

## Whiskies

4cl

<i>Glenmorangie, 12ans</i>	<i>Pure Single Malt Scotland</i>	12.-
<i>Glenlivet, 12ans</i>	<i>Pure Single Malt Scotland</i>	13.-
<i>Macallan, 12ans</i>	<i>Pure Single Malt Scotland</i>	15.-
<i>Talisker, 10ans</i>	<i>Pure Single Malt</i>	16.-
<i>Gragganmore 12ans</i>	<i>Pure Single Malt</i>	16.-

## *Champagne*

*75cl*

<i>Camille Jacquet chardonnay</i>	100.-
<i>Rive Droite, Maison Gamet</i>	110.-
<i>Ayala Brut majeur (assemblage de crus)</i>	120.-
<i>Ayala rosé</i>	140.-
<i>Terre de Meunier Extra-Brut Dehours</i>	150.-
<i>Jacques Selosse brut cuvée initial</i>	350.-
<i>Jacques Selosse extra-brut Version Original</i>	400.-
<i>Jacques Selosse brut rosé</i>	490.-
<i>Jacques Selosse brut cuvée Substance</i>	700.-

***Nous vous proposons un choix de vins sélectionnés au verre par nos soins au gré de nos cartes, des saisons et de nos envies...***

## Vins blancs Suisse

75cl

### Genève

<i>Aligoté de Lully</i>	2024	D. MERMOUD	45.-
<i>Pinot blanc « 102 »</i>	2023	D. MERMOUD	50.-
<i>Pinot Gris Sezenove</i>	2023	B. BOSSEAU	50.-
<i>Gentil blanc</i>	2023	E.HUTINS	65.-
<i>Viognier</i>	2023	E.HUTINS	65.-
<i>Chardonnay</i>	2022	C.BOSSON	70.-
<i>Roussanne</i>	2022	C.BOSSON	70.-
<i>Sauvignon blanc</i>	2023	N. BONNET	75.-
<i>Chardonnay fût</i>	2024	N. BONNET	75.-
<i>Grand'Cour</i>	2023	PELLEGRIN	90.-

### Vaud

<i>Fechy « le Brez »</i>	2023	R.PACCOT	45.-
<i>St-Saphorin « les blassings »</i>	2024	P-L LEYVRAZ	45.-

### Neuchatel

<i>Chardonnay</i>	2021	MAISON CARREE	90.-
<i>Savagnin blanc</i>	2021	MAISON CARREE	90.-
<i>Chardonnay « Calcaire »</i>	2022	Dom. LANDIONS	140.-

### Grisons

<i>Eichholz Sauvignon</i>	2022	I. GRÜNENFELDER	100.-
<i>Viognier</i>	2023	MÖHR-NIGGLI	120.-
<i>Chardonnay «Jenins Graubünden»</i>	2022	I. GRÜNENFELDER	140.-
<i>Chardonnay</i>	2022	MÖHR-NIGGLI	140.-
<i>Chardonnay</i>	2020	GANTENBEIN	200.-
<i>Riesling</i>	2018	GANTENBEIN	200.-

### Valais

<i>Selena Blanc</i>	2023	V.ANDREI	90.-
<i>Païen</i>	2023	V.ANDREI	90.-
<i>Humagne Blanche</i>	2023	V.ANDREI	90.-
<i>Roussanne Marsanne</i>	2023	V.ANDREI	90.-
<i>Completer</i>	2023	LA RODELINE	95.-

### Fribourg

<i>Pinot Gris</i>	2023	CRU DE L'HOPITAL,	75.-
<i>Traminer</i>	2023	CRU DE L'HOPITAL,	75.-
<i>Sauvignon blanc</i>	2023	CRU DE L'HOPITAL,	75.-



75cl

France

### Loire

<i>Menetou-Salon « Morogues »</i>	2021	DOM.PELLE	65.-
<i>Sancerre « La Chatelaine »</i>	2023	J.MELLOT	70.-
<i>Pouilly Fumé « le Tronsec »</i>	2024	J.MELLOT	70.-
<i>Saumur</i>	2019	DOMAINE COLLIER	110.-
<i>Anjou blanc « Les faraunières »</i>	2019	DOM : ANDREE	140.-
<i>Anjou blanc « Grandes Rogeries »</i>	2019	TERRA VITA VINUM	140.-
<i>Saumur « Charpenterie »</i>	2017	DOMAINE COLLIER	180.-
<i>Chenin « les noëls de Montbenault »</i>	2022	R.LEROY	190.-

