



Bienvenue à l'Auberge Communale La Chaux

Nichée au cœur du village, notre auberge vous invite à découvrir une cuisine généreuse et authentique, mêlant avec passion les traditions italiennes et suisses.

Des recettes familiales aux spécialités régionales, chaque plat est préparé avec des produits frais, souvent locaux, et toujours choisis avec soin. Ici, l'accueil est chaleureux, les assiettes sont sincères, et la gourmandise est au rendez-vous.

Buon appetito & bon appétit !

LES SALADES / INSALATE

Salade verte	5.50 CHF
---------------------	-----------------

Salade m��lee	8.50 CHF
----------------------	-----------------

Rucola e parmesan	10.00 CHF
Roquette, tomates cerises, parmesan	

Insalata di pollo	21.00 CHF
Salade m��lee, poulet grillé, mangue fraîche	

Insalata fantasia	22.00 CHF
Salade m��lee, saumon fumé, crevettes, ��uf	

LES ENTRÉES / ANTIPASTI

Bruschetta	10.00 CHF
Pain grillé, tomates fraîches, basilic, origan et ail	

Polpette di carne della mamma	15.00 CHF
Boulettes de viande de bœuf et porc, sauce tomate	

Burrata de Cuarnens	16.00 CHF
Sur lit de légumes grillés, huile d'olive, basilic	

Parmigiana	16.00 CHF
Aubergines gratinées au four, sauce tomate, basilic, mozzarella, parmesan	

Calamari alla griglia	18.00 CHF
Calamars grillés sur lit de salade	

Polipo e crema di patate	18.00 CHF
Poulpe et purée de pommes de terre	

Carpaccio di manzo	18.00 CHF
Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan	

PÂTES / PASTA

Lasagne bolognese

21.00 CHF

Recette maison au bœuf et sauce tomate

Spaghetti carbonara

22.00 CHF

Oeufs, lardons, pecorino, parmesan

Paccheri alla diavola

23.00 CHF

Sauce tomate, saucisse de porc, oignons, 'Nduja (salami piquant calabrais)

Tagliatelle al salmone

23.00 CHF

Saumon fumé, sauce tomate à la crème

Tagliatelle ai frutti di mare

25.00 CHF

Sauce tomate, ail, moules, palourdes, crevettes, calamars

PLATS VÉGÉTARIEN

Penne alle melanzane

21.00 CHF

Sauce tomate, aubergines, ricotta, basilic frais, ail

Parmigiana

22.00 CHF

Aubergines gratinées au four, sauce tomate, basilic, mozzarella, Parmesan

Tortelloni al tartufo

27.00 CHF

Crème, tapenade de truffes, huile de truffes, Parmesan

VIANDES / LA CARNE

Poulet à la milanaise

28.00 CHF

Poitrine de poulet panée à l'italienne, servie avec frites et salade

Tartare de bœuf

34.00 CHF

Toasts, frites, salade

Entrecôte

Nature

35.00 CHF

Accompagnée de frites et salade

Beurre maison

37.00 CHF

Sauce au poivre vert

39.00 CHF

Sauce aux morilles

43.00 CHF

Souris d'agneau

35.00 CHF

Purée maison, légumes de saison

Tagliata di manzo

38.00 CHF

Entrecôte de bœuf tranchée, servie sur lit de roquette, parmesan et frites

LES POISSONS / IL PESCE

Tartare de saumon

30.00 CHF

Toasts, frites, salade

Filets de perches meunières

34.00 CHF

Accompagnée de frites et salade

Grillade de poissons

38.00 CHF

Calamars, poulpe, saumon, loup de mer.
Accompagnée de frites et salade

MENU ENFANT

Penne	10.00 CHF
--------------	------------------

Bolognese / beurre / sauce tomate

Pinsa Romana (pizza)	10.00 CHF
-----------------------------	------------------

Margherita / Jambon

Nuggets et frites	13.00 CHF
--------------------------	------------------

DESSERTS MAISON

Tiramisù traditionnel	9.00 CHF
------------------------------	-----------------

Crème mascarpone, biscuit imbibé au café

Panna cotta à la vanille	9.00 CHF
---------------------------------	-----------------

Coulis de caramel

Crème brûlée	9.00 CHF
---------------------	-----------------

Croûte caramélisée minute

Tartufo di Pizzo	9.00 CHF
-------------------------	-----------------

Glace noisette et chocolat farcie de sauce au chocolat, enrobée de cacao.

