

## LA SÉLECTION SWISS WINE

### CANTON DES GRISONS

CHF/dl

#### Les Blancs

**1 Riesling-Sylvaner, Fläsch, Roman Hermann 2017** 7.50

Cépage qui se rapproche un petit peu du sauvignon blanc sur les arômes primaires. Herbe coupée, pêche, fruits exotiques et agrumes, le Riesling-Sylvaner se distingue comme un vin plus léger et subtil avec une finale légèrement épicée. Un très léger sucre résiduel en fait, un vin délicat et féminin qui saura s'accorder à toutes les situations ! Idéal avec une volaille, porc en sauce...

**2 Completer, Fläsch, Roman Hermann 2016/2017** 10.50

Cépage autochtone grison qui a bien failli disparaître. Il retrouve aujourd'hui une nouvelle jeunesse, grâce à la jeune génération de vigneron qui a recommencé à planter ce cépage, et tant mieux ! Il s'agit d'un cépage très exigeant, qui requiert une attention particulière à la vigne. A la dégustation, le vin étonne : une belle acidité est complétée par des notes de miel, d'agrumes, de fleurs blanches et d'épices douces, apportées par l'élevage en barrique. Une super découverte ! Il accompagnera avec charme les poissons à chair fine, crustacés, Saint-Jacques.

#### Le Rosé Mousseux

**3 Brut rosé Jenins, F&Ch. Obrecht 2015** 13.00

Produit 100% naturel, il garde l'élégante couleur rosée du Pinot Noir et Pinot Meunier, normalement gommée par une filtration au charbon actif, ici inexistante... Un vin de très grande qualité, tout en finesse. Les bulles sont fines, créées par une 2ème fermentation en bouteille type méthode traditionnelle Champenoise. Le nez et la bouche sont en parfait accord : fraises des bois, coquelicots, une belle minéralité crayeuse et une gourmandise folle. Il se dégustera très bien en apéritif, accompagné de fruits de mer, poissons légèrement parfumés, viandes séchées et jambons secs, gâteaux aux fruits rouges...

#### Les Rouges

**4 Pinot Noir Village, Georg Fromm 2017** 8.00

Un Pinot Noir classique qui s'aligne dans l'héritage de la tradition bourguignonne. Toutefois, ce vin se démarque par l'influence « suisse-allemande » de la vinification. Le fruit n'est vendangé qu'une fois arrivé à pleine maturité. Ce vin profond révèle des tanins souples et une structure élégante. Il s'accommodera très bien avec une viande blanche gouteuse, grillée, braisée ou rôtie.

**5 Pinot Noir Sélection, Fläsch, Roman Hermann 2017** 10.50

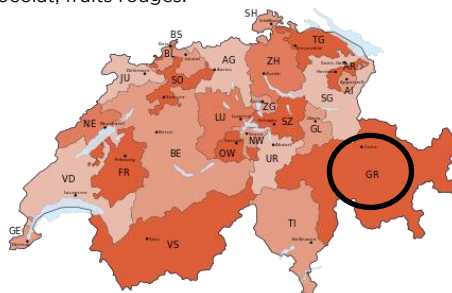
Ce Pinot Noir est issu des meilleures parcelles du domaine de la famille Hermann. C'est en quelque sorte le grand frère de leur Pinot Noir Classic. Le vin est ample et soyeux. Les fruits rouges comme la mûre sont soutenus par des tanins fins et élégants et par une longueur remarquable. Il accompagnera très bien les plats de gibiers à plumes tel que le canard, avec des sauces salées et sucrées.

**6 Terra Noir, Fläsch, Roman Hermann 2017** 10.50

Cet assemblage de cépages rouges (zweigelt, merlot, pinot noir et acolon) offre un vin puissant à la robe rubis intense et aux reflets violets. Des arômes profonds de fruits noirs, d'épices, de bois précieux, de vanille, de cacao, et de chocolat se dégagent du verre à la dégustation. En bouche, idem, un festival de saveurs et de textures s'enchaînent pour une impression générale de puissance et de noblesse. Le compagnon adéquat pour une belle viande rouge.

