

# SOMMAIRE

## Les Sakés

Les sakés Junmai	page 3
Les sakés Junmai Ginjo	page 5
Les sakés Junmai Daiginjo	page 6
Les sakés Honjozo	page 7
Les sakés spéciaux	page 9

## Les Champagnes

page 11

## Les Vins Blancs

Les vins blancs genevois	page 12
Les vins blancs suisse	page 13
Les vins blancs français	page 14
Les vins blancs du monde	page 16

## Les Vins Rouges

Les vins rouges genevois	page 17
Les vins rouges suisse	page 18
Les vins rouges français	page 19
Les vins rouges du monde	page 21

## Les Vins Rosé

page 22

## Les Vins Au Verre

page 23

## Les Whisky Japonais

page 24

## Cocktails et apéritifs

page 25

## Spiritueux et bières

page 26

## Eaux minérales et sodas

page 27

## Cafés, thés et infusions

page 28

# Boissons japonaises

## Japanese drinks

### *Le Saké*

*Le Saké Premium du Japon est l'appariement parfait à toute cuisine raffinée.*

*Nous vous recommandons de le boire légèrement  
frais et de le savourer comme un bon vin.*

*Le Saké premium est produit de façon artisanale à partir de riz soigneusement  
sélectionné et de l'eau de source pure des montagnes japonaises.*

*Le Saké correspond à la gastronomie par sa pureté  
mais aussi par son gout naturel d'Umami. Le Saké ne contient aucun sulfite et est faible en acidité,  
ce qui le rend facile à digérer.*

*Aujourd'hui, il y a environ 1300 brasseries à gestion familiale. Elles sont encore en développement,  
et se basent sur 2000 ans de tradition brassicole.*

*Le restaurant Kamome a personnellement sélectionné quelques brasseries de grande renommée pour vous.*

*Profitez de la beauté et de la variété du Saké premium*

*乾杯*

*Kanpai !!!*

*Premium Sake from Japan is the perfect pairing to any fine food.*

*We recommend to drink it slightly chilled and enjoy like a fine wine.*

*Premium sake is produced in artisanal way from selected rice and pure spring water from the Japanese mountains.*

*Sake matches fine food by its purity and gives them extra finesse due to its natural umami taste.*

*Sake is free of sulfite and low in acidity and therefore very easily digestible.*

*Today there are some 1300 family run breweries.*

*They are further developing based on 2000 years of brewing tradition.*

*Kamome restaurant has personally selected renowned breweries for you. Enjoy the beauty and variety of Premium Sake.*

*乾杯*

*Kanpai !!!*

## Les Sakés Junmai

### Marigold

Tokkuri	12cl	22.00
Bouteille	72cl	125.00

Catégorie : Junmai  
Riz : Omachi, 65% pol.

Style : sec, corsé, chaud ou froid  
Alcool: 15% vol.

*Brassé avec de la levure extraite de fleurs de soucis, suivant la méthode traditionnelle Yamahai.  
Ce Saké dispose de corps, de saveurs "umami" et d' une acidité bien équilibré. Peut également être apprécié chaud.  
Brewed with yeast from the blossoms of marigold following the traditional Yamahai method.  
This Sake features a full body with "umami" taste and well balanced acidity. Can also be enjoyed warm.*

### Tedorigawa "Yoshidagura Junmai"

Tokkuri	12cl	19.00
Bouteille	72cl	110.00

Catégorie : Junmai  
Riz : Yamada Nishiki, 50% pol. Gohyakumangoku, 55% pol.

Style : fuité, doux  
Alcool: 15% vol.

*Des notes fuité de pomme et bananes et une structure très vivante et fraîche. La brasserie doit sa longue histoire de saké de qualité au riz local et à l'eau de qualité du mont Hakusan, elle est au centre du documentaire « The birth of sake » (Netflix) de 2015 et est maintenant dirigé par la sixième génération de la famille Yasuyuki Yoshida  
Fruity notes of apple and banana with a very fresh and lively structure. The brewery owes its long history of quality sake from the local rice and superior water from Mount Hakusan, it is the subject of the documentary "The Birth of Saké" (Netflix) from 2015 and its now lead by sixth-generation heir, Yasuyuki Yoshida.*

## Les Sakés Junmai

### **Junmai**

Tokkuri	12cl	22.00
Bouteille	72cl	125.00

Catégorie :Junmai  
Riz : Manamusume,65% pol.

Style : doux, lisse,  
Alcool: 15% vol.

