



Les Vins

Suggestions de Saison

LES BLANCS

Chardonnay grand cru

Philippe Straub, Vinzel (bt de 75 cl)

1dl bt

5.30 39.–

Pinot gris AOC La Côte

Jean-Jacques Steiner, Dully (bt de 75 cl)

5.50 40.–

LE ROSE

Le rosé de gamay AOC La Côte

Cave Berthet, Vinzel (bt de 70 cl)

4.80 33.–

LES ROUGES

Cuvée du Coeur - Assemblage 2019

Hammel SA, Rolle (bt de 70 cl)

5.70 39.–

Pinot Noir Bio

Domaine de la Croix, Bursins (bt de 75 cl)

6.00 42.–

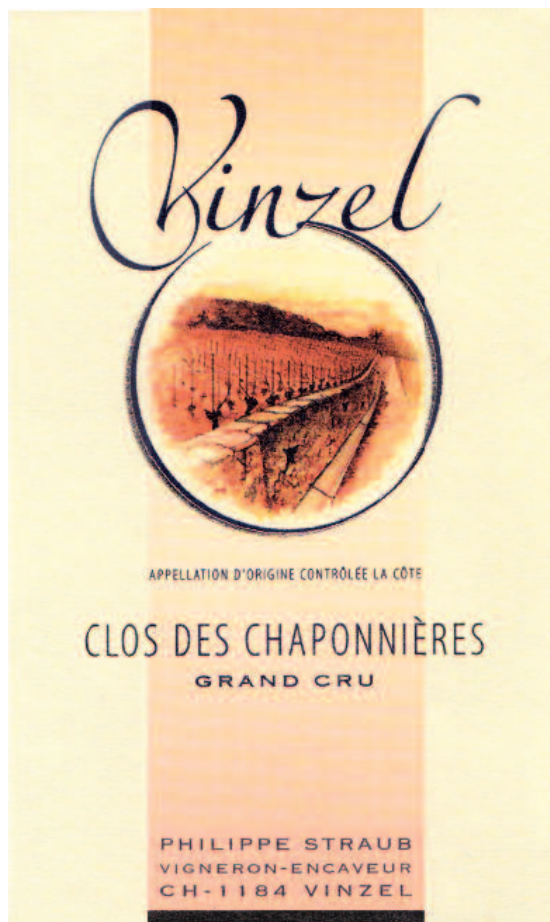
«M» Malbec suisse, élevé en barrique

Sélection Charles Rolaz 2019

Hammel SA, Rolle (bt de 75 cl)

7.20 53.–

Les Vins de la Maison



Blanc

Vin du mois de Vinzel

Chasselas

Domaine Clos des Chaponnières

Philippe Straub - Vinzel

«*Vinzel rien de tel*»

35 cl 16.–

50 cl 23.–

70 cl 32.–

Rouge

Cuvée du Cœur de la Côte

Assemblage de Nobles Cépages

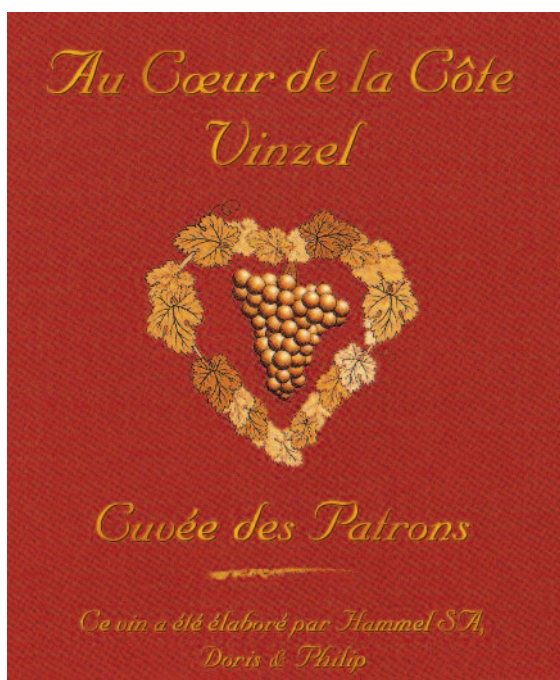
Hammel S.A. Rolle

Choisie avec amour par Doris pour votre bonheur, cette cuvée issue d'un assemblage de nobles cépages rouges accompagne parfaitement les Malakoffs et les autres mets du restaurant. Le fruit, le caractère et l'harmonie en font un vin de plaisir.

