



*Carte des
boissons*





Vins blancs au verre

<i>Chasselas</i>			<i>1 dl</i>	<i>bt.</i>	
<i>Chasselas</i>	<i>AOC Bonvillars</i>	<i>Dom. Guy Cousin</i>	<i>4.50</i>	<i>31.-</i>	<i>70 cl</i>
<i>Chasselas</i>	<i>AOC Neuchâtel</i>	<i>De Montmollin</i>	<i>4.50</i>	<i>33.-</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>Luins</i>	<i>AOC La Côte</i>	<i>Dom. Dutruy</i>	<i>5.-</i>	<i>37.-</i>	<i>75 cl</i>
<i>Ch. Maison Blanche</i>	<i>AOC Chablais</i>	<i>Ch. M. Blanche</i>	<i>5.50</i>	<i>41.-</i>	<i>75 cl</i>

<i>Autres cépages</i>			<i>1 dl</i>	<i>bt.</i>	
<i>Doral</i>	<i>Côte de l'Orbe AOC</i>	<i>Ch. Valeyres</i>	<i>5.50</i>	<i>38.50</i>	<i>70 cl</i>
<i>Château Le Tap</i>	<i>AOC Bergerac</i>	<i>Dom. Roches</i>	<i>4.50</i>	<i>33.-</i>	<i>75 cl</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>AOC Chablais</i>	<i>B. Cavé</i>	<i>7.50</i>	<i>56.-</i>	<i>75 cl</i>
<i>Gewürztraminer</i>	<i>AOC La Côte</i>	<i>Dom. La Vissenche</i>	<i>7.50</i>	<i>37.50</i>	<i>50 cl</i>
<i>Johannisberg</i>	<i>AOC Valais</i>	<i>Gérald Besse</i>	<i>5.50</i>	<i>41.-</i>	<i>75 cl</i>

$\frac{1}{2}$ bouteilles

<i>Coteau Verschiez</i>	<i>AOC Chablais</i>	<i>B. Cavé</i>	<i>23.-</i>	<i>35 cl</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 Lavaux</i>	<i>Luc Massy</i>	<i>35.-</i>	<i>35 cl</i>



Vins rouges au verre

1 dl bt.

Gamay	AOC Valais	Claudy Clavien	5.50	41.-	75 cl
Divico	AOC Neuchâtel	Dom. de Chablaeu	8.50	63.-	75 cl
Pinot Noir	AOC Lavaux	J.-D. Porta	7.50	52.-	70 cl
Merlot-Gamaret	AOC Côtes de l'Orbe	B. Gauthey	6.50	45.-	70 cl
Barolo	AOC Barolo	A. Ghisolfi	9.50	71.-	75 cl

1/2 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
Clos Corbassières	AOC Valais	Cornulus	39.-	37.5 cl

Vins rosés au verre

1 dl bt.

Gamay	AOC Bonvillars	D. Gaille	4.50	22.-	50 cl
Œil de Perdrix	AOC Lavaux	Gaillard & fils	4.50	31.50	70 cl
Dôle Blanche	AOC Valais	Devayes	5.-	37.-	75 cl
Ambre Pâle	AOC Valais	Cornulus	6.50	48.50	75 cl





Le coin des Bulles₁

			1 dl	bt.	
Moscato d'Asti	DOCG Italia	Balbi Soprani	5.-	35.-	75 cl
Prosecco	DOC Italia	Ardenghi	5.-	35.-	75 cl
L'Orphelin (rosé)	AOC Bonvillars	E. Schöpfer	10.-	70.-	75 cl
L'Orphelin (1/2)	AOC Bonvillars	E. Schöpfer		45.-	37.5 cl
Champagne	Brut Blanc de blancs	Delamaison	11.-	75.-	75 cl
Kir			6.-		
Kir Royal			15.-		



Spécialités au verre

			1 dl	bt.	
Perdrix Blanche	AOC Neuchâtel	de Montmollin	6.-	45.-	75 cl
Gamar'elle	Bonvillars AOC	M. du Pasquier	12.-	90.-	75 cl
L'ombre fraîche	AOC Gaillac (F)	Dom. Escausses	5.-	37.-	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>Viognier</i>	AOC La Côte	<i>Mandry</i>	2012	56.-	75cl
<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>Paien Cœur du Clos</i>	AOC Valais	<i>Cornulus</i>	2016	78.-	75 cl