*Saké doux et agréable. Excellent jumelage avec de nombreux aliments. Très populaire au Japon. Excellent rapport qualité prix.*  
*Mild and pleasant sake. Excellent pairing with many foods. Very popular in Japan. Excellent value.*

### **Turtle Black**

Tokkuri	12cl	19.00
Bouteille	72cl	110.00

Catégorie :Junmai  
Riz : Riz de région, 75% pol.

Style : sec, froid et chaud  
Alcool: 15% vol.

*Créée en 1875 a côté de la rivière Chikugo dans la préfecture de Fukuoka, le nom Ikekame signifie Tortue dans la mare, symbole de chance et longue vie. Ce saké accompagnera les poissons, volailles et plats végétarien.*  
*Founded 1875 near the Chikugo river in Fukuoka prefecture, the name Ikekame means turtle in the pond, symbol for luck and long life. This sake will pair with fish, poultry and vegetarian dishes.*

## Les Sakés Junmai Ginjo

### **Kobe Classic**

Bouteille 30cl 60.00

Catégorie : Junmai Ginjo  
Riz : Hyogo Yumenishiki, 60% pol.

Style : fruité, demi sec  
Alcool: 15% vol.

*Ce Saké Premium parfaitement brassé vient du village Nada à Kobé où le Saké est tradition.  
Arômes épicés, saveurs douces mais complexes accompagnent parfaitement les poissons et légumes.  
This perfectly brewed premium sake is from the traditional sake village Nada in Kobe.  
Spicy aromas and mild but complex flavours pair excellently with fish and vegetables*

### **Wandering Poet**

Tokkuri 12cl 24.00  
Bouteille 30cl 60.00  
Bouteille 72cl 135.00

Catégorie: Junmai Ginjo  
Riz : Yamada Nishiki, 55% pol.

Style : smooth, medium dry  
Alcool: 15% vol.

*La légèreté de son nez fruité et son gout naturel de "umami" rendent ce saké accommodable avec une variété de mets.  
C'est un Junmai Ginjo de référence.  
Tender and well balanced. As lightly fruity nose and natural "umami" taste make an excellent match with various meals.*

## Les sakés Junmai Daiginjo

### **Rhododendron**

Tokkuri 12cl 28.00  
Bouteille 72cl 165.00

Catégorie : Junmai Daiginjo  
Riz : Omachi, 40% pol.

Style : complexe, sec, chaud ou froid  
Alcool: 16% vol.

*Tendre arôme de fleurs nobles rappelant une magnifique journée de printemps . Très douce saveur de umami.  
Brassé avec de la levure extraite des fleurs de rhododendron suivant la méthode traditionnelle de Kimoto.  
Tender aroma from noble flowers remind a beautiful day in spring. Very mild umami taste.  
Brewed with yeast from the blossoms of rhododendron following the traditional Kimoto method.*

### **Turtle Red**

Tokkuri 12cl 26.00  
Bouteille 72cl 155.00

Catégorie : Junmai Daiginjo  
Riz : Yamada Nishiki, 50% pol.

Style : aromatisé, doux, avec du corp  
Alcool: 15% vol.

*Son arôme rappelle celui de la fraise. Gout riche et doux. Produit avec un koji noir rare.  
Aroma reminds of strawberries. Smooth and rich taste. Produced with very rare black koji.*

### **Zen**

Tokkuri 12cl 28.00  
Bouteille 72cl 160.00

Catégorie : Junmai Daiginjo  
Riz : Toyo Nishiki, 50% pol.

Style : Élégant, demi-sec  
Alcool: 15% vol.

*Arômes intenses mais subtils, un ton fin et fruité en bouche, idéal et représentatif du Japon septentrional.  
Intense but subtitle aromas and a fine and fruity tone on the palate represent an ideal type of  
Junmai Ginjo from Northem Japan.*

## Les sakés Honjozo

### Honjozo

Tokkuri	12cl	19.00
Bouteille	72cl	110.00

Catégorie :Honjozo

Riz : Manamusume, 65% pol.

Style : sec, chaud ou froid

Alcool: 15% vol.

*Arômes légers et douces saveurs offrent une combinaison idéale avec de nombreux mets.*

*Excellent rapport qualité prix.*

*Ce Sake est très populaire au Japon*

*Light aroma and mild flavor are an excellent fit with a variety of food.*

*Excellent value, very popular in Japan*

### « Dragon God » Kakushi Ginjo Namagenshu

Tokkuri	12cl	18.00
Bouteille	72cl	100.00

Catégorie :Ginjo

Riz : Gohyakumangoku, 55% pol.

Style : complexe, demis-sec

Alcool: 16/17% vol.

