

Vins blancs suisses

	<u>1dl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
Domaine des Perrières, Chasselas, Peissy, 12,5% vol <i>Arômes subtils de poire et de fleur de tilleul, avec une bouche vive. Parfait pour les poissons et les plats au fromage.</i>	6.50		
Domaine des Perrières, Aligoté, Peissy 13% vol. <i>Arômes de noisettes et d'agrumes avec une bouche riche et ronde. Idéal pour les entrées de poisson et les plats aux champignons.</i>	7.50		
Domaine du Centaure, Acteon, Aligoté, Dardagny, 13,6% vol. <i>Vin élégant avec des nuances de fruits jaunes et une finale vive. Excellent pour un apéritif convivial.</i>			49
Domaine du Centaure, Les Eliades, Scheurebe, Dardagny, 13,8% vol. <i>Des notes de cassis, mangue, et mandarine se mêlent à des arômes de pêche mûre. Accompagne bien les fruits de mer et les plats épicés.</i>			49
Domaine du Centaure, Pégase, Chardonnay, Dardagny, 14% vol. <i>Ce Chardonnay offre des arômes d'agrumes, long et puissant en bouche, avec une belle acidité. Parfait pour accompagner les poissons, les fromages, et les plats en sauce.</i>			49

Vin rosé suisse

	<u>1dl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
Domaine des Perrières, Œil de perdrix, Peissy, 12,5% vol. <i>Un rosé de Pinot Noir aux arômes de framboise et de cerise, avec finesse et complexité. Idéal en apéritif, il s'accorde bien avec les viandes blanches, la volaille, et les plats d'été.</i>	7.5	30	48

*Les grandes bouteilles du domaine du Centaure contiennent 70cl.
Tous nos vins contiennent des sulfites.*

Vins rouges suisse

	<u>1dl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
Domaine des Perrières, Pinot noir, Peissy, 13% vol. <i>Un vin rubis-grenat aux arômes de fruits rouges et de réglisse, souple et légèrement tannique. Accompagne idéalement les viandes rouges, le gibier, et le fromage.</i>	7.50		
Domaine du Paradis, Garanoir, Satigny, 13,4% vol. <i>Un vin rouge aux arômes d'anis et de poivre, avec des notes de prune mûre. Idéal avec des viandes rôties.</i>	8		52
Domaine du Centaure, Pinot Noir de Genève vieilli en fût de chêne, Dardagny, 14% vol. <i>Un Pinot Noir complexe aux arômes de fruits rouges, cerise et épices, avec des notes toastées et vanillées. Parfait pour accompagner viandes rouges et gibier.</i>		32	52
Domaine du Centaure, Nom de Zeus, Merlot, Dardagny, 14% vol. <i>Un Merlot élégant avec des arômes de groseilles, une robe foncée aux reflets violacés. Parfait pour les viandes rouges ou grillées.</i>		32	54
Domaine du Centaure, Légende (Gamaret et Garanoir), Dardagny, 14% vol <i>Un vin rubis très foncé aux arômes de fruits mûrs et d'un léger boisé vanillé. Équilibré et tannique, il allie les fruits du Garanoir et les épices du Gamaret. Idéal avec les viandes rouges et le gibier.</i>		32	54
Syrah, Valais AOC, 13% vol. <i>Un Syrah du Valais avec des notes de poivre de Madagascar et de fleurs violettes. Parfait pour accompagner les plats de gibier.</i>			52
Humagne rouge, Valais AOC, 13% vol. <i>Ce vin présente une belle complexité avec des arômes de sous-bois et de violettes. En bouche, il révèle des saveurs de baies rouges, accompagnées d'épices orientales. Idéal pour les plats de gibier</i>			52

*Les grandes bouteilles du domaine du Centaure contiennent 70cl.
Tous nos vins contiennent des sulfites.*

Vins blancs internationaux

	<u>1dl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
Louis Eschenauer, Chardonnay, Pays d'Oc, France, 13% vol. <i>Ce Chardonnay révèle des arômes d'acacia et de fruits tropicaux, idéal pour accompagner des poissons en sauce et des viandes blanches.</i>	7.50		
Louis Eschenauer, Sauvignon blanc, Pays d'Oc, France, 12% vol. <i>Le Sauvignon Blanc présente des arômes floraux et d'ananas avec des notes de citron et de pamplemousse. Parfait pour les fruits de mer, du poisson grillé et des viandes blanches.</i>	7.50		49
Dal Bello, Prosecco, Italie, 11% vol. <i>Ce Prosecco, brillant et pétillant, présente une robe jaune paille aux reflets verdâtres, avec des arômes de pomme verte. Il est frais, savoureux et équilibré, parfait pour l'apéritif et les antipasti de poisson.</i>	10		54
Champagne Deutz, France, 12% vol. <i>L'incontournable avec ses arômes de fruits blancs et de brioche, offrant une belle fraîcheur. Parfait avec des fruits de mer ou en apéritif.</i>			105

Vins rosés internationaux

	<u>1dl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
Rosé de Provence, Brignoles, France, 12,5% vol. <i>Ce rosé offre des arômes de fraise et de framboise, avec une belle acidité. Il accompagne parfaitement des salades ou des plats estivaux.</i>	7		
Château Puech Haut Prestige, Pays d'Oc, France, 75cl, 13% vol. <i>Le Puech-Haut se distingue par ses arômes d'agrumes et de fruits blancs, comme la pêche et le litchi. Ce vin rafraîchissant accompagne idéalement les apéritifs et les plats de fruits de mer.</i>	8		48

Tous nos vins contiennent des sulfites.

Vins rouges internationaux

	<u>1dl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
Eghemon, Nero d'Avola, Sicile, Italie, 13,5% vol. <i>Ce vin sicilien est intense avec des arômes de cerises et de prunes. En bouche, il est velouté avec des tanins ronds. Il se marie parfaitement avec des viandes mijotées, du gibier et des desserts au chocolat.</i>	7.50		52
Malbec, Argentine, 14% vol. <i>Le Malbec présente des arômes de fruits frais et des notes épicées. Il présente une bouche équilibrée, des tanins doux et s'accompagne bien de viandes grillées et de plats épicés.</i>	7.50		48
Crozes-Hermitage, Côtes du Rhône, France, 12,5% vol. <i>Un vin rouge qui dégage des arômes de fruits rouges avec des notes d'épices. En bouche, il présente une belle fraîcheur et des tanins soyeux, idéal pour accompagner des viandes rouges ou des plats épicés.</i>			68
La rioja Alta, Viña Ardanza Reserva DOCa, Rioja, Espagne, 14,5% vol. <i>Le Viña Ardanza Reserva est un vin rouge espagnol aux arômes de mûres, cerises acidulées, gelée de groseilles et vanille. En bouche, il se distingue par son équilibre et sa texture soyeuse, avec une finale longue Idéal pour accompagner un agneau rôti ou des plats épicés.</i>			64

Tous nos vins contiennent des sulfites.

Tous les prix sont exprimés en francs suisses et TVA de 8,1% incluse.