpo Valley 2012	11.50	57.50	110.-
<b>Merlot «Marquis de Coudrée»</b>			
Domaine des Curiades, Lully 2014	12.50	62.50	
<b>Penfolds Bin 2</b> ,			
Shiraz Mourvèdre, South Australia 2011	13.50	67.50	
<b>Le Difese</b>			
vinifié par Tenuta San Guido, Sassiscaia, Toscane 2011	14.-	70.-	130.-
<b>Les Brulères de Beychevelle</b>			
vinifié par Château Beychevelle, Haut-Médoc 2011	15.-	75.-	

## VINS BLANCS

<b>Tariquet</b> , Ugni blanc, Côtes de Gascogne 2014	5.50	29.50	
<b>Chasselas</b> , Domaine des Molards, Russin 2014 <i>(Médaille d'or)</i>	6.50	32.50	
<b>Pinot Blanc</b> , Domaine des Molards, Russin 2012	7.50	37.50	
<b>Chardonnay Beringer</b> , Classic, Napa Valley 2014	8.50	42.50	
<b>Les Premières Grives, Tariquet mœlleux</b> , Gascogne 2014	9.50	47.50	

## VINS ROSÉS

<b>Colette</b> , Côtes-de-Provence 2014	6.50	32.50	
<b>By Ott</b> , Domaines Ott, Côtes-de-Provence 2015	9.50	47.50	

## CHAMPAGNES & PÉTILLANT

<b>Deutz Brut Classic</b>	16.-	110.-	
<b>Moët &amp; Chandon Brut Impérial / Rosé Impérial</b>		120.-/130.-	
<b>Prosecco</b>	10.50	52.50	

DEMANDEZ NOTRE CARTE DES GRANDS CRUS

# BEEF



**ENTRECÔTE, BOEUF SUISSE, SAUCE WB**  
**salade, frites fraîches ou haricots verts**  
**180g 39.90**

**Demi (90g) 24.90**

**Big (270g) 54.90**

Carpaccio de bœuf et frites fraîches «maison»

29.-

Grande salade (œufs, tomates cerise, poulet) et frites fraîches

26.-

Mozza Di Buffala, tomates tout en couleur

22.-

Tataki de thon sur salade estivale (œufs, poivrons, haricots verts)

28.-

## DESSERTS «MAISON»

Chf

Assiette de fromages suisses

14.-

**Swiss Touch** (*meringue XL, crème de Gruyère, coulis de framboises*)

16.-

Tarte aux pommes et sa glace cannelle

12.-

Tarte au citron / meringuée

11.- / 13.-

Crème brûlée

11.-

Tiramisù

14.-

Coupe de fruits rouges, en saison

15.-

Moelleux au chocolat, griottes et glace vanille (10 min)

15.-

Big chou

13.-

Trilogie de crèmes glacées, caramel au beurre salé

14.-

Carrément café

12.-

Tout chocolat

11.-

Glaces vanille, chocolat, café, crème fraîche, cannelle

la boule 4.50

Sorbet citron, framboise, coco, chocolat

la boule 4.50

## BOISSONS

Cafés, thés, infusions

4.20

Café gourmand (*café et son duo de gourmandises*)

8.90

San Pellegrino, Evian (50 cl)

5.90

Soft drinks (20-30 cl)

5.90

Jus de fruits (20-30 cl)

6.50

Orange, citron frais pressé (10-20 cl)

7.90

Carlsberg (33 cl)

7.90

Kir vin blanc / royal (10 cl)

7.50 / 17.-

Martini (15% vol), Pastis (45% vol)(4 cl)

7.50

Lillet, Porto, Limoncello (20% vol)(4 cl)

9.-

Apérol Spritz, Lillet tonic

12.-

Eaux de vie Suisse / France (45% vol)(4 cl)

11.- / 15.-

Whisky, rhum, vodka, gin...

14.-

Cocktails: Bloody Mary, Caïpiriña, Mojito... / sans alcool

17.- / 14.-

Boissons s/alcool à prix modéré servies au verre (eau, jus de fruit, lait) (20cl)

3.90

