

Lucienne et Willy Cretegy

Cultivent 14 ha. à Satigny en plein vignoble genevois ; ils sont parmi les premiers à se lancer avec succès dans la production de vin « bio » à Genève.

Christophe Pillon

Le domaine des Balisiers est aujourd'hui le plus important producteur de vins biologiques de Suisse. Le domaine a développé le premier en Suisse le système de palissage en lyre ainsi que l'élevage de certains de ces vins en amphores. Toute la fermentation se déroule à basse température sans aucun adjuvant industriel exogène, soit sans soufre, sans enzymes et levures artificielles, par conséquent sans OGM.

Martine Saucy Mévaux et Alexandre Mévaux

Le domaine Château l'Evêque s'étend sur 7 hectares dans la commune de Jussy. On y cultive des vignes en biodynamie depuis 2008, selon les rythmes terrestres et cosmiques afin d'obtenir un vin rosé authentique et typique du terroir : léger et fruité.

Bertrand Favre

Après quelques années de production intégrée, le domaine de Miolan qui s'étend sur 60 hectares, s'est reconverti à la culture biologique et suit même les principes de la biodynamie, qui visent à obtenir des plantes saines en évitant d'épuiser les sols par une exploitation trop intensive.

Reynald Parmelin

A Begnins en plein cœur de la région de la Côte, le domaine de la Capitaine a produit le premier vin « bio » du canton de Vaud en 1994.

Pierre Lambert

Plus ancien domaine en culture biologique de l'appellation « Neuchâtel », certifié « bio-suisse » depuis 1992. Ce domaine familial de 20 ha. de vignes vise à respecter les équilibres naturels ; gestion du sol avec des fauchages alternés, enherbement diversifié et de petits rendements permettent de stimuler la vie des sols.

Marie Thérèse Chappaz

Cultive plusieurs cépages, des vins sur-maturés sous l'appellation « grain noble » mais aussi des traditionnels comme la Dôle, le Fendant (cépage chasselas) dans la pure tradition du Valais. Travail proche de la vigne selon les principes de Rudolf Steiner (bio-dynamie), une femme proche de la nature et de ses vins.

Marion et Jacques Granges-Faiss

Entre plaine et montagne les vignes de Beudon surplombent le Rhône au-dessus de Fully ; depuis 45 ans ils vivent et pensent la nature en biodynamie. Leurs vins sont hors du temps, mais très actuel, tous non filtrés ; vous trouverez dans leurs vins la nature telle qu'elle est, harmonieuse, douce et colorée.

*« Bonne cuisine et bon vin, c'est le paradis sur terre »
(Henri IV)*

Vins au verre

Les Blancs

Chasselas AOC de Collex-Bossy 5.20 dl

Domaine du Château de Collex, F. Probst
Souple aux arômes de tilleuls et de fleurs d'acacias

Pinot Gris 7.20

Domaine « des Balisiers », C. Pillon à Satigny
Léger et sec aux parfums de pommes jaunes et ananas Demeter

Chardonnay 6.90

Domaine « La Devinière », L. et W. Cretegny à Satigny
Fruité avec des notes d'amandes et d'ananas Bio

Muscat 7.50

Les Défis Domaine « de Miolan » B. Favre à Choulex
Sec avec un beau parfum de raisin et de miel Bio

Epesses Chasselas 5.90

« Clos du Boux », L. Massy à Epesse
Fruité avec une touche épicée

Grain noble Petite Arvine surmaturé 2015 23.-

Domaine des Clèves Marie-Thérèse Chappaz à Fully
Agrumes et fruits exotiques sur fond de pêche blanche et poivre) Bio-dynamie

Les Rouges

Gamay AOC de Genthod 5.20

Domaine du Château de Collex, F. Probst
Souple aux arômes de tilleuls et de fleurs d'acacias

Pinot noir 6.90

Domaine « La Devinière », L. et W. Cretegny à Satigny
Léger avec une belle maturité Bio