Baba au rhum	12.00 CHF
---------------------	------------------

Avec un shot de rhum à verser soi-même

DESSERTS ALCOOLISÉS

Coupe colonel

12.00 CHF

Sorbet citron, vodka

Coupe général

12.00 CHF

Glace vanille, whisky

Coupe abricotine

12.00 CHF

Sorbet abricot, abricotine

GLACES

Boule de glace artisanale

Prix par boule

4.00 CHF

Parfums : Vanille, Chocolat, Fraise, Caramel, Pistache,
Raisin, Mocca, Noisette, Abricot, Citron, Poire, Pruneau

Coupe Danemark

10.00 CHF

Glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

Coupe café glacé

10.00 CHF

Glace café, sauce au café, chantilly

CAFÉS & THÉS

Café / Espresso

3.50CHF

Thé / Infusion

3.50CHF

Menthe, camomille, verveine, thé vert, cynorrhodon, tilleul

Cappuccino / Renversé / Chocolat chaud

4.00 CHF

Irish Coffee

12.00 CHF

BOISSONS SANS ALCOOL

Verre de lait	20 cl	2.00 CHF
Arkina plate ou gazeuse	35cl	4.00 CHF
Jus de fruits Orange, tomate, pêche, abricot	20 cl	4.50 CHF
Nestea Citron ou pêche	33cl	4.50 CHF
Rivella rouge	33cl	4.50 CHF
Coca / Coca Zéro	33cl	4.50 CHF
Sinalco	30cl	4.50 CHF
Sanbitter / Crodino (sans alcool)	??cl	4.50 CHF
Tonic	20cl	4.50 CHF
Jus de pomme Ramseier	33cl	4.50 CHF
San Pellegrino / Arkina plate	50cl	5.00 CHF
Cardinal sans alcool	33cl	5.00 CHF
Arkina plate ou gazeuse	1L	8.00 CHF

APÉRITIFS

Suze / Cynar / Pastis	02cl	3.50 CHF
	04cl	6.00 CHF
Martini rouge / Martini blanc	04cl	5.00 CHF
Kir		5.00 CHF
Porto rouge / Porto blanc	04cl	5.00 CHF
Kir Prosecco		6.50 CHF
Prosecco	10cl	6.50 CHF
Campari / Campari Orange	04cl	6.50 CHF
Hugo		9.00 CHF
Apérol Spritz / Campari Spritz / Bacardi Cola		10.00 CHF
Gin Tonic		12.00 CHF
Americano / Negroni		12.00 CHF

BIÈRES PRESSION

Cardinal special pression	20cl	3.50 CHF
	25cl	3.90 CHF
	50cl	6.90 CHF
	1L	13.50 CHF

BIÈRES EN BOUTEILLES

Moretti	33cl	5.00 CHF
Grimbergen Ambrée	25cl	5.00 CHF
Pale Ale	33cl	6.00 CHF
Valaisanne blanche	33cl	6.00 CHF

DIGESTIFS

Amaro del Capo / Ramazotti / Montenegro Jägermeister / Fernet Branca	04cl	6.50 CHF
Limoncello / Sambuca	04cl	6.50 CHF
Vieille Prune (Morin)	04cl	8.00 CHF
Jefferson	04cl	10.00 CHF
Mirabelle / Framboise / Williamine / Moitié-moitié / Abricotine / Pruneau (Morand)	04cl	10.00 CHF

COGNACS

Comte de Lafayette	04cl	8.00 CHF
Rémy Martin	04cl	10.00 CHF
Hennessy XO	04cl	20.00 CHF

ARMAGNACS – CHÂTEAU LAUBADE

Prince d'Arignac XO	04cl	10.00 CHF
Château Laubade 2002	04cl	13.00 CHF
Château Laubade 1993	04cl	15.00 CHF
Château Laubade 1978	04cl	18.00 CHF
Château Laubade 1976	04cl	22.00 CHF
Château Laubade 1975	04cl	24.00 CHF

GRAPPAS

Julia Superiore (maison)	04cl	6.50 CHF
Nonino Selezione Orazio (125 ans)	04cl	10.00 CHF
Lorenzo Inga – Amarone / Barolo / Brunello (barrique)	04cl	10.00 CHF
Oro di Poli	04cl	13.00 CHF
Grappa Sassicaia – Jacopo Poli	04cl	16.00 CHF
Berta Tre Soli Tre	04cl	16.00 CHF

RHUMS

Bacardi Carta Negra	04cl	10.00 CHF
Zacapa (23 ans)	04cl	12.00 CHF
Rhum J.M XO	04cl	14.00 CHF
Millonario XO	04cl	16.00 CHF

WHISKYS

Jack Daniel's / Jameson	04cl	8.00 CHF
Chivas Regal / Talisker 10 ans (single malt)	04cl	10.00 CHF
Oban 14 ans (single malt)	04cl	12.00 CHF
Glenmorangie "The Original"	04cl	12.00 CHF
Glenmorangie 18 "Extremely Rare"	04cl	18.00 CHF

VINS BLANCS AU VERRE

VINS BLANCS AU VERRE

Mont-sur-Rolle la Côte AOC- 1dl	3.60 CHF
Chardonnay (Italie)-EUGENIO COLLAVIVI-1dl	5.00 CHF
Pinot Gris-Cave de Bonvillars- 1dl Médaille d'or du Grand Prix du Vin Suisse	5.00 CHF

