

LA SELECTION DES VINS



Restaurant-pizzeria



Le vin inspire et contribue énormément à la joie de vivre

(Napoléon Bonaparte)



Pour l'apéritif

Prosecco Setteanime

Treviso doc Extra Dry



La Flute de 1 dl. Fr. 6,00
La Bouteille de 75 cl. Fr. 38,00

Spritz Aperol



La Coupe Fr. 9,00

Les Bouteilles de 50 cl.

Primitivo IGP 50 cl Fr. 25,00

Cantina: Eclissi (**Puglia**) Cépage: Primitivo

Rouge rubis, parfums typiques de fruits rouges, plein, souple et équilibré,

Bon équilibre avec l'alcool, fraîcheur et amertume agréable en finale.

Plats conseillés: antipasti, pizzas, pâtes, charcuterie et viandes rouges.



Nero d'Avola IGT 50 cl Fr. 24,50

Cantina: Eclissi (**Sicilia**) Cépage: Nero d'avola

Rouge rubis intense, griottes, fruits de bois, souple velouté, tanins équilibrés,

Notes épicées, corps moyen et agréable avec une finale en longueur.

Plats: Antipasti, rôtis, pâtes en sauces, pizza.



Amarone Moropio Classico della Valpolicella docg 50 cl Fr. 42,00

Cantina: Antolini (**Veneto**) Cépages: Corvina , Rondinella et Corvinone

Rouge rubis intense, Ce vin présente une grande structure, des tanins ronds et une bonne persistance gustative, au nez: fruits noirs, fruits secs et réglisse.

Plats conseillés: viandes rouges, gibiers, rôtis et fromages.



Ripasso Valpolicella Classico Superiore doc 50 cl Fr. 27,50

Cantina: Antolini (**Veneto**) Cépage: Corvina, Corvinone, Rondinella.

Couleur rouge grenat, reflets orangés

Intense, complexe, épices douces et tabac, Rond, puissant,

tannique et corsé, un vin de d'une concentration intense et persistante.

Plats: viandes rouges et blanches, Pâtes, pizza et fromages.



Corash CANNONAU Riserva DOC 50 cl Fr. 27,50

Cantina della Vernaccia (**Sardegna**) Cépage: Cannonau

Rouge rubis intense, senteurs de fruits rouges et épices, intense, persistant et équilibré, velouté, harmonieux, chaud et rond. (12 mois de barrique)

Plats: Pâtes, viandes rouges, agneau, osso buco, fromages et charcuterie.



La Selection des Vins

Aigle les Murailles

Aoc

37,5 cl Fr. 24,50
75 cl Fr. 46,50

Cave: Badoux (Vaud Chablais) Cépage: Chasselas

Belle robe jaune citron, profonde, claire et étincelante

Fin et délicat, avec des arômes évoquant le tilleul en fleurs, des notes à caractère minéral et crayeux typiques du terroir veiné de gypse

Plats conseillés: En apéritif; terrine de poissons ou de légumes, une truite meunière.



Oeil de Perdrix

Aoc

37,5 cl Fr. 24,50
75 cl Fr. 46,50

Cave du Château d'Auvernier (Neuchâtel) Cépage: Pinot noir

La découverte de cette vinification particulière remonte, probablement au milieu du XIX siècle. Racé, bouche, par une belle velouté, porté en vivacité.

Plats conseillés: Poissons, salades, antipasti et comme apéritif.



Vin des Croisés

Pinot Noir Aoc

50 cl Fr. 24,50
75 cl Fr. 42,50

Cave: Bonvillars (Vaud) Cépage: Pinot Noir

Robe: Pourpre et brillante. Bouquet: fin, fruité, épicé, poivré, arômes de petits fruits noirs, notes vanillées, rond, au boisé harmonieux, tanins bien fondus.

Plats conseillés: Grillades, viandes, Osso Buco, pâtes fromages et charcuterie.



St-Saphorin

75 cl Fr. 39,50

Propriété de la commune d'Assens (Vaud) Cépage: Chasselas

Cépage roi de sa région, il reflète la minéralité de son terroir allié aux caractères floraux et fruités typiques.

Plats conseillés: Apéritif, fromages, poisson du lac.



La Selection des Vins

La République

Grand Cru Lavaux AOC

75 cl Fr. 42,50

Domaine de la Baume

(Vaud)

Cépage: Epesses

Robe rouge grenat légèrement foncé avec des nuances roses.

Nez complexe avec des notes animales et ensuite des arômes de fruits rouges et noirs.

Des tanins vifs mais pas agressifs sont équilibrés par le fruit.

Plats conseillés: Viande rouges, charcuterie, volaille et fromages d'alpage.



