

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

Vins au verre (1 dl)

Chasselas, Au Grand Clos Régis Widmer		3.50
Chasselas, Coteau de Vincy, Domaine de Chantegrive Alain Rolaz		4.80
Pinot gris, Au Grand Clos Régis Widmer		7.20
Pinot blanc, Domaine de la Treille Les Frères Dutruy		7.20
Chardonnay, Domaine de Penloup Vincent et Hans-Ruedi Graenicher		7.50
Soprano, pinot noir vieilles vignes Domaine de Chantegrive, Alain Rolaz		6.50
Garanoir, Au Grand Clos Régis Widmer		7.-
Crescendo, merlot cabernet-franc Domaine de Chantegrive, Alain Rolaz		12.50

Champagnes

Boizel Réserve brut	75 cl	98.-
Boizel rosé brut	75 cl	120.-
Jacquart cuvée prestige Alpha	75 cl	230.-
Dom Pérignon, Épernay, 2002	75 cl	320.-

Autres bulles

Italie

Prosecco	75 cl	40.-
----------	-------	------

Vins blancs suisses

Founex

Pinot blanc, Domaine de la Treille
Les Frères Dutruy, 2017 75 cl 48.–

Bursinel

Réserve de l'Oujonnet, Domaine de l'Oujonnet,
Roland et Patrick Monnard, 2017 75 cl 35.–

Chasselas, Au Grand Clos,
Régis Widmer, 2018 70 cl 29.–
50 cl 22.–

Pinot gris, Au Grand Clos,
Régis Widmer, 2017 75 cl 40.–
50 cl 30.–

Chasselas, La Côte AOC grand cru
Le Château de Bursinel, 2017 75 cl 32.–

Dully

Chasselas, Château de Dully,
Domaine de l'ours 2018 75 cl 34.–

Gilly

Chasselas, Coteau de Vincy
Domaine de Chantegrive, Alain Rolaz 2018 75 cl 30.–
50 cl 22.–
37.5 cl 16.50

Tartegnin

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

Chardonnay, Domaine de Penloup,
Vincent et Hans-Ruedi Graenicher, 2017 75 cl 45.–

Genève

Scheurebe, Domaine du Centaure
Julien Ramu, 2017 75 cl 45.–

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 75 cl 85.–

Côte de Beaune

Chassagne Montrachet
Domaine Paul Pillot, 2014 75 cl 125.–

Loire

Sancerre, Croix du Roy ,
Lucien Crochet, 2016 75 cl 65.–

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

Vins rosés

Bursinel

Œil de perdrix, Parfum de vigne,
Jean-Jacques Steiner, 2018 75 cl 32.–
50 cl 22.–

Tartegnin

Œil de perdrix, Domaine Penloup
Vincent et Hans-Ruedi Graenicher, 2018 75 cl 40.–

Founex

Rosé de Gamay, Domaine de la Doye
Les Frères Dutruy, 2018 75 cl 38.–

France

Miraflor rosé, côtes du Roussillon
Domaine Lafage, 2018 75 cl 39.–
150 cl 85.–

Vins rouges suisses

Bursinel

Pinot Noir «Pinot Futé», Au Grand Clos, Régis Widmer, 2017	70 cl	48.–
	50 cl	36.–
Garanoir, Au Grand Clos, Régis Widmer, 2017	70 cl	50.–
	50 cl	39.–
«Le Scrabble Noir», assemblage, Au Grand Clos, Régis Widmer, 2016	70 cl	65.–
	50 cl	50.–

Gilly

Soprano, pinot noir vieilles vignes Domaine de Chantegrive, Alain Rolaz 2018	75 cl	48.–
	50 cl	32.–
Crescendo, merlot cabernet-franc Domaine de Chantegrive, Alain Rolaz 2015	75 cl	88.–
	150 cl	160.–

Tartegnin

Merlot, Le Falerne, grande réserve Vincent et Hans-Ruedi Graenicher, 2017	75 cl	88.–
--	-------	------

Founex

Les Romaines, assemblage Gamaret- Garanoir Les Frères Dutruy, 2017	75 cl	68.–
	50 cl	48.–