<i>Sauvignon bl.</i>	AOC Grisons	<i>Adank</i>	2016-17	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>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 (limité)</i>	<i>2014</i>	<i>56.-</i>	<i>75 cl</i>



<i>Crozes-Hermitage</i>	<i>AOC Côte du Rhône</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. 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>Pinot noir Crieur</i>	<i>AOC La Côte</i>	<i>Mandry</i>	2010	43.-	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>Cornalin</i>	<i>AOC Valais</i>	<i>D.Mathier</i>	2015	72.-	75 cl
<i>Calvaire (pinot noir)</i>	<i>AOC Valais</i>	<i>Gérald Besse</i>	2018	45.-	75 cl

d'y-vins

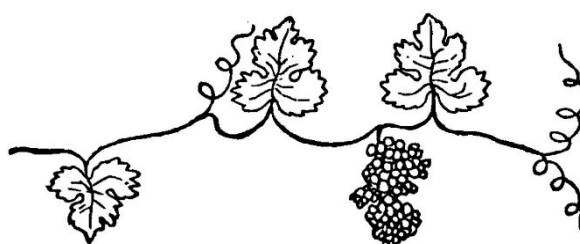


<i>Auxey-Duresses</i>	AOC Bourgogne	<i>Prunier</i>	2015	42.-	75 cl
<i>Auxey-Duresses 1^{er} Cru</i>					
<i>Clos du Val</i>	AOC Bourgogne	<i>Prunier</i>	2014	56.-	75 cl
<i>Grd Berge 1^{er} cru</i>	AOC Bourgogne	<i>Sarrazin</i>	2015	48.-	75 cl



VILLE DE
BERGERAC

<i>Pécharmant</i>					
<i>Cuvée Prestige</i>	AOC Bergerac	<i>Dom. Roches</i>	2014-15	28.-	75 cl





Bordeaux



<i>Ch. Picque Caillou</i>	<i>AOC Pessac-Léognan</i>	<i>Pessac</i>	<i>2014</i>	<i>63.-</i>	<i>75 cl</i>
<i>Ch. La Croisille</i>	<i>AOC St-Émilion</i>	<i>St-Émilion G.C.</i>	<i>2011</i>	<i>131.-</i>	<i>75 cl</i>

Côtes du Rhône



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



<i>Amarone</i>	<i>DOCG Vénétie</i>	<i>Dom Sperí</i>	<i>2012</i>	<i>100.-</i>	<i>75 cl</i>
<i>Barolo DOCG</i>	<i>DOCG Italia</i>	<i>Reva</i>	<i>2012</i>	<i>67.-</i>	<i>75 cl</i>
<i>Barolo Gabutti</i>	<i>DOCG Italia</i>	<i>Boasso</i>	<i>2014</i>	<i>71.-</i>	<i>75 cl</i>
<i>Barolo Ravera</i>	<i>DOCG Italia</i>	<i>Reva</i>	<i>2013</i>	<i>95.-</i>	<i>75 cl</i>



Les bières artisanales et cidre

IPA(6.0%) Dr Gab's	33 cl		7.-
Bières du Jorat			
Blonde, ambrée, La Floréale			
	33cl	Suisse	7.-
Bière O'Bled			
Loc'Ale pale ale (3,2%)	33cl	Suisse	7,50
Ephémère (6,9%)	33cl	Suisse	7,50
Cidre		1 dl bt.	
		4.50 30.-	75 cl

Les bières

Boxer	33 cl	Suisse	4.-
Hoegaarden	25cl	Belge	5.-
Chofab blanche	33 cl	Suisse	5.-
Chofab 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	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>Tartare de bœuf (180 gr)</i>	<i>18.-</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>Flûtes 50gr</i>	<i>1.50</i>
<i>Flûtes 100gr</i>	<i>3.-</i>
<i>Olives 100 gr</i>	<i>2.-</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.