

Les Vins

AU
Coœur
DE LA
Côte

Suggestions de Saison

	1dl	7,5 dl
Pinot Noir Bio Yvan Parmelin, Bursins	4.90	37.–
Dominoir élevé en fût de chêne Assemblage Gamaret, Merlot, Cabernet Franc Martial & J.P. Besson, Vinzel	7.20	55.–
Domaine du Crochet Sextuor 2015 Michel Rolaz, Rolle	7.60	57.–
Gigondas Cuvée Vieilles Vignes Domaine du Gand Montmirail 2017 France	6.10	46.–

Les Vins de la Maison

Blanc



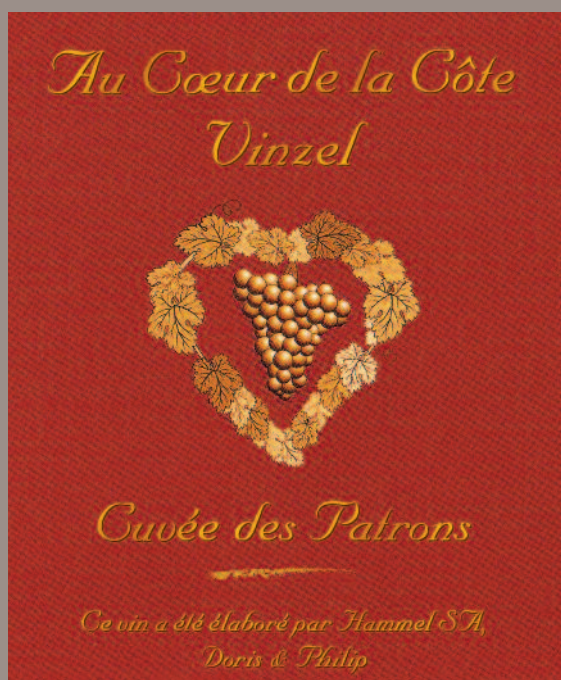
Le Vin de la Maison
Chasselas

«*Vinzel rien de tel*»

50 cl 21.–

75 cl 31.–

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 autres mets du restaurant. Le fruit, le caractère et l'harmonie en font un vin de plaisir.

