

VINS ROUGES

Le Cru du jour	5.50	29.50
La Découverte	10.50	52.50
Penfolds, Rawson's Retreat, Australie 2012	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
Domaine Louis Chèze, Syrah, Rhône 2018	7.50	37.50
Bordeaux de Maucaillou, Château Maucaillou, 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 2019	8.50	42.50
Mouton Cadet, Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux 2014	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 2016	12.50	62.50
Le Difese, Tenuta San Guido, Toscane 2014	12.50	62.50
Margaux de Brane, Château Brane Cantenac 2016	14.50	72.50
Santenay «Vieilles Vignes», Justin Girardin 2016	15.-	75.-
Goulée by Cos d'Estournel, Château Cos d'Estournel, Cabernet Merlot, Médoc 2013	15.50	77.50

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.-
Jeeper Premium Grand Assemblage		98.-
Asolo Rissieri, Enrico Bresolin, Prosecco Superiore, 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.-

Supplément sauce	2.-
Supplément salade/ frites / haricots verts	5.-

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