



# *Carte des boissons*

*d'Y-vins*



*= produits biologiques*



## Vins blancs au verre





### Chasselas

1 dl      bt.


	<i>Côtes de Bellevue</i> AOC Côtes de l'Orbe	<i>Cave Mirabilis</i>	4.50	31.50	70 cl
	<i>Planète St-Saph. Gd Cru</i> AOC Lavaux	<i>Chât. de Gléroles</i>	6.50	45.50	75 cl
	<i>Vieilles vignes</i> AOC Bonvillars	<i>M. Du Pasquier</i>	5.-	35.-	70 cl
	<i>Ch. Maison Blanche</i> Chablais AOC	<i>Ch. M. Blanche</i>	6.50	48.50	75 cl
	<i>La Baudelière</i> Aigle AOC	<i>Stéph. Delarze</i>	5.50	38.50	70 cl

### Autres cépages

1 dl      bt.

	<i>Cuvée Blanche</i> Bonvillars AOC	<i>Guy Cousin</i>	5.50	38.50	70 cl
	<i>Pinot Noir Blanc</i> St-Gall AOC	<i>Schmid Wettli</i>	6.-	45.-	75 cl
	<i>Germination</i> Côtes de l'Orbe AOC	<i>Château Valeyres</i>	5.50	41.-	75 cl
	<i>(Assemblage de Muscaris, Sauvignier blanc et Sauvignac : nouveaux cépages résistants - douceur résiduelle)</i>				
	<i>Doral</i> Côtes de l'Orbe AOC	<i>Château Valeyres</i>	6.-	42.-	70 cl
	<i>Varenheit</i> Valais AOC	<i>Varonier &amp; fils</i>	7.-	52.50	7.5 cl



## ½ bouteilles

	<i>Coteau Verschiez</i> AOC Chablais	<i>B. Cavé</i>	23.-	35 cl
	<i>Aigle Chapelle</i> AOC Chablais	<i>B. Cavé</i>	28.-	35 cl
	<i>Les Fosses</i> AOC Lavaux	<i>Dom. Francey</i>	21.50	35 cl
	<i>Champ-Noé</i> AOC Villette	<i>Jean-Luc Blondel</i>	18.50	35 cl
	<i>Chemin de Fer</i> AOC Lavaux	<i>Luc Massy</i>	35.-	35 cl
	<i>Chardonnay</i> AOC Côte de l'Orbe	<i>Bernard Gauthey</i>	19.-	37.5 cl





## Vins rouges au verre

1 dl      bt.




 Cerus (Cab. Sauvignon) Tessin AOC	Bianchi	8.50	63.50	75 cl
Syrah Valais AOC	Dom. G. Besse	7.50	56.-	75 cl
 Pinot Noir Gd Cru La Côte AOC	Dom. Delaharpe	8.-	60.-	75 cl
 Gamay d'Arcenant Côtes de l'orbe AOC	Bernard Gauthey	5.-	35.-	70 cl
Cairanne Côtes du Rhône Village	Dom. Alary	5.-	37.5	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 Villette	J.-D. Porta	21.-	35 cl
 Clos Corbassières AOC Valais	Cornulus	39.-	37.5 cl
Pinot Noir Classique Schaffouse AOC	Baumann Weingut	33.50	37.5 cl

## Vins rosés au verre

1 dl      bt.

 Œil de Perdrix AOC La Côte	Dutruy Fres	5.-	37.50	75 cl
Dôle Blanche AOC Valais	Devayes	5.-	37.-	75 cl
 Ambre Pâle AOC Valais	Cornulus	6.50	48.50	75 cl
 Rosé de Gamay AOC Bonvillars	C. Gaille	4.50	22.50	50 cl







## Le coin des Bulles

			1 dl	bt.	
Moscato d'Asti	DOCG Italia	Balbi Soprani	5.-	35.-	75 cl
Prosecco	DOC Italia	Ardenghi	5.-	35.-	75 cl
Champagne	Brut Blanc de blancs	Delamaison	11.-	75.-	75 cl
Kir			6.-		
Kir Royal			15.-		








