



VINS ROUGES

verre 10 cl bouteille 75 cl

Le Cru du jour	5.50	27.50
Le Cru découverte	12.50	62.50
Le Cru prestige	19.50	97.50
Grand Bateau, vinifié par Château Beychevelle, Bordeaux 2022	6.50	32.50
Gamay La Caillerie, Drouet Frères, Tourraine 2017	6.50	32.50
Marmorelle, Negroamaro, Tenute Rubino, Pouilles 2022	6.50	32.50
Pata Negra Valdepeñas Reserva, Garcia Carrion, Tempranillo, Espagne 2018	7.50	37.50
Gamay, Domaine des Molards, Famille Desbaillet 2023	7.50	37.50
Rigoletto, Collemassari, Famille Bertarelli, Toscane 2023	7.50	37.50
Pizarras de Otero, Mencia, Castilla y León, Espagne 2022	8.50	42.50
Saint-Esprit, Maison Delas Frères, Côtes du Rhône 2021	8.50	42.50
Nero d'Avola, Feudo Arancio, Sicile 2022	8.50	42.50
B de Maucaillou, vignifié par Château Maucaillou, Bordeaux Supérieur 2022	9.50	47.50
Gamaret, Domaine Les Perrières, Famille Rochaix 2024	9.50	47.50
Lapostolle Cabernet sauvignon, Apalta Valley, Chili 2020	9.50	47.50
La Chapelle de Potensac, 2e vin de Château Potensac, Médoc 2013	10.50	52.50
Malbec Reserva, Terrazas de Los Andes, Argentine 2022	10.50	52.50
Duas Quintas Tinto, Ramos Pinto, Douro, Portugal 2020	10.50	52.50
Escudo Rojo, Baron Philippe de Rothschild, Maipo Valley, Chili 2022	11.50	57.50
Pinot Noir, Domaine des Molards, Famille Desbaillet 2023	11.50	57.50
Collemassari Riserva, Famille Bertarelli, Toscane 2021	11.50	57.50
Sancerre, Domaine Sautereau, Vallée de la Loire 2020	12.50	62.50
Marqués de Riscal «Reserva», Rioja, Espagne 2020	12.50	62.50
Pleine Lune, Domaine Beauthorey, Pic Saint Loup 2012	12.50	62.50
Moulin à Vent, Domaine Olivier Merlin, Beaujolais 2015	13.50	67.50
Tempo d'Angélus, De Boüard de Laforest, Bordeaux 2023	14.00	70.00
Le Difese, Tenuta San Guido, Toscane 2023	15.00	75.00

VINS BLANCS

Tariquet Classic, Côtes de Gascogne 2024	6.50	32.50
Viognier, Maison Delas Frères, Pays D'Oc 2023	7.50	37.50
Chasselas, Domaine du Clos des Pins, Marc Ramu 2024	8.50	42.50
Les Premières Grives, Tariquet, Côtes de Gascogne 2023	9.50	47.50

VINS ROSÉS

 La vie en rose, Château Roubine, Côtes de Provence 2024	7.50	37.50
 Château Sainte-Marguerite, Symphonie, cru classé, Côtes de Provence 2024	10.00	52.50

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

 Asolo Rissieri, Enrico Bresolin, Prosecco Superiore	9.50	47.50
Perrier-Jouët Grand Brut	19.00	98.00

DEMANDEZ NOTRE CARTE DES GRANDS CRUS

Nous ne servons pas de carafe d'eau.



Pour vous faire patienter :
Carpaccio ou tartare de bœuf sur toasts
ou duo apéritif 18.-

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)	29.-
Entrecôte (180 g) en deux services	46.-
Big-entrecôte (270 g) en deux services	64.-

 Entrecôte Bio, sauce Wine & Beef, salade, frites fraîches et/ou haricots verts	
Demi-entrecôte Bio (90 g)	33.-
Entrecôte Bio (180 g) en deux services	50.-
Big-entrecôte Bio (270 g) en deux services	68.-

 Entrecôtes également disponibles en viande Halal, sur demande.

Burger, sauce Wine & Beef, frites fraîches	
Classic Burger, bœuf haché (110 g)	26.-
W&B Burger, entrecôte (90 g)	30.-
 W&B Burger, entrecôte Bio (90 g)	34.-

Tartare de bœuf, frites fraîches	
Bœuf coupé au couteau (120 g)	38.-

Carpaccio de bœuf, frites fraîches	
Bœuf coupé en fines tranches (120 g)	34.-

SALADES & FROMAGES

Grande salade et frites fraîches (œufs, tomates cerise, poulet)	29.-
Tataki de cœur de thon sur salade (œufs, tomates, haricots)	34.-
Bouillon de légumes et suprême de volaille (en hiver)	23.-
Mozza di bufala, tomates tout en couleur (en été)	26.-
Assiette de fromages suisses	16.-

Supplément sauce / salade ou frites ou haricots verts 3.- / 5.-

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

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