**7 Monolith Jenins, F&Ch. Obrecht 2016** 15.00

Un très grand Pinot Noir, taillé pour la garde. Mais l'extraction très douce des tannins par une macération en baies entières à 30% environ en font aussi un vin prêt à boire dès aujourd'hui. Matière exceptionnellement dense et fraîche pour un Pinot de ce niveau, il offre des arômes de fruits très purs qui s'affineront avec les années et il développera les arômes tertiaires typiques du Pinot Noir pour venir compléter son bouquet. Compagnon de charme pour les viandes rouges rassies sur os, gâteau au chocolat, fruits rouges.



#### L'Apéro Wine & Food

#### Nos vins au verre (1dl) de notre région « La Côte » en 3 couleurs

- Blanc : Chasselas « Desbiolles » 5.50
- Rosé : Rosé de gamay de la Doye les frères Dutruy 5.50
- Rouge : Pinot noir « Les Fancous » 6.50



## La Fondue Bacchus

Rumsteck de bœuf rassis sur os  
200g

Bouillon au Gamay de Founex  
Les Frères Dutruy  
et bouquet d'aromates.

Sauces maison :  
mayonnaise, ail, persil, oignons blancs,  
Epices sur table curry et paprika  
Pommes frites\*

**Bœuf : 39.90 CHF**  
(suppl. 9.00 CHF les 100g) (G/L)

**Salade verte d'accompagnement : 6.00 CHF**

G : SANS GLUTEN      V : VEGETARIEN      L : SANS LACTOSE  
« Cher client, chère cliente, sur demande, nos collaborateurs vous donneront  
volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher  
des allergies ou des intolérances. »

Provenance des viandes et poissons :  
Bœuf : Suisse - Cheval : Argentine,

L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label "fait maison"

Prise de commande de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00. Prix en francs suisses, TVA et service inclus.






  
**26**  
**SUR VIN**  
 SWISS WINE RESTAURANT  
**Arnaud LAFOND Chef de Cuisine**

CHF

**Les desserts**

Buffet de desserts et de gourmandises sucrées	<b>12.00</b>
Cygne du Léman glacé à la lie de vin de Lavaux, Golden et raisins macérés (2 boules de glace à la lie de vin de Lavaux, crème fouettée sauce caramel et meringue)	<b>12.00</b>
Coupe Danemark (3 boules de glace vanille*, crème fouettée, chocolat chaud)	<b>12.00</b>
Coupe Saint Hubert (3 boules de crème glacée à la noix, crème fouettée, caramel)	<b>12.00</b>
Sorbets et glaces, parfums à choix (la boule) <u>Artisanal</u> : Glace à la lie de vin de Lavaux, crème glacée à l'érable, Glace vanille, et 2 sorbets « fait maison ». <u>Glacé*</u> : caramel, pistache, chocolat, fraise, moka, noix. <u>Sorbet*</u> : framboise, citron vert, abricot, cassis, pomme, poire.	<b>3.50</b>
Glaces et Sorbets arrosés (2 boules) <u>Vaudois</u> : glace à la lie de vin de Lavaux et eau de vie de raisins <u>Valaisan*</u> : sorbet abricot et abricotine <u>Canadien</u> : crème glacée à l'érable et sortilège <u>Williamine*</u> : sorbet poire et williamine <u>Colonel*</u> : sorbet citron et vodka <u>Calvados*</u> : sorbet pomme et calvados <u>Général*</u> : glace vanille et whisky	<b>16.00</b>

« Cher client, chère cliente, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. »

L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label "fait maison"



"Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label "fait maison" établi par la fédération romande des consommateurs (FRC), Gastro suisse, la semaine du goût et Slow Food.