10 cl 5.70

50 cl 28.–

70 cl 39.–



Les Crus de Vinzel Blancs



Cave des Rossillonnes Chasselas M. et J.P. Besson

Vin d'apéritif par excellence, friand, minéral et tendre, ce Vinzel Grand Cru saura également vous enchanter avec du poisson ou les fameux Malakoffs.

75 cl 32.–

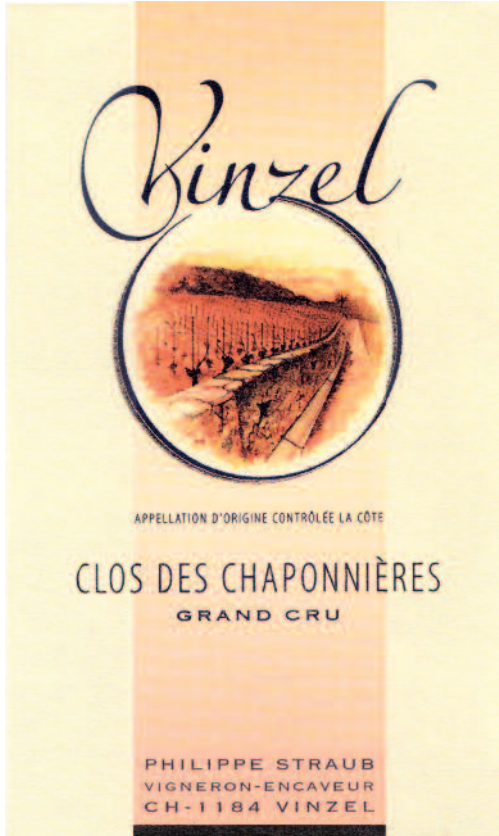


Cave des Ruaz Chasselas J.D. et Fabien Monachon

Joli chasselas charpenté, typé par les sols calcaires de Vinzel. Ce vin convient bien comme apéritif ou pour accompagner fromages et poisson.

70 cl 32.–

Les Crus de Vinzel Blancs



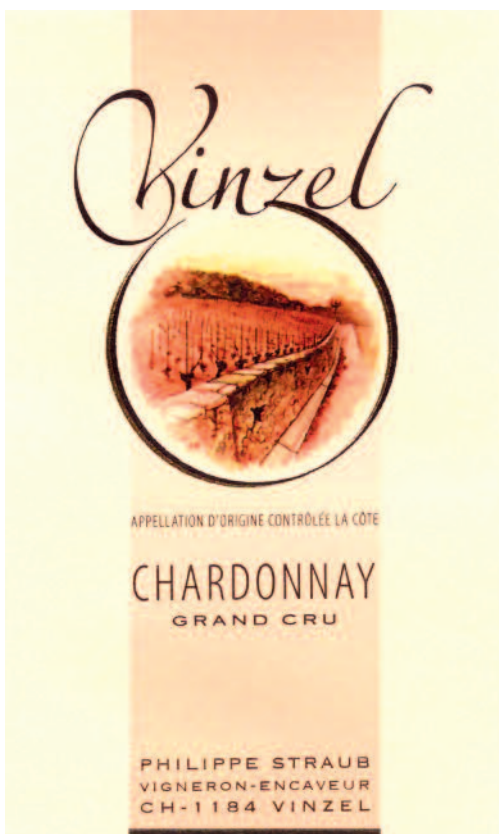
Chasselas

Clos des Chaponnières

Philippe Straub, Vinzel

Fin, avec une légère pointe d'amertume minérale, fruité, une belle structure et un équilibre acidité-alcool typique des meilleurs Vinzel.

