



Carte des vins & boissons



Laviculture en Italie remonte à la plus haute Antiquité. Les Romains et avant eux les Étrusques cultivaient la vigne. Les Grecs avaient donné au territoire le surnom d'Enotria signifiant la terre du vin (appellation plus spécifique à la Calabre, alors colonie grecque). Le vignoble s'étend dans toutes les régions italiennes de la Vénétie à la Sicile. L'Italie est aujourd'hui, selon l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), le leader mondial de la production vitivinicole.

Dès le XIII^e siècle, la république de Florence divisa son territoire en «ligues», identifiant, dès cette époque la zone du Chianti, vouée à la viticulture depuis le temps des Étrusques.

À l'époque actuelle, deux réglementations fondamentales régissant la production viti-vinicole en Italie se sont succédé : la loi 1963 qui portait sur les normes en matière de dénominations d'origine des moûts et des vins. Puis la loi 1992 dite loi Goria intitulée «Nouvelle réglementation des dénominations d'origine».

L'Italie, pays membre de l'Union européenne, applique maintenant les règlements européens, qui se superposent à la législation nationale. Les appellations nationales en Italie sont :

La Denominazione di Origine Controllata (DOC) dont le concept a été gravement dénaturé avant 1992.

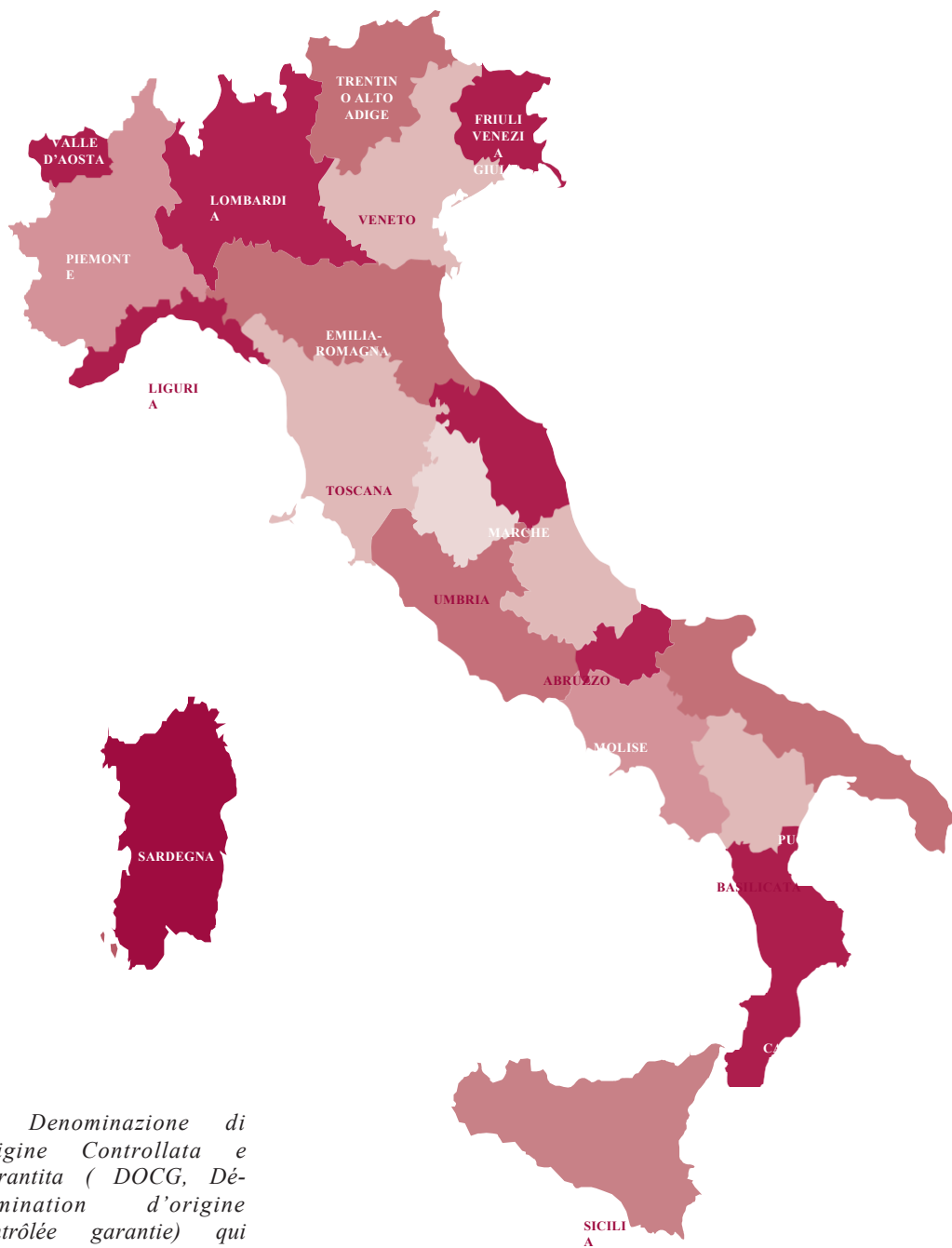
La Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG, Dénomination d'origine contrôlée garantie) qui prenait la même voie que les DOC. La première appellation DOCG fut le Brunello di Montalcino (décret du président de la République du 1^{er} juillet 1980).

