

VINS ROUGES

verre 10 cl bouteille 75 cl

Le Cru du jour	5.50	29.50
La Vieille Ferme , Famille Perrin, Ventoux 2016	6.50	32.50
Pizarras de Otero , Mencia, Castilla y León 2017	6.50	32.50
Rigoleto , Collemassari, Famille Bertarelli, Toscane 2020	6.50	32.50
Paña Negra «Gran Reserva» , Bodega Jose Garcia, Tempranillo, Espagne 2014	7.50	37.50
Gamay de Russin , Domaine des Molards, Russin 2019	7.50	37.50
Côtes du Rhône , Domaine Guigal 2019	7.50	37.50
B de Maucaillou du Château Maucaillou, Bordeaux Supérieur 2017	8.50	42.50
6ème Sens , Gérard Bertrand, Pays d'Oc 2020	8.50	42.50
Nero d'Avola , Feudo Arancio, Sicile 2021	8.50	42.50
★ Château Bel Orme Tronquoy De Lalande , Cru Bourgeois, Haut-Médoc 2011	9.50	47.50
Duas Quintas Tinto , Ramos Pinto, Douro 2018	9.50	47.50
Pinot Noir , Domaine des Molards, Russin 2021	9.50	47.50
La Chapelle de Potensac , Château Potensac, Médoc 2013	10.50	52.50
Bourgogne Pinot Noir , Domaine Olivier Merlin 2017	10.50	52.50
Gamaret , Domaine Les Perrières, Peissy 2021	10.50	52.50
Lirac , Plateau des Chênes, Famille Bréchet, Rhône méridional 2017	11.50	57.50
Rosso dei Notri , Tua Rita, Toscane 2021	11.50	57.50
Terrazas de Los Andes , Malbec Reserva, Argentine 2018	11.50	57.50
Domaine Lapostolle, Grand Sélection , Cabernet Sauvignon, Chili 2020	12.50	62.50
Marqués de Riscal «Reserva» , Rioja, Espagne 2018	12.50	62.50
Pleine Lune , Domaine Beauthorey, Pic Saint Loup 2010	12.50	62.50
♥ Tempo d'Angélus , Famille de Bouïard de Laforest, Bordeaux 2020	13.50	67.50
Santenay «Vieilles Vignes» , Justin Girardin, Bourgogne 2016	14.50	72.50
Margaux de Brane , Château Brane Cantenac 2015	15.50	77.50
Goulée by Cos d'Estournel , Médoc 2014	19.00	95.00

VINS BLANCS

Tariquet , Ugni blanc, Côtes de Gascogne 2020	6.50	32.50
Chasselas , Domaine des Molards, Russin 2018	7.50	37.50
Chardonnay «Les Enfants Terribles» , Aegerter 2021, Pays d'Oc	8.50	42.50
🌱 Les Premières Grives, Tariquet mœlleux , Gascogne 2021	9.50	48.50
Peissy , Domaine des Trois Étoiles 2022	10.50	52.50

VINS ROSÉS

AB Jolies Filles «by Yssole» , Aegerter, IGP Méditerranée 2022	6.50	32.50
Château La Mascaronne , Côtes de Provence 2022	12.50	62.50

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

AB Asolo Rissieri , Enrico Bresolin, Prosecco Superiore, Bio	9.50	47.50
Jeeper Grand Assemblage	16.00	90.00
Moët & Chandon Brut Impérial mini (2 coupes)		42.00

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)	27.-
Entrecôte (180 g) <i>en deux services</i>	44.-
Big-entrecôte (270 g) <i>en deux services</i>	61.-

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

Demi-entrecôte Bio (90 g)	32.-
Entrecôte Bio (180 g) <i>en deux services</i>	48.-
Big-entrecôte Bio (270 g) <i>en deux services</i>	66.-

🌿 Entrecôtes également disponibles en viande Halal, sur demande.

Burger, sauce Wine & Beef, frites fraîches*

Classic Burger, bœuf haché (110 g)	24.-
W&B Burger, entrecôte (90 g)	28.-
🌱 W&B Burger, entrecôte Bio (90 g)	32.-

Tartare de bœuf, frites fraîches

Bœuf coupé au couteau (120 g)	36.-
-------------------------------	------

Carpaccio de bœuf, frites fraîches

Bœuf coupé en fines tranches (120 g)	31.-
--------------------------------------	------

SALADES & FROMAGES

Grande salade et frites fraîches (œufs, tomates cerise, poulet)	27.-
Tataki de cœur de thon sur salade* (œufs, tomates, haricots)	32.-
Bouillon de légumes et suprême de volaille (en hiver)	22.-
Mozza di bufala, tomates tout en couleur* (en été)	24.-
Assiette de fromages suisses	15.-

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



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

* Hors promotion The Fork

Nos prix s'entendent en Chf et TVA 7,7% incluse. © Arthursgroup