*Saké non pasteurisé et non réduit, il offre des arômes raffiné et élégants, laissant transparaître l'âme artisanale de cett petite brasserie au 6 employés. Son nom lui viens de la source naturelle de la brasserie qui abrite un Dieu Dragon.*

*Unpasteurized and undiluted sake, it's offering elegant and refined aroma, which is the soul of this small 6 employee brewery. Its name comes from the natural water source of the brewery which host a Dragon God.*

### Himmelswind

Bouteille	18cl	60.00
-----------	------	-------

Catégorie : Daiginjo

Riz : Yamada Nishiki, 40% pol.

Style : aromatisé, complexe, sec

Alcool: 16% vol.

*Tendre arôme de melon et de pêche blanche avec une douceur crémeuse et légère.*

*Brassée avec de la levure de fleur Abelia. Longue finition soignée.*

*Tender aroma from melon and white peach with creamy and light sweetness.*

*Brewed with yeast from the blossom of abelia. Fine and long finish.*

## Les sakés Honjozo

### **Turtle Blue**

Tokkuri	12cl	24.00
Bouteille	72cl	135.00

Catégorie :Daiginjo

Style : fruité, demi-sec

Riz : Riz de région, 50% pol.

Alcool: 15% vol.

*Frais, fruité et sophistiqué. Comme un excellent vin blanc, ce saké accompagne à merveille les plats fins de poisson.*

*Fresh, fruity and sophisticated. Like an elegant white wine, this sake.*

### **Shirakabegura Daiginjo Muroka Genshu**

Tokkuri	12cl	20.00
Bouteille	64cl	100.00

Catégorie :Daiginjo

Style : fruité, demi-sec

Riz : Gohyakumangoku, 60% pol.

Alcool: 17% vol.

*Ce saké de qualité non réduit vous offres des arômes de pommes rôties. Il contient plus d'alcool (méthode Genshu) mais est souvent considéré comme « Saké Naturel » car il est brassé avec soin au frais pendant plus longtemps. S'accompagne très bien des mets traditionnel Japonais comme les poissons grillé ou le teriyaki*

*This is a premium undiluted Daiginjo sake with roast apples flavour. This higher alcohol (Genshu method) sake is often referred to as 'The Natural One' because of its careful brewing at cool temperatures for a longer period of time. Best paired with traditional Japanese dishes especially grilled fish, teriyaki.*



## Nos sakés spéciaux

### **Cuvée spéciale Kamome**

Tokkuri 12cl 20.00  
Bouteille 72 cl 110.00

Catégorie : Junmai daiginjo  
Riz : Yamada Nishiki, 50% pol.

Style : fruité, saveurs de banane et fruit exotique  
Alcool: 15% vol.

*Le daiginjo est considéré comme le grand cru de chaque brasserie. Plus de 50% de l'écorce du grain de riz est polie avant brassage. D'une exquise finesse, ressentez la saveur du Shinkapu : le cœur blanc du riz. Cette cuvée spéciale est un hommage de la brasserie Hanagaki au restaurant Kamome*  
*The daiginjo is considered as the greatest vintage of each brewery. More than 50% of the bark of the rice grain is polished before brewing. Of an exquisite delicacy, feel the flavor of Shinkapu: white rice heart.*  
*This special sake is a tribute to the Hanagaki brewery to the restaurant Kamome*

### **Awasaki sparkling**

Bouteille 30cl 55.00

Catégorie : Junmai  
Riz : riz régional, 65% pol.

Style : fruité, demi-sec, pétillant  
Alcool: 6% vol.

*Une combinaison animée de saveurs sucrées et fraîches avec des fines bulles de fermentation en bouteille. La faible teneur en alcool et l'acidité légère rendent ce saké facile à digérer*  
*A lively combination of sweet and fresh flavours with fine sparkles from bottle fermentation.*  
*The low alcohol content and mild acidity are easily digestible*

### **Mio sparkling**

Bouteille 30cl 35.00

Catégorie : Junmai  
Riz : riz régional, 60% pol.

Style : fruité, doux, pétillant  
Alcool: 5% vol.

*Naturellement sucré, aux saveur douce et moelleuse, gourmand et fruité, le Mio est idéal à l'apéritif et au dessert. C'est le saké pétillant le plus vendu au Japon*  
*Naturally sweet, with delicate flavor, fully mouth and fruity, the Mio is perfect for aperitif or dessert. It is the bestselling sparkling sake in Japan*

## Nos sakés spéciaux

### Vintage 2013

Catégorie : Junmai  
Riz : Koshitanrei, 70% pol.

Style : Complexe, doux vieillissement  
Alcool: 10% vol.