VINS ROSES AU VERRE

Presse-Roux- Rosé de Gamay- 1dl	3.90 CHF
Les Chaumes- Oeil de Perdrix - LA COTE- 1DL	5.00 CHF

VINS ROUGES AU VERRE

Salvagnin Rouge- La Côte- 1dl	3.50 CHF
5 cépages- Cave de Bonvillars- 1dl	5.00 CHF
Domaine de Sarraux Dessous- La Côte- 1dl	5.00 CHF
Primitivo di Manduria- 1dl	5.00 CHF

NOS CHAMPAGNES

Moët & Chandon	20cl	30.00 CHF
Finesse et élégance, arômes de biscuit et de fruits mûrs. Bouche puissante, équilibrée et délicatement pétillante. Parfait pour l'apéritif ou en entrée. (12% vol.)	37.5cl	61.00 CHF
Gosset Champagne Brut Excellence	75cl	73.00 CHF
Chardonnay, Pinot Noir & Meunier. Nez intense aux notes de fruits mûrs, d'amande, de pêche et d'abricot. Parfait pour l'apéritif et les entrées festives. (12% vol.)		
Champagne AOC Laurent Perrier Cuvée Rosé	75cl	120.00 CHF
Robe rose saumon, fines notes de framboise et bouquet élégant. Un rosé de grande classe, parfait pour l'apéritif et les entrées festives. (12% vol.)		
Champagne "Don Pérignon" Vintage	75cl	230.00 CHF
Cépage Pinot noir. Don Pérignon Vintage est une diversité aromatique. Idéal pour vos entrées et vos apéritifs festifs. (12,5% vol.)		

VINS BLANCS MOUSSEUX

P'tites Bulles - Cave de la côte	75cl	20	37.00 CHF
Chasselas, Pinot Noir, Garanoir. Frais et fruité. Parfait à l'apéritif. (12% vol.)			

VINS BLANCS - LA CÔTE

Tartegnin La Cour – Domaine Rosset AOC	50cl	20.00 CHF
---	------	------------------

Ce cépage de Chasselas accompagne la volaille, le poisson maigre, les fromages doux et à pâtes molles et l'apéritif. (12,5% Vol.)

75cl	33.00 CHF
------	------------------

Féchy Mi-Coteaux – Domaine Kursner – Grand Cru	50cl	25.00 CHF
---	------	------------------

Domaine de Kursner est un cépage de Chasselas au nez floral intense, idéal avec le fromage, les poissons et les apéritifs. (12,5% vol.)

75cl	36.00 CHF
------	------------------

Morges Vieilles Vignes – Cave de La Côte	75cl	34.00 CHF
---	------	------------------

 *Médaille d'or Expovina*

Chasselas floral et fruité. Idéal en apéritif, avec fromage, poisson et viandes blanches. (12,5% vol.)

Château de Vufflens – Blanc Grand Cru – Bolle & Cie	75cl	34.00 CHF
--	------	------------------

Blanc Grand Cru La Côte AOC Bolle.

Chasselas aux arômes fruités et minéraux, souple et équilibré.

Parfait avec fromages, charcuterie et viandes. (13% vol.)

Chardonnay Expression - Cave de la côte	75cl	36.00 CHF
--	------	------------------

Chardonnay floral et fruité. Parfait en apéritif, avec fromage, poisson et viandes blanches. (12,5% vol.)

Sauvignon Blanc Expression - Cave de la Côte	75cl	39.00 CHF
---	------	------------------

Nez intense de fruits exotiques et agrumes. Idéal avec apéritifs, fruits de mer, poissons et huîtres.

VINS BLANCS - COTE DE L'ORBE

Treize Coteaux - Côte de l'orbe	37.5cl	16.00 CHF
Chasselas d'exception vinifié avec soin, aux arômes floraux et fruités, minéral et friand.	50cl	24.00 CHF
Parfait à l'apéritif, avec poissons du lac ou fromages. À déguster jeune, frais (11-12 °C).	75cl	32.00 CHF

Château d'Eclépens BIO	50cl	26.00 CHF
Chasselas bio d'Eclépens, arômes complexes et bel équilibre. Idéal avec viande et chasse (12,4 %).		

VINS BLANCS - BONVILLARD

Pinot Gris – Cave de Bonvillars	50cl	24.00 CHF
Pinot Gris aux notes d'abricot sec, fleurs blanches et miel. Parfait avec tartare, apéritif ou charcuterie (13,2 %).		
Exploz - Château de Bonvillars	50cl	25.00 CHF
Assemblage Gewürztraminer, Sauvignon et Doral. Arômes floraux et agrumes. Idéal apéritif, poissons et tapas (12,2 %).		