## Spécialités au verre

			1 dl	bt.	
<u>Blanc:</u>					
 Le Passerillé	AOC Bonvillars	Gourmandaz	14.-	52.-	37.5 cl
 Tokajú Aszú 6 P.	Tokaj AOC	Himesudvar	21.-	105.-	50 cl
(Tokaj Aszú jusqu'à épuisement du stock)					
<u>Rouge:</u>					
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>Les Manchettes</i>	St-Saphorin AOC	<i>B. Monachon</i>	2019	39.50	70 cl
	<i>Cot. de Verschiez</i>	AOC Chablais	<i>B. Cavé</i>	2017	45.-	75 cl
	<i>Chemin de Fer</i>	Dézaley 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.-	75 cl
	<i>Calamin Gd Cru</i>	AOC Lavaux	<i>Gaillard &amp; fils</i>	2018	31.-	50 cl
	<i>Perdrix Blanche</i>	AOC Neuchâtel	<i>Chambleau</i>	2016	52.50	75 cl



	<i>Païen Amphore</i>	AOC Valais	<i>Dom. Cornulus</i>	2016	50.-	50 cl
--	----------------------	------------	----------------------	------	------	-------



	<i>Cuvée Blanche</i>	AOC Grisons	<i>D. Marrugg</i>	2017	46.-	75 cl
	<i>Pinot Gris</i>	AOC Grisons	<i>Dom. Liesch</i>	2017	48.-	75 cl
	<i>Zwaa blanc</i>	AOC Schaffouse	<i>Baumann</i>	2018	70.-	75 cl
	<i>Chardonnay</i>	AOC St-Gall	<i>Schmid-Wetli</i>	2018	66.-	75 cl





<i>Chasselas</i>	<i>AOC Alsace</i>	<i>Grüss</i>	2016	22.-	75 cl
<i>Pinot Gris</i>	<i>AOC Alsace</i>	<i>Fritz</i>	2015	28.-	75 cl
<i>Riesling</i>	<i>AOC Alsace</i>	<i>Orschwiller</i>	2011	22.-	75 cl



<i>Auxey-Duresses</i>	<i>AOC Bourgogne</i>	<i>Prunier</i>	2014	50.-	75 cl
-----------------------	----------------------	----------------	------	------	-------



<i>Crozes-Hermitage</i>	<i>AOC Côte du Rhône</i>	<i>Remizières</i>	2016	36.-	75 cl
-------------------------	--------------------------	-------------------	------	------	-------







## Vins rosés en bouteille



	<i>Perdrix Blanche</i>	AOC Neuchâtel	<i>Chambleau</i>	2016	50.-	75 cl
	<i>Blanc de noir</i>	AOC Côtes de l'Orbe	<i>B. Gauthey</i>	2018	32.-	70 cl

## Vins rouges en bouteille



	<i>Cuvée Rouge</i>	AOC Bonvillars	<i>Cousin</i>	2015	36.-	70 cl
	<i>Pinot N. Chapelle</i>	AOC Chablais	<i>B. Cavé</i>	2016	43.-	70 cl
	<i>Plan Robert</i>	AOC Lavaux	<i>J.-F. Chevalley</i>	2016	57.-	70 cl
	<i>Pinot noir Crieur</i>	AOC La Côte	<i>Mandry</i>	2010	43.-	70 cl
	<i>Raissenaz Gd Cru</i>					
	<i>Pinot noir</i>	AOC La Côte	<i>H. Cruchon</i>	2015	78.-	75 cl



	<i>Cabernet Franc</i>	AOC Valais				
	<i>Cornalin</i>	AOC Valais				
	<i>Calvaire (pinot noir)</i>	AOC Valais				
	<i>Pinot Noir 6TUS</i>	AOC St-Gall				
	<i>Pinot Noir classique</i>	AOC Schaffouse				



	<i>Devayes</i>		2016	50.-	75 cl
	<i>Dom. Mathier</i>		2015	72.-	75 cl
	<i>Gérald Besse</i>		2018	45.-	75 cl
	<i>Schmid Wetli</i>		2016	73.-	75 cl
	<i>Baumann</i>		2018	60.-	75 cl