Tokkuri	12cl	28.00
Bouteille	72cl	165.00

*Un Saké riche avec un grand potentiel de vieillissement. Notes de cerises. Peut également être apprécié jeune et se combine très bien avec le poisson et le fromage. Après vieillissement, il devient plus sombre et plus intense.*

*A rich Sake with great potential for aging. Reminds of Sherry. Can also be enjoyed young, pairs with fish or cheese. After aging it becomes dark and more intense.*

### Nanbu Bijin Ume Rosé

Catégorie : Liqueur à base de saké  
Alcool: 9% vol.

Style : Demi-sec, fuité

Tokkuri	12cl	26.00
Bouteille	72cl	150.00

*Les prunes Japonaise (Ume) sont plongées dans du saké Junmai par un processus breveté sans ajout de sucre. Une expérience fascinante et une magnifique couleur rosé*

*Japanese plum (ume) is put into Junmai Sake by a patented process without adding sugar. A fascinating drinking experience and a beautiful rosé colour.*

### Dreamy Clouds

Catégorie : Junmai Nigori  
Riz : Gohyakumangoku, 58% pol.

Style : nuageux, lisse, sec  
Alcool: 15% vol.

Bouteille	30cl	55.00
-----------	------	-------

*Il s'agit d'un Saké "nigori" qui contient des particules de riz. Nez fruité et noisette, avec une tendre acidité.*

*This is a "nigori" sake which contains rice particles. Fruity and nutty nose with tender acidity. Shake slightly before opening.*

## Champagnes

CHF  
0.375l      CHF  
0.75l

### Ultra Brut

Laurent Perrier

185.00

### Brut

Pol Roger Brut Réserve

70.00

130.00

Laurent Perrier, La cuvée, Brut

70.00

140.00

Veuve Clicquot Brut

90.00

160.00

Ruinart Brut

190.00

### Rosé

Laurent Perrier Rosé

210.00

Veuve Clicquot Rosé

230.00

### Grandes Cuvées

Pol Roger Vintage 2004

180.00

Laurent Perrier, Grand Siècle

275.00

Cuvée Louise 1988

300.00

Veuve Clicquot La grande Dame

340.00

Dom Pérignon 2005

390.00

Krug

490.00

## Nos Vins Blancs Genevois

CHF  
0.75l

**Sauvignon gris**, Domaine des Bossons, 2016

*Vin au nez puissant, délicieusement fruité avec des arômes de litchi et de cassis*

*A powerful scent, deliciously fruity with aromas of lychee and blackcurrant*

65.00

**Pellegrin**, Fié, Domaine Grand'cour, 2014

*Vin fruité avec des arômes exotiques*

*A Fruity wine with exotic aromas*

80.00

**Pellegrin**, Kerner, Riesling & Sauvignon, Domaine Grand'cour, 2014

*Vin aromatique aux notes d'acacia et de pamplemousse rose*

*An aromatic wine with acacia and pink grapefruit notes*

120.00

**Pellegrin**, C, Domaine Grand'cour, 2014

*Un vin intense et savoureux aux notes d'agrumes*

*A Intense and tasty wine with citrus notes*

155.00

## Vins blancs suisses

CHF

0.75l

### La Côte

**La Colombe**, Féchy, Raymond Paccot, 2016

59.00

*Nez fin et élégant, avec des arômes de tilleul et d'agrumes*

*A beautiful and distinguish scent with citrus and lime tree aromas*

### Chablais

**Aigle Les Murailles**, Henri Badoux, 2016

75.00

*Charmant bouquet rappelant les fleurs de tilleul, les mirabelles et la brioche.*

*A beautiful scent with lime tree, Mirabelle and a brioche touch*

### Vaud

**Dézaley** Chemin de fer, 2016

95.00

*Une grande élégance où les fruits jaunes se marient avec les douces notes briochées*

*The elegancy where yellow fruits meet delicate brioche tastes*

### Valais

**Petite Arvine**, Réserve des administrateurs, Cave Saint Pierre, 2016

75.00

*Déliçats arômes mariant des senteurs florales à des notes d'agrumes*

*Delicate aromas marrying flowers smell to citrus*

**Heida Hurlevent**, Les fils de Charles Favre, 2016

80.00

*Un bouquet parfumé avec des arômes de citrons et noisettes*

*Perfumes scent with citrus and hazelnut aroma*

## Vins blancs français

CHF  
0.75l

### Alsace

**Pinot Gris**, Famille Hugel, 2014

*Un vin frais et fruité aux notes d'agrumes et de violette*

*A fresh and fruity wine, with citrus and violet notes*

60.00

**Gewurztraminer**, Famille Hugel, 2014

*Aromatique et puissant, avec des notes florales, fruitées et épicées aux accents orientaux*