VINS BLANCS - CHABLAIS

Yvorne Chant des Resses	50cl	29.00 CHF
Grand Cru – Chablais AOC	75cl	47.00 CHF
Ce cépage de chasselas accompagne les apéritifs, poissons, asperges, crustacés et fromages à pâtes dures. Arômes fruités et florales. (12,7% vol.)		

VINS BLANCS - LAVAUX

Dézaley - Marsens - Grand Cru	75cl	57.00 CHF
Chasselas. Vin blanc sec, structuré et minéral, aux arômes de fruits mûrs et de fleurs blanches. Idéal avec poissons, fromages et mets vaudois. (12,5% vol.)		

VINS BLANCS - VALAIS

Fendant “La Liaudisaz” – Marie-Thérèse Chappaz	75cl	59.00 CHF
---	------	------------------

Chasselas fruité et minéral, aux notes d'agrumes et fleurs blanches. Frais, équilibré, idéal apéritif, raclette ou poissons (12,5 %).

Petite Arvine – Marie-Bernard Gillioz	75cl	69.00 CHF
--	------	------------------

Arômes d'agrumes et de rhubarbe, avec une touche saline en finale. Vive et élégante, parfaite avec fruits de mer, poissons et fromages affinés. (env. 13% vol.)

VINS ROSES

Les Chaumes Oeil de Perdrix - La Côte	50cl	24.00 CHF
--	------	------------------

Au nez, un bouquet riche et expressif, typique du Pinot Noir, aux notes de coing et de fraise. Il accompagne aussi bien l'apéritif que les fruits de mer, la charcuterie, les grillades, les poissons et toutes les viandes. Teneur : (13 % vol).

75cl	36.00 CHF
------	------------------

Oeil de Perdrix - Château d'Auvernier	35cl	26.00 CHF
--	------	------------------

Issu du cépage Pinot Noir, ce vin accompagne tous les plats, de l'apéritif au dessert. Il ravira aussi bien les amateurs de poisson que de viande, idéal pour partager le même verre tout au long du repas. Parfait aussi avec des grillades. (13 % vol).

75cl	39.00 CHF
------	------------------

Château d'Eclépens BIO - Côte de l'Orbe	50cl	26.00 CHF
--	------	------------------

Rosé de Gamay, ce cépage biologique est d'appellation contrôlée basée à Eclépens, complexité d'arômes, équilibre final, une franchise d'arômes, une intensité positive. Il se mariera à merveille avec la viande et la chasse. (13,2% vol).

Féchy Rosé de Gamay « Canicule » - Kursner AOC	75cl	34.00 CHF
---	------	------------------

Vin fruité agréable au nez et en bouche, accompagnera très bien les viandes blanches et fruits de mer. (13% vol)

VINS ROUGE - LA COTE

La Licorne Pinot Noir - Bolle & Cie	37.5cl	20	19.00 CHF
--	--------	----	------------------

Notes de fruits rouges mûrs, touche épicée, souple et élégant en bouche. Idéal pour accompagner des plats raffinés. (13% vol.)	75cl	20	34.00 CHF
--	------	----	------------------

Gamadeus - Cave de la côte	50cl	20	20.00 CHF
-----------------------------------	------	----	------------------

Gamaret garanoir, note fruité léger en bouche, se marie parfaitement avec les viandes. (13% vol.)

Pinot noir de Morges Tradition	50cl	20	22.00 CHF
---------------------------------------	------	----	------------------

Cave de la côte

Pinot noir rond et fruité aux tannins fondus. Parfait avec fromages, grillades, poissons et viandes. (13,5% vol.)

Domaine de Sarraux Dessous - Grand Cru	50cl	20	24.00 CHF
---	------	----	------------------

de Luins

Gamay fruité et charnu. Idéal avec grillades, charcuterie et plats mijotés. (13,5% vol.)	75cl	20	36.00 CHF
--	------	----	------------------

Garanoir Expression -	50cl	20	25.00 CHF
------------------------------	------	----	------------------

Cave de la côte

Garanoir souple aux arômes de cerise et notes fumées. Idéal pour l'apéritif et les viandes blanches. (13,5% vol.)

Merlot Expression - Cave de la côte	50cl	20	27.00 CHF
--	------	----	------------------

Merlot aux notes de mûre et myrtille. Parfait avec charcuterie, volaille, pâtes, risotto et viandes rouges. (13% vol.)	75cl	20	39.00 CHF
--	------	----	------------------

Pinot noir Expression - Cave de la côte	75cl	20	35.00 CHF
--	------	----	------------------

Pinot noir aux arômes intenses de cerise, griotte et fraise. Idéal avec viandes rouges, poulet, charcuterie et fromages à pâte molle. (14% vol.)

Intensus Inspiration - Cave de la côte	75cl	20	43.00 CHF
---	------	----	------------------

Gamaret-Galotta aux arômes de baies, cassis, rose et vanille. Idéal avec bœuf, grillades, chasse et fromages corsés. (13,5% vol.)

