

# ∞ Carte des vins ∞

## *Vin rouge*

|                          |  |                 |                    |
|--------------------------|--|-----------------|--------------------|
| <b><i>Nihilo</i></b>     | <i>Henri Cruchon, La Côte 2019</i><br><i>Pinot noir, Gamay, Gamaret</i><br><i>Vin nature, vignes cultivées en biodynamie certifié Demeter</i>    | <i>13.5vol.</i> | <i>75cl : 62.-</i> |
| <b><i>Syrah</i></b>      | <i>Henri Cruchon, La Côte 2019</i><br><i>Syrah</i><br><i>Vignes cultivées en biodynamie certifié Demeter</i>                                     | <i>14.2vol.</i> | <i>75cl : 56.-</i> |
| <b><i>Merlot</i></b>     | <i>Henri Cruchon, La Côte 2017</i><br><i>Merlot</i><br><i>Vignes cultivées en biodynamie certifié Demeter</i>                                    | <i>15vol.</i>   | <i>75cl : 60.-</i> |
| <b><i>Gamay</i></b>      | <i>Domaine de la Croix, La Côte 2019</i><br><i>Gamay</i><br><i>Vin biologique</i>  | <i>13vol.</i>   | <i>75cl : 42.-</i> |
| <b><i>Affinité</i></b>   | <i>Domaine de la Croix, La Côte 2019</i><br><i>Gamaret, Garanoir, Pinot noir, Merlot barrique</i><br><i>Meilleur vin biologique vaudois 2019</i> | <i>14.5vol</i>  | <i>75cl : 68.-</i> |
| <b><i>Pinot Noir</i></b> | <i>Château d'Eclépens, Côte-de-l'Orbe 2017</i><br><i>Pinot noir - Fût de Chêne</i><br><i>Vin biologique</i>                                      | <i>13.8vol.</i> | <i>75cl : 64.-</i> |
| <b><i>Cabernet</i></b>   | <i>Château d'Eclépens, Côte-de-l'Orbe 2017</i><br><i>Cabernet - Fût de Chêne</i><br><i>Vin biologique</i>  | <i>13.3vol.</i> | <i>75cl : 68.-</i> |
| <b><i>Orion</i></b>      | <i>La Maison du Moulin, La Côte 2017</i><br><i>Gamay, Gamaret, Garanoir</i><br><i>Vignes cultivées en biodynamie</i>                             | <i>13.5vol.</i> | <i>75cl : 35.-</i> |

|                              |   |          |             |
|------------------------------|---|----------|-------------|
| <b>Velours Côtier</b>        | <i>Abbaye de Mont, Mont-sur-Rolle 2019<br/>Gamaret, Garanoir, Mara, Galotta, Pinot noir<br/>Vignes cultivées en biodynamie</i>                  | 13.8vol. | 75cl : 42.- |
| <b>Réserve des Bourgeois</b> | <i>Cru de l'Hopital, Vully AOC 2018<br/>Gamaret, Pinot noir, Diolinoir<br/>Vignes cultivées en biodynamie certifié Demeter</i>                  | 14.2vol. | 75cl : 76.- |
| <b>Charmillon</b>            | <i>Domaine Piccard, Lavaux 2017<br/>Pinot noir, Gamay<br/>Vignes cultivées en biodynamie</i>  | 13vol.   | 75cl : 56.- |
| <b>Vin de Jardin</b>         | <i>Domaine Wannaz, Lavaux 2019<br/>Merlot, Pinot, Gamaret<br/>Vignes cultivées en biodynamie</i>  | 12.5vol. | 75cl : 72.- |
| <b>Hors Série</b>            | <i>Domaine Wannaz, Lavaux 2019<br/>Merlot, Pinot, Diolinoir<br/>Vignes cultivées en biodynamie</i>  | 12.5vol. | 75cl : 58.- |
| <b>Pinot Noir</b>            | <i>Domaine La Capitaine 2018<br/>Pinot noir vieilles vignes<br/>Premières vignes cultivées en biodynamie certifié Demeter du canton de Vaud</i> | 13.3vol  | 75cl : 48.- |

