

VINS ROUGES

Le Cru du jour	5.50	29.50
La Découverte	10.50	52.50
Domaine Perrin , La Vieille Ferme Rouge, Ventoux 2016	6.50	32.50
Pizarras de Otero , Mencia, D.O. Bierzo 2017	6.50	32.50
Rigoleto , Collemassari, Famille Bertarelli, Toscane 2018	6.50	32.50
Paña Negra «Gran Reserva» , Bodega Jose Garcia, Tempranillo, fût de Chêne 2012	7.50	37.50
Gamay de Russin , Domaine des Molards 2019	7.50	37.50
Domaine Guigal , Syrah Grenache, Rhône Méridional 2019	7.50	37.50
Bordeaux de Maucaillou , Château Maucaillou, Bordeaux Supérieur 2017	8.50	42.50
6ème Sens , Gérard Bertrand, Pays d'Oc 2020	8.50	42.50
Nero d'Avola , Baglio Di Vincenzo, Sicile 2020	8.50	42.50
Mouton Cadet , Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux 2014	9.50	47.50
Duas Quintas Tinto , Ramos Pinto, Douro 2018	9.50	47.50
Pinot Noir , Domaine des Molards, Russin 2018	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, Bernard Rochaix 2021	10.50	52.50
Château de Vaudieu, Lirac , Plateau des Chênes, Famille Bréchet 2017	11.50	57.50
Tua Rita , Rosso dei Notri, Toscane 2020	11.50	57.50
Terrazas de Los Andes , Malbec Reserva 2019	11.50	57.50
♥ Domaine Lapostolle, Apalta , Cabernet Sauvignon, Syrah, Carmenère 2021	12.50	62.50
Marqués de Riscal «Reserva» , Rioja 2018	12.50	62.50
Pleine Lune , Domaine Beauthorey 2010	12.50	62.50
Santenay «Vieilles Vignes» , Justin Girardin 2017	14.50	72.50
Margaux de Brane , Château Brane Cantenac 2014	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
Pinot Grigio , Cantina Riff 2021	8.50	42.50
Les Premières Grives, Tariquet mœlleux , Gascogne 2021	9.50	48.50
AB Tokaji Furmint Bio Dry , Domaine Hetzölö	10.50	52.50

VINS ROSÉS

AB Gris Blanc , Gérard Bertrand, Pays d'Oc 2021, Bio	7.50	37.50
AB Château La Mascaronne 2021 , Côtes de Provence, Bio	12.50	62.50

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

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


DEMANDEZ NOTRE CARTE DES GRANDS CRUS


*Autres formats disponibles.


Nous ne servons pas de carafe d'eau.

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.-

<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

* Hors promotion The Fork

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