### Bourgogne

<i>Santenay « clos des hâtes »</i>	2021	Q.JEANNOT	85.-
<i>Rully</i>	2023	DOM.JACQUESON	95.-
<i>Savigny-les-Beaune</i>	2022	D.NOELLAT	120.-
<i>Chablis Montée de Tonnerre 1er Cru</i>	2020	L.LEMOINE	180.-
<i>Chablis 1<sup>ER</sup> Cru « La Forest »</i>	2020	DAUVISSAT	180.-
<i>Meursault « Vieilles vignes »</i>	2022	P.GARAUDET	190.-
<i>Meursault</i>	2022	Q. JEANNOT	190.-
<i>Puligny-Montrachet</i>	2020	DE MONTILLE	190.-
<i>Bourgogne blanc</i>	2021	COCHE DURY	210.-
<i>Meursault “ À Mon Plaisir Clos du Haut Tesson ”</i>	2020	DOM. ROULOT	290.-

### Vallée du Rhône

<i>Vin de France « Sels d'argent »</i>	2021	DOM. DE L'ANGLORE	70.-
<i>Condrieu « Le Mornieux»</i>	2023	L.FAURY	110.-
<i>Crozes-Hermitage</i>	2020	DARD ET RIBO	120.-
<i>Châteauneuf-du-pape</i>	2022	D.MARCOUX	120.-

### Languedoc-Roussillon & Provence

<i>Roc d'Anglade</i>	2019	PEDRENO	95.-
<i>Bandol</i>	2022	CH.PIBARNON	100.-



75cl

### **Savoie**

<i>Zulime</i>	2019	A.BERLIOZ	<b>85.-</b>
<i>IGP Vin des Allobroges « Quartz »</i>	2019	AROISIÈRES	<b>180.-</b>

### **Jura**

<i>Chardonnay « Côte de caillot »</i>	2021	DOM. DE LA BORDE	<b>75.-</b>
<i>Les Varrons</i>	2019	J.F GANEVAT	<b>190.-</b>
<i>Chardonnay « Les chamois du paradis »</i>	2019	J.F GANEVAT	<b>200.-</b>
<i>Savagnin sous voile</i>	2017	J.F GANEVAT	<b>210.-</b>

### **Alsace**

<i>Riesling «Cuvée Frédéric Emile »</i>	2017	F.E:TRIMBACH	<b>150.-</b>
---	------	--------------	--------------

## *Vins rosés*

### France

<i>Corail</i>	2024	Ch.ROQUEFORT	<b>65.-</b>
<i>Tavel</i>	2023	L'ANGLORE	<b>90.-</b>

### Suisse

#### **Genève**

<i>Œil de Perdrix</i>	2023	<b>BOSSEAU</b>	<b>45.-</b>
-----------------------	------	----------------	-------------

#### **Neuchâtel**

<i>Œil de Perdrix</i>	2024	FAM.PERROCHET	<b>55 -.</b>
-----------------------	------	---------------	--------------

## *Vins blancs liquoreux*

*75 cl*

### France

<i>Sauternes cru classé</i>	2009	CHÂTEAU DOISY-VÉDRINES	<b>105.-</b>
-----------------------------	------	------------------------	--------------



## Vins rouges

75cl

### Genève

<i>Cuvée N°3</i>	2024	D. MERMOUD	50.-
<i>Cuvée Noémie</i>	2023	D. MERMOUD	60.-
<i>Pinot Noir</i>	2024	D. MERMOUD	50.-
<i>Mondeuse</i>	2022	D. MERMOUD	60.-
<i>Merlot</i>	2022	D. MERMOUD	70.-
<i>Gamay de Satigny</i>	2024	N. BONNET	50.-
<i>Syrah</i>	2024	N. BONNET	65.-
<i>Merlot fût de Satigny</i>	2023	N. BONNET	75.-
<i>Cabernet Franc fût de Satigny</i>	2023	N. BONNET	75.-
<i>Amplitude</i>	2023	N. BONNET	80.-
<i>Bertholier</i>	2022	E. HUTIN	90.-
<i>Gamay l'intégrale</i>	2022	E. HUTIN	90.-
<i>Pinot Noir l'intégrale</i>	2022	E. HUTIN	90.-
<i>QV intime</i>	2022	MEIER, NAEF, PAVLOUSEK	70.-
<i>Syrah</i>	2023	M. RAMU	65.-
<i>Grand Jules</i>	2020	M. RAMU	100.-
<i>Dangereusement votre</i>	2023	S.DUGERDIL	65.-
<i>Marselan</i>	2023	S.DUGERDIL	65.-
<i>Cabernet Franc</i>	2019	C.BOSSON	70.-
<i>Syrah</i>	2024	C.BOSSON	70.-
<i>Touringa nacional</i>	2022	C.BOSSON	70.-



