



La Sélection n°4 des vins servis au verre

		1 dl	0.5 dl
Les Chasselas			
Grand Cru de Mont-sur-Rolle – Haute-Cour, Luc Pellet	2023	4.50	3.-
Grand Cru de Vinzel – Cave des Rossillonnes	2023	4.50	3.-
Le Chasselas Premier Grand Cru			
Château de Malessert – Famille Sother à Féchy	2022	7.50	4.50
Les Spécialités Blanches			
Kerner Domaine du Feuillage à Perroy	2023	6.50	4.-
Sauvignon blanc – Domaine de la Recorbe à Petit Eysins	2023	6.50	4.-
Le Rosé			
Rosé de Pinot Noir – le Flamant Rose – Domaine Chamvalon à Gilly	2023	4.50	3.-
Le Mousseux			
Cuvée Tristan – Famille Perey à Vufflens-le-Château Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Gris	2021	8.-	5.-
Le Vin Doux			
Sémillon surmaturé – Château de Duillier	2019	7.50	4.50
Le Gamay			
L'Enjoleur – Domaine de Roliebot, Thierry Maurer à Mont-sur-Rolle	2023	4.50	3.-
L'Assemblage Rouge			
Ma Griffe – Domaine des Ours à Dully Gamaret, Garanoir & Diolinoir	2021	7.50	4.50
La Spécialité Rouge			
Galotta – Pura Me Movent à Féchy	2018	8.50	5.-

Nos Forfaits Dégustation

Les vins servis dans chaque forfait sont issus de notre sélection actuelle au verre.

• **Charme du Chasselas**

Découvrez la finesse des vins blancs à travers une sélection de 3 crus
(3x1 dl) : **CHF 17.- par personne**

• **Voyage des Papilles**


Explorez de nouveaux horizons avec un Chasselas,
une spécialité blanche et un vin rouge (3x1 dl) : **CHF 23.- par personne**

• **Rouge Passion**

Plongez dans l'univers des vins rouges avec 3 crus soigneusement sélectionnés
(3x1 dl) : **CHF 23.- par personne**

• **Connaisseur Éclairé**

Pour les amateurs éclairés, un voyage complet
avec 1 mousseux, 2 vins blancs, 1 rosé, et 2 vins rouges (6x0.5 dl)
CHF 30.- par personne

 **Les forfaits dégustation, servis exclusivement à l'intérieur,
sont proposés jusqu'à une heure avant la fermeture.**

A grignoter seul ou à partager ...

Le duo de tartines au beurre de truffes du Nord vaudois, 33% de truffe		10.-
Saucisson sec Vaudois – Frères Ledermann	100 g.	15.-
Saucisse Pur Bœuf & Gamaret de Féchy – Boucherie de la Venoge	100 g.	15.-
La Saucisse sèche 100% canard, Le Gibier du Domaine	env. 140 g.	20.-
La Saucisse sèche de daim, Le Gibier du Domaine	env. 140 g.	20.-

La Planchette de la Maison des Vins

Charcuterie des frères Ledermann,
Gruyère de chez Kämpf et Tomme de chez André

Petite faim (2 personnes) 20.-

Grande faim (4 personnes) 35.-

Une tomme de la fromagerie André		7.-
Vacherin Mont d'Or AOP de la fromagerie André	400 g.	25.-
Gruyère mi-salé de chez Kämpf à Bière	100 g.	15.-
Gruyère mi-salé (100 g.) et une tomme		20.-

Les Tartinables végétariens des Frères Alcalá :

Houmous	100 g.	13.-
Mezzé de Carottes	100 g.	13.-
Tapenade Olive – Artichaut	100 g.	13.-

Bâtonnets croustillants vaudois	30 g.	2.50
	120 g.	6.50

Nous nous tenons à votre disposition pour toute question relative aux allergènes.

Origine des produits : Viande : Suisse – Pain : Suisse

Les Sans Alcools

Zébul - Jus de raisin Bio gazéifié – Domaine de la Charrue à Commugny	25 cl	5.-
Pomalo – Shorley de pommes – Fruit défendu à Founex	33 cl	5.-
Jus de pomme – le rouge – Fruit défendu à Founex	un verre 30 cl	2.80
Coca-Cola, Coca zero, Fuse Tea citron	50 cl	5.-
Tonic – Red Bull Organics	25 cl	5.-
Sirop (fraise, grenadine)	un verre 30 cl	2.80
Bière Boxer sans alcool	25 cl	5.-
Be WTR plate ou gazeuse	un verre 30 cl	2.60
Be WTR plate ou gazeuse	50 cl	4.-
Be WTR plate ou gazeuse	75 cl	5.50
Café, Espresso Nespresso Reviving Origins Congo ou décaféiné		4.50
Mug de thé Newby (English Breakfast, Green Sancha)		4.50
Mug d'infusion Newby (verveine, menthe ou camomille)		4.50

Les Bières et Cidres

Swaf – Blonde de Dr Gab's	33cl	5.-
Peccable – Cidre de raisin – Tanguy Rolaz à Gilly	33 cl	8.50
Mr Yellow – Cidre de pomme – Fruit défendu à Founex	33 cl	6.50