

VINS ROUGES

verre 10 cl bouteille 75 cl

Le Cru du jour	5.50	27.50
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 Valdepeñas Reserva , Bodega Jose Garcia Tempranillo, Espagne 2014	7.50	37.50
Gamay , Domaine des Molards, Genève 2022	7.50	37.50
Delas «Saint-Esprit» , Côtes du Rhône 2018	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
Duas Quintas Tinto , Ramos Pinto, Douro 2019	9.50	47.50
Pinot Noir , Domaine des Molards, Russin 2022	9.50	47.50
La Chapelle de Potensac , Château Potensac, Médoc 2013	10.50	52.50
Bourgogne Pinot Noir , Domaine Justin Girardin 2017	10.50	52.50
Gamaret , Domaine Les Perrières, Peissy 2023	10.50	52.50
Lirac , Plateau des Chênes, Famille Bréchet, Rhône méridional 2017	11.50	57.50
Rosso dei Notri , Tua Rita, Toscane 2022	11.50	57.50
Terrazas de Los Andes , Malbec, Argentine 2021	11.50	57.50
Lapostolle Cabernet sauvignon Grand Sélection, Apalta Valley, Chili 2020	12.50	62.50
Marqués de Riscal «Reserva» , Rioja, Espagne 2019	12.50	62.50
Pleine Lune , Domaine Beauthorey, Pic Saint Loup 2010	12.50	62.50
Moulin à Vent , Domaine Olivier Merlin, Beaujolais 2015	13.50	67.50
Le Difese , Tenuta San Guido, Toscane 2022	14.50	72.50
Tempo d'Angélus , De Bouïard de Laforest, Bordeaux 2021	15.50	77.50
Goulée by Cos d'Estournel , Médoc 2014	19.50	97.50

VINS BLANCS

Tariquet Ugni blanc , Côtes de Gascogne 2020	6.50	32.50
Chasselas , Domaine des Molards, Genève 2022	7.50	37.50
Sauvignon Grand Selection , Lapostolle, Chili 2022	8.50	42.50
Les Premières Grives , Tariquet, Côtes de Gascogne 2022	9.50	47.50
Bourgogne aligotè , Domaine de Pierre Morey 2020	10.50	52.50

VINS ROSÉS

Jolies Filles «by Yssole» , Aegerter, IGP Méditerranée 2023	6.50	32.50
Château La Mascaronne , Côtes de Provence 2023	14.00	77.00

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

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)	28.-
Entrecôte (180 g) <i>en deux services</i>	45.-
Big-entrecôte (270 g) <i>en deux services</i>	62.-

 **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>	49.-
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)	25.-
W&B Burger, entrecôte (90 g)	29.-
 W&B Burger, entrecôte Bio (90 g)	33.-

Tartare de bœuf, frites fraîches

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

Carpaccio de bœuf, frites fraîches

Bœuf coupé en fines tranches (120 g)	32.-
--------------------------------------	------

SALADES & FROMAGES

Grande salade et frites fraîches (œufs, tomates cerise, poulet)	28.-
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)	25.-
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 incluse. © Arthursgroup