



*Carte des
boissons*





Vins blancs au verre

<i>Chasselas</i>			<i>1 dl</i>	<i>bt.</i>	
<i>Chasselas</i>	<i>AOC Côtes de l'Orbe</i>	<i>Cave la Combe</i>	<i>4.50</i>	<i>31.-</i>	<i>70 cl</i>
<i>Champanel</i>	<i>AOC La Côte</i>	<i>Henri Cruchon</i>	<i>5.-</i>	<i>37.-</i>	<i>75 cl</i>
<i>Vieilles vignes</i>	<i>AOC Bonvillars</i>	<i>M. Du Pasquier</i>	<i>5.-</i>	<i>35.-</i>	<i>70 cl</i>
<i>La Crosse</i>	<i>AOC Epesses</i>	<i>Luc Massy</i>	<i>6.-</i>	<i>42.-</i>	<i>75 cl</i>

<i>Autres cépages</i>			<i>1 dl</i>	<i>bt.</i>	
<i>Doral</i>	<i>AOC Côtes de l'Orbe</i>	<i>Ch. de Valeyres</i>	<i>5.50</i>	<i>38.50</i>	<i>70 cl</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>AOC Grisons</i>	<i>Liesch Weine</i>	<i>9.-</i>	<i>67.-</i>	<i>75 cl</i>
<i>Riesling-Sylvaner</i>	<i>AOC Alsace</i>	<i>Dom. J. Gsell</i>	<i>5.-</i>	<i>37.-</i>	<i>75 cl</i>
<i>Sauvignon blanc</i>	<i>AOC Bonvillars</i>	<i>Les Vins du Pontet</i>	<i>6.-</i>	<i>45.-</i>	<i>75 cl</i>
<i>Pinot gris</i>	<i>AOC Côtes de l'Orbe</i>	<i>F. Gauthey</i>	<i>4.50</i>	<i>22.-</i>	<i>50 cl</i>

1/2 bouteilles

<i>Chardonnay</i>	<i>AOC Côtes de l'Orbe</i>	<i>B. Gauthey</i>	<i>19.-</i>	<i>37.5cl</i>
<i>Villette</i>	<i>AOC Lavaux</i>	<i>P-A & S. Blondel</i>	<i>18.-</i>	<i>37.5 cl</i>
<i>Les Echelettes</i>	<i>AOC Villette</i>	<i>J.-D- Porta</i>	<i>19.50</i>	<i>35 cl</i>
<i>Chemin de Fer</i>	<i>AOC Epesses</i>	<i>Luc Massy</i>	<i>35.-</i>	<i>35 cl</i>



Vins rouges au verre

1 dl bt.

Pinot Noir	AOC Côtes de l'Orbe	F. Gauthey	4.50	31.-	70 cl
Gamay	AOC La Côte	Dom. des Tilleuls	4.50	33.-	75 cl
Cuvée Charlotte	AOC Neuchâtel	Dom. Chambleau	8.-	60.-	75 cl
Cabernet Franc	AOC Valais	Dom. G. Devayes	7.-	52.-	75 cl
Langhe Nebbiolo	DOC Italia	A. Ghisolfi	4.50	33.-	75 cl
Bordeaux	Selon disponibilité		6.50	48.50	75 cl

½ bouteilles

Noir Agate	AOC Chablais	B. Cavé	23.-	35 cl
Aigle Chapelle	AOC Chablais	B. Cavé	27.-	35 cl
Le Portaroux	AOC Vilette	J.-D. Porta	21.-	35 cl

Vins rosés au verre

1 dl bt.

Gamay	AOC Côtes de l'Orbe	B. Gauthey	4.50	31.-	70 cl
Œil de Perdrix	AOC Bonvillars	La Gourmandaz	5.-	35.-	70 cl
Dôle Blanche	AOC Valais	Devayes	5.-	37.-	75 cl





Le coin des Bulles₁

			1 dl	bt.	
Moscato d'Asti	DOCG Italia	Soprano	5.-	35.-	75 cl
Prosecco	DOC Italia	Ardenghi	5.-	35.-	75 cl
L'Orphelin (rosé)	AOC Bonvillars	E.Schöpfer	10.-	70.-	75 cl
Champagne	Brut Blanc de blancs	Delama maison	11.-	75.-	75 cl
Kir			7.50		
Kir Royal			15.-		



Spécialités au verre

			1 dl	bt.	
Perdrix Blanche	AOC Neuchâtel	de Montmollin	6.-	45.-	75 cl
Rosette (blanc)	AOC Bergerac	Dom. Roches	4.50	33.-	75 cl
Gamar'elle	Bonvillars AOC	M. du Pasquier	12.-	90.-	75 cl



Vins blancs en bouteille



<i>Chardon. Confid</i>	AOC Côte de l'Orbe	<i>Ch. Valeyres</i>	2015	52.-	75 cl
<i>Cot. de Verschiez</i>	AOC Chablais	<i>B. Cavé</i>	2017	45.-	75 cl
<i>Chemin de Fer</i>	Dégaley AOC	<i>Luc Massy</i>	2017	65.-	70 cl
<i>Blanche Loye</i>	AOC Neuchâtel	<i>Chambleau</i>	2016	50.-	75 cl
<i>Château</i>					
<i>Maison Blanche</i>	AOC Chablais		2017	52.-	75 cl
<i>Viognier</i>	AOC La Côte	<i>Mandry</i>	2012	56.-	75 cl
<i>Calamin Gd Cru</i>	AOC Lavaux	<i>Gaillard & fils</i>	2017	45.-	70 cl



<i>Marsanne bl.</i>	AOC Valais	<i>Le Tambourin</i>	2016	52.-	75 cl
<i>Clos Corbassières</i>	AOC Valais	<i>Cornulus</i>	2016	49.-	75 cl