75 cl 32.–



Chardonnay

Domaine de la Tulière

Philippe Straub, Vinzel

Ce cépage à petits grains, originaire de Bourgogne, se plaît dans un terroir très calcaire sur les hauteurs de Vinzel. Vinifié en pièces de chêne durant 11 mois, ce mariage apporte complexité, fraîcheur et très fine note vanillée. Ce Grand Cru s'accorde à tous les poissons d'eau douce ou de mer pas trop puissants, écrevisses et mignons de veau.

75 cl 39.–

Les Crus de Vinzel Blancs



Château de Vinzel

Chasselas

Obrist

Fidèle à la juste règle viticole, le Château de Vinzel peut ainsi présenter un vin racé dont le caractère s'est affirmé depuis longtemps comme l'un des meilleurs crus.

75 cl 36.–

37,5 cl 20.–



Château de la Bâtie

Chasselas

Hoirie Burckhardt de Reynold

Avec une légère pointe d'amertume et sa touche saline, le bouquet de ce vin est d'une grande délicatesse par son côté floral élégant et sa rondeur.

75 cl 34.–

37,5 cl 19.–

Les Vins blancs & rosés

		50 cl	75 cl
Blanc	Chardonnay Domaine de la Tuilière Ph. Straub, Vinzel		39.–
	Pinot Gris Cave des Ruaz J.D. Monachon, Vinzel	28.–	
	Pinot Gris au Clos de S ^t Bonnet J.-J. Steiner, Bursinel		40.–
	Kerner Domaine de Champvigny Raymond Meister, Genève		43.–
	Sauvignon, Chardonnay, Paien La Céleste Y. Menthonnex, Bursins		58.–
	Sauvignon Gris Domaine la Capitaine R. Parmelin, Begnins		48.–
	Bianco di Merlot Guido Brivio, Mendrisio		47.–
Rosé	Rosé de Gamay Cave de la Capite C. Berthet, Vinzel		33.–
	Rosé de Pinot Noir Cave des Rossillonnes M. Besson, Vinzel	26.–	36.–
	Estandon Hermitage Côtes de Provence Brignoles - France		45.–