VINS ROUGE - LA COTE

Divico Cuvée n° - Cave de la côte	75cl	20	56.00 CHF
--	------	----	------------------

Divico aux notes de fruits noirs, pruneaux, vanille et pain grillé. Parfait avec viandes, chasse et fromages. (13,5% vol.)

Galotta cuvée n° - Cave de la côte	75cl	20	56.00 CHF
---	------	----	------------------

Galotta aux arômes de fruits noirs, vanille et cannelle. Idéal avec viandes rouges et fromages à pâte molle. (14% vol.)

Distinguo Inspiration - Cave de la côte	75cl	20	66.00 CHF
--	------	----	------------------

 *Médaille d'or du Grand Prix du Vin Suisse.*

Assemblage Cabernet-Franc, Gamaret, Merlot aux arômes de fruits noirs, vanille, cacao et notes toastées. Parfait avec chasse, viandes grillées, lapin et fromages. (13,5% vol.)

VINS ROUGE - COTES DE L'ORBE/BONVILLARS

Balinoir - Cave de treize-coteau	37.5cl	20	19.00 CHF
---	--------	----	------------------

Pinot noir, Gamay, Garanoir, Gamaret. Vin rouge fruité et complexe, élevé en partie en barrique. Arômes de fruits rouges, poivre, vanille, cacao. Idéal avec viandes, volaille, risottos. (13,5% vol.)	50cl	20	25.00 CHF
	75cl	20	35.00 CHF

5 Cépages –	50cl	20	24.00 CHF
--------------------	------	----	------------------

Cave des Viticulteurs de Bonvillars

Assemblage de 5 cépages aux arômes fruités et épicés. Parfait avec charcuterie, viandes et fromages. (13,2% vol.)

Côte de l'orbe "Château d'Eclépens" BIO	50cl	20	26.00 CHF
--	------	----	------------------

Assemblage bio (Gamaret, Pinot noir, Garanoir, Gamay) d'Eclépens. Complexe et équilibré, idéal avec viandes et chasse. (13% vol.)

Le Courson – Gamaret-Garanoir	50cl	20	31.00 CHF
--------------------------------------	------	----	------------------

(AOC Côtes de l'Orbe, Benjamin Morel)

	70cl	20	43.00 CHF
--	------	----	------------------

Notes de mûre et myrtille. Parfait avec charcuterie, volaille, pâtes, risotto et viandes rouges. (13% vol.)

VINS ROUGE - COTES DE L'ORBE/BONVILLARS

Gamaret Grand Cru - Cave de Bonvillars	75cl	20	36.00 CHF
---	------	----	------------------

Gamaret 100 %, aux notes de cassis, épices et mûres. Puissant et enrobé, idéal avec viande, gibier et poissons grillés. (13,5% vol.)

Aurore de Gamay - Cave de 13 Coteaux	75cl	20	53.00 CHF
---	------	----	------------------

Gamay de l'Orbe aux arômes de cerise noire, poivre et cannelle. Structuré et élégant, idéal avec viandes grillées, risotto aux bolets et fromages corsés. (13% vol.)

Gamaret Gourmand Grand Cru - Cave de Bonvillars	75cl	20	55.00 CHF
--	------	----	------------------

Gamaret 100 %, aux arômes de fruits noirs, épices et pruneaux. Puissant et enrobé, parfait avec viandes, gibier et fromages. (13,8% vol.)

VINS ROUGES VALAISANS

Humagne Rouge - Domaine Dussex	50cl	20	37.00 CHF
---------------------------------------	------	----	------------------

Humagne rouge au caractère sauvage, notes de sous-bois. Idéal avec gibier et terrines.

Cornalin - Domaine Dussex	50cl	20	37.00 CHF
----------------------------------	------	----	------------------

Arômes intenses de cerise noire et de mûre. Structuré, élégant, parfait avec viandes rouges et fromages corsés.

Dôle - Maison Gilliard	75cl	20	38.00 CHF
-------------------------------	------	----	------------------

Pinot noir & Gamay, fruits rouges et baies. Élégant, idéal avec viandes rouges. (13,5 %)

Humagne Rouge Prestige - Maison Gilliard	75cl	20	54.00 CHF
---	------	----	------------------

Vin au caractère enjoué, nez de cerise, baies rouges et violette. Parfait avec viandes et gibier. (13,3% vol.)

Cornalin - Maison Gilliard	75cl	20	54.00 CHF
-----------------------------------	------	----	------------------

Arômes de mûre et cerise noire. Parfait avec viandes, pâtes et chocolat noir. (14 %)

AUTRES RÉGIONS SUISSES

Plant Robert - Domaine Monachon

75cl

20

59.00 CHF

Gamay du Lavaux, épicé et fruité. Idéal avec gibier, champignons et fromages affinés. (13% vol.)

Malanser Blauburgunder - Weingut Wegelin

75cl

20

61.00 CHF

Pinot noir fruité aux notes de cerise et framboise. Idéal avec volaille, champignons et fromages. (13% vol.)