<i>Sauvignon bl.</i>	AOC Grisons	<i>Adank</i>	2016	60.-	75 cl
<i>Cuvée Blanche</i>	AOC Grisons	<i>D. Marrugg</i>	2017	46.-	75 cl





<i>Chasselas</i>	<i>AOC Alsace</i>	<i>Grüss</i>	<i>2016</i>	<i>22.-</i>	<i>75 cl</i>
<i>Auxerrois</i>	<i>AOC Alsace</i>	<i>Fritz</i>	<i>2015</i>	<i>25.-</i>	<i>75 cl</i>
<i>Pinot Blanc</i>	<i>AOC Alsace</i>	<i>Les Faïtières</i>	<i>2015</i>	<i>22.-</i>	<i>75 cl</i>
<i>Pinot Gris</i>	<i>Aoc Alsace</i>	<i>Joseph Gsell</i>	<i>2016</i>	<i>25.-</i>	<i>75 cl</i>
<i>Muscat "Helios"</i>	<i>Aoc Alsace</i>	<i>Joseph Gsell</i>	<i>2016</i>	<i>33.-</i>	<i>75 cl</i>



<i>Auxey-Duresses</i>	<i>AOC Bourgogne</i>	<i>Prunier</i>	<i>2014</i>	<i>50.-</i>	<i>75 cl</i>
<i>Pouilly-Fuissé</i>	<i>AOC Bourgogne</i>	<i>Cornin</i>	<i>2014</i>	<i>56.-</i>	<i>75 cl</i>



<i>Crozes-Hermitage</i>	<i>AOC Cotes du Rhone</i>	<i>Remizières</i>	<i>2016</i>	<i>36.-</i>	<i>75 cl</i>
-------------------------	---------------------------	-------------------	-------------	-------------	--------------





Vins rosés en bouteille

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

Vins rouges en bouteille



<i>Cuvée Rouge</i>	<i>AOC Bonvillars</i>	<i>Cousin</i>	2015	36.-	70 cl
<i>Pinot N. Sélection</i>	<i>AOC Bonvillars</i>	<i>Vins du Pontet</i>	2015	45.-	75 cl
<i>Pinot N. Chapelle</i>	<i>AOC Chablais</i>	<i>B. Cavé</i>	2016	43.-	70 cl
<i>Plan Robert</i>	<i>AOC Lavaux</i>	<i>J.-F. Chevalley</i>	2016	57.-	70 cl
<i>Raïssenaz Gd Cru</i>					
<i>Pinot noir</i>	<i>AOC La Côte</i>	<i>H. Cruchon</i>	2015	78.-	75 cl



<i>Cabernet Franc</i>	<i>AOC Valais</i>	<i>Devayes</i>	2016	50.-	75 cl
<i>Pinot noir</i>					
<i>Corbassières</i>	<i>AOC Valais</i>	<i>Cornulus</i>	2016	78.-	75 cl
<i>Cornalin</i>	<i>AOC Valais</i>	<i>D. Mathier</i>	2016	54.-	75 cl
<i>Cornalin</i>	<i>AOC Valais</i>	<i>D. Mathier</i>	2015	72.-	75 cl

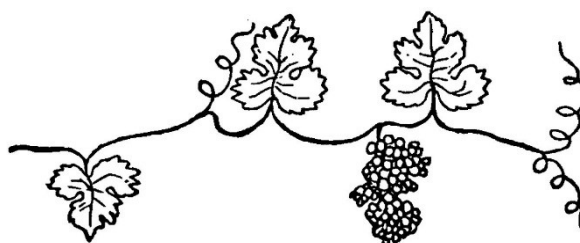
d'y-vins



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



<i>Pécharmant</i>					
<i>Cuvée Prestige</i>	<i>AOC Bergerac</i>	<i>Dom. Roches</i>	<i>2014</i>	<i>28.-</i>	<i>75 cl</i>





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



<i>Cornas</i>					
<i>Champelrose</i>	AOC Côtes du Rhône	<i>Dom Courbis</i>	2015	85.-	75 cl
<i>St-Joseph</i>					
<i>Les Royes</i>	AOC Côtes du Rhône	<i>Dom Courbis</i>	2015	75.-	75 cl



<i>Amarone</i>	DOCG Vénétie	<i>Dom Sperí</i>	2012	100.-	75 cl
<i>Barolo DOCG</i>	DOCG Italia	<i>Reva</i>	2012	67.-	75 cl
<i>Barolo Gabutti</i>	DOCG Italia	<i>Boasso</i>	2014	71.-	75 cl



Les bières artisanales et cidre

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, vaudoise			
	33cl	Suisse	7.-
O'Bled Pale Ale 3.9%	33 cl	Bavois VD	7.50
O'Bled Ephémère 6.2%	33 cl	Bavois VD	7.50
Cidre		1 dl	bt.
Cidre de Fer		4.50	30.- 75 cl

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	4.50

Thés

Noir, Menthe, Jasmin, Bergamote, Fruits rouges, Vert, Verveine	5.-
-------------------------------------------------------------------	-----

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.-	3.50
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>	<i>8.-</i>
<i>Terrines à choix</i>	<i>10.-</i>
<i>Ardoises (charcuterie - fromage ou fromage seul)</i>	
<i>Petite</i>	<i>15.-</i>
<i>Grande</i>	<i>23.-</i>
<i>Roastbeef sauce tartare</i>	<i>19.50</i>
<i>Saucisse sèche</i>	<i>10.-</i>
<i>Saucisse "chasse"</i>	<i>15.-</i>
<i>Flûtes 50gr</i>	<i>1.50</i>
<i>Flûtes 100gr</i>	<i>3.-</i>

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.