L'Indicazione Geografica Tipica (IGT, Indication géographique typique) est un niveau intermédiaire entre vins de table et DOC. Ce sont souvent des vins d'une certaine qualité mais qui ne respectent

pas entièrement le cahier des charges d'un DOC (mélange de cépages non conforme, production hors zone, etc.).

Vino da tavola, pour le vin de table.

Et Vino dolce naturale (Vin doux naturel).





Sélection des vins en verre de 10 cl

Pétillants

| | |
|------------------------------|------|
| Prosecco | 8.- |
| Laurent-Perrier | 15.- |

Blancs

| | |
|---|-----|
| Château Pictet-Lullin AOC | 6.- |
| <i>Chasselas, Grand cru, Dully, Aubonne</i> | |
| Collio DOC | 6.- |
| <i>Ribolla Gialla, Friuli</i> | |
| Giacomo Vico | 7.- |
| <i>Chardonnay, Piémont</i> | |

Rosé

| | |
|---|-----|
| Le Saint-André de Figuière | 6.- |
| <i>Assemblage, Domaine de Figuière, Var</i> | |

Rouges

| | |
|---|-----|
| Ganoiret AOC | 6.- |
| <i>Cuvée gamaret-garanoir, Mont-sur-Rolle, La Côte</i> | |
| Arabesque | 7.- |
| <i>Cabernet franc-cabernet sauvignon-merlot, Valais</i> | |
| Governo Toscano | 8.- |
| <i>Sangiovese, Toscane</i> | |
| Primitivo Di Manduria DOC | 7.- |
| <i>Primitivo, Pouilles</i> | |
| La Jeunesse | 6.- |
| <i>Syrah, Languedoc Roussillon</i> | |
| Les Thermes | 6.- |
| <i>Cabernet sauvignon, Languedoc Roussillon</i> | |



Sélection des vins en bouteille de 75 cl

Pétillants

| | |
|------------------------------|------|
| Prosecco | 55.– |
| Laurent-Perrier | 95.– |

Blancs suisses

| | |
|---|------|
| Château Pictet-Lullin chasselas AOC Dully, La Côte | 42.– |
| <i>Belles notes aromatiques de fleurs blanches d'arbres fruitiers, d'aubépines et d'agrumes</i> | |
| Château de Vincy chardonnay AOC Gilly, La Côte | 42.– |
| <i>Le nez est fruité, floral avec des notes de noisettes et d'amandes</i> | |
| Excelsis Grand Cru chasselas, chardonnay, pinot gris | 49.– |
| <i>Nez explosif de fruits frais, de tilleul et fleurs blanches avec un léger fumé minéral</i> | |

Blancs italiens

| | |
|---|------|
| Chardonnay Eméra IGT Pouilles | 38.– |
| <i>Elégant, intense aux senteurs d'agrumes et fleurs blanches, belle vivacité</i> | |
| Critone Bianco chardonnay, sauvignon blanc, Calabre | 46.– |
| <i>Vin harmonieux, structuré aux senteurs fruitées et florales</i> | |
| Melacce Colle Massari vermentino DOC Toscane | 42.– |
| <i>Senteurs minérales et marines aux parfums de pêche et de fruits blancs</i> | |
| Greco di Tufo DOCG Campania | 68.– |
| <i>Bouquet sur le lime, la poire et les herbes méditerranéennes</i> | |
| Colline di San Giorgio pinot grigio DOC Vénétie | 40.– |
| <i>Vin intense, fruité, équilibré aux senteurs de levure et croûte de pain</i> | |

Rosé italien

| | |
|--|------|
| Rosato di Toscana sangiovese | 39.– |
| <i>Caractère vif, léger et frais en bouche, arômes floraux et cerises douces</i> | |