Merlot "Gota"

75cl

20

63.00 CHF

Cantina Kopp von der Crone Visini

Merlot tessinois aux arômes de prune et d'épices. Soyeux, idéal avec viandes rouges et fromages. (13,5% vol.)

VINS BLANCS ITALIEN

Critone IGP - Cantina Librandi	75cl	20	34.00 CHF
Assemblage de Chardonnay et Sauvignon blanc. Frais et persistant, idéal avec entrées, fromages et poissons. (12,5% vol.)			

Monteoro Vermentino di Gallura superiore DOCG - Sella & Mosca	75cl	20	35.00 CHF
Vin sec de Sardaigne aux notes d'acacia, mangue, pomme verte et citron. Idéal avec mets légers. (14% vol.)			

VINS ROUGES ITALIENS

ROUGE ITALIEN - 50CL

Nero D'avola - Solare	50cl	20	22.00 CHF
Provenant de Sicile, fruits noirs et épices, bouche fruitée et persistante. Parfait avec viandes, pâtes et fromages. (13,5% vol.)			

Valpolicella Ripasso DOC - Villa Berdero	50cl	20	29.00 CHF
Corvina, Rondinella, Molinara. Rond et épicé, parfait avec pâtes et viandes. (13,5 %)			

Amarone Villa Berdero	50cl	20	47.00 CHF
Corvina, Rondinella, Molinara. riche et velouté, fruits rouges mûrs et épices. Idéal avec viandes et fromages affinés. (15 %)			

VINS ROUGES ITALIENS

PIEMONTE

Barbera d'Alba - Roberto Sarotto Vin savoureux et minéral, aux notes de fruits cuits, framboise et canneberge. Idéal avec gibier, viandes et entrées. (14% vol.)	75cl	20	38.00 CHF
Mosesco Dolcetto d'alba - Cave de Prunotto Dolcetto aux arômes de cerise, fleurs rouges, poire et pêche. Sec en bouche, parfait avec viandes blanches grillées et entrées. (14% vol.)	75cl	20	43.00 CHF
Barolo Docg - Sansilvestro Cépage Nebbiolo. Avec ces arômes de rhubarbe, rose et violette se combine avec la viande. (14% vol.)	75cl	20	63.00 CHF
Barbaresco - docg, Riserva Rabaja Produttori del Barbaresco Nebbiolo aux arômes de cerise noire, prune, violette et épices. Riche et structuré, idéal avec viandes rouges, gibier et fromages affinés. (14,5% vol.)	75cl	20	79.00 CHF
Bricco dell'Uccellone - Braida Giacomo Bologna Barbera d'Asti aux arômes de fruits rouges, épices mentholées, vanille et réglisse. Complexe et profond, idéal avec viandes, gibier et fromages assaisonnés. (15,5% vol.)	75cl	20	81.00 CHF
Barolo - Prunotto Bussia Nebbiolo intense aux notes de cerise, cuir et réglisse. Profond et élégant. Idéal avec viandes rouges et fromages affinés. (14% vol.)	75cl	20	87.00 CHF
Ai Suma - Barbera D'Asti DOCG Braida Giacomo Bologna Aux arômes de fruits rouges, menthe, vanille et réglisse. Parfait avec viandes, gibier et fromages assaisonnés. (15,5% vol.)	75cl	20	105.00 CHF

VINS ROUGES ITALIENS

VENETO

Masi Brolo Campofiorin Oro Rosso - Masi	75cl	20	39.00 CHF
--	------	----	------------------

Corvina, Rondinella, Oseleta aux notes de mûre, gelée de mûre et chocolat. Sec et intense, parfait avec plats épicés et piquants. (14% vol.)

Merlot prato del Faggio	75cl	20	39.00 CHF
--------------------------------	------	----	------------------

Merlot aux notes de fraise, myrtille et épices délicates. Doux, frais et fruité, avec une bonne persistance. (14% vol.)

Ripasso della Valpolicella Superiore	75cl	20	42.00 CHF
---	------	----	------------------

Monterè - Tinazzi

Corvina, Rondinella, Molinara, plein et velouté, aux arômes épicés et intenses. Parfait avec pâtes, viandes, gibier et fromages. (14% vol.)

Amarone della Valpolicella Masi - Costasera	75cl	20	65.00 CHF
--	------	----	------------------

Corvina, Rondinella, Croatina, Oseleta aux arômes de confiture de cerise, fruits secs, vanille et réglisse. Complexe et riche, idéal avec viandes de bœuf, agneau et fromages. (15% vol.)

Amarone della Valpolicella Doc	75cl	20	270.00 CHF
---------------------------------------	------	----	-------------------

Romano Dal Forno Monte Lodoletta

Corvina, Croatina, Corvinone, Oseleta, Rondinella aux arômes de fruits rouges, épices mentholées, vanille et réglisse. Complexe et profond, idéal avec viandes, gibier et fromages assaisonnés. (15,5% vol.)