10 cl 5.60

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 31.–



Cave des Ruaz

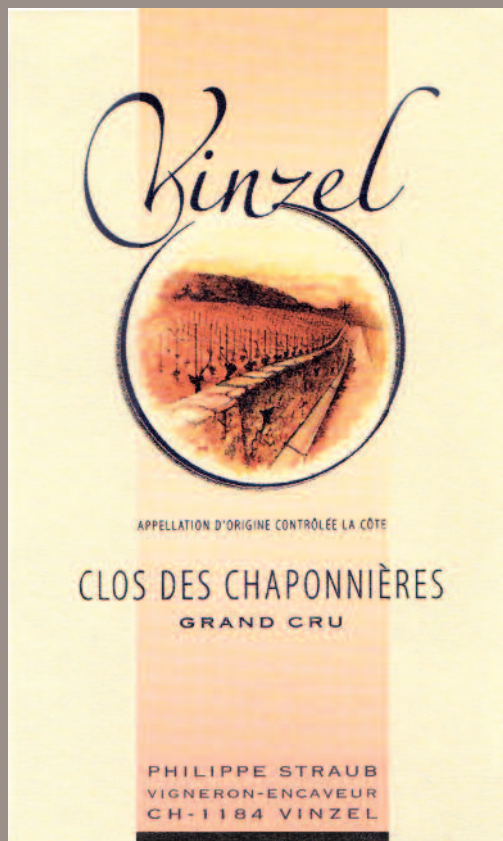
Chasselas

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 31.–

Les Crus de Vinzel Blancs



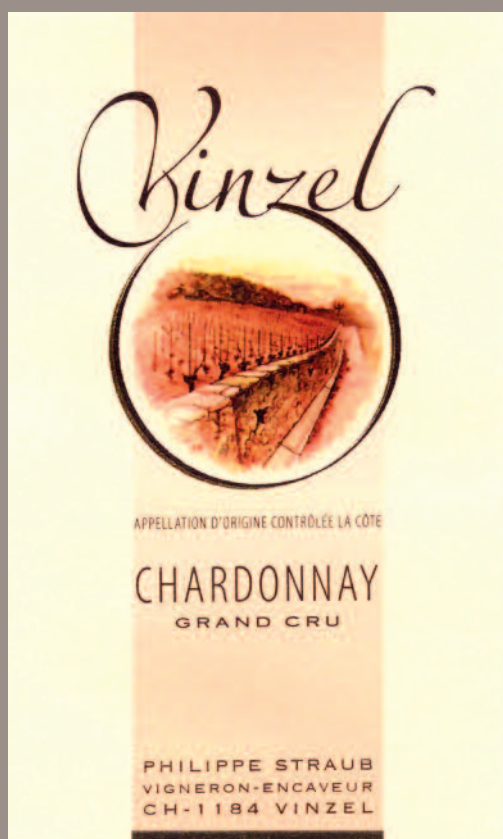
Clos des Chaponnières

Chasselas

Philippe Straub

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

75 cl 31.–



Chardonnay

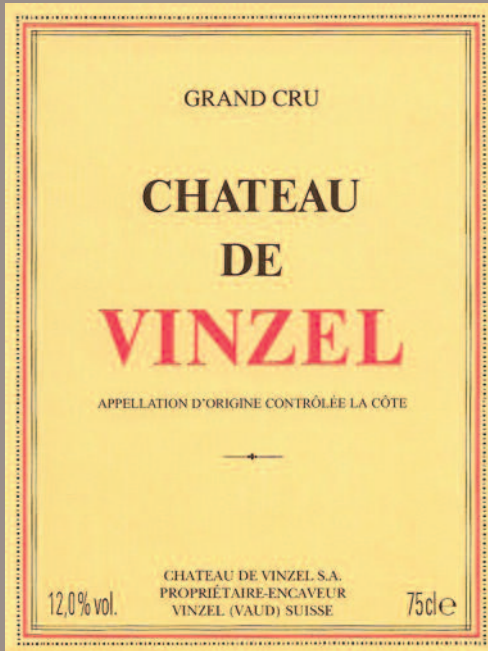
Domaine de la Tulière

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



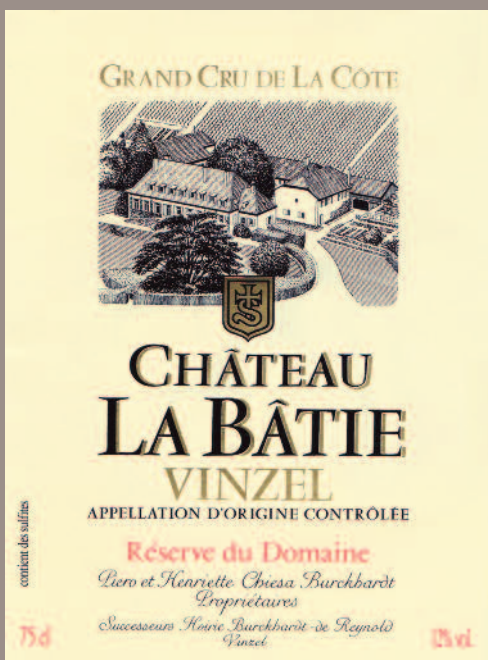
Château de Vinzel

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 35.–

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 33.–

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

27.–

Pinot Gris

au Clos de St Bonnet
J.-J. Steiner, Bursinel

40.–

Kerner

Domaine de Champvigny
Raymond Meister, Genève

43.–

Sauvignon, Chardonnay, Païen

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.–

L'Esprit de Sainte Marguerite

Côtes de Provence
Famille Fayard

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 90.-

Vin doux

Elixir

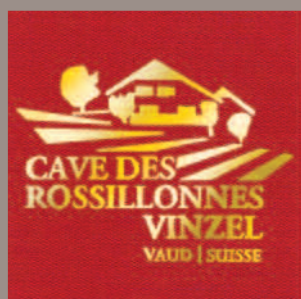
Vin Liqueureux

