



**16 FLO**  
CUISINE DU SOLEIL

**CARTE DES BOISSONS**

## VINS AU VERRE

### BULLES 1,2 DL

Prosecco DOC – Jaya – Brut	10.-
Billecart Salmon – Brut Réserve	23.-

### BLANCS 1 DL

2021 Chasselas – Damien Mermoud – Lully	9.-
2022 Viognier IGP – Domaine de la Janasse – Rhône	12.-
2020 Rully – Domaine Saint-Jacques – Bourgogne	14.-

### ROUGES 1 DL

2022 Pinot Noir – Fruit - Les Parcelles – L.Villard – Anières	10.-
2016 Esprit de Pavie – Château Pavie – Bordeaux	11.-
2021 Barbera d’Alba – Elio Altare – Piémonte	12.-

### ROSÉ 1 DL

2021 Bandol Rosé – Domaine de Terrebrune	10.-
--	------

### VIN DOUX 1 DL

2020 Passito di Pantelleria – Ben Ryé – Donnafugata – Italie	15.-
--	------

### BOISSONS À PRIX MODÉRÉS

Verre de lait 25 CL 3.-

Sirop 30 CL 2,5.-

Jus de Pomme Ramseier doux 33 CL 6.-

## VINS EFFERVESCENTS

### CHAMPAGNES 75 CL

NM	Henri Giraud – Esprit – Brut Nature	110.-
NM	Deutz Brut Classic	125.-
NM	Billecart Salmon Brut Réserve	135.-
NM	Bérèche Brut	150.-
NM	Ruinart Brut	180.-
NM	Ruinart Blanc de Blancs	250.-
1998	Comtes de Champagne – Taittinger	290.-
2013	Dom Pérignon	450.-

### CHAMPAGNES ROSÉS 75 CL

NM	Billecart Salmon Rosé	179.-
----	-----------------------	-------

### AUTRES EFFERVESCENTS 75 CL

	Prosecco DOC – Jaya – Brut – Italie	55.-
--	-------------------------------------	------

## VINS BLANCS

### SUISSE 75 CL

#### GENÈVE

2021	Chasselas – Damien Mermoud – Lully	55.-
2021	Aligoté – Damien Mermoud – Lully	64.-
2021	Pinot Blanc 102 – Damien mermoud -Lully	70.-
2021	Sauvignon Blanc 1 <sup>er</sup> Cru Coteau de Lully – Domaine de Beauvent	75.-
2020	Chardonnay – Stéphane Gros – Dardagny	85.-
2021	Viognier – J.P Pellegrin – Peissy	90.-
2020	Chardonnay « Le C » J.P Pellegrin – Peissy	135.-

#### VAUD

2020	Dézaley Grand Cru – Chemin de Fer – Luc Massy – Lavaux	89.-
------	--	------

#### VALAIS

2020	Paien Vieilles Vignes – Domaine Simon Maye	95.-
2021	Petite Arvine – Granite – Valentina Andrei	105.-
2019	Ermitage – Marie Bernard Gillioz	120.-

#### LAC DE BIENNE

2019	Chardonnay – Domaine Froté	95.-
------	----------------------------	------

#### NEUCHÂTEL

2021	Chardonnay – Domaine Porret	80.-
------	-----------------------------	------

## VINS BLANCS

### FRANCE 75 CL

#### BOURGOGNE

2020	Rully – Domaine Saint-Jacques	80.-
2021	Chablis – Domaine Moreau-Naudet	85.-
2018	Pouilly Fuissé – Château du Clos – Joseph Burrier	90.-
2018	Bourgogne Blanc – Leflaive Associés	135.-
2016	Meursault – Les Criots – Ballot Millot	175.-
2020	Puligny-Montrachet – Domaine Sauzet	210.-
2020	Chassagne – Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru « Vide Bourse » Thomas Morey	295.-
2016	Batard-Montrachet Grand Cru – Domaine Thomas Morey	490.-

