

Carte des Vins

CRUS AU VERRES

	1 dl
Blancs Suisses	
Le Chardon d'Argent, Chardonne, Chasselas	6.50
Avec Vue, Domaine du Burignon, St Saphorin	7.50
AOC Lavaux, Chasselas	
La Braise D'Enfer, <i>Lavaux AOC, Chasselas</i>	8.50
« K » Blanc, <i>Valais AOC, Sauvignon et Païen</i>	7.50
Petite Arvine, <i>Valais AOC</i>	9.50
Blanc Français	
<i>Chablis, Christophe et Fils, Chablis AOC</i>	8.00
Rosés Suisses	
Œil de Perdrix, <i>Cave Vevey Montreux</i>	6.00
Rosés Français	8.50
<i>Domaine St-André de Figuière, AOC Côtes de Provence</i>	
Rouges Suisses	
Velours Côtier 2020, Mont Sur Rolle, AOC la Côte	7.50
Assemblage Gamaret, Garanoir, Pinot noir, Galota	
Clos de la George Grand Cru à Yvorne	
Chablais AOC 2019 – Pinot Noir	8.50
<i>Humagne Rouge</i>	9.50
« Follaterre » <i>Henri Vallonton, Valais AOC,</i>	
Effervescent Suisse	
Domaine Genévaz, Perles de Lavaux, Blanc de Blanc	
<i>AOC Lavaux 100 % Doral</i>	9.50
Vins Doux Suisses	
Moelleux, J&M Favre,	12.00
<i>Johannisberg, P. Arvine, Sauvignon Blanc, Chamoson, Valais</i>	

L'ERMITAGE

HÔTEL-RESTAURANT



Carte des Vins

DEMI-BOUTEILLES

Blancs Suisses

50.0 cl

30.00

3 La Braise D'Enfer, Epesses

Les Frères Dubois, Cully, 2020, Chasselas

50.0 cl

26.00

5 Arlevins, Chardonne,

J-F Neyroud-Fonjallaz, Lavaux AOC 2019 Chasselas

50.0 cl

35.00

Rouges Suisses

10 Le « Relais » Cépages noble,

J-F Neyroud-Fonjallaz, Chardonne 2018

Rosé Suisses

37.5 cl

29.00

11 Œil de Perdrix, Cave Vevey Montreux,

Pinot noir 2019

Rouges Français

13 Cuvée Prestige Domaine de la Garrigue

Vacqueyras AOP 2018

32.00

Carte des Vins

BLANCS SUISSE

Lavaux

70 cl/75 cl

- 16** Le «Chardon d'Argent », Chasselas
J-F Neyroud-Fonjallaz, Chardonne 2020 41.00
- 17** Avec Vue, 2020 Domaine du Burignon, St Saphorin
AOC Lavaux, Chasselas 45.00
- 18** La Braise D'Enfer, Epesses
Lavaux AOC 2020 – Chasselas 49.00

La Côte

- 31** « La Jouvence » – Charles Rolaz Hammel
Vaud AOC 2020 – Merlot Blanc de Noir 41.00

Valais

- 37** Ermitage du Valais, « La Torrentière »
Valais AOC 2015 – Marsanne et Roussane 55.00
- 37** « K » Blanc, Henri Valloton
Valais AOC – Sauvignon et Païen 55.00
- 37** Petite Arvine, Cave du Bonheur
Valais AOC 2019 66.00

ROSÉS SUISSE

70 cl/75 cl

- 42** Œil de Perdrix,
Cave Vevey Montreux, Pinot noir, 2020 40.00
- 43** Œil de Perdrix 2020, Klin d'œil, Cave Keller
Pinot noir élevé en fût de chêne 45.00

Carte des Vins

ROUGES SUISSE

Lavaux

70 cl/75d

- 47 Lune Noire, Les Frères Dubois
Cully 2017 – Assemblage Rouge 63.00

Chablais

- 53 Clos de la George Grand Cru à Yvorne
Chablais AOC 2019 – Pinot Noir 54.00
- 54 Clos du Châtelard « Anthologie » Grand Cru Villeneuve
Chablais AOC 2017 – Assemblage Rouge 57.00
- 55 Clos du Châtelard « Hypérion » Grand Cru Villeneuve
Chablais AOC 2016 – Merlot et Cabernet Franc 70.00
- 57 Clos de la George Grand Cru à Yvorne
Chablais AOC 2017 – Syrah 75.00