## ***Vin blanc***

|                           |  |          |             |
|---------------------------|--|----------|-------------|
| <b>Armis (Vin orange)</b> | <i>La Maison du Moulin, La Côte 2018<br/>Chasselas, Macération 20 jours<br/>Vignes cultivées en biodynamie</i>               | 11.5vol. | 75cl : 38.- |
| <b>Tout Nu</b>            | <i>L'Abbaye de Mont, La Côte 2018<br/>Chasselas barrique<br/>Vin nature</i>  | 12.5vol. | 75cl : 42.- |
| <b>Le Coup de Fouet</b>   | <i>Domaine Piccard, Lavaux 2018<br/>Chasselas<br/>Vin nature non filtré, vignes cultivées en biodynamie certifié Demeter</i> | 12.5vol. | 75cl : 56.- |
| <b>Pinot Blanc</b>        | <i>Domaine de la Croix, La Côte 2019<br/>Pinot Blanc<br/>Vignes cultivées en biodynamie certifié Demeter</i>                 | 13vol.   | 75cl : 58.- |

|                       |   |          |             |
|-----------------------|---|----------|-------------|
| <b>Chardonnay</b>     | <i>Domaine de la Croix, La Côte 2019</i><br>Chardonnay barrique<br><i>Vignes cultivées en biodynamie certifié Demeter</i>                     | 13.5vol. | 75cl : 62.- |
| <b>Less is More</b>   | <i>Domaine Piccard, Lavaux 2019</i><br>Chasselas<br><i>Vin nature S.A.I.N.S (Sans aucun intrant ni sulfite)</i>                               | 11vol.   | 75cl : 60.- |
| <b>Les Cocottes</b>   | <i>La Maison du Moulin, La Côte 2015</i><br>Chasselas, élevage en fût de chêne 24 mois<br><i>Vignes cultivées en biodynamie</i>               | 11vol.   | 75cl : 84.- |
| <b>Nymphaea</b>       | <i>La Maison du Moulin, La Côte 2018</i><br>Altesse<br><i>Vignes cultivées en biodynamie</i>  | 13.5vol. | 75cl : 60.- |
| <b>Toucan</b>         | <i>La Maison du Moulin, La Côte 2019</i><br>Sauvignon blanc<br><i>Vignes cultivées en biodynamie</i>  | 12.5vol. | 75cl : 60.- |
| <b>Gewürztraminer</b> | <i>Henri Cruchon, La Côte 2017</i><br>Gewürztraminer<br><i>Vignes cultivées en biodynamie certifié Demeter</i>                                | 14.8vol. | 75cl : 58.- |
| <b>Chasselas</b>      | <i>Domaine La Capitaine 2019</i><br>Chasselas Grand Cru<br><i>Premières vignes cultivées en biodynamie certifié Demeter du canton de Vaud</i> | 12vol.   | 75cl : 36.- |
| <b>Sauvignon Gris</b> | <i>Domaine La Capitaine 2019</i><br>Sauvignon gris<br><i>Premières vignes cultivées en biodynamie certifié Demeter du canton de Vaud</i>      | 13.8vol. | 75cl : 62.- |
| <b>Traminer</b>       | <i>Cru de l'Hopital, Vully AOC 2019</i><br>Gewürztraminer<br><i>Vignes cultivées en biodynamie certifié Demeter</i>                           | 13.5vol. | 75cl : 72.- |
| <b>Chardonnay</b>     | <i>Cru de l'Hopital, Vully AOC 2018</i><br>Chardonnay<br><i>Vignes cultivées en biodynamie certifié Demeter</i>                               | 13.2vol. | 75cl : 60.- |