VINS ROUGES ITALIENS

TOSCANA

Chianti classico BIO - Badia a Castilbuono	75cl	20	39.00 CHF
---	------	----	------------------

Cépages Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino aux arômes de cerise, violette, poivre et clou de girofle. Intense et vineux, parfait avec entrées et viandes. (13,5% vol.)

Sassoalloro - Jacopo Biondi Santi	75cl	20	44.00 CHF
--	------	----	------------------

Cépages Sangiovese aux notes fruitées et de violette.
Parfait avec rôti, viandes grillées, lasagnes, risotto, légumes et gibier. (13,5% vol.)

Rosso di Montalcino - Poggio alle mura	75cl	20	47.00 CHF
---	------	----	------------------

cépages autochtones : Arvino, Magliocco Dolce et Greco Nero. Rouge calabrais aux notes de fruits noirs, épices et réglisse. Structuré et chaleureux. Idéal avec viandes rôties et plats relevés. (14% vol.)

Il Bruciato- Bolgheri	75cl	20	51.00 CHF
------------------------------	------	----	------------------

Cépages Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah aux notes de fruits rouges mûrs et d'épices douces. Parfait avec gibier et viandes. (13,5% vol.)

Villa Antinori Chianti classico Docg riserva	75cl	20	51.00 CHF
---	------	----	------------------

Sangiovese et Cabernet Sauvignon aux notes de groseille et framboise. Parfait avec gibier, viande et fromages. (13,5% vol.)

Le Volte - Dell'Ornellaia	75cl	20	52.00 CHF
----------------------------------	------	----	------------------

Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon aux arômes de fruits rouges, épices et tabac. Parfait avec viandes, fromages et entrées. (14% vol.)

Bolgheri Rosso DOC - Grattamacco	75cl	20	55.00 CHF
---	------	----	------------------

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Petit Verdot. Vin rouge élégant aux notes de fruits noirs et d'épices. Parfait avec viandes rouges. (13,5% vol.)

VINS ROUGES ITALIENS

TOSCANA

Guidoalberto Tenuta san Guido	75cl	20	65.00 CHF
--------------------------------------	------	----	------------------

Cabernet Sauvignon et Merlot aux arômes de cerise, prune, tabac et réglisse. Parfait avec viandes, charcuterie et fromages. (14% vol.)

Brunello di Montelccino - Barbi	75cl	20	65.00 CHF
--	------	----	------------------

Sangiovese aux arômes de cerise, fruits rouges et prune. Corsé, idéal avec gibier, viandes rouges, rôti, osso bucco et fromages corsés. (14% vol.)

Marchese Antinori Chianti Classico - Tenuta Tignanello	75cl	20	73.00 CHF
---	------	----	------------------

Sangiovese et autre vins aux notes de fruits rouges mûrs, vanille et épices. Enveloppant et soyeux, parfait pour un repas équilibré. (14% vol.)

Le Serre Nuove Dell'Ornellaia - Bolgheri	75cl	20	89.00 CHF
---	------	----	------------------

Le cépage Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Petit Verdot. Au nez, arôme de fruits rouges mûrs, parfait pour les entrées, les fromages et les viandes. (14,5% vol.)

Brunello di Montalcino - Poggio Allemura	75cl	20	96.00 CHF
---	------	----	------------------

Sangiovese, rouge rond et gourmand, prune, épices douces, cacao. Idéal avec viandes grillées et pâtes. (14%)

Orma - Bolgheri	75cl	20	115.00 CHF
------------------------	------	----	-------------------

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc aux notes de cerises, griottes et fleurs séchées. Parfait avec charcuterie italienne et cacciuto.

Tignanello - Toscana IGT	75cl	20	149.00 CHF
---------------------------------	------	----	-------------------

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Fruits rouges mûrs, épices, chocolat, agrumes. Tanins affirmés, grande longueur. (13,5%)

VINS ROUGES ITALIENS

TOSCANA

Guado al Tasso – Antinori	75cl	20	165.00 CHF
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, riche et élégant, aux arômes de fruits rouges, épices et balsamique. Parfait avec viandes rôties, gibier et fromages. (14% vol.)			
Ornellaia - Bolgheri DOC Superiore	75cl	20	225.00 CHF
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc aux arômes de fruits mûrs, balsamique et épices. Parfait avec entrées, fromages, viandes et premiers cours. (15% vol.)			
Sassicaia - Bolgheri DOC	75cl	20	250.00 CHF
Cabernet Sauvignon & Franc, fruits mûrs et cèdre. Velouté, parfait avec viandes grillées. (14%)			
Brunello Poggio di Sotto	75cl	20	260.00 CHF
Sangiovese, framboise, cerise et épices. Idéal avec viandes rouges et plats truffés. (13,5%)			
Masseto - Toscana IGT	75cl	20	790.00 CHF
Merlot aux arômes de cerises mûres, prunes et chêne épicé. Parfait avec fromage, viande et gibier. (14% vol.)			