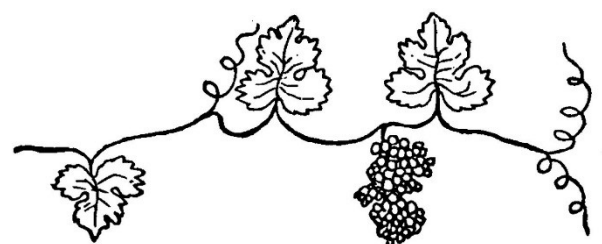
d'Y-vins



<i>Auxey-Duresses 1<sup>er</sup> cru</i> AOC Bourgogne	<i>Prunier</i>	2014	49.-	75 cl
<i>Auxey-Duresses 1<sup>er</sup> Cru</i>				
<i>Clos du Val</i> AOC Bourgogne	<i>Prunier</i>	2014	56.-	75 cl
<i>Grd Berge 1<sup>er</sup> cru</i> AOC Bourgogne	<i>Sarrazin</i>	2015	48.-	75 cl



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







<i>Ch. La Croisille</i>	<i>AOC St-Emilion</i>	<i>St-Emilion G.C.</i>	2011	131.-	75 cl
<i>Château Tayet</i>	<i>Bordeaux AOC</i>	<i>Bordeaux sup.</i>	2014	41.-	75 cl

Côtes du Rhône



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



<i>Amarone</i>	<i>DOCG Vénétie</i>	<i>Nicolis</i>	2009	142.-	75 cl
<i>San Clemente</i>	<i>Montepulciano-Abbr.</i>	<i>S. Clemente</i>	2013	75.-	75 cl
<i>Barolo DOCG</i>	<i>DOCG Italia</i>	<i>Reva</i>	2012	67.-	75 cl
<i>Barolo Gabutti</i>	<i>DOCG Italia</i>	<i>Boasso</i>	2014	71.-	75 cl
<i>Barolo Ravera</i>	<i>DOCG Italia</i>	<i>Reva</i>	2013	95.-	75 cl
<i>Poggio de Colli</i>	<i>DOCG Toscana</i>	<i>Piaggia</i>	2012	100.-	75 cl



## Les bières artisanales, cidre, divers

### Les bières

Boxer	33 cl	Suisse	4.-
Hoegaarden	25cl	Belge	5.-
Chofab blanche	33 cl	Suisse	5.-
Chopfab brune	33cl	Suisse	5.-
Dr Gab's :			
IPA (6.0%)	33 cl		7.-
Chameau (7%)	33 cl		7.-
Pépîte (4.8%)	33 cl		7.-
Bière O'Bled :			
Loc'Ale pale ale (3,9%)	33cl	Suisse	7,50
Ephémère (5.8%)	33cl	Suisse	7,50



### Cidre et divers



Cidre Crafty	33cl	Suisse	7,50
Apérol Spritz			9.-
Grappa Nostrano	2 cl	Tessin	8.-






## Les sans alcool

Café	3.50
Décaféiné	4.-
Renversé	4.-
Capuccino	5.-
Chocolat	5.-
Thés :	
Noir, Menthe, Jasmin, Bergamote, Fruits rouges, Vert, Verveine, Cynorrhodon	5.-

### Boissons 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 Pêche ou citron	3.50	4.-
Limonade citron	3.50	4.-
 Jus de Pomme	4.-	4.80
 Jus de Raisin	4.-	4.80
Jus d'orange	3.50	4.-
Coca	3.50	4.-
 Sirops maison (orange-gingembre, rhubarbe-vanille, fraise, pomme-pruneau, fleurs de sureau)	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 (240 gr)</i>	<i>22.-</i>
<i>Ardoises (charcuterie - fromage ou fromage seul)</i>	
<i>Petite</i>	<i>15.-</i>
<i>Grande</i>	<i>23.-</i>
<i>Poisson / sauce tartare :</i>	
<i>Truite</i>	<i>18.-</i>
<i>Fera</i>	<i>22.-</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.*