

WINE

VINS ROUGES

verre 10cl bouteille 75cl magnum 150cl

Le Cru du jour	5.50	29.50	
La Découverte	10.50	52.50	
Michel Lynch , Domaine Jean-Michel Cazes, Bordeaux 2016	6.50	32.50	
Pizarras de Otero , Mencia, Bierzo 2017	6.50	32.50	
Rigoleto , Collemassari, Famille Bertarelli, Toscane 2014	6.50	32.50	
Paña Negra «Gran Reserva» , Bodega Jose Garcia Carrion, vieilli en fût de Chêne 2009	7.50	37.50	
Gamay de Chouilly «Les Gravines» , Genève 2015	7.50	37.50	
Château l'Ermitage , Costières de Nîmes 2014	7.50	37.50	
Bordeaux de Maucaillou , Vinifié par Château Maucaillou, Bordeaux Supérieur 2015	8.50	42.50	
6ème Sens , Gérard Bertrand, Pays d'Oc 2016	8.50	42.50	
Nero d'Avola IGT , Baglio Di Vincenzo, Sicile 2016	8.50	42.50	
Grand Bateau de Beychevelle , Vinifié par Château Beychevelle, Bordeaux 2016	9.50	47.50	
Duas Quintas Tinto , Ramos Pinto, Douro 2015	9.50	47.50	
Pinot Noir , Domaine des Molards, Genève 2016	9.50	47.50	
Escudo Rojo , Cabernet Sauvignon, Baron Philippe de Rothschild, Maipo Valley 2014	10.50	52.50	
Terrazas Malbec , Altos del Plata, Mendoza 2015	10.50	52.50	
La Chapelle de Potensac , 2e vin de Ch.Potensac, Médoc 2013	10.50	52.50	
Gamaret de Russin , Domaine des Molards 2012	11.50	57.50	110.-
Rosso dei Notri , Tua Rita, Toscane 2017	11.50	57.50	
Cercius «Vieilles Vignes» , Grenache Syrah Michel Gassier, Côtes du Rhône 2016 (RP 93)	11.50	57.50	110.-
Marqués de Riscal «Reserva» , Rioja 2013	12.50	62.50	
La Punition , Château Les Valentines, Côtes de Provence 2014, Bio	12.50	62.50	
Perbacco Nebbiolo , Vietti, Langhe 2016	14.-	70.-	
Santenay «Vieilles Vignes» , Justin Girardin 2016	14.50	72.50	
Goulée by Cos d'Estournel , Cabernet Merlot, Médoc 2012	15.-	75.-	

VINS BLANCS

Tariquet , Ugni blanc, Côtes de Gascogne 2017	6.50	32.50	
Chasselas , Domaine des Molards, Russin 2017	7.50	37.50	
Chardonnay Classic , Beringer, Napa Valley 2017	8.50	42.50	
Les Premières Grives, Tariquet moelleux , Gascogne 2017	9.50	47.50	

VINS ROSÉS

Les Jolies Filles , Côtes de Provence 2017	6.50	32.50	
Gris Blanc , Gérard Bertrand, Pays d'Oc 2017	9.50	47.50	95.-

CHAMPAGNES & PÉTILLANT

Jeeper Premium Grand Assemblage	15.-	98.-	
Moët & Chandon Brut Impérial		120.-	
Moët & Chandon Rosé Impérial		130.-	
Asolo Rissieri , Prosecco Superiore, Enrico Bresolin, Bio	9.50	47.50	

DEMANDEZ NOTRE CARTE DES GRANDS CRUS

BEEF

BŒUF DU TERROIR SUISSE

SAUCE WINE & BEEF «SECRET DU CHEF»

L'entrecôte 180g, sauce Wine & Beef
salade, frites fraîches ou haricots verts

41.90

La demie (90 g) 25.90 La big (270 g) 57.90

Le tartare de bœuf et frites fraîches

34.-

Le carpaccio de bœuf et frites fraîches

29.-

CERTIFIÉ BIO

BOEUF ÉLEVÉ EN PÂTURAGE ET NOURRI À L'HERBE
SELON CHEPTEL

L'entrecôte 180g, sauce Wine & Beef
salade, frites fraîches ou haricots verts

45.90

La demie (90 g) 27.90 La big (270 g) 59.90

NO BEEF

Grande salade et frites fraîches (Œufs, tomates cerise, poulet)	26.-
Tataki de thon sur salade estivale	28.-
Mozza Di Bufala, tomates tout en couleur (en été)	22.-
Bouillon de légumes et suprême de volaille (en hiver)	22.-
Assiette de fromages suisses	14.-

DESSERTS «MAISON» & GLACES ARTISANALES

Demandez notre carte



Choco Brownies

2 b. vanille, sauce chocolat, chantilly, éclats de brownies et de noix
14.-



Choco Coconut

1 b. sorbet chocolat, 2 b. sorbet coco, sauce chocolat, chantilly, noix de coco râpées
15.-



Icy Mojito

2 b. sorbet citron, 2 cl de rhum, caramel menthe, citron vert, zeste et sucre roux
13.-



Happy Barbapapa

2 b. Barbapapa, chantilly et chamallows
9.-



Tout chocolat

1b. vanille, 1b. chocolat, sauce au chocolat, chantilly
11.-



Carrément café

1b. vanille, 1b. café, sauce au café, chantilly
12.-



Trilogie de crèmes glacées

1 b. vanille, 1b. yahourt, 1b. cannelle nappées de caramel au beurre salé
14.-



Sunny Swiss Touch

1b. sorbet framboises, 2 b. vanille, fruits rouges, meringue, crème de Gruyère et coulis
17.-

NOS PARFUMS

Glace vanille, chocolat, café, yahourt, barbapapa, caramel au beurre salé, cannelle
Sorbet citron, framboise, coco, chocolat

la boule **4.50**
Avec chantilly *suppl 1.50*



Swiss Touch

Meringue XL, crème de Gruyère, coulis de framboises
16.-



Coupe de fruits rouges, en saison

15.-



Tarte aux pommes et sa glace cannelle

12.-



Moelleux au chocolat, griottes et glace vanille (10 min)

15.-



Tiramisù

14.-



Tarte au citron / meringuée

11.- / 13.-



Crème brûlée

11.-



Big chou

13.-

Café goumand

10.-