Mousseux & Champagne

Prosecco Doc Treviso

Ca' Di Rajo

San Polo di Piave - Italia

10 cl 8.-

75 cl 56.-

Champagne Brut Prestige

Pierre Mignon

Le Breuil - France

10 cl 12.-

75 cl 85.-

Vin doux

Au vin d'Yvin

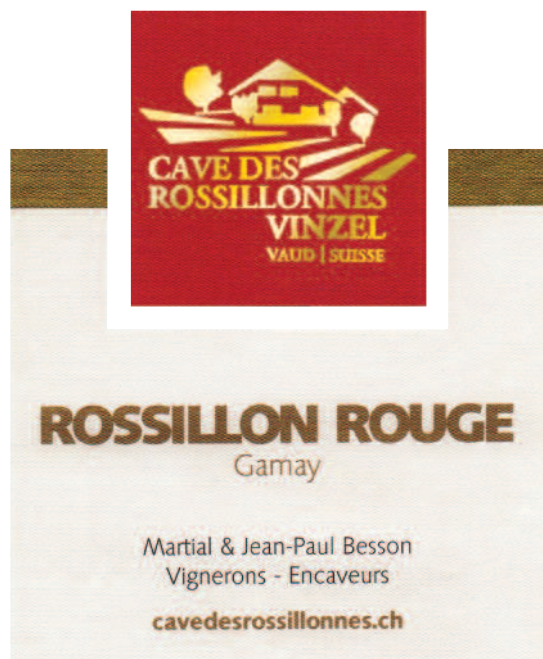
Vin Liqueureux

Yvan Parmelin - Bursins

10 cl 9.60

37,5 cl 36.-

Les Crus de Vinzel Rouges



Cave des Rossillonnes

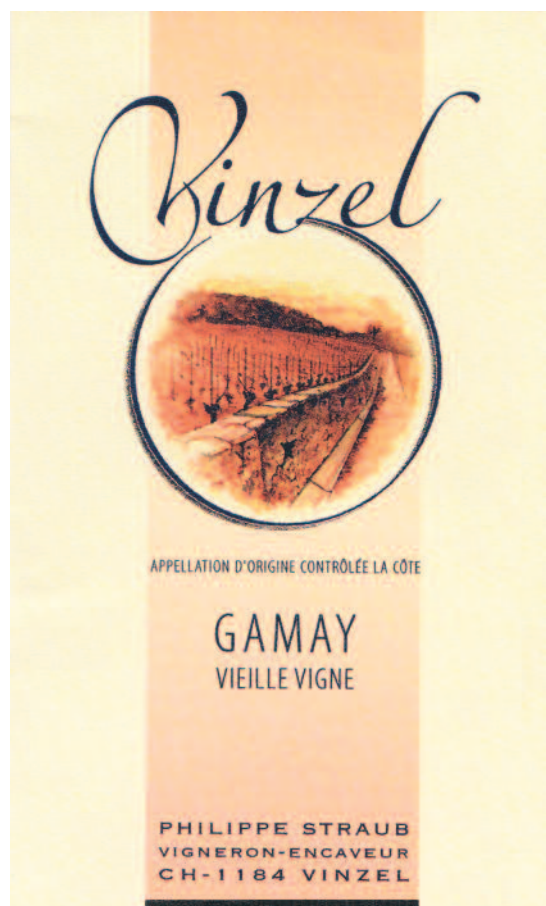
Gamay

M. et J.P. Besson

Fruité et légèrement épicé avec des tanins souples, ce Gamay harmonieux et convivial accompagnera de nombreux plats.

50 cl 25.–

75 cl 35.–



Domaine de la Tuilière

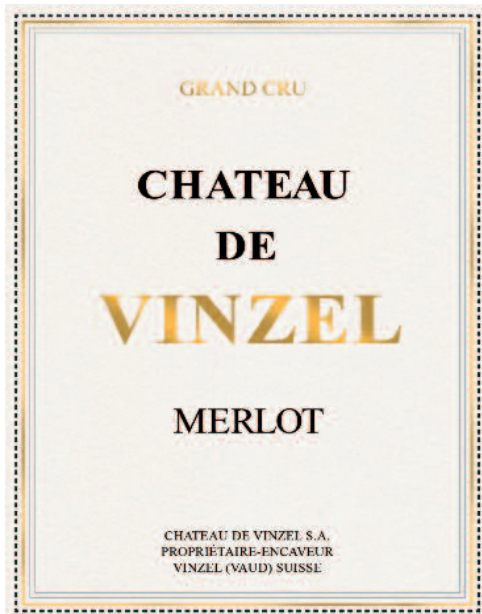
Gamay "vieille vigne"

Philippe Straub

Grâce à une maturité parfaite des raisins, ce vin non-filtré se caractérise par une robe rouge foncé et des arômes de fruits noirs. L'âge des ceps varie de 12 à 36 ans. Long en bouche, mais sans lourdeur, ce vin d'une belle complexité, accompagne à merveille une viande rouge.

