

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, D.O. Bierzo 2017	6.50	32.50
Rigoleto , Collemassari, Famille Bertarelli, Toscane 2016	6.50	32.50
Paña Negra «Gran Reserva» , Bodega Jose Garcia, Tempranillo, fût de Chêne 2009	7.50	37.50
Gamay de Chouilly «Les Gravines» , Berthaudin 2015	7.50	37.50
Syrahvissante , Domaine Louis Chèze 2018	7.50	37.50
Bordeaux de Maucaillou , Château de Meaucaillou, 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 2018	8.50	42.50
Grand Bateau de Beychevelle , Château Beychevelle, Bordeaux 2016	9.50	47.50
Duas Quintas Tinto , Ramos Pinto, Douro 2016	9.50	47.50
Gamaret , Domaine Les Perrières, Bernard Rochaix 2018*	9.50	47.50
Escudo Rojo , Cabernet Sauvignon, 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 , 2e vin du Château Potensac, Médoc 2013	10.50	52.50
Pinot Noir , Domaine des Molards, Russin 2018	11.50	57.50
Tua Rita , Rosso dei Notri, Toscane 2017	11.50	57.50
Halos de Jupiter , Michel Gassier, Côtes du Rhône 2018	11.50	57.50
Château Vaudieu, Lirac , Plateau des Chênes, Famille Bréchet 2016	12.50	62.50
Marqués de Riscal «Reserva» , Rioja 2013	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 , Château 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 2018	7.50	37.50
Chardonnay , Bouchard Finlayson 2017	8.50	42.50
Tokaji Furmint Bio Dry , Domaine Hetzölö	9.50	48.-
Les Premières Grives, Tariquet melleux , Gascogne 2018	10.50	52.50

VINS ROSÉS

Gris Blanc , Gérard Bertrand, Pays d'Oc 2018*	6.50	32.50
Château La Mascaronne 2020 , Côtes de Provence, Bio	12.50	62.50

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

Moët & Chandon Brut Impérial mini (20 cl)	19.-	38.-
Moët & Chandon Brut Impérial		120.-
Jeeper Premium Grand Assemblage	16.-	98.-
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)	26.50
Entrecôte (180 g)	43.-
Big-entrecôte (270 g)	59.-

Entrecôte Bio, sauce Wine & Beef, salade, frites fraîches et/ou haricots verts

Demi-entrecôte Bio (90 g)	31.-
Entrecôte Bio (180 g)	47.-
Big-entrecôte Bio (270 g)	64.-

Burger, sauce Wine & Beef, frites fraîches

Classic Burger, bœuf haché (110 g)	23.-
W&B Burger, entrecôte (90 g)	27.-

 W&B Burger Bio, entrecôte Bio (90 g)	31.-
--	------

Tartare de bœuf, frites fraîches

Bœuf coupé au couteau (120 g)	35.-
-------------------------------	------


Carpaccio de bœuf, frites fraîches

Bœuf coupé en fines tranches (120 g)	30.-
--------------------------------------	------

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.-

<i>Supplément sauce</i>	2.-
<i>Supplément salade/ frites / haricots verts</i>	5.-

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