

Le coin du Vigneron

<u><i>Vins blancs ouverts</i></u>	<i>1 dl</i>	<i>50 cl</i>	<i>1 l</i>
<i>Frizzantino (blanc pétillant)</i>	<i>Fr. 3.50</i>	<i>Fr. 17.50</i>	
<i>Neuchâtel Château d'Auvernier</i>	<i>Fr. 3.50</i>		<i>Fr. 35. –</i>
<i>Chardonnay Château d'Auvernier</i>	<i>Fr. 6. –</i>		
<i>Pinot Gris Château d'Auvernier</i>	<i>Fr. 6. –</i>		
<i>Saint-Sébastien Kuntzer</i>	<i>Fr. 3.50</i>		<i>Fr. 35. –</i>
<i>Chardonnay Kuntzer</i>	<i>Fr. 6. –</i>		
<u><i>Vins rosés ouverts</i></u>	<i>1 dl</i>	<i>50 cl</i>	
<i>Rosé du Valais</i>	<i>Fr. 3.40</i>	<i>Fr. 17. –</i>	
<i>Œil de Perdrix Château d'Auvernier</i>	<i>Fr. 5.50</i>		
<i>Œil de Perdrix Kuntzer</i>	<i>Fr. 5.50</i>		
<u><i>Vins rouges ouverts</i></u>	<i>1 dl</i>	<i>50 cl</i>	
<i>Goron</i>	<i>Fr. 3.50</i>	<i>Fr. 17.50</i>	
<i>Chianti</i>	<i>Fr. 3.50</i>	<i>Fr. 17.50</i>	
<i>Lambrusco</i>	<i>Fr. 3.50</i>	<i>Fr. 17.50</i>	
<i>Merlot del Veneto</i>	<i>Fr. 3.50</i>	<i>Fr. 17.50</i>	
<i>Primitivo Salento</i>	<i>Fr. 4.40</i>	<i>Fr. 22. –</i>	
<i>Cannonau</i>	<i>Fr. 4.40</i>	<i>Fr. 22. –</i>	
<i>Pinot Noir le Pêcheur Château d'Auvernier</i>	<i>Fr. 4.40</i>	<i>Fr. 22. –</i>	
<i>Cuvée Thierry</i>	<i>Fr. 6. –</i>		

Le coin du vigneron de la région

<u><i>Vins blancs en bouteille</i></u>	<i>37.5 cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>
<i>Pinot Gris Château d'Auvernier</i>			<i>Fr. 45. –</i>
<i>Chardonnay Château d'Auvernier</i>			<i>Fr. 45. –</i>
<i>Chardonnay Kuntzer</i>			<i>Fr. 45. –</i>
<i>Saint-Sébastien Sélection Kuntzer</i>		<i>Fr. 25. –</i>	<i>Fr. 37.50</i>

<u><i>Vins rosés en bouteille</i></u>	<i>37.5 cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>
<i>Œil de Perdrix Château d'Auvernier</i>	<i>Fr. 24. –</i>	<i>Fr. 27.50</i>	<i>Fr. 41. –</i>
<i>Œil de Perdrix Saint-Sébastien Kuntzer</i>	<i>Fr. 24. –</i>	<i>Fr. 27.50</i>	<i>Fr. 41. –</i>

<u><i>Vins rouges en bouteille</i></u>	<i>37.5 cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>
<i>Pinot Noir Château d'Auvernier</i>	<i>Fr. 24. –</i>	<i>Fr. 32.-</i>	<i>Fr. 45. –</i>
<i>Pinot Noir élevé en barrique Château d'Auvernier</i>			<i>Fr. 54. –</i>
<i>Mosaïque Château d'Auvernier</i>		<i>Fr. 37.50</i>	<i>Fr. 56. –</i>
<i>Saint-Sébastien Kuntzer</i>		<i>Fr. 32. –</i>	<i>Fr. 45. –</i>
<i>Saint-Sébastien élevé en barrique Kuntzer</i>		<i>Fr. 36. –</i>	<i>Fr. 54. –</i>

Le Coin des Bulles

<u><i>Vins mousseux & Champagne</i></u>	<i>1 dl</i>	<i>37.5 cl</i>	<i>75 cl</i>
<i>Mauler Cuvée Blue Label brut</i>	<i>Fr. 7.50</i>		<i>Fr. 42. –</i>
<i>Mauler Cuvée Tradition Rosé demi-sec</i>	<i>Fr. 8. –</i>		<i>Fr. 45. –</i>
<i>Mauler Cuvée des Bénédictins bruts</i>	<i>Fr. 9.50</i>		<i>Fr. 56. –</i>
<i>Laurent Perrier</i>	<i>Fr. 12. –</i>	<i>Fr. 60. –</i>	<i>Fr. 90. –</i>
<i>Laurent Perrier rosé</i>			<i>Fr.135. –</i>

Le Coin des Vins d'ailleurs

Italie

Vins rouges en bouteille

75 cl

Les Marches

Rosso Piceno Superiore "Picus", Simone Capecci, BIO

Fr. 49. –

Cépage : Montepulciano et Sangiovese

Au goût se distingue des arômes de cerises et de prunes ; des notes épicées de cannelle et de réglisse. Un vin structuré, aux tanins fins avec une belle persistance aromatique.

