

La Clef d'Or
CARTE DES VINS &
BOISSONS | BURSINEL

Champagnes

Delamotte, Le Mesnil sur Oger	75 cl	95.-
Pierre Gerbais rosé, Celles-sur-Ource	75 cl	115.-
Dom Pérignon, Épernay, 2002	75 cl	320.-

Autres bulles

France

Le Poiré « cuvée granit », Eric Bordelet, 2016	75 cl	49.-
---	-------	------

Italie

Prosecco, 2016	75 cl	55.-
----------------	-------	------

Vins blancs suisses

Nyon

Riesling, Château de Crans, Gilles Pilloud, 2016-2017	75 cl	48.-
Pinot blanc, Château de Crans, Gilles Pilloud, 2016-2017	75 cl	36.-

Bursinel

Réserve de l'Oujonnet, Domaine de l'Oujonnet, Roland et Patrick Monnard, 2016-2017	75 cl	35.-
Chasselas, Château de Bursinel, Marc Dutoit, 2017	75 cl	32.-
Chasselas, Au Grand Clos, Eric et Régis Widmer, 2017	70 cl	29.-
Pinot gris, Au Grand Clos, Eric et Régis Widmer, 2016-2017	75 cl	40.-

Tartegnin

Domaine de Penloup, Le Mamertin, Vincent et Hans-Ruedi Graenicher, 2016-2017	75 cl	45.-
---	-------	------

Morges

Chardonnay, Domaine Marcelin, 2016-2017	75 cl	55.-
---	-------	------

Dézaley grand cru

Chasselas le Renard, Jean-François et Michel Dizerens, 2017	75 cl	60.-
--	-------	------

Yvorne
Chasselas, Château Maison Blanche, 2017 75 cl 55.-

Vétroz
Amigne, Cave Tsallin,
Antonio et Natalia Pinho, 2017 75 cl 50.-

Petite Arvine, Cave Tsallin,
Antonio et Natalia Pinho, 2017 75 cl 55.-

Vins blancs français

Chablis
1^{er} cru « Séchet Vieilles Vignes »,
Samuel Billaud, 2015-2016 75 cl 85.-

Côte de Beaune
Chassagne Montrachet « Les Battaudes »,
Domaine Agnès Paquet, 2014-2015 75 cl 90.-

Loire
Sancerre, « La Moussière »,
Alphonse Mellot, 2016 75 cl 58.-

Vouvray, « Le Clos »,
Domaine Vincent Carême, 2016 75 cl 70.-

Vins rosés

France – Provence
IGP Alpilles « La Réserve d'Estoublon »,
Château d'Estoublon, Rémy Reboul, 2017 75 cl 40.-

Vins rouges suisses

La Côte
Pinot Noir « Le Satyre »,
Noé et Noémie Graff, 2016-2017 70 cl 51.-

Bursinel
Pinot Noir « Pinot Futé », Au Grand Clos,
Éric et Régis Widmer, 2016 70 cl 48.-

Garanoir, Au Grand Clos,
Éric et Régis Widmer, 2016-2017 70 cl 50.-

« Le Scrable Noir », assemblage, Au Grand Clos,
Éric et Régis Widmer, 2016 70 cl 65.-

Gilly

« Crescendo », Domaine de Chantegrive,
Alain Rolaz, 2015 75 cl 89.-

Vétroz

« Bac 351 », Cave Tsallin,
Antonio et Natalia Pinho, 2015 75 cl 135.-

Savièse

Syrah Antica, Domaine Cornulus, 2014 75 cl 85.-

Cabernet-Franc, Domaine Cornulus, 2014 75 cl 85.-

Tré Grand Antica, Domaine Cornulus, 2016 75 cl 85.-

Ayent

Merlot, Domaine de Cherouche,
Andrea Grossmann et Marc Balzan, 2011 75 cl 100.-

Vins rouges français

Côte de Beaune

Corton Renardes, Domaine Maillard, 2013 75 cl 180.-

Maranges 1^{er} cru « Clos de la Boutière »,
Domaine Bachelet-Monnot, 2014-2015 75 cl 78.-