La Côte, Hammel, Rolle

10 cl 9.50

37,5 cl 36.-

Les Crus de Vinzel Rouges



ROSSILLON ROUGE

Gamay

Martial & Jean-Paul Besson
Vignerons - Encaveurs

cavedesrossillonnes.ch

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.–

Vinzel



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE LA CÔTE

GAMAY
VIEILLE VIGNE

PHILIPPE STRAUB
VIGNERON-ENCAVEUR
CH-1184 VINZEL

Domaine de la Tuilière

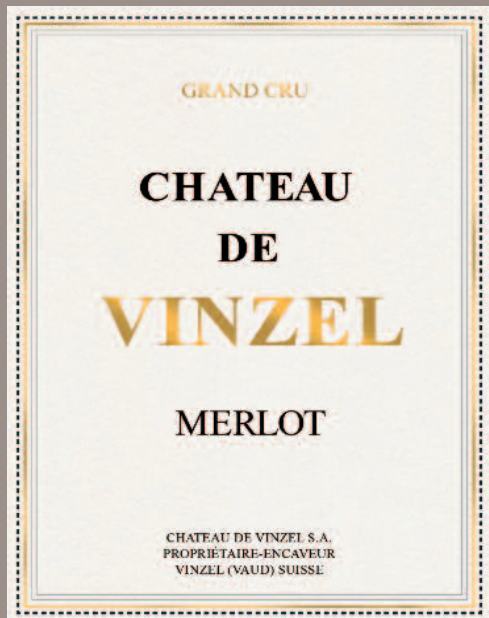
Gamay "vieille vigne"

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 cepes 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



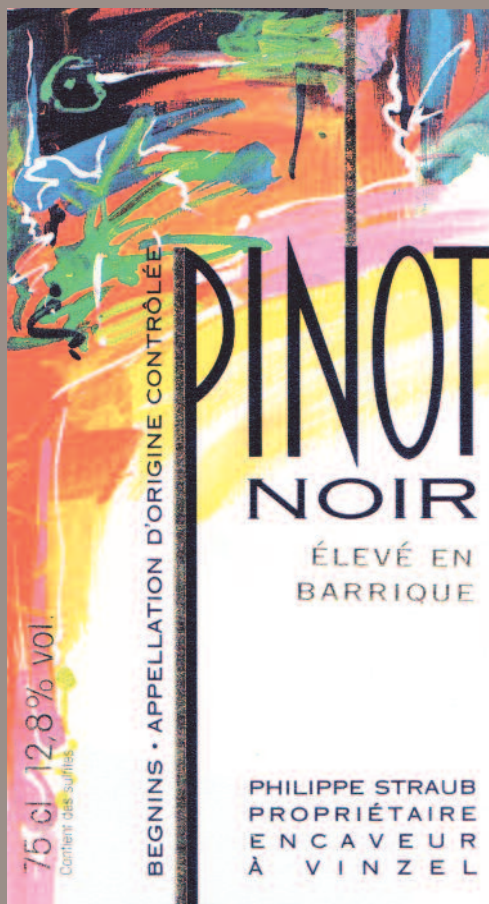
Château de Vinzel

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.-
Il Terziere Merlot, Cabernet franc et Cabernet Saufignon Guerrini, Toscana - Italia		56.-
Château Ripeau Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Saint-Emilion - France		85.-

Les Vins Ouverts

	10 cl	50 cl
Vin de la Maison Étoile de Vinzel	3.30	16.50
Rosé de Gamay La Côte - Vaud	3.40	17.–
Le Satyre, Gamay Noemie Graff, Begnins	3.50	17.50
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	5.60	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