Piémont

Barbera d'Alba, Cordero di Montezemolo

Fr. 69. –

Cépage : 100% Barbera

Robe rouge à reflets violets. Arômes subtils de vanille et cerises. Équilibré et frais en bouche, il a une couleur très concentrée. Le nez porte des arômes fruités qui se marient avec des sensations de cacao et d'autres épices plus douces.

Pouilles

Primitivo Salento Amabile "Senza Parole"

Fr. 36. –

Cépage : Primitivo

Un rouge charnu avec une agréable douceur résiduelle et un spectre de parfums d'une belle complexité. D'intenses arômes de mûres sauvages dominant, relevés par quelques notes de sous-bois.

S'accompagne parfaitement avec des plats italiens comme les pâtes et pizzas.

Primitivo di Manduria "Papale" Varvaglione, Médaille d'or

Fr. 47. –

Cépage : 100% Primitivo

Ce Primitivo di Manduria présente une robe rubis très dense. Le nez est intense et donne des notes de fruits des bois très mûrs.

Sicile

Nero d'Avola, Chiaramonte Rosso

Fr. 39. –

Cépage : 100% Nero d'Avola

Couleur pourpre intense. Au nez se dégagent des arômes de cassis, de sureau et d'épices.

S'accompagne très bien avec des plats italiens comme les pâtes, les pizzas et grillades.

Italie

Vins rouges en bouteille

75 cl

Toscane

Montecucco Riserva, Castello Colle Massari, BIO

Fr. 54. –

Cépages : Sangiovese, Ciliegiolo et Cabernet Sauvignon

Arômes de baies de bois, réglisse et cannelle. Structure douce avec un final fruité.

S'accompagne parfaitement avec de la viande rouge et de la chasse.

Vénétie

Amarone Classico "Monte Danieli"

Fr. 115. –

Cépages : Corvina, Corvinone, Molinara et Rondinella

Très joli vin à la robe rouge grenat. Les arômes intenses passent des fruits cuits, prunes séchées, griottes à l'alcool, tabac et diverses épices dont le gingembre. Corps puissant et concentré en belle harmonie entre les fruits et les bois.

S'accompagne parfaitement avec de la viande de bœuf et de la chasse.

Espagne

Vins rouges en bouteille

75 cl

Riojà

Riojà Alta "Reserva" Don Paulino

Fr. 39. –

Cépages : Tempranillo et Garnacho

Ce vin se distingue par sa très belle structure, sa puissance ainsi que sa persistance aromatique.

S'accompagne parfaitement avec de la viande rouge.

Ribeira del Duero "Una Cepa" le vin du patron

Fr. 69. –

Vendimia Seleccionada

Cépage : 100% Tempranillo (tinto fino)

Rendement très limité, chaque cep correspond à une bouteille ("Una Cepa") au maximum. Robe très foncée. Bouquet intense de fruits noirs, de réglisse et de vanille.

Un vin structuré et complexe avec une belle persistance aromatique.

S'accompagne parfaitement avec de la viande rouge, de la chasse et de la charcuterie.

France

Vins rouges en bouteille

37.5 cl 75 cl

Côte du Rhône

Côte du Luberon, Château Val Joanis, Réserve "Les Griottes" Fr. 54. –

Cépage : 100% Syrah

Robe très sombre avec son bouquet d'épices et de cerises noires. En bouche, un vin à la fois corsé et extrêmement concentré avec une finale longue se rapprochant d'un

Châteauneuf-du-Pape.

S'accompagne parfaitement avec de la viande rouge et de la chasse.

Grand Cru de Bordeaux

Château Orisse du Casse, Grand Cru, Saint-Emilion Fr. 30. – Fr. 59. –

Cépages : Merlots et Cabernet francs

Ce "Grand Cru" se distingue au nez par une superbe intensité aromatique soutenue par un très beau boisé. En bouche, un vin à la fois généreux, rond et d'une très grande subtilité.

S'accompagne parfaitement avec de la viande rouge et des fromages corsés.

Languedoc-Roussillon

Le Fitou "Origines" BIO Fr. 36. –

Cépages : Vieux Carignan, Grenache et Syrah

Ce cru à la robe rouge grenat profonde nous dévoile des arômes d'épices et de figues bien mûres. Il offre du corps et de la rondeur ainsi qu'un bel équilibre.

S'accompagne parfaitement avec de la viande blanche et des mets de brasserie.

Val de Loire

Notre hommage : Cuvée Thierry, Domaine Gérard Depardieu Fr. 61. –

Cépage : 100% Syrah

Arômes intenses de baies noires, notes de cuir et terre.

S'accompagne parfaitement avec de la viande rouge et de la chasse.