Bordeaux

Saint-Émilion, Château Trottevieille, 2006 75 cl 188.-

Haut-Médoc, Château Sociando-Mallet, 2012 75 cl 140.-

Margaux, Château Rauzan-Ségla, 2004 75 cl 185.-

Margaux, Château Quinault « L'Enclos », 2006 75 cl 215.-

Pauillac, Château Grand-Puy-Lacoste, 2012 75 cl 105.-

Pauillac, Château Latour
1^{er} grand cru classé, 2002 75 cl 1650.-

Saint-Estèphe, Les Pagodes de Cos, 2010-2011 75 cl 185.-

Saint-Estèphe, Le Crock,
cru bourgeois, 2009-2010 75 cl 105.-

Vins italiens

Piémont

Barbera d'Alba, Fratelli Revello, 2016	75 cl	45.-
Barolo Vigna Giacchini DOCG, Fratelli Revello, 2012-2014	75 cl	120.-

Vins blancs suisses en désirée

Chasselas, Domaine Au Grand Clos, Éric et Régis Widmer, 2017	50 cl	20.-
Pinot blanc, Château de Crans, Gilles Pilloud, 2016-2017	50 cl	25.-
Pinot Gris, Domaine Au Grand Clos, Éric et Régis Widmer, 2016-2017	50 cl	30.-
Passerillé, Domaine Au Grand Clos, Éric et Régis Widmer, 2017	50 cl	60.-

Vins rosés suisses en désirée

Œil-de-Perdrix, Domaine Au Grand Clos, Éric et Régis Widmer, 2017	50 cl	25.-
--	-------	------

Vins rouges suisses en désirée

Pinot Noir «Pinot Futé», Au Grand Clos, Éric et Régis Widmer, 2016	50 cl	36.-
Garanoir, Domaine Au Grand Clos, Éric et Régis Widmer, 2017	50 cl	39.-
Scrabble Noir, Domaine Au Grand Clos, Éric et Régis Widmer, 2016	50 cl	47.-

En magnum

Suisse

Syrah Antica, Domaine Cornulus, 2015	1,5 l	160.-
Cornalin, Domaine Cornulus, 2015	1,5 l	160.-
Tré Grand Antica, Domaine Cornulus, 2012-2016	1,5 l	160.-

France

Saint-Estèphe, Le Crock, cru bourgeois, 2009	1,5 l	230.-
Saint-Estèphe, Les Pagodes de Cos, 2010	1,5 l	380.-
Cahors « La Fage », Domaine Cosse Maisonneuve, 2013	1,5 l	98.-

Apéritifs

Champagne Delamotte, Le Mesnil sur Oge	la flute	18.-
Sanbittèr	10 cl	5.-
Kir vin blanc	1 dl	7.-
Campari 23%	4 cl	6.50
Ricard 45%	2 cl	3.50
	4 cl	6.50
Suze 20%	4 cl	6.50
Martini rouge 17.5%	4 cl	6.50
Martini blanc 17.5%	4 cl	6.50
Cynar 16.5%	4 cl	6.50
Porto blanc	4 cl	6.50
Porto rouge Dalva 10 ans	4 cl	10.-

Bières

Heineken, en bière ou panaché	2 dl	4.-
	3 dl	6.-
	5 dl	8.-
Molson Canadian	355 ml	7.50
Fin du Monde	341 ml	7.50
Calanda Senza sans alcool	3.3 dl	6.-

Eaux

Valsler classic et Valsler silence	5 dl	6.50
	7.5 dl	8.50
San Pellegrino	5 dl	6.50
Perrier	3.3 dl	5.-

Sodas et thés froids

Ramseier, jus de pommes gazéifié	3 dl	5.50
Coca-Cola et Coca-Cola Zéro	3.3 dl	5.50
Sprite	3.3 dl	5.50
Fanta orange	3.3 dl	5.50
Tonic	2 dl	5.50
Thés froids Fuse citron et Fuse pêche	3.3 dl	5.50

Jus et nectars de fruits

Patrick Font, fabrication artisanale mandarine, abricot, fraise, tomate	2.5 dl	8.-
--	--------	-----

Boissons chaudes

Café / espresso / ristretto	4.10
Capuccino, renversé	4.80
Infusion & Thé « Sirocco »	5.-
Chocolat chaud	4.80