#### LOIRE

2019	Sancerre – Calcaires – Lucien Crochet	72.-
2020	Saumur Blanc – Clos de L'écotard – Miche Chevré	79.-

#### JURA

2021	Arbois – Chardonnay – Patchwork – Stéphane Tissot	85.-
------	---	------

#### ALSACE

2020	Riesling – Roche Calcaire – Zind Humbrecht	79.-
------	--	------

#### VALLÉE DU RHÔNE

2021	Côtes du Rhône – Domaine Jamet	80.-
2021	Condrieu – Les Grandes Chaillées – Stéphane Montez	125.-

#### CORSE

2020	Calvi Blanc – Pumonte – Domaine D'Alzipratu	68.-
------	---	------



## VINS BLANCS



### ITALIE 75 CL

2021	Etna Bianco - Tenuta Delle Terre Nere - Sicile	60.-
2020	Sauvignon Blanc - Schiopetto - Collio - Friuli	80.-
2021	IGT Vistamare - Ca' Marcanda - Gaja - Toscane	125.-
2020	Langhe - Gaia & Rey - Chardonnay- Angelo Gaja - Piemonte	390.-

### ESPAGNE 75 CL

2020	Rioja Blanco - La Bastid - Olivier Rivière	80.-
2021	Palo Blanco - Taganan - Envinata - Tenerife	120.-

### GRÈCE 75 CL

2019	Santorini - Assyrtiko - Monsignori - Estate Argyros	105.-
------	---	-------

## VINS ROUGES

### SUISSE 75 CL

#### GENÈVE

2021	Gamay Noir – Domaine Grand’Cour – J.P Pellegrin – Peissy	59.-
2020	Pinot Noir – Les Parcelles – L. Villard – Anières	65.-
2021	Garanoir – Domaine Grand’Cour – J.P Pellegrin – Peissy	75.-
2019	Syrah 1er cru Barrique – Domaine de Beauvent – Bernex	80.-
2020	Pinot Noir – Stéphane Gros – Dardagny	85.-
2020	Merlot – Eleonore – Domaine de la Vigne Blanche	90.-
2018	Cabernet – Iconique – J.M Nouvelle – Satigny	115.-

#### NEUCHÂTEL

2020	Pinot Noir – Les Cailloutis – Domaine des Landions	125.-
------	--	-------

#### VALAIS

2019	Humagne rouge – Domaine Simon Maye	95.-
2020	Syrah – Vieilles Vignes – Domaine Simon Maye	135.-

#### GRISONS

2021	Pinot Noir – Tradition – Martin Donatsch	110.-
2021	Pinot Noir – Monolith – Obrecht	150.-

#### TICINO

2020	Merlot del Ticino DOC – Il Bouquet di Chiara – Paolo Basso	65.-
------	--	------

## VINS ROUGES

### FRANCE 75 CL

#### BOURGOGNE

2021	Savigny-les-Beaune – Domaine Janson – Parigot	80.-
2020	Fixin – Les Petits Craies – Jean Fournier	95.-
2018	Pommard – Les Combes – Agnès Paquet	115.-
2017	Gevrey-Chambertin – Vieilles Vignes – Geantet-Pansiot	135.-
2020	Chambolle-Musigny – Aurélien Verdet	175.-
2017	Nuits St Georges 1 <sup>er</sup> cru Les Vaucrains – Robert Chevillon	225.-
2019	Morey-St-Denis – Cuvée des Grives – Domaine Ponsot	295.-
2019	Vosne-Romanée 1 <sup>er</sup> cru Les Rouges – Jean Grivot	450.-

#### BORDEAUX

2019	Château Chasse-Spleen – Moulis-en-Médoc	89.-
2017	Château Sociandot-Mallet – Haut-Médoc	105.-
2016	La Réserve de la Comtesse – Pauillac – Second Vin	135.-
2016	Château Petit Village – Pomerol	250.-
2014	Château Figeac – Saint-Émilion – Grand cru Classé B	375.-
2009	Château Les Carmes Haut Brion – Pessac Léognan	450.-
2007	Château Palmer – Margaux – 3 <sup>ème</sup> Grand cru Classé	490.-
2010	Château Léoville Las Cases – Saint Julien – 2 <sup>nd</sup> Grand cru Classé	690.-
2003	Château Latour – Pauillac – 1 <sup>er</sup> Grand cru Classé	1300.-