*Aromatic and powerful, with floral, fruity and oriental spice touch*

75.00

### Bordeaux

**Château Guiraud**, Bordeaux AOC, 2016

*Un vin minéral et élégant, avec des arômes fruités*

*A mineral wine with fruity aromas*



55.00

**Le cygne de Château Fonréaud**, Bordeaux AOC, 2016

*Un vin complet et élégant, avec des arômes fruités*

*A full wine with fruity aromas*

79.00

**Domaine de Chevalier**, Cru classé de Graves, Pessac-Léognan, 2012

*Une grande complexité aromatique, pur en bouche, frais et riche*

*An aromatic complexity, pure in mouth, fresh and rich*

260.00

### Val de Loire

**Sancerre Grande Reserve**, Henri Bourgeois, 2016

*Un vin d'une grande fraîcheur, aux parfums d'agrumes*

*A very fresh wine, with citrus aromas*

90.00

**Pouilly Fumé**, La Demoiselle de bourgeois, Henri Bourgeois, 2015

*Notes minérales rappelant le silex, le citron et le buis ainsi qu'une légère note boisée*

*Mineral flavors remembering flint stone, citrus and boxwood together with a subtle woody touch*

105.00

## Bourgogne

CHF

0.75l

### **Bourgogne Aligoté**, Benoit Ente, 2014

*Un nez d'amandes fraîches, de pêches de vigne et de tilleul*

*A scent with with fresh almonds, wine peach and lime tree*

69.00

### **Château Pouilly**, Cuvée 1551, Pouilly Fuissé, Famille Canal du Comet, 2012

*Une riche palette de fruits jaunes, de coing, de poire et de touches citronnées*

*A rich diversity of yellow fruits, quince, pear and lemon touch*

98.00

### **Meursault**, Les grands Charrons, Michel Bouzereau et fils, 2015

*Un Meursault typique aux notes d'amande et des fruits secs, avec une belle minéralité et de l'ampleur*

*A typical Meursault with almond and dry fruit touch and a beautiful minerality*

145.00

### **Puligny-Montrachet AOC** Les Enseignères Domaine Roux Père & Fils, 2014

*Bouquet intense et savoureux d'agrumes, de coings et d'abricots ainsi que des notes de brioches*

*A intense and tasty scent of citrus, quinces and apricots, added to brioche flavor*

150.00

### **Chassagne Montrachet Morgeot 1<sup>er</sup> cru** Domaine Ramonet, 2015

*Vin de caractère, charpenté et riche en tanins*

*A wine with a strong character, robust and rich in tannins*

230.00

## Côtes du Rhône

### **Côtes du Rhône**, Guy Louis, Tardieu et Laurent, 2015

*Des notes minérales et d'agrumes avec une légère acidité*

*Mineral and citrus notes with a light acidity*

65.00

### **Condrieu**, Viognier, Brèze, Domaine Louis Chèze, 2015

*Vin ample, gras, souple, presque onctueux avec des petites notes de coings et de thé*

*A large, powerful, flexible and almost smooth wine, with quince and tea subtle scents*

120.00

## Languedoc-Roussillon

### **Amourette**, Thunevin-Calvet, 2014

*Vin complexe aux notes d'amandes fraîches et de fleurs blanches*

*A complex wine with fresh almond and with flower notes*

55.00

## Vins blancs du monde

CHF

0.75l

### Italie

**Costebianche**, Chardonnay, Piemonte DOC, Coppo, 2014

*Des notes de pêche blanche, de pommes et de fleurs, avec une touche saline*

*White peach, apple and floral flavors, with a touch of salt*

65.00

### Argentine

**Mendoza**, El Enemigo, 2012

*Aromes de citrons avec une forte minéralité*

*Aromas of lemon, with a strong mineral flavor*

75.00

### Etats-Unis d'Amérique

**Nappa Valley**, Chardonnay, Californie, The Hee collection winery, Hess Family Estates, 2014

*Aromes de pommes, de poires, avec des notes de fruits exotiques et de chèvrefeuille*

*Aromas of apple, pears with exotic fruits and honeysuckle touch*

85.00

### Nouvelle-Zélande

**Cloudy bay**, Sauvignon blanc, Marlborough, 2016

*Aromes de citrons et de pamplemousse, soutenues par de subtiles notes tropicales*