Humagne

La réserve du chasseur AOC

75 cl Fr. 48,00

Domaine Albert Biollaz

(Valais)

Cépage: Humagne rouge

Couleur violacé. Un bouquet épicé se caractérise par des notes de buisson sauvage, de réglisse

et de cuir. En bouche, puissant à la fois soyeux et sauvage développe des arômes de fruit

noirs équilibrés par des tannins soyeux.

Plats conseillés: Chasses, viandes grillées, volailles et fromage à pâte dure.



Saia

Nero d'Avola igt

75 cl Fr. 58,00

Cantina: Feudi Maccari

(Sicilia)

Cépage: Nero d'avola

Rouge rubis intense, Fruits noirs, fruits secs et réglisse, souple, velouté, tannins équilibrés,

belle acidité et grande persistance gustative. Ce vin présente une grande structure,

De plus, il est chaleureux, ample et riche.

Plats conseillés: Viandes rouges, rôtis, Chasse, grillades, et fromages



Le "Volte"

igt

75 cl Fr 56,00

Tenuta Dell'Ornellaia

(Toscane)

Cépages: Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot

Complet et très intense, au nez on trouve des notes de petit fruits rouge

avec des notes épicées et florales.

Structuré équilibré, robuste, plaisant et harmonieux.

Viandes rouges, viande blanche au sauce, chasse, pâtes



La Selection des Vins

Senza Parole Amabile

75 cl Fr. 39,00

Cépage: Primitivo del salento (Puglia)

Vin légèrement porté sur la douceur

Rouge, rond en bouche, aux arômes de petits fruits.

Plats conseillés: antipasti, pizzas, pâtes, charcuterie et salades.



Barco Reale Di Carmignano Doc

75 cl Fr. 49,00

Cantina Le Farnete (Toscana) Cépages: Sangiovese et Cabernet Sauvignon

Rouge rubis intense, plaisant et délicat, sur les fruits rouges et les épices.

Équilibré, bien structuré, robuste, plaisant et harmonieux.

Plats Conseillés: Viandes rouges, entrées, lasagne, Pâtes et pizzas.



Nero d'Avola Gurgo igt

75 cl Fr. 39,50

Cantina: Paolini (Sicilia) Cépage: Nero d'avola

Rouge rubis intense, griottes, fruits de bois, souple velouté, tanins équilibrés,

Notes épicées, corps moyen et agréable avec une finale en longueur.

Plats: Antipasti, rôtis, pâtes en sauces, pizza.



La Segreta igt

75 cl Fr. 39,50

Cantina: Planeta (Sicile) Cépages: Cabernet franc, Nero d'avola, Merlot, Syrah

Rouge rubis, fruits frais, prune et grenade bien mures, épices méditerranéennes.

tannins frais et agréables, acidité bien équilibrée.

Plats conseillés : Pâtes en ragoût et aux champignons, aubergines à la parmigiana, saucisses grillées, barbecue, fromages légers.



La Selection des Vins

Ripasso Valpolicella Classico Superiore doc 75 cl Fr. 48,00

Cantina: Antolini (**Veneto**) Cépage: Corvina, Corvinone, Rondinella.

Couleur rouge grenat, reflets orangés

Intense, complexe, épices douces et tabac, Rond, puissant, tannique et corsé, un vin de d'une concentration intense et persistante.

Plats: viandes rouges et blanches, Pâtes, pizza et fromages.



Amarone Moropio cl. della Valpolicella docg 75 cl Fr. 68,00

Cantina: Antolini (**Veneto**) Cépages: Corvina , Rondinella et Corvinone

Rouge rubis intense, Ce vin présente une grande structure, des tanins ronds et une bonne persistance gustative, au nez: fruits noirs, fruits secs et réglisse.

Plats conseillés: viandes rouges, gibiers, rôtis et fromages.



Oro di Emera Primitivo di Manduria doc 75 cl Fr. 48,00

Tenute: Claudio Quarta (**Puglia**) Cépage: Primitivo

Rouge puissant : tannique, un vin d'une concentration, intensité et persistance gustative exceptionnels. Vinification : En barriques pendant au moins 12 mois

Plats viandes rouges, chasse, selle de chevreuil, fromages corsés et puissants.

Ce vin est issu de vignes âgées d'au moins 60 ans, donnant un petit rendement



Governo Toscano igt 75 cl Fr. 49,00

Cantina: Francesco Minini (**Toscana**) Cépage: Sangiovese

Rouge rubis intense, plaisant et délicat, sur les fruits rouges et les épices.

Equilibré, bien structuré, robuste, plaisant et harmonieux.

Viandes rouges, steak tartare, lasagne au four, fromages à pâte aromatisée.