La Côte

- 68 *Velours Côtier 2020, AOC Domaine de la ville de Lausanne*
Assemblage Gamaret, Garanoir, Mara, Galota 45.00

Valais

- 69 Humagne Rouge « Follaterre »
Henri Vallanton, 2020 AOC Valais 57.00
- 70 Cornalin « Les Aguères »
Tierry Constantin AOC Valais 2018 72.00
- 71 Grain noir
Marie-Thérèse Chappaz AOC Valais 2019 160.00

Tessin

- 72 Merlot Di Sacha et Giorgio 2020, Ticino DOC
Cantina Pelossi et Azienda Mondo 68.00
- 73 Ronco delle Noci, Tenuta Agricola Luigina
IGT Suisse italienne 2017 – Merlot 82.00

Grison

- 74 Pinot Noir « Silas Höler 2020 »,
Elevé en fût de chêne, AOC Maïfeld 85.00

Carte des Vins

BLANCS FRANÇAIS

BOURGOGNE	75 cl
76 Chablis, Christophe et Fils <i>Chablis AOC, 2018</i>	55.00
77 Saint-Aubin 1 ^{er} cru « Les Charmois », <i>Domaine Lamy-Pillot, AC Saint-Aubin 1^{er} cru, 2017</i>	95.00

ROSÉS FRANÇAIS

99 Domaine St-André de Figuière, 1 ^{er} de Figuière <i>AOC Côtes de Provence, 2020</i>	42.00
---	-------

ROUGES FRANÇAIS

BORDEAUX

Saint-Emilion

134 Chapelle d'Ausone, 2 ^{ème} vin, 2007	254.00
--	--------

Saint-Estèphe

179 Ch. Calon Ségur 2015	280.00
---------------------------------	--------

Sauternes

178 Ch. La Tour Blanche 2003, 1 ^{er} Grand Cru Classé	164.00
---	--------

L'ERMITAGE
HOTEL-RESTAURANT
Carte des Vins

ROUGES FRANÇAIS

BOURGOGNE

75cl

Côte de Nuits

- 105** Domaine Michel Magnien, Les Sentiers
AC Chambolle-Musigny 1er Cru 2014 182.00
- 107** Domaine Marchand Frères, Les Sentiers
AC Chambolle-Musigny 1er Cru 2012 194.00
- 108** Thibault Liger-Belair, Les Saints Georges
AC Nuits-Saint-Georges 1er 2011 209.00
- 110** Domaine Frédéric Magnien, Grand Cru
AC Echezeaux 2013 250.00

Côte de Beaune

- 116** Domaine Chanson Père et Fils
AC Corton Grand Cru 2015 189.00
- 117** Hospices de Beaunes, Cuvée Dames de la Charité
AC Pommard 1er Cru 2015 219.00

Carte des Vins

ROUGES ITALIEN

Piémont

75 cl

185 Azienda Agricola Luigi Pira, Vigna Rionda

Barolo DOCG 2011 – Nebbiolo

170.00

Vénétie

185 Azienda Agricola Giorgio Cecchetto, Raboso del Piave

Piave DOC 2009 – Raboso

65.00

Toscane

195 Ciacci Piccolomini d'Aragona

Brunello di Montalcino DOCG 2012 – Sangiovese

119.00

Carte des Vins

ROUGES ARGENTIN

202 Bodega Matias Riccitelli, Hey! Malbec	75 cl
<i>AC Lujan de Cuyo 2017 – Malbec</i>	60.00

VIN MÛELLEUX FRANÇAIS

203 Domaine Huet, Clos du Bourg	
<i>AC Vouvray 2016 – Chenin Blanc</i>	89.00

VIN EFFERVESCENT SUISSE

203 Domaine Genévez, Perles de Lavaux, Blanc de Blanc	
<i>AOC Lavaux 100 % Doral</i>	66.00

CHAMPAGNE

Maison Joseph Perrier	140.00
Cuvée Royale rosé	
Maison Bruno Paillard	195.00
264 Blanc de Blanc Grand Cru	
Maison Krug	
273 Krug Grande cuvée Brut	125.00