Dame noire Gamay, Pinot noir, Gamaret 7.90

Domaine « des Balisiers », C. Pillon à Satigny
Rond et généreux aux notes boisées et vanillées Demeter

Dôle Gamay, Pinot noir 10.70

Domaine la Liaudisaz Marie-Thérèse Chappaz à Fully
Baies rouges et noires, réglisse et une touche de feuille de chêne Bio-dynamie

Les Rosés

Rosé de Genthod 5.30

Domaine du Château de Collex, F. Probst
Souple aux parfums de fruits des bois

Rosé « L'Evêque » Gamay 6.60

« Château L'Evêque » Famille A. Mevaux à Jussy
Léger et fruité Demeter

Rosé des Copains Merlot, Pinot noir 9,60

Domaine la Liaudisaz Marie-Thérèse Chappaz à Fully
Rose pale, nez de fraises, vif, soutenu par une belle fraîcheur d'agrumes Bio-dynamie

Vins blancs de Suisse

| | 1/2 | 1/1 |
|--|------|------|
| Sauvignon Blanc | | 56.- |
| Domaine « La Devinière », L. et W. Cretegny à Satigny 2017 <i>Volumineux avec des notes de mangues et de cassis Bio</i> | | |
| Pinot Gris | | 49.- |
| Domaine « des Balisiers », C.Pillon à Satigny 2016 <i>Léger et sec aux parfums de pommes jaunes et ananas Demeter</i> | | |
| Chardonnay | | 48.- |
| Domaine « La Devinière », L. et W. Cretegny à Satigny 2016 <i>Fruité avec des notes d'amandes et d'ananas Bio</i> | | |
| Muscat | | 53.- |
| Les Défis Domaine « de Miolan » B. Favre à Choulex 2016 <i>Sec avec un beau parfum de raisin et de miel Bio</i> | | |
| Scheurebe | | 56.- |
| Les Défis Domaine « de Miolan » B. Favre à Choulex 2017 <i>Long en bouche avec une note de cassis Bio</i> | | |
| Altesse de Chouilly <i>Roussette</i> | | 49.- |
| « Clos des Gondettes » F. Berguer Satigny 2014 <i>Très sec et légèrement fumé Bio</i> | | |
| Pinot blanc | | 52.- |
| « Château L'Evêque » Famille A. Mevaux à Jussy 2017 <i>Vin aux arômes floraux, équilibré, concentré, tendu et expressif Demeter</i> | | |
| Sauvignon gris | | 67.- |
| Domaine « La Capitaine », R. Parmelin à Begnins 2016 <i>Léger parfum d'agrumes Bio</i> | | |
| Féchy <i>Chasselas</i> | | 53.- |
| Domaine de la Collombe Raymond et Violaine Paccot 2016 <i>Sec, vif et fruité aux arômes de tilleul Demeter</i> | | |
| Dézaley <i>Chasselas</i> | 39.- | 72.- |
| Clos « Chemin de Fer » L. Massy à Epesses 2016 <i>Onctueux, capiteux et fruité avec des notes miellées</i> | | |
| Yvorne <i>Chasselas</i> | 32.- | 62.- |
| « Chant des Resses » association viticole d'Yvorne 2017 <i>Belles rondeurs avec des notes fruitées</i> | | |
| Fendant <i>Chasselas</i> | | 69.- |
| Domaine La Liaudisaz Marie-Thérèse Chappaz à Fully 2017 <i>Amande, fleurs blanches, pêche, touche délicatement acidulée Bio-dynamie</i> | | |
| Petite Arvine | | 79.- |
| Domaine de Beudon, Marion et Jacques Granges-Faiss 2016 <i>Nez cristallin, frais, notes de fruits verts, de rhubarbe Demeter</i> | | |