La Selection des Vins

Maimone CANNONAU DOC 75 cl Fr. 39,50

Cantina della Vernaccia (**Sardegna**) Cépage: Cannonau
Rouge ample: Ce vin présente une grande structure, des tanins rond et une bonne persistance gustative, de plus il est chaleureux ample et riche.
Plats: Viandes rouges et blanche, pâtes, pizza et antipasti all'italienne.



Corash CANNONAU Riserva DOC 75 cl Fr. 44,00

Cantina della Vernaccia (**Sardegna**) Cépage: Cannonau
Rouge rubis intense, senteurs de fruits rouges et épices, intense, persistant et équilibré, velouté, harmonieux, chaud et rond. (12 mois de barrique)
Plats conseillé: Pâtes, viandes rouges, agneau, osso buco, fromages et charcuterie.



Taurasi Riserva docg 75 cl Fr. 65,00

Tenute: San Paolo (**Avellino**) Cépage: Aglianico
Rouge rubis intense, Complexe et harmonieux, notes balsamiques en finale.
Belle persistance gustative, équilibré, bien structuré, robuste, plaisant et harmonieux.
Viandes rouges, gigot d'agneau, gibier, fromages corsés.



"Perno" Barolo docg 75 cl Fr. 68,00

Tenuta: Cascina del Monastero (**Piemonte**) Cépage: Nebbiolo
Rouge ample: Ce vin présente une grande structure, des tannins ronds et une bonne persistance gustative, de plus, il est chaleureux ample et riche.
Plats conseillé: Viandes, osso buco, gibier, fromages.



La Selection des Vins

Le Serre Nuove

75 cl Fr. 95,00

Tenuta dell'Ornellaia (**Toscana**) Cépages: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, petit verdot
Couleur rouge intense. Au nez notes intenses de fruits noirs et de confiture finement épicée.
Une bouche ample avec une belle rondeur et des tannins particulièrement fins et soyeux.
Plats conseillés: Viandes rouges grillées, côtes de boeuf, pâtes en sauces.



Primitivo del Salento

igp

75 cl Fr. 39,00

Tenute Eméra (**Puglia**) Cépage: Primitivo
Rouge rubis, parfums typiques de fruits rouges, plein, souple et équilibré,
Bon équilibre avec l'alcool, fraîcheur et amertume agréable en finale.
Plats conseillés: antipasti, pizzas, pâtes, charcuterie et viandes rouges.



Nero di Uve di Troia

Rosso del Salento igp

75 cl Fr. 42,00

Tenute Eméra (**Puglia**) Cépage: Uve di Troia
Rouge rubis, parfums typiques de fruits rouges, plein, souple et équilibré,
Bon équilibre avec l'alcool, fraîcheur et amertume agréable en finale.
Plats conseillés: antipasti, pizzas, pâtes, charcuterie et viandes rouges.



La Riserva

Montepul. Abruzzo DOC

75 cl Fr. 44,00

Tenute: Fosso Corno (**Abruzzo**) Cépage: Montepulciano
Rouge ample: Ce vin présente une grande structure, des tannins ronds et une
bonne persistance gustative, de plus, il est chaleureux ample et riche.
Plats conseillés: Viandes, pâtes avec sauce, osso buco, fromages.



La Selection des Vins



Polesio Sangiovese igt

75 cl Fr. 38,00

Podere San Lazzaro (**Marche**) Cépage: Sangiovese

Rouge rubis intense, Floréal , frais avec des notes légèrement fumées, agréablement fruité.

Elégant, tannins souples et mûrs, avec une finale d'une belle complexité.

Antipasti, pâtes maison en sauces, viandes blanches



Chianti Calcinaia CLASSICO DOCG

75 cl Fr. 42,00

Cantina San Fabiano (**Toscana**) Cépages: Merlot, Cabernet Sauvignon et Sangiovese

Rouge pourpre, avec reflets violacés

Nez: Intense fruits de bois, épices, senteurs de tabac.

Plats conseillés: Antipasti, viandes rouges et blanches, pâtes, Pizzas, carré d'agneau.



Orma igt

75 cl Fr. 120,00

Podere Orma: (**Toscana**) Cépages: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon

Rouge pourpre, avec reflets violacés, intense fruits des bois, épices, senteurs de tabac.

souple et velouté, épices, lavande, réglisse, fruits mûrs et doux, notes balsamiques,

Puissant, tannique, complexe et corsé,

Plats conseillés: Viandes rouges, chasse, costata alla Fiorentina, carré d'agneau.



Sassicaia BOLGHERI Rosso doc

75 cl Fr 250,00

Tenuta San Guido: (**Toscana**) Cépages: Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

Couleur rouge rubis intense, complex, parfums de fruits rouges et très élégant.

Puissant, concentré, tannins ronds et équilibrés, riche et harmonieux,

d'une extraordinaire persistance.

Plats conseillés: Viandes rouges nobles, chasse, costata alla Fiorentina, agneau.