Sélection des vins en bouteille de 75 cl

Rouges suisses

| | |
|--|------|
| Château Trévelin gamaret, garanoir, malbec, Aubonne | 58.– |
| <i>Robe rubis, notes de fruits rouges et noirs</i> | |
| Domaine du Crochet gamay, pinot noir, La Côte | 52.– |
| <i>Rouge très soutenu, notes de fraises et framboises, franc et structuré</i> | |
| Château Pictet-Lullin 100% pinot noir, Dully | 54.– |
| <i>Nez de fruits rouges, parfums de réglisse, notes torrêfées et minérales</i> | |
| Château de Vincy 100% merlot AOC La Côte | 68.– |
| <i>Robe rubis, notes épicées, bouche charpentée, jolie rondeurs</i> | |

Rouges italiens

| | |
|--|------|
| Pouilles | |
| Primitivo Eméra IGT | 34.– |
| <i>Vin intense aux arômes de mûres et d'épices</i> | |
| Anima di Negroamaro DOP | 54.– |
| <i>Notes de fruits rouges et d'épices, goût intense</i> | |
| Vénétie | |
| Amarone della Valpolicella DOCG assemblage de cépages | 79.– |
| <i>Vin sec pourvu de tanins charnus</i> | |
| Sicile | |
| Etna DOC nerello | 58.– |
| <i>Vin doux, charnu à l'arôme de prune</i> | |
| Plumbago DOC nero d'Avola | 46.– |
| <i>Bouquet de baies bleues, fruité, frais et savoureux, léger et raffiné</i> | |
| Toscane | |
| Montecucco DOC assemblage de cépages | 58.– |
| <i>Souple et harmonieux, agréable acidité et notes épicés</i> | |
| Modus DOC assemblage de cépages | 88.– |
| <i>Vin avec une belle élégance aux arômes de cerises et d'épices douces</i> | |
| Sardaigne | |
| Corash Riserva DOC cannonau di Sardenia | 52.– |
| <i>Vin élégant aux arômes de fruits rouges, corps charnu</i> | |
| Piémont | |
| Barolo DOC nebbiolo | 72.– |
| <i>Vin charpenté, riche bouquet aux arômes floraux</i> | |
| Abruzzes | |
| Ribarroso DOC montepulciano | 38.– |
| <i>Nez de cerise noire, de champignons et de sous bois, tanins peu agressifs</i> | |



Apéritifs

| | | |
|-------------------------------------|------|-----|
| Campari | 4 cl | 6.- |
| Martini blanc ou rouge | 4 cl | 6.- |
| Suze | 4 cl | 6.- |
| Pastis 51 | 4 cl | 6.- |
| Cynar | 4 cl | 6.- |
| Kir vin blanc | | 7.- |

Vodka

| | | |
|-----------------------------------|------|------|
| Greygoose (France) | 4 cl | 12.- |
| Zubrovka (Pologne) | 4 cl | 10.- |

Gin

| | | |
|------------------------------|------|------|
| Hendrix | 4 cl | 12.- |
| Bombay Sapphire | 4 cl | 10.- |

Whisky et whiskey

| | | |
|----------------------------|------|------|
| Jack Daniel's | 4 cl | 12.- |
| Glenfiddich | 4 cl | 12.- |

Rhum

| | | |
|------------------------------|------|------|
| Bacardi Reserva | 4 cl | 12.- |
| Bacardi White | 4 cl | 10.- |

Cocktails italiens

| | |
|------------------------|------|
| Americano | 15.- |
|------------------------|------|

Campari, Martini rouge, Martini blanc

| | |
|----------------------|------|
| Negroni | 15.- |
|----------------------|------|

Gin, Martini rouge, Campari

| | |
|----------------------|------|
| Bellini | 15.- |
|----------------------|------|

Nectar de pêche, Prosecco Martini

| | |
|---------------------|------|
| Spritz | 15.- |
|---------------------|------|

Aperol, Prosecco Martini, eau gazeuse

Cocktails classiques

| | |
|------------------------|------|
| Margarita | 15.- |
|------------------------|------|

Citron, Cointreau, tequila

| | |
|---------------------|------|
| Mojito | 15.- |
|---------------------|------|

Lime, menthe, sucre, Bacardi, eau gazeuse

| | |
|-------------------------|------|
| Caipirinha | 15.- |
|-------------------------|------|

Lime, sucre, cachaça

| | |
|---------------------|------|
| Bloody | 15.- |
|---------------------|------|