*Aromas of lemon, grapefruit and subtle tropical notes*

105.00



## Nos Vins Rouge Genevois

**CHF**

**0.75l**

**Pinot Noir**, Le vieux Clocher, Domaine des Bossons, 2016

*Arômes de fruits rouges et de sous-bois*

*Aromas of red fruits and undergrowth*

59.00

**Gamaret-Garanoir**, Le clos de Céligny, 2016

*Un nez intense aux notes de fruits rouges, d'épices douces et de cacao*

*A intense scent with red fruits, sweet spices and cacao flavor*

75.00

**Consonance**, Les Parcelles, 2014

*Un vin charpenté, aux tanins fermes*

*A robust wine with strong tannins*

90.00

**Merlot**, Domaine Dugerdil Dardagny, 2016

*Un vin complexe aux notes fruitées*

*A complex wine with fruity notes*

115.00

**Grand'Cour Rouge**, Domaine Grand'Cour, 2014

*Arômes de fruits rouges avec des tanins discrets*

*Red fruits aromas with discreet tannins*

140.00

## Vin de dessert

**0.50l**

**L'Essentiel**, Coteau de Lully, Domaine des Curiades, 2012

*Vin muté et liquoreux aux arômes de fruits rouges*

*A mutated and sweet wine with red fruits aromas*

90.00

## Vins rouges suisses

CHF

0.75l

### Tessin

**Gota**, IGT, Cantina Kopp von der Crone Visini, 2015

*Des notes de cerises et de prunes avec une fine touche de cuir*

*Cherry and plum flavors with a little touch of leather*

80.00

### Vaud

**La Colombe** Rouge Réserve, Raymond Paccot, 2015

*Attaque puissante et gorgé de fruits, avec d'excellents tanins*

*A powerful and very fruity attack, with very good tannins*

100.00

# Vins rouges français

CHF  
0.75l

## Bordeaux

### Haut-Médoc

Clos du Jaugueyron, 2011

*Aromes de réglisses avec des notes de cassis*

*Licorice aromas with blackcurrant notes*

70.00

Domaine Andron, 2012

*Dense, ample et fruité aux tannins bien présents*

*Dense, ample and fruity with very present tannins*

89.00

### Margaux

La réserve Angludet, cru bourgeois, 2011

*Belle équilibre entre acidité, structure et fraîcheur*

*Nice balance between acidity, structure and freshness*

100.00

### Pomerol

Château La Croix, 2013

*La rondeur et la finesse, la structure et l'élégance, avec un bouquet intense et fourni*

*The roundness and the fineness, the structure and the elegance, with an intense and rich scent*

115.00

### St-Emilion

Château Lafon La Tuilerie, 2012

*Bouche tout en finesse, soyeuse, très aromatique et à l'astringence plaisante; longue persistance aromatique*

*A delicate mouth, silky and a pleasant astringency, with a long aromatic persistence*

125.00

### Paulliac

Château Pichon Longueville, Baron de Pichon Longueville, 2<sup>ème</sup> Cru classé, 2012

*Une structure affirmée, une étonnante souplesse, une parfaite harmonie et une longue persistance.*

*A strong structure, a surprising flexibility, a perfect harmony and a long persistence*

240.00

## Côtes du Rhône

CHF

0.75l

**Côtes du Rhône**, Guy Louis, Tardieu-Laurent, 2013

*Des notes de cerises noires et de framboises avec de très beaux tanins*

*Black cherry and raspberry note with well-managed tannins*



79.00

**Gigondas**, Vieilles vignes, Tardieu-Laurent, 2015

*Des notes de fruits rouges et de cuir qui expriment toute sa puissance*

*Red fruits and leather flavors that express all its power*

89.00

**Châteauneuf-du-Pape**, Château de Beaucastel, 2014

*Dense, puissant et concentré, avec de belles notes de mûres*

*Dense, powerful and strong, with beautiful note of blackberries*

160.00

## Bourgogne

**Bourgogne Mathilde**, Benoit Ente, 2015

*Un nez d'amandes fraîches, de pêches de vigne et de tilleul*

*A scent with fresh almonds, wine peach and lime tree*

80.00

**Volnay**, Domaine Pouilleau Père & Fils, 2014

*Une bouche très expressive avec beaucoup de fruits en attaque, et une belle fraîcheur*

*An expressive taste, with lots of red fruits during at the beginning and very refreshing*

110.00

**Gevrey Chambertin**, Vieilles Vignes, Frédéric Magnien, 2015

*Entiers et puissants, riches, corsés, un corps et un esprit, ils s'affirment sur une structure ferme*

*Complete and powerful, rich and strong, with body and spirit, it finish on a firm structure*