75cl

### Valais

<i>Pinot Noir</i>	2018	DOM.FROTE	100.-
<i>Rouge d'Y « syrah »</i>	2021	LA RODELINE	100.-
<i>Syrah</i>	2020	D. LA ROMAINE	100.-
<i>Pinot Noir</i>	2020	H.VALLOTON	110.-
<i>Cornalin « Beuble »</i>	2020	S. MAYE ET FILS	120.-
<i>Merlot</i>	2023	V.ANDREI	100.-
<i>Selena rouge</i>	2022	V.ANDREI	100.-
<i>Cornalin</i>	2023	V.ANDREI	100.-
<i>Humagne rouge</i>	2023	V.ANDREI	100.-
<i>Syrah Vieilles Vignes « près des pierres »</i>	2020	S. MAYE ET FILS	150.-

### Neuchâtel

<i>Pinot Noir</i>	2020	MAISON CARREE	100.-
<i>Pinot noir « Les Cailloutis »</i>	2022	DOMAINE DES LANDIONS	95.-
<i>Pinot noir « Les Landions »</i>	2022	DOMAINE DES LANDIONS	135.-
<i>Pinot noir « Clos du Chateau »</i>	2022	DOMAINE DES LANDIONS	160.-
<i>Pinot noir « vieilles vignes »</i>	2022	DOMAINE DE LA ROCHETTE	150.-
<i>Pinot noir « les Margiles »</i>	2020	DOMAINE DE LA ROCHETTE	290.-
<i>Pinot noir « les Virgas»</i>	2020	DOMAINE DE LA ROCHETTE	290.-
<i>Pinot noir « Les Chypres»</i>	2019	DOMAINE DE LA ROCHETTE	290.-

### Tessin

<i>Moncucchetto Riserva</i>	2021	MONCUCCHETTO	85.-
<i>Merlot «Arzo»</i>	2021	GIALDI	90.-
<i>Merlot « Ronco delle noci»</i>	2021	T.LUIGINA	120.-

### Grisons

<i>Pinot Noir «Pilgrim»</i>	2023	MÖHR-NIGGLI	110.-
<i>Fälscher Pinot Noir «Alte Reben»</i>	2022	ADANK	120.-
<i>Pinot Noir barrique</i>	2022	APELIZZATTI	140.-
<i>Pinot Noir «Passion»</i>	2021	DONATSCH	160.-
<i>Pinot Noir</i>	2022	GANTENBEIN	280.-

### Autres

<i>Pinot Noir Réserve «Bielersee»</i>	2020	A-C.SCHOTT	110.-
<i>Pinot Noir Seemühle</i>	2019	CASANOVA	100.-



75cl

France

**Beaujolais**

*Morgon VV* 2025 M. LAPIERRE 75.-

**Bourgogne**

*Bourgogne rouge* 2022 Q.JEANNOT 75.-  
*Pinot noir V.V« les maranges »* 2022 Q.JEANNOT 95.-  
*Marsannay* 2022 MEO-CAMUZET 120.-  
*Bourgogne rouge* 2020 D :MORTET 120.-  
*Savigny-Les-Beaune* 2023 S.NOELLAT 105.-  
*Pommard V.V* 2022 Q.JEANNOT 145.-  
*Fixin* 2022 D. MORTET 160.-  
*Gevrey-Chambertin « les 5Terroirs »* 2022 D. MORTET 210.-  
*CDN* 2019 Y.DURIEUX 240.-  
*Nuits-St-Georges 1er Cru Aux Murgers* 2015 MEO-CAMUZET 300.-  
*Gevrey-Chambertin « les Champeaux »* 2022 D. MORTET 450.-

**Jura**

*Uva poulsard* 2022 DOM.TOURNELLE 90.-  
*Tôt ou tard* 2022 LES BOTTES ROUGES 100.-