VINS ROUGES ITALIENS

PUGLIA

Primitivo Zolla di manduria	75cl	20	35.00 CHF
Primitivo, violette, cerise et épices douces. Idéal avec viandes et fromages. (14,5%)			
Primitivo di Manduria - Calmelo	75cl	20	45.00 CHF
Primitivo barriqué, cerise, pruneau et réglisse. Parfait avec viandes grillées et fromages corsés. (15%)			

VINS ROUGES ITALIENS

AUTRES RÉGIONS

Montepulciano d'Abruzzo – Umani Ronchi	75cl	20	38.00 CHF
---	------	----	------------------

Rouge généreux, prune, épices douces et cacao. Rond, idéal avec viandes grillées. (14 %)

Mute - Le Moire	75cl	20	41.00 CHF
------------------------	------	----	------------------

Arvino, Magliocco Dolce, Greco Nero. Fruits noirs, épices, réglisse. Structuré, idéal avec viandes rôties. (14 %)

Taurasi an sol- Siggilo Ellenico	75cl	20	45.00 CHF
---	------	----	------------------

Aglianico aux notes de vanille, chêne, cèdre, cerise, fruits noirs et prune. Parfait avec bœuf, pâtes et agneau. (14% vol.)

Barrua isola dei nuraghi IGT	75cl	20	61.00 CHF
-------------------------------------	------	----	------------------

Cépages Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot. Vin rouge intense aux notes de fruits mûrs et d'épices. Parfait avec viandes grillées et fromages affinés. (14,5 % vol.)

VINS ROUGES FRANÇAIS

Cairanne – La Grande Réserve	75cl	20	43.00 CHF
Syrah fruitée et poivrée. Souple, fraîche, parfaite avec viandes et fromages. (13%)			
Crozes-Hermitage AC Vidal-Fleury	75cl	20	55.00 CHF
Syrah riche aux notes de cassis, violette et poivre. Parfaite avec gibier et fromages. (13%)			
Château Guibot-la-Fourvieille, Puisseguin-St-Emilion, AOC	75cl	20	58.00 CHF
Merlot et Cabernet Franc aux arômes de cassis, prunes et chocolat noir. Fruitée, concentrée et tannique. (14,5% vol.)			
Châteauneuf du Pape AOC, Château Cabrière rouge :	75cl	20	71.00 CHF
Grenache noir, Syrah, Mourvède, Cinsault, Fruits mûrs, prune, noisette. Riche, onctueux, idéal avec viandes et gibier. (14,5%)			
Côte-Rôtie “Les Triotes” – Domaine Garon	75cl	20	90.00 CHF
Syrah, fruits noirs, poivre. Élégante et puissante. Parfaite avec gibier et grillades. (13,5%)			

MAGNUMS SUISSES

Pinot Noir Grand Cru – Château d'Echichens	20	76.00 CHF
---	----	------------------

Pinot noir fin et fruité, notes de cerise et d'épices douces.
Délicat et équilibré. Parfait pour volailles et viandes blanches.

Intensus – Cave de La Côte	20	89.00 CHF
-----------------------------------	----	------------------

Gamaret-Galotta : assemblage élégant, fruité et rond. Souple en bouche, parfait pour grillades, volailles et plats méditerranéens.

Galotta – Cave de La Côte	20	116.00 CHF
----------------------------------	----	-------------------

Croisement entre Ancellotta et Gamay.
Rouge intense aux notes de fruits mûrs et épices. Structuré et chaleureux.
Idéal avec viandes rouges et fromages affinés.

Merlot Réserve – Cave de La Côte	20	130.00 CHF
---	----	-------------------

Merlot puissant aux arômes boisés, de cerise noire et de cacao.
Finale longue. Idéal avec viandes mijotées.

MAGNUMS ITALIENS

Le Volte – Dell'Ornellaia	20	109.00 CHF
----------------------------------	----	-------------------

Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon.
Style Bordeaux, rond et intense. Notes de prune, tabac et chêne.
Belle matière. Parfait avec viandes rouges.

Insoglio del Cinghiale	20	131.00 CHF
-------------------------------	----	-------------------

Syrah, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Rouge souple aux arômes de mûre, garrigue et épices.
Chaleureux et harmonieux. Idéal avec agneau et plats épicés.

Il Bruciato – Bolgheri DOC	20	139.00 CHF
-----------------------------------	----	-------------------

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah.
Assemblage toscan riche et structuré. Fruits noirs, vanille,
touche boisée. Parfait avec viandes grillées.

Le Serre Nuove – Dell'Ornellaia – Bolgheri DOC	20	193.00 CHF
---	----	-------------------

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Second vin d'Ornellaia. Puissant, complexe, arômes de fruits noirs, cèdre et moka. Accord idéal avec pièces de bœuf.