130.00

**Vosne-Romanée**, Les champs perdrix, Domaine Bruno Clair, 2014

*De la matière, des tanins nobles, long en bouche avec une belle acidité.*

*Matter and noble tannins, long lasting with a nice acidity*

210.00

# Vins rouges du monde

CHF

0.75l

## Italie

**Barolo**, Tortoniano, Michele Chiarlo, 2012  
*Des arômes de cerises, de prunes, de menthe et de cannelle*  
*Cherry, plum, mint and cinnamon aromas*

120.00

## Espagne

**Ribera del Duero**, Torre Albéniz Reserva, Bodegas Penalba Lopez, 2012  
*Un vin puissant, avec de belles notes de fruit rouges*  
*A powerful wine, with beautiful flavors of red fruits*



85.00

## Argentine

**Mendoza**, Clos de los Siete, 2014  
*Nez chaleureux et expressif rappelant le cassis, les myrtilles et l'eucalyptus*  
*A warm and expressive smell reminding blackcurrant, blueberry and eucalyptus*

75.00

## Vins rosés

CHF  
0.75l

### Suisse

**Œil de Perdrix**, Valentin Ruedin, Neuchâtel, 2017  
*Des saveurs de petits fruits rouges et une note de pain d'épices*  
*Flavors of small red fruits and a note of gingerbread*

55.00

### France

**Provence AOP**, Jas d'Esclans, 2016  
*Bouche fine, délicate, minérale*  
*Delicate taste of minerals*

55.00

**Château de Selle**, Cœur de Grain, Côte de Provence, Domaines Ott, 2015  
*L'association de la finesse, de la rondeur et de la fraîcheur du fruité*  
*The link between fineness, roundness, and fruits freshness*

120.00

## Vins au verre

### Wine by the glass

	CHF
<b>Blanc / White</b>	<b>1 dl</b>
<b>Petite Arvine</b> , Réserve des administrateurs, Cave Saint Pierre, 2016 Valais, Suisse	12.50
<b>Heida Hurlevent</b> , Les fils de Charles Favre, 2016 Valais, Suisse	13.00
<b>Pouilly Fuissé</b> , Château Pouilly, Cuvée 1551, Famille Canal du Comet, <i>Chardonnay</i> , 2012 Bourgogne, France	14.00
<b>Pouilly Fumé</b> , La Demoiselle de bourgeois, Henri Bourgeois, <i>Sauvignon Blanc</i> , 2015 Val de Loir, France	15.00
<b>Rosé</b>	
<b>Œil de Perdrix</b> , Valentin Ruedin, Neuchâtel, 2017 Neuchâtel, Suisse	9.00
<b>Rouge / Red</b>	
<b>La Colombe</b> Rouge Réserve, Raymond Paccot, 2015 Vaud, Suisse	14.00
<b>Pomerol</b> Château La Croix, 2013 Bordeaux, France	16.00
<b>Gevrey Chambertin</b> , Vieilles Vignes, Frédéric Magnien, <i>Pinot Noir</i> , 2015 Bourgogne, France	18.00
<b>Champagne</b>	
Laurent Perrier, La cuvée, brut	22.00

## Le Whisky Japonais

CHF

Nikka From the Barrel	2cl	17.00
-----------------------	-----	-------

Blended Whisky Japon	4cl	30.00
----------------------	-----	-------

*Issu de l'assemblage des single malt Miyagikyo et Yoichi et d'un whisky de grain unique, « Nikka from the Barrel » incarne l'expertise des maîtres assembleurs maisons . Intense, rond et généreux, cet assemblage ambitieux à fort degré, puissant et maîtrisé, est reconnu pour son originalité. Il ose, interpelle et séduit. Il s'impose par son style.*

*Made from a blend of single malt Miyagikyo and Yoichi and a single grain whiskey, the "Nikka from the Barrel" is intense, round and generous. This ambitious and powerful blend is renowned for its originality. He dares, challenges and seduces.*

Togouchi 18 yo	2cl	35.00
----------------	-----	-------

Blended Whisky Japon	4cl	65.00
----------------------	-----	-------

*Fondée près de Hiroshima, Chugoku Jozo produit depuis 1918 des liqueurs de fruits, du saké et du shochu dont les plus connus sont le Dharma et le Songshan, un shochu longuement vieilli. C'est en 1990 que la société décide de se lancer dans la production d'un blend. Pour être plus précis, Chugoku Jozo ne distille pas de whisky mais l'importe directement d'Ecosse pour le whisky de malt et du Canada pour le whisky de grain. Seules les opérations de vieillissement et d'assemblage sont réalisées par les maîtres assembleurs de la société.*

*Founded near Hiroshima, Chugoku Jozo product since 1918 fruit liquors, sake and shochu which the best known are the Dharma and the Songshan, a long aged shochu. In 1990 the company decided to start the production of a blend.*