75 cl 39.–

Les Crus de Vinzel Rouges



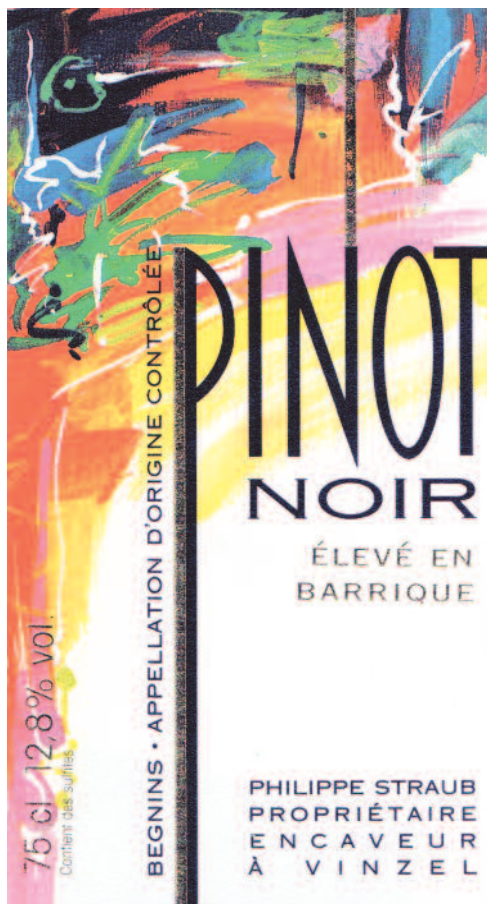
Château de Vinzel

Merlot

J.D & Fabian Monachon Vinzel

Élevé pendant 12 mois en barriques de chêne dans les chais du Château, ce Merlot évoque des arômes d'épices, de baies des bois et de thé noir. Dense, puissant et onctueux, il se distingue par ses tanins fondus et sa finale chaleureuse.

75 cl 59.–



Domaine de la Tuilière

Pinot Noir

Ph. Straub

«Sélection barrique» cuvée à l'ancienne et élevé durant 10 mois en barriques, ce vin à la belle robe foncée, vous fera découvrir le mariage subtil et fondu entre les notes de cerises noires et les tanins du chêne.

75 cl 47.–

Les Vins Rouges

	50 cl	75 cl
Cave des Ruaz Gamay, Pinot J.D. et Fabien Monachon, Vinzel		35.-
Le Satyre Pinot Noir Noemie Graff, Begnins		45.-
Sire Thomas Gamaret, Garanoir, Diolinoir J.J. Steiner, Bursinel	31.-	47.-
Clair Obscur Gamaret Garanoir R.Taurian, Perroy		38.-
Soleil Rouge Pinot, Garanoir, Gamaret, Cabernet, Y. Menthonnex, Bursins		45.-
Dominoir élevé fût de chêne Gamaret, Merlot, Cabernet Franc Martial & J.P. Besson, Vinzel	38.-	55.-
Oînos Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon Raymond Meister, Domaine de Champvigny - GE		62.-
Pievasciata - 2018 Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon Sangiovese Vallepiciola, Toscana - Italie		58.-
Château Fombrauge - 2016 Merlot, Cabernet Franc, Carbernet Sauvignon Saint-Emilion - Grand cru classé - France		85.-

Les Vins Ouverts

		10 cl	50 cl
Blanc	Vin de la Maison Etoile de Vinzel	3.30	16.50
Rosé	Rosé de Gamay La Côte - Vaud	3.40	17.–
Rouge	Le Satyre, Gamay Noemie Graff, Begnins	3.50	17.50
Qualité Bouteille	Gamay Vieille Vigne Ph. Straub, Vinzel	5.20	26.–
	Pinot Noir La Côte Hammel SA, Rolle	4.70	23.50
	Cuvée du Cœur de la Côte Gamaret, Garanoir, Galotta, Gamay Hammel SA, Rolle	5.70	28.–
	Sire Thomas Gamaret, Garanoir, Diolinoir J.-J. Steiner, Bursinel	6.20	31.–
	Dominoir Gamaret, Merlot, Cabernet Franc Martial & J.P. Besson Vinzel	7.20	36.–

AU
Coœur
DE LA
Côte