Jus de tomate, vodka, assaisonnements



Bières à la pression

| | | |
|-----------------------|-------|------------------|
| Feldschlösschen | 25 cl | 4.- |
| Feldschlösschen | 50 cl | 7. ⁵⁰ |
| Feldschlösschen Amber | 25 cl | 4.- |
| Feldschlösschen Amber | 50 cl | 7. ⁵⁰ |
| 1664 Blanche | 25 cl | 5.- |
| 1664 Blanche | 50 cl | 8. ⁵⁰ |

Bières en bouteille

| | | |
|-------------------------------|-------|-----|
| Feldschlösschen sans alcool | 33 cl | 5.- |
| Bières artisanales italiennes | 33 cl | 8.- |

Softs

| | | |
|-----------------------|-------|-----|
| Fuse tea à la pêche | 33 cl | 5.- |
| Fuse tea au citron | 33 cl | 5.- |
| Coca-Cola | 33 cl | 5.- |
| Coca-Cola zero | 33 cl | 5.- |
| Sanbitter rouge | 20 cl | 5.- |
| Sprite | 33 cl | 5.- |
| Schwepes Tonic | 33 cl | 5.- |
| Schwepes Bitter Lemon | 20 cl | 5.- |
| Schwepes Ginger Ale | 20 cl | 5.- |
| Rivella rouge | 33 cl | 5.- |
| Jus de pomme Ramseier | 33 cl | 5.- |

Eaux minérales

| | | |
|----------------|-------|------------------|
| Acqua Panna | 50 cl | 6. ⁵⁰ |
| San Pellegrino | 50 cl | 6. ⁵⁰ |
| Acqua Panna | 75 cl | 8.- |
| San Pellegrino | 75 cl | 8.- |
| Perrier | 33 cl | 5.- |

Jus de fruits

| | | |
|-----------------------|-------|-----|
| Jus d'orange | 20 cl | 5.- |
| Jus de tomate | 20 cl | 5.- |
| Jus d'ananas | 20 cl | 5.- |
| Jus pamplemousse rose | 20 cl | 5.- |
| Nectar de poire | 20 cl | 5.- |
| Nectar d'abricot | 20 cl | 5.- |

Boissons chaudes

| | |
|--------------------------------------|------------------|
| Café, espresso, ristretto, décaféiné | 3. ⁵⁰ |
| Cappuccino, latte macchiato | 4.- |
| Renversé | 4.- |
| Thés, infusions | 4. ⁵⁰ |
| Café gourmand | 10.- |

Lactées

| | | |
|-------------------------|-------|------------------|
| Lait froid | 30 cl | 2. ⁵⁰ |
| Chocolat chaud ou froid | | 4.- |



Digestifs

| | | |
|---------------------------------|----------|-----|
| Limoncello | 30° 4 cl | 6.- |
| Grappa di Brunello | 40° 4 cl | 8.- |
| Grappa di Amarone | 40° 4 cl | 8.- |
| Grappa di Barolo | 40° 4 cl | 8.- |
| Fernet Branca | 39° 4 cl | 8.- |
| Amaro Ramazzotti | 30° 4 cl | 8.- |
| Amaro del Capo | 35° 4 cl | 8.- |
| Sambuca Molinari | 40° 4 cl | 8.- |
| Averna | 29° 4 cl | 8.- |

Eaux-de-vie

| | | |
|--------------------------------|----------|-----|
| Williamine Morand | 43° 4 cl | 7.- |
| Abricotine Morand | 43° 4 cl | 7.- |
| Willisauer Kirsch | 37° 4 cl | 7.- |

Liqueurs

| | | |
|----------------------------|----------|-----|
| Cointreau | 40° 4 cl | 8.- |
| Grand Marnier | 40° 4 cl | 8.- |
| Baileys | 17° 4 cl | 8.- |
| Amaretto | 28° 4 cl | 8.- |

Cognacs

| | | |
|-------------------------------|----------|-----|
| Vecchia Romagna | 40° 4 cl | 9.- |
| Rémy Martin VSOP | 40° 4 cl | 9.- |

Armagnac

| | | |
|-------------------------------|----------|-----|
| Armagnac XO | 40° 4 cl | 9.- |
| <i>Paul du Vignau V.S.O.P</i> | | |

Calvados

| | | |
|-----------------------------------|----------|-----|
| Calvados pays d'Auge | 40° 4 cl | 9.- |
| <i>Morin Père et Fils</i> | | |