Genève

La Légende, Domaine du Centaure Gamaret Garanoir Julien Ramu, 2017	75 cl	58.–
---	-------	------

Savièse

Syrah Antica, Domaine Cornulus, 2016	75 cl	90.–
	150 cl	160.–
Tré Grand Antica, Domaine Cornulus, 2016	75 cl	90.–
	150 cl	160.–
Cornalin, Domaine Cornulus, 2016	150 cl	160.–

Ayent

Merlot, Domaine de Cherouche,
Andrea Grossmann et Marc Balzan, 2011 75 cl 95.–

Vins rouges français

Côte de Beaune

Corton Renardes, Domaine Maillard, 2013 75 cl 175.–

Hautes-côtes- de nuits

Domaine aurélien Verdet 2015 75 cl 72.–

Côte du Rhône

« La Magnaneraie » Domaine Vallot 2017 75 cl 45.–

Saint-Joseph Ro-rée domaine Louis Chèze 2016 75 cl 62.–

Côte d'Or

Le Marsannay, Domaine Bernard Coillot 2016 75 cl 112.–

Bordeaux

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

Saint-Emilion, Château Quinault
«L'Enclos», 2006 75 cl 148.–

Haut-Médoc, Château Sociando-Mallet, 2015 75 cl 110.–

Margaux, Château Rauzan-Ségla, 2004 75 cl 190.–

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

Pauillac, Château Latour
1er grand cru classé, 2002 75 cl 1050.–

Saint-Estèphe, Les Pagodes de Cos, 2010 75 cl 185.–
150 cl 360.–

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

Pomerol. Château Bonalgie, 2015 75 cl 145.–

Vins italiens

Piémont

Barolo Vigna Giacchini DOCG,
Fratelli Revello, 2012

75 cl 105.–

Les Pouilles

Primitivo
Varvaglione BIO E.Mezzo

75 cl 52.–

Apéritifs

Champagne Boizel	la flûte	16.-
Champagne Boizel rosé brut	la flûte	18.-
Prosecco	la flûte	10.-
Sanbittèr	10 cl	5.-
Kir vin blanc	1 dl	6.-
Campari 23%	4 cl	6.50
Ricard 45%	2 cl	3.50
	4 cl	5.50
Suze 20%	4 cl	6.-
Martini rouge 17.5%	4 cl	6.-
Martini blanc 17.5%	4 cl	6.-
Cynar 16.5%	4 cl	6.-
Porto blanc	4 cl	6.-
Porto rouge Dalva 10 ans	4 cl	8.50
Apérol spritz	10 cl	14.-

Bières

Heineken, en bière ou panaché	2 dl	3.50
	3 dl	5.60
	5 dl	7.80
Molson Canadian	3,55 dl	6.50
Fin du Monde	3,41 dl	6.50
Heineken sans alcool	3,3 dl	6.-

Digestifs

Sortilège	4 cl	9.-
Liqueur de fruits	4 cl	9.-
Armaganac 12 ans	4 cl	12.-
Armagnac 30 ans	4 cl	14.-
Diplomatico	4 cl	9.-
Brugal	4 cl	12.-
Sortilège Prestige 7 ans	4 cl	12.-

Eaux

Valser classic et Valser silence	5 dl	5.-
	7.5 dl	7.50

Sodas et thés froids

Ramseier, jus de pommes gazéifié	3 dl	4.50
Coca-Cola et Coca-Cola Zéro	3.3 dl	4.50
Sprite	3.3 dl	4.50
Fanta orange	3.3 dl	4.50
Tonic	2 dl	4.50
Thés froids Fuse citron et Fuse pêche	3.3 dl	4.50
Jus de pommes de Luins	3 dl	4.-

Jus et nectars de fruits

Abricots du Valais	2.5 dl	6.-
Jus de tomate 100% Suisse	2.5 dl	8.-
Jus de pommes de Luins	2.5 dl	8.-

Boissons chaudes

Café / espresso / ristretto		4.10
Capuccino, renversé		4.80
Infusion & Thé «Sirocco»		4.80
Chocolat chaud		4.80
Café gourmand		15.-