



*Carte des
boissons
Automne 2018*





Vins blancs au verre

<i>Chasselas</i>		<i>1 dl</i>	<i>bt.</i>	
<i>Dom de l'Orme</i>	<i>F.Gauthey</i>	<i>4.50</i>	<i>30.-</i>	<i>70 cl</i>
<i>Non filtré</i>	<i>Chambleau</i>	<i>5.00</i>	<i>37.50</i>	<i>75 cl</i>
<i>Vieilles vignes</i>	<i>M. Du Pasquier</i>	<i>4.50</i>	<i>30.-</i>	<i>70 cl</i>
<i>Clos Mangold</i>	<i>Cornulus</i>	<i>6.-</i>	<i>45.-</i>	<i>75 cl</i>
<i>Château Maison Blanche</i>		<i>7.-</i>	<i>52.-</i>	<i>75 cl</i>

<i>Autres cépages</i>		<i>1 dl</i>	<i>bt.</i>	
<i>Doral</i>	<i>Ch. de Valeyres</i>	<i>5.50</i>	<i>38.50</i>	<i>70 cl</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>Cruchon</i>	<i>6.50</i>	<i>48.-</i>	<i>75cl</i>
<i>Pinot gris</i>	<i>Liesch Weine</i>	<i>6.50</i>	<i>48.-</i>	<i>75 cl</i>
<i>Heida</i>	<i>Rhodan</i>	<i>5.-</i>	<i>37.50.-</i>	<i>75 cl</i>

½ bouteilles

<i>Ollon</i>	<i>Coteau de Vershier</i>	<i>23.-</i>	<i>35 cl</i>
<i>Morget</i>	<i>Cruchon</i>	<i>16.-</i>	<i>37,5cl</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>Gauthey</i>	<i>19.-</i>	<i>37,5cl</i>



Vins rouges au verre

		1 dl	bt.	
Pinot noir	B.Gauthey	4.50	31.-	70 cl
Nuit Noire	Chervet	5.-	37.-	75 cl
Arcenant	Mandry	6.50	48.-	70 cl
Merlot	F.Gauthey	6.50	45.-	70 cl

½ bouteilles

Noir Agate 2015	Cavé	23.-	35 cl
Pinot Noir	Cavé	27.-	35 cl



Vins rosés au verre

Gamay	B.Gauthey	4.50	31.-	70 cl
Œil de Perdrix	La Lance	4.50	31.-	70 cl
Dôle Blanche	Devayes	5.-	37.-	75 cl



Le coin des Bulles

	1 dl	bt.	
Moscato	5.-	35.-	75 cl
Prosecco	5.-	35.-	75 cl
L'Orphelin (rosé) Schöpfer	10.-	70.-	75 cl
Champagne Delama Almaison	11.-	75.-	75 cl
Kir	7.50		
Kir Royal	15.-		



Spécialités au verre

		1 dl	bt.	
Rosette (blanc)	Roches	4.50	33.-	75 cl
Opaline (doux)	Ch de Valeyres	15.-	56.-	3.75 cl
Pinot Noir Grison	Marrugg	9.50	71.-	75 cl
Veuve Roches	Roches	4.50	33.-	75 cl



Vins blancs en bouteille



<i>Chardonnay Confid</i>	2015
<i>Coteaux de Verschiez</i>	2017
<i>Dézaley</i>	2017
<i>Blanche Loye</i>	2016



<i>Ch. Valeyres</i>	52.-	75 cl
<i>Cavé</i>	45.-	75 cl
<i>Chevalley</i>	57.-	75 cl
<i>Chambleau</i>	50.-	75 cl



<i>Marsanne blanche</i>	2016
<i>Johannisberg</i>	2017
<i>Clos des Corbassières</i>	2016

<i>Tambourin</i>	52.-	75 cl
<i>Clavien</i>	43.-	75 cl
<i>Cornulus</i>	49.-	75 cl



<i>Sauvignon blanc</i>	2016
<i>Cuvée Blanche</i>	2017

<i>Adank</i>	60.-	75 cl
<i>D.Marrugg</i>	46.-	75 cl



<i>Chasselas</i>	2016	<i>Grüss</i>	22.-	75 cl
<i>Auxerrois</i>	2015	<i>Fritz</i>	25.-	75 cl
<i>Pinot Blanc</i>	2015	<i>Les Faïtières</i>	22.-	75 cl



<i>Pouilly-Fuissé</i>	2014	<i>Cornin</i>	56.-	75 cl
-----------------------	------	---------------	------	-------



<i>Condrieu</i>	2015	<i>Pichon</i>	125.-	75 cl
<i>Crozes-Hermitage</i>	2016	<i>Remizières</i>	36.-	75 cl





Vins rouges en bouteille



<i>Cuvée Rouge</i>	2015	<i>Cousin</i>	36.-	70 cl
<i>Pinot Noir Chapelle</i>	2016	<i>Cavé</i>	43.-	70 cl
<i>Plan Robert</i>	2016	<i>Chevalley</i>	57.-	70 cl
<i>Pinot noir Crieur</i>	2010	<i>Mandry</i>	43.-	70 cl
<i>Raïssenaz Pinot noir</i>	2015	<i>H. Cruchon</i>	78.-	75 cl