**Savoie**

*Mondeuse* 2014 GRISSARD 190.-



## Vallée du Rhône

### Côtes septentrionales

<i>Saint-Joseph</i>	2023	PICHON	<b>70.-</b>
<i>Crozes-Hermitage</i>	2021	D.des LISSES	<b>75.-</b>
<i>Saint-Joseph « Cuvée du papy »</i>	2022	MONTEILLET	<b>90.-</b>
<i>Syrah</i>	2023	ROMANEAUX-DESTEZET	<b>120.-</b>
<i>St-Joseph</i>	2021	DARD ET RIBO	<b>95.-</b>
<i>Crozes-Hermitage « c'est le printemps »</i>	2023	DARD ET RIBO	<b>110.-</b>
<i>Côte Rôtie</i>	2021	JAMET	<b>300.-</b>
<i>Cornas « Chaillot »</i>	2020	T. ALLEMAND	<b>320.-</b>

### Côtes méridionales

<i>Gigondas</i>	2022	DOMAINE DES BOSQUETS	<b>90.-</b>
<i>Châteauneuf-du-Pape « Pied de Baud »</i>	2020	LA MANARINE	<b>120.-</b>
<i>Châteauneuf-du-Pape</i>	2021	DOM.MARCOUX	<b>140.-</b>
<i>Châteauneuf-du-Pape</i>	2009	CH.RAYAS	<b>950.-</b>

75cl



### **Loire**

<i>Terres chaudes</i>	2019	ROCHES NEUVES	75-.
<i>Bourgueil « clos Nouveau »</i>	2019	D.BEL AIR	190-.
<i>Saumur-Champigny</i>	2017	C.ROUGEARD	240-.
<i>Saumur-Champigny « Les Poyeux »</i>	2018	C.ROUGEARD	290-.
<i>Saumur-Champigny « Le Bourg »</i>	2018	C.ROUGEARD	360-.

### **Languedoc-Roussillon**

<i>Pic Saint loup</i>	2022	CLOS MARIE	65-.
<i>Roc d`Anglade</i>	2020	PEDRENO	90-.
<i>Vieilles Vignes</i>	2020	D. GAUBY	90-.
<i>Côtes du Roussillon Villages</i> « Clos des fées Vieilles Vignes »	2021	H. BIZEUL	90-.
<i>Côtes du Roussillon Villages</i> « Clos des fées »	2020	H. BIZEUL	140-.
<i>La Grange des Pères</i>	2018		280-.

### **Provence Sud-Ouest**

<i>Bandol rouge</i>	2021	CH.PIBARNON	110-.
<i>Alpilles</i>	2019	D.DE TREVALLON	200-.



## **Bordeaux**

### **Saint-Estèphe**

<i>Les Pagodes De Cos</i>	2017	2 <sup>EME</sup> VIN DE CH. COS D'ESTOURNEL	<b>105.-</b>
<i>Château Cos d'Estournel</i>	2017	2 <sup>EME</sup> CRU CLASSE	<b>320.-</b>

### **Pauillac**

<i>Château Bourgneuf</i>	2017	4 <sup>EME</sup> CRU CLASSE	<b>145.-</b>
<i>Château Duhart Milon</i>	2014	4 <sup>EME</sup> CRU CLASSE	<b>145.-</b>
<i>Château Grand-Puy-Lacoste</i>	2017	5 <sup>Eme</sup> CRU CLASSÉ	<b>200.-</b>

### **Saint-Julien**

<i>Château Langoa-Barton</i>	2013	3 <sup>EME</sup> CRU CLASSE	<b>140.-</b>
------------------------------	------	-----------------------------	--------------

### **Margaux**

<i>Alter ego Palmer</i>	2021		<b>200.-</b>
-------------------------	------	--	--------------

### **Côtes de Castillon**

<i>L'Hêtre</i>	2019	A&J THIENPONT	<b>85.-</b>
----------------	------	---------------	-------------

### **Pessac-Léognan et Graves**

<i>Château Haut-Bailly</i>	2014	CRU CLASSE	<b>210.-</b>
----------------------------	------	------------	--------------

### **Pomerol**

<i>Clos du clocher</i>	2017		<b>140.-</b>
------------------------	------	--	--------------

### **Saint-Emilion**

<i>Château Moulin St-Georges</i>	2016	GRAND CRU CLASSE	<b>135.-</b>
----------------------------------	------	------------------	--------------