Vins blancs de France

| | 1/2 | 1/1 |
|--|-----|------|
| Vin de Moselle <i>Pinot gris, Muller Thurgau, Auxerrois</i> | | 69.- |
| « Septentrion » Château de Vaux 2016 <i>Elevé en fut arômes d'abricot et de pêche en final, puissant et belle complexité aromatique Demeter</i> | | |
| Chablis 1^{er} cru <i>Chardonnay</i> | | 97.- |
| « Montmains » Domaine Jean Goulley et Fils 2015 Vif et minéral, arômes de pommes vertes et légèrement citronné Ecosert | | |
| Roussane sur Volcan | | 71.- |
| « Urfé » Domaine de la Madone G. Bonnefoy à Champdieu 2016 <i>Notes florales d'aubépine ou d'acacia, arômes de poires mûres Demeter</i> | | |

Champagnes

| | 1dl | 1/2 | 1/1 |
|--|------|------|-------|
| Shaman Brut Grand Cru <i>Pinot noir, Chardonnay</i> | 17.- | 58.- | 116.- |
| Champagne Benoit Marguet à Ambonnay <i>Arômes de tilleul et de fleur de vigne, personnalité et élégance Bio-Demeter</i> | | | |
| Shaman Rosé Grand Cru <i>Pinot noir, Chardonnay</i> | | | 139.- |
| Champagne Benoit Marguet à Ambonnay <i>Parfums de fruits rouges bien murs, frais et énergique en bouche, accompagne le repas de l'apéritif au dessert Bio-Demeter</i> | | | |
| Dom Pérignon <i>Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i> | | | 325.- |
| Brut Vintage à Eperney 2006 <i>Subtil bouquet floral, fruité accompagné d'arômes de fruits confits et de notes toastées</i> | | | |

Le label AB signifie Agriculture Biologique. Il est certifié par l'organisme de contrôle et de certification ECOCERT lui-même agréé par les Ministères français de l'Agriculture et de la Pêche, de l'Economie des Finances et de l'Industrie. ECOCERT est implanté dans cinq autres pays européens et a des correspondants ou des bureaux dans une cinquantaine d'autres pays à travers le monde

Le label Bourgeon est réputé pour être un des plus stricts d'Europe, garantissant que les lieux de production pratiquent une agriculture biologique sur l'ensemble de leur exploitation. Il exclut l'emploi d'organismes génétiquement modifiés (OGM), les pesticides et engrais chimiques de synthèse, ainsi que les additifs considérés comme inutiles (arômes, colorants).

Le label Demeter l'agriculture biodynamique est extrêmement bénéfique pour le sol, les plantes, les animaux et les hommes. L'agriculture biodynamique tient compte des constellations cosmiques. Les semis et tous travaux en relation avec le vivant sont réalisés en fonction du calendrier lunaire. La philosophie Demeter s'inscrit dans une démarche holistique.

Vins rouges de Suisse

| | 1/2 | 1/1 |
|--|------|------|
| Pinot Noir | | 49.- |
| Domaine « La Devinière », L. et W. Cretegny à Satigny 2016 <i>Léger avec une belle maturité Bio</i> | | |
| Le Devin <i>Gamaret, Garanoir, Diolinoir</i> | | 59.- |
| Domaine « La Devinière », L. et W. Cretegny à Satigny 2015 <i>Rond aux parfums de pruneaux et d'épices Bio</i> | | |
| Dame noire <i>Gamay, Pinot noir, Gamaret</i> | | 56.- |
| Domaine « des Balisiers », C. Pillon à Satigny 2016 <i>Rond et généreux aux notes boisées et vanillées Bio</i> | | |
| Chevalier Noir <i>Gamaret, Garanoir, dPinot noir</i> | | 64.- |
| Domaine du Château de Collex, F. Probst 2014 <i>Puissant et structuré aux arômes de mûres, cerises et réglisse</i> | | |
| Cabernet Jura | | |
| « Château L'Evêque » Famille A. Mevaux à Jussy 2016 <i>Rond aux tanins doux, arômes de litchi et pétales de rose Demeter</i> | | |
| Gamaret merlot | 36.- | 69.- |
| Domaine « La Capitaine », R. Parmelin à Begnins 2016 <i>Corsé, tannique au goût d'épices Bio</i> | | |
| Saint Saphorin <i>Gamay, Pinot noir</i> | | 59.- |
| « Baillival » L. Massy à Epesses 2016 <i>Texture douce aux notes de réglisse</i> | | |
| Dôle <i>Gamay, Pinot noir</i> | 38.- | 74.- |
| Domaine La Liaudisaz, Marie T. Chappaz à Fully 2016 <i>Baies rouges et noires, réglisse et une touche de feuille de chêne Bio-dynamie</i> | | |
| L'Orage <i>Gamay, Diolinoir, Gamaret, Pinot noir</i> | | 78.- |
| Domaine de Beudon, Marion et Jacques Granges-Faiss 2015 <i>Fraicheur et parfums de roses épanouies Demeter</i> | | |