<i>Cabernet Franc</i>	2016	<i>Devayes</i>	50.-	75 cl
<i>Pinot n. Corbassières</i>	2016	<i>Cornulus</i>	78.-	75 cl
<i>Cornalín</i>	2016	<i>D. Mathier</i>	54.-	75 cl
<i>Cornalín</i>	2015	<i>D.Mathier</i>	72.-	75 cl

Vins rosés en bouteille

<i>Perdrix Blanche</i>	2016	<i>Chambleau</i>	50.-	75 cl
<i>Blanc et noir</i>	2017	<i>H. Cruchon</i>	38.-	75 cl

d'Y-vins

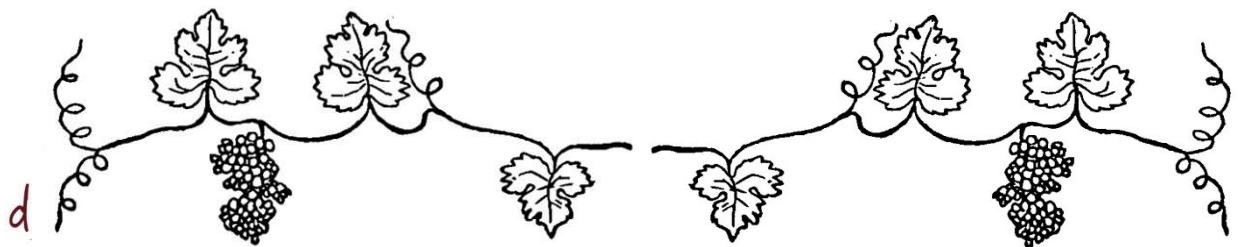


<i>Pommard</i>	2014	<i>Prunier</i>	73.-	75 cl
<i>Auxey-Duresses</i>	2015	<i>Prunier</i>	42.-	75 cl
<i>Grand Berge 1^{er} cru</i>	2015	<i>Sarrazin</i>	48.-	75 cl



VILLE DE
BERGERAC

<i>Pécharmant Prestige</i>	2014	<i>Roches</i>	28.-	75 cl
----------------------------	------	---------------	------	-------





Bordeaux



<i>Ch. Picque Caillou</i>	2014	<i>Pessac</i>	63.-	75 cl
<i>Ch. La Bessane</i>	2007	<i>Margaux</i>	65.-	75 cl

Côtes du Rhône



<i>Cornas Champelrose</i>	2015	<i>Dom Courbis</i>	85.-	75 cl
<i>Crozes-Hermitage</i>	2016	<i>Remizières</i>	37.-	75 cl
<i>St-Joseph Les Royes</i>	2015	<i>Dom Courbis</i>	75.-	75 cl



<i>Amarone(Vénétie)</i>	2012	<i>Dom Speri</i>	100.-	75 cl
<i>Barolo DOCG</i>	2012	<i>Reva</i>	67.-	75 cl
<i>Langhe Nebbiolo</i>	2016	<i>Ghisolfi</i>	29.-	75 cl
<i>Barolo Gabutti</i>	2014	<i>Boasso</i>	71.-	75 cl



Les bières artisanales et cidre

Saison de Dottignies (5.5%)

33cl Belge 11.-

Scottish Ale (10.5%) 33cl Suisse 11.-

Ambrée, vieillie en fût de chêne 1 an

Trinity (7.5%) 33cl Suisse 11.-

IPA (6.0%) Dr Gab's 33 cl Suisse 7.-

Abbaye de Saint Bon Chien (11%)

Ambrée, bière de garde vieillie en fût

37.5cl Suisse 23.-

Bières du Jorat

Blonde, ambrée, blanche, framboise

33cl Suisse 7.-

Cidre 33cl Suisse 9.-

Les bières

Boxer 33 cl Suisse 4.-

Hoegaarden 25cl Belge 5.-

Choofab blanche 33 cl Suisse 5.-

Chopfab brune 33cl Suisse 5.-



Les sans alcool

Café	3.50
Décaféiné	4.-
Renversé	4.-
Capuccino	5.-
Chocolat	5.-

Thés

Noir, Menthe, Jasmin, Bergamote, Fruits rouges, Vert, Verveine	4.-
-------------------------------------------------------------------	-----

Minérales en bouteilles

Schweppes	4.50
San Bitter	4.50
Jus de tomate	4.50

Les sans alcool au dl

	2dl	3dl
Eau minérale plate et gazeuse	3.50	4.-
Thé froid	3.50	4.-
Limonade citron	3.50	4.-
Jus de Pomme	4.-	4.80
Jus d'orange	3.80	4.50
Coca	3.50	4.-
Rivella	3.50	4.-
Sirops maison (Gingembre-agrumes, Pêche Melba, Pomme-Cannelle, abricot)	4.-	4.50

Pour combler un "petit creux":



<i>Tommes - à choix</i>	8.-
<i>Terrines à choix</i>	10.-
<i>Ardoises (charcuterie - fromage ou fromage seul)</i>	
<i>Petite</i>	15.-
<i>Grande</i>	23.-
<i>Roastbeef sauce tartare</i>	19.50
<i>Saucisse sèche</i>	10.-
<i>Saucisse "chasse"</i>	15.-
<i>Flûtes 50gr</i>	1.50
<i>Flûtes 100gr</i>	3.-

Bons cadeaux :

Pour vos proches et amis, une idée cadeau:

Le bon d'Y-vins! Pensez-y

Allergies :

Les produits que nous vous servons sont susceptibles de contenir des allergènes. Le cas échéant, merci de vous renseigner auprès du personnel.