75cl



## Italie

### Piémont

<i>Langhe nebbiolo</i>	2021	G.ROSSO	60.-
<i>Langhe nebbiolo</i>	2023	MARENGO	60.-
<i>Gattinara Riserva</i>	2019	ANTONIOLO	95.-
<i>Barolo, Peramando</i>	2020	PARUSSO	140.-
<i>Barolo, Bussia</i>	2015	PARUSSO	200.-
<i>Barolo</i>	2017	G..B BURLOTTO	160.-
<i>Barolo « Monvigliero »</i>	2018	G..B BURLOTTO	280.-

### Toscane

<i>Rosso de Montalcino</i>	2019	LE POTAZZINE	80.-
<i>Quinto</i>	2019	TENUTA IL QUINTO	160.-
<i>Percarlo</i>	2018	S. GIUSTO A RENTENNANO	185.-

### Sicilia

<i>Versante nord Rosso</i>	2021	E.TORRES	70.-
----------------------------	------	----------	------

### Vénétie

<i>Valpolicella Superiore</i>	2021	PIEROPAN	65.-
<i>Amarone Della Valpolicella</i>	2018	SPERI	120.-



75cl

**Espagne**

<i>P.S.I</i>	2019	R.DEL DUERO	<b>100.-</b>
<i>Cobrana</i>	2019	V.ORTEGA	<b>140.-</b>

**Portugal**

<i>Vinha Maria Teresa</i>	2011	QUINTA DO CRASTO	<b>230.-</b>
---------------------------	------	------------------	--------------

## *Les demi-bouteilles*

**37,5cl**

### *Vins blancs*

#### **France**

<i>Chablis «Per esera»</i>	2021	DOM. C. NICOLLE	<b>35.-</b>
<i>Sancerre Blanc</i>	2023	DOM. P. JOLIVET	<b>45.-</b>

### *Vins rouges*

#### **France**

<i>Croze-Hermitage</i>	2023	Y.CHAVE	<b>45.-</b>
<i>Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru</i> <i>“La Richemone”</i>	2017	DOM. A. MICHELOT	<b>100.-</b>

# *Les désirées*

50 cl

## *Vins blancs*

### **Genève**

<i>Chasselas</i>	2024	HUTIN	<b>25.-</b>
<i>Pinot Gris Sézenove</i>	2023	B.BOSSEAU	<b>30.-</b>

## *Vins rosés*

### **Genève**

<i>Œil de Perdrix</i>	2023	BOSSEAU	<b>25.-</b>
-----------------------	------	---------	-------------

## *Vins Rouges*

<i>Pinot Noir</i>	2020	M.CARREE	<b>65.-</b>
-------------------	------	----------	-------------

### **France**

<i>Vacqueras</i>	2022	DOM LA PERDRIERE	<b>50.-</b>
------------------	------	------------------	-------------

# Les magnums

150 cl

## Vins rouges

### Suisse

<i>Cabernet</i>	2023	N.BONNET	150.-
<i>Merlot</i>	2023	N.BONNET	160.-
<i>Amplitude</i>	2022	N.BONNET	170.-
<i>QV intime</i>	2019	MEIER, NAEF, PAVLOUSEK	170.-
<i>Cornalin « Combe d'Enfer »</i>	2022	LA RODELINE	190.-
<i>Pinot noir cailloutis</i>	2021	DOMAINE DES LANDIONS	210.-
<i>Rouge d'Y « syrah »</i>	2017	LA RODELINE	250.-
<i>Grain noir</i>	2020	M-T.CHAPPAZ	270.-
<i>Grain Sauvage</i>	2019	M-T.CHAPPAZ	300.-
<i>Pinot Noir « Magnus »</i>	2020	MÖHR-NIGGLI	300.-

### 3L

<i>Pinot noir cailloutis</i>	2022	DOMAINE DES LANDIONS	420.-
------------------------------	------	----------------------	-------

### France

<i>Faugères « tradition »</i>	2016	L. BARRAL	280.-
<i>Faugères « Valinières »</i>	2016	L. BARRAL	280.-
<i>Châteauneuf-du-Pape</i>	2020	DOM. MARCOUX	290.-
<i>Muntada</i>	2021	DOM.GAUBY	350.-
<i>Pavillon Léoville-Poyféré</i>	2019		210.-
<i>Clos du clocher</i>	2017		280.-