#### VALLÉE DU RHÔNE

2020	Saint Joseph – Cuvée du Papy – Stéphane Montez	90.-
2019	Châteauneuf-du-Pape – le Clos du Caillou	120.-
2020	Côte Rôtie – Fructus Voluptas – Domaine Jamet	155.-
2010	Côte Rôtie – La Landonne – Domaine Rostaing	375.-

#### PROVENCE

2019	Bandol – Domaine de Terrebrune	79.-
------	--------------------------------	------

#### LANGUEDOC

2017	Faugères – Jadis – Léon Barral	85.-
2019	Terrasses de Larzac – Domaine de Montcalmès	90.-



## VINS ROUGES

### ITALIE 75 CL

#### PIEMONTE

2021	Dolcetto d'Alba – Elio Altare – Piémonte	79.-
2018	Barolo – Massolino – Piemonte	135.-
2019	Barbaresco – Angelo Gaja	430.-

#### TOSCANE

2018	Chianti Classico – Le Fonti	69.-
2021	Rosso di Montalcino – Talenti	75.-
2021	Bolgheri – Le Serre Nuove dell'Ornellaia	150.-
2019	IGT Toscana - Tignanello – Marchesi Antinori	295.-
2019	Bolgheri – Sassicaia – Tenuta San Guido	550.-
2019	IGT Toscana – Massetino – Tenuta dell'Ornellaia	750.-

#### SICILE

2018	Etna Rosso – Santo Spirito – Tenuta delle Terre Nere	85.-
------	--	------

### ESPAGNE 75 CL

2019	Priorat – Fredi Torres – Catalogne	75.-
2020	Bierzo – La Vitoriana - Raul Perez – Castille y León	95.-
2018	Rioja Alta- Macan Clasico – Vega Sicilia / Barons de Rothschild	140.-
2007	Ribera del Duero – Unico – Vega Sicilia – Castille y León	630.-

## VINS ROSÉS

### SUISSE 75 CL

2021 Œil de Perdrix – Château d'Auvernier 55.-

### FRANCE 75 CL

2021 Bandol – Domaine de Terrebrune – Provence 85.-

2022 Côtes de Provence – Château de Selle – Domaines Ott 99.-

2022 Côtes de Provence – Château de Selle – Domaines Ott 37,5 CL 48.-

## MAGNUMS

### CHAMPAGNES 150 CL

NM Ruinart Brut 360.-

### VINS BLANCS 150 CL

FRANCE

2020 Puligny-Montrachet – François Carillon - Bourgogne 395.-

### VINS ROUGES 150 CL

SUISSE

2008 Pinot Noir Enfer du Calcaire – Histoire d'Enfer – Valais 250.-

FRANCE

2020 Saint Joseph – Cuvée du Papy – Stéphane Montez 220.-

2019 Châteauneuf du Pape – Domaine Marcoux – Vallée du Rhône 250.-

2020 Gevrey-Chambertin – Domaine Henri Magnien 295.-

ITALIE

2018 IGT Toscana – Ca'Marcanda – Gaja 495.-

## EAUX MINÉRALES

Acqua Panna 75 CL	8.5-
San Pellegrino 75 CL	8.5-
Acqua Panna 50 CL	6.-
San Pellegrino 50 CL	6.-
Perrier 33 CL	5.-

## BOISSONS SANS ALCOOL

Coca-Cola 33 CL	5.-
Coca-Cola-Zéro 33 CL	5.-
Sprite 33 CL	5.-
Bitter San Pellegrino 20 CL	6.-
Crodino 20 CL	6.-
Tonic Water Fever Tree 20 CL	6.-
Ginger beer Fever Tree 20 CL	6.-
Mediterranean Tonic Fever Tree 20 CL	7.-
Nestea Lemon - Pêche 33 CL	5.-
Jus de Pommes Ramseier doux 33 CL	6.-
Jus d'oranges Michel 20 CL	7.-
Jus de Fruits Opaline (Pomme, Tomate) Nectar Abricot 25 CL	8.-
Verre de lait 25 CL	3.-
Sirop (Citron - Fraise - Orgeat ) 25 CL	2.5.-
Red Bull 25 CL	6.-