*To be more accurate, Chugoku Jozo do not distilled whiskey but directly import it from Scotland for the whiskey and from Canada for Grain whiskey. Only the aging and assembly operations are performed by the masters assemblers.*



## Cocktail

CHF

<b>Kir vin blanc</b>	10cl	12.00
<b>Kir royal</b>	10cl	24.00
<b>Cocktail Kamome</b> <i>Saké, vin de prune, jus d'orange</i> <i>Sake, plum wine, orange juice</i>	12cl	22.00
<b>Aperol Spritz champagne</b> <i>Aperol, champagne, eau gazeuse</i> <i>Aperol, champagne, soda water</i>	14cl	22.00
<b>Gin Tonic revisité</b> <i>Tanqueray infusé au thé vert, jus de citron vert, jus de yuzu, tonic</i> <i>Tanqueray infused with green tea, lime juice, yuzu juice, tonic</i>	18cl	26.00

## Apéritif

Martini blanc (15% vol.)	6cl	12.00
Martini Rouge (15% vol.)	6cl	12.00
Campari (23% vol.)	6cl	12.00
Vin de prune (Choya Original) (10% vol.)	10cl	10.00
Ricard (45%vol.)	4cl	12.00

## Spiritueux

CHF

Jack Daniel's (40% vol.)	4cl	20.00
Chivas Regal (40% vol.)	4cl	20.00
Johnnie Walker Black Label (40% vol.)	4cl	21.00
Bombay Sapphire (40% vol.)	4cl	21.00
Tanqueray (40% vol.)	4cl	21.00
Grey Goose Vodka (40%vol.)	4cl	21.00
Bacardi (37.5% vol.)	4cl	20.00
Baileys (17% vol.)	4cl	20.00
Amaretto Disaronno (28% vol.)	4cl	20.00
Limoncello (30%)	4cl	20.00
Cognac Remy Martin VSOP (40% vol.)	4cl	24.00

## Bières

Asahi (5% vol.) <i>Bière blonde légère et fruitée / Light lager and fruity</i>	33cl	9.00
Kirin (5%vol.) <i>Bière blonde de caractère / Lager of character</i>	33cl	10.00
Coedo Shiro (5.5%vol.) <i>Bière blanche artisanale / Artisanal white beer</i>	33cl	14.00
Cardinal (5.2% vol)	33cl	8.00
Carlsberg (5% vol)	33cl	8.00
Feldschlösschen sans alcool (<0.5% vol)	33cl	8.00

## Eaux minérales et sodas / Minerals & soft drinks

CHF

<b>Arkina bleue, Rhäzünser verte</b>	<b>40cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Jus de fruits</b>	<b>30cl</b>	<b>6.00</b>
Arkina bleue, Rhäzünser verte	80cl	10.00
Perrier	33cl	6.00
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero	33cl	6.00
Fanta	33cl	6.00
Sprite	33cl	6.00
Fusetea citron, Fusetea pêche	33cl	6.00
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	20cl	6.00
Rivella rouge	33cl	7.00
San Bitter rouge	10cl	6.00
Ramume, limonade japonaise	20cl	12.00

## Mangajo

Ce sont des jus naturels sans colorant, sans conservateur ni édulcorant et sont source d'antioxydants. Ils ont chacun des pouvoirs différents.  
These are natural juices without coloring, preservatives or sweeteners with source of antioxidants. They each have their different powers.

<b>Mangajo Lemon &amp; Green Tea</b>	<b>24cl</b>	<b>12.00</b>
<i>Rafraichissant, 'detox' et source d'antioxydant</i>		
<i>Refreshing, detox and antioxidant source</i>		
<b>Mangajo Pomegranate &amp; Green Tea</b>	<b>24cl</b>	<b>12.00</b>
<i>Double effet 'detox'</i>		
<i>Double effect Detox</i>		
<b>Mangajo Goji Berry &amp; Green Tea</b>	<b>24cl</b>	<b>12.00</b>
<i>Concentré en Beta carotène, excellent pour la santé</i>		
<i>Concentrate in beta carotene, very healthy</i>		

## Cafés, Thés et Infusions

CHF

Espresso	5.00
Café	5.00
Double espresso	7.40
Décaféiné	5.00
Renversé	6.50
Capuccino	7.00
Thé Vert	5.00
Thé Jasmin	5.50
Thé Noir	5.00
Thé Earl Grey, English breakfast	5.00
Thé Darjeeling	5.50
Thé à la menthe	5.50
Infusion Camomille	5.00
Infusion Verveine	5.50