Vins rosés de Suisse

| | 1/2 | 1/1 |
|---|------|------|
| Rosé des Copains <i>Merlot, Pinot noir</i> | 33.- | 65. |
| Domaine la Liaudisaz Marie-Thérèse Chappaz à Fully 2017 <i>Rose pale, nez de fraises, vif, soutenu par une belle fraîcheur d'agrumes Bio-dynamie</i> | | |
| Rosé de Gamay | | 47.- |
| « Château L'Evêque » Famille A. Mevaux à Jussy 2017 <i>Léger et fruité Demeter</i> | | |
| Œil de Perdrix de Neuchâtel <i>Pinot noir</i> | 29.- | 58.- |
| Domaine des Coccinelles, E. Lambert à Chez-le-Bart 2017 <i>Légère acidité et arômes de fraises des bois Bio</i> | | |

Vins rouges de France

| | |
|--|-------|
| | 1/1 |
| Saint Nicolas de Bourgeuil <i>Cabernet franc</i> | 71.- |
| « Les Quarterons » Domaine Amirault 2016 <i>Belle énergie soutenue par une touche poivrée, arômes de cerise, framboise et cassis</i> Demeter | |
| Saumur Champigny <i>Cabernet-Franc</i> | 69.- |
| « Terres Chaudes » domaine des Roches Neuves à Varrains 2016 <i>Frais et léger aux parfums de cerises, framboises et groseilles</i> AB | |
| Gamay sur Volcan | 48.- |
| « La Madone » Côtes du Forez, G. Bonnefoy à Champdieu 2016 <i>Léger en alcool, mais un caractère très affirmé, notes de fruits rouges</i> Demeter | |
| Château Giscours | 216.- |
| <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet-Franc et Petit Verdot</i> Margaux, 3 ^{ème} Grand Cru Classé 2010 <i>Bouquet très riche et puissant, avec des notes de fruits noirs et boisé</i> | |
| Château Léoville Barton | 257.- |
| <i>Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet-Franc</i> Saint-Julien, 2 ^{ème} Grand Cru Classé 2010 <i>Notes de tilleul et de jacinthe</i> | |

Qu'est-ce qu'un vin issu de l'agriculture biologique ?

Il est parfois appelé "vin nature" bien que cette dénomination ne soit pas du tout normée. Il faut plutôt parler de vin issus de l'agriculture biologique ou par raccourci de "vin bio". La principale caractéristique du vin Bio est qu'il garantit l'absence de produits chimiques jusqu'à la mise en bouteille.

Qu'est-ce qui différencie le vin bio, du vin classique :

Un vin bio présente parfois une couleur moins profonde, moins brillante qu'un vin classique, plus trouble tirant plus sur l'orangé que sur le rouge. De plus, il peut présenter un léger dépôt. Cela ne veut pas dire que les vins issus de l'agriculture biologiques ne présentent pas non plus des notes relevées et des couleurs vives.