## BIÈRES BOUTEILLES

Dr Gab's « Ipanema » IPA 33 CL	8.5-
Moretti l'Autentica 33 CL	7.5-
Belvo - Belgique 33 CL	8.-
Pietra Ambrée 33 CL	8.-
Feldschlossen 0 % 33 CL	7.-

## APÉRITIFS ET DIGESTIFS

Kir Vin Blanc 10 CL	9.-
Kir Royal 12 CL	23.-
Lillet Blanc 6 CL	9.-
Martini Blanc – Rouge 14° 6 CL	9.-
Ricard 45° 4 CL	9.-
Suze 16° 4 CL	9.-
Manzanilla di Salucar Barrameida – Valdespino 15° 8 CL	9.-

### COCKTAILS

Spritz 14 CL	14.-
Americano 8 CL	14.-
Negroni 8 CL	16.-
Bellini 15 CL	15.-
Bellini Champagne 15 CL	25.-
Cocktail du jour 15 CL	15.-

### LIQUEURS 4 CL

Limoncello di Casa Barone – Costa Amalfi 33°	11.-
Jaegermeister 35°	12.-
Cointreau 40°	12.-
Grand Marnier 40°	12.-
Amaretto 17°	12.-
Amaro Montenegro 23°	10.-
Bailey's Irish Cream 28°	12.-
Get 27 21°	12.-
Genépi Pères Chartreux 35°	15.-
Chartreuse Jaune 43°	21.-
Chartreuse Verte 56°	21.-
Chartreuse M.O.F 43°	24.-

## APÉRITIFS ET DIGESTIFS

### VODKAS 4 CL

Belvedere 40°	17.-
Beluga Noble 40°	19.-

### GINs 4 CL

Gordon's 37,5°	15.-
Hendrick's 41°	17.-

### TEQUILA 4 CL

Olmecca Altos Plata 40°	14.-
Don Julio 1942 40°	39.-

### RHUMS 4 CL

Bacardi Carta Blanca 37,5°	14.-
Diplomatico Reserva Exclusiva 40°	16.-
Ron Zacapa 23 Solera 40°	25.-

### CALVADOS 4 CL

Château du Breuil VSOP 41%	16.-
----------------------------	------

### WHISKIES 4 CL

#### BLENDED

Chivas regal 12 ans 40°	14.-
Johnnie Walker- Black Label 40°	15.-

#### SINGLE MALT

Oban 12 ans- Highlands 56,2°	18.-
Lagavullin 16 ans – Islay 43°	25.-
Glenfarclas 15 ans – Speyside 46°	25.-

## APÉRITIFS ET DIGESTIFS

### BOURBON 4 CL

Jack Daniel's – Tennessee 40° 18.-

### COGNAC 4 CL

Tesseron Composition 40° 19.-

### ARMAGNAC 4 CL

Bas-Armagnac Grands Assemblages 12 ans 43° 19.-

### EAUX DE VIES 4 CL

Grappa di Moscato – Valdavi – Berta - Piémonte 44° 12.-

Grappa di Moscato -Bric del Gaian (Barrique) – Berta – Piémonte 43° 21.-

Williamine – Morand 48° 14.-

Moitié – Moitié Morand 38° 14.-

Framboise – Saconnex D'Arve 40° 15.-

Mirabelle – Saconnex D'Arve 40° 15.-

## BOISSONS CHAUDES

Espresso 5.-

Double Espresso 6,5

Cappuccino 6,5

Café 6.-

Latte Macchiato 7.-

Chocolat chaud 7.-

Thés – Infusions Tea Repertoire – Carouge 6.-