Vins rosés de France

| | | |
|---|-----|------|
| | 1/2 | 1/1 |
| Côtes de Provence <i>Mouvèdre, Cinsault, Grenache</i> | | 68.- |
| «Cuvée de l'Aubigue» Domaine des Fouques 2017 <i>Douce onctuosité et saveurs de fruits rouges</i> Demeter | | |
| Fiumicicoli <i>Sciaccarellu</i> | | 56.- |
| Domaine « Fiumicicoli » à Sartène, Corse 2017 <i>Ample et soyeux aux saveurs de fruits exotiques</i> AB | | |

Charte de l'association des vins S.A.I.N.S.

Le respect de l'être

La dimension humaine est primordiale.

Tout d'abord, un vigneron (Personne qui cultive la vigne et élabore son vin) de l'Association des Vins S.A.I.N.S. respecte les consommateurs et plus généralement le public qu'il est amené à côtoyer sur tout type de situation qui a trait à son métier. Celui-ci ne ment pas sur l'ensemble de ses pratiques, et ce, à tout niveau de sa communication (orale, écrite y compris site Internet et étiquetage des bouteilles).

D'autre part, un vigneron de l'Association des Vins S.A.I.N.S. a un esprit d'entraide, participatif, amical et convivial.

La vigne

La nature est l'outil principal.

Quelles que soient les pratiques (travail des sols, enherbement naturel, etc.) et les labels, un vigneron de l'Association des Vins S.A.I.N.S. ramasse inévitablement et à 100% de son activité viticole des raisins mûrs, manuellement et exempts de tous produits chimiques de synthèses et moléculaires.

La qualité alimentaire optimale des raisins est l'exigence de l'Association des Vins S.A.I.N.S.

La cave

Le plaisir des sens est l'aboutissement d'un millésime.

La transformation de la matière « jus de raisin en vin » s'effectue naturellement et

seulement par l'action des levures et des bactéries indigènes.

Un vigneron de l'Association des Vins S.A.I.N.S., grâce à l'expérience, s'adapte aux saisons et élève ses vins sans utiliser, à aucun moment des différents processus de fermentations et des mises en bouteilles les produits de laboratoire ou les technologies visant à accélérer la stabilité ou la modification des jus.

Les sulfites et autres intrants oenologiques, sur 100% de l'activité viticole, ne sont par conséquent pas utilisés.

La qualité alimentaire optimale des vins est l'exigence de l'Association des Vins S.A.I.N.S.

Un vigneron de l'Association des Vins S.A.I.N.S. réalise des vins S.A.I.N.S. (Sans Aucun Intradant Ni Sulfite « ajouté ») sur 100% de son activité vinicole

Vins rouges naturels, vins S.A.I.N.S

- Pur Breton** *Cabernet franc* 69.-
Olivier Cousin à Leduc Anjou, Val de Loire 2016
Nez de violettes et noires de fruits rouge, frais souple et gourmand
- La Pierre aux fées** *Pinot noir* 73.-
Jean-Marc Tard, Vendée Pays de Loire 2015
Notes de griottes et pain frais, léger et gourmand
- Le Sang de l'Yon** *Negrette* 77.-
Domaine les Jumeaux, Vendée Pays de Loire 2015
Violette et fruits noirs, puissant, épicé, belle longueur
- Vieilles Vignes** *Grenache* 68.-
Céline et Raymond Laforet « Les Vignes bleues» Lubéron 2015
Fruits noirs et confits, notes d'épices, généreux et aromatique
- Blaufränkish Hohegg** *Blaufrankish* 91.-
Eva & Karl Schnabel Graz, Styrie du Sud Autriche 2015
Note de griottes et d'épices, souple et léger, final légèrement salin
- Montepulciano** 82.-
Massimiliano d'Addario, *Marina Palusci à Pianella*, Abruzzes 2015
Élégant, souple, fruits noirs et fèves de cacao
- Les Noces de la Madelaine** *Pinot et Gamay* 64.-
« Chérouche » Andrea Grossman & Marc Balzan Ayent Valais 2016
Note de fruits rouges, léger et tendre

Vins rosé naturels, vins S.A.I.N.S

- Le Paradis** *Pinot Noir* 62.-
Domaine les Jumeaux Vendée Pays de Loire 2016
Sec, fruité et rond
- Vieilles Vignes** *Grenache* 67.-
« Les Vignes bleues» Lubéron, Provence 2015
Fruité, harmonieux et gourmand

Vins blancs naturels, vins S.A.I.N.S

- SAU** *Sauvignon* 76.-
Jérôme Saurigny Touraine Val de Loire 2014
Fruité, vif, notes d'agrumes et épices, légère note minérale
- Le Chemin du Querry** *Chenin* 77.-
Jean Marc Tard, Vendée Pays de Loire 2015
Sec, fruité, frais, riche en aromatique, notes de fruits confits, abricots et coings
- Viré Clessé** *Chardonnay* 98.-
« Coteaux des Quarts » C. & G. Vergé Viré-Clessé Bourgogne 2007
Fruité, minéral, écorces d'agrumes et final végétal
- Vieilles Vignes** *Uni blanc* 71.-
Céline et Raymond Laforet, Lubéron, Provence 2015
Notes de coings et final légèrement boisé
- Carré Blanc** *Païen, Chasselas, Muller Thurgau. et Arvine* 74.-
« Chérouche » Andrea Grossman & Marc Balzan Ayent Valais 2016
Fruité, frais, notes de pommes et de poires
-

Apéritifs 4cl à 1dl

| | |
|--|------|
| Coupe de champagne Marguet Shaman Brut | 17.- |
| Kir au vin blanc | 5.90 |
| Campari 23°/Cynar 16,5°/ Suze 20°/ | |
| Martini 15,5° / Appenzeller 29° | 7.- |
| Sherry 16° | 7.- |
| Porto 20° | 9.- |

Cocktails - Long drinks

| | |
|--|------|
| Spritz | 11.- |
| <i>(Prosecco, Aperol et eau gazeuse)</i> | |
| Jean-Claude | 19.- |
| <i>(champagne, vodka, liqueur d'abricot et cerise confite)</i> | |
| Pimm's cocktail | 14.- |
| <i>(Pimm's, Southern Comfort, limonade citron, et agrumes)</i> | |
| Martini dry/Americano, Campari orange | 10.- |
| Gin tonic/Tequila Sunrise | |
| Bloody Mary/Cuba libre | 15.- |

Whiskies 40°

| | |
|-------------------------------|------|
| J&B 4cl | 12.- |
| Tullamore Dew 4cl (irlandais) | 12.- |
| Glenfiddich 4cl | 16.- |
| Johnny Walker black 4cl | 17.- |
| Chivas Regal 12 ans 4cl | 21.- |

Liqueurs 17° - 43°

| | |
|--|------|
| Rémy Martin V.S.O.P. 2,5cl | 10.- |
| Hennesy X.O. 2,5cl | 27.- |
| Armagnac Larressingle 2,5cl | 13.- |
| Calvados Busnel 2,5cl | 10.- |
| Fernet Branca 2,5cl | 7.- |
| Eau de vie de framboise, Mirabelle 2,5cl | 9.- |
| Eau de vie de William, Abricotine 2,5cl | 9.- |
| Liqueur de William 2,5cl | 8.- |
| Limoncello 2,5cl | 8.- |
| Vieux marc de Dôle 2,5cl | 11.- |
| Grand Marnier 2,5cl | 8.- |
| Kirsch de Zoug 2,5cl | 8.- |
| Grappa 2,5cl | 10.- |
| Cointreau 2,5cl | 11.- |
| Bailey's 2,5cl | 11.- |
| Amaretto 2,5cl | 9.- |
| Rhum blanc/brun 4 cl | 11.- |
| Vodka, Gin 4 cl | 11.- |

| | | |
|-----------------------|-----|-------|
| Anisés | 2cl | 4cl |
| Bleue des glaciers | 6.- | 11.80 |
| Pastis 45° Ricard 45° | 4.- | 7.80 |

Bières

| | | |
|------------------------------|--|------|
| Calvinus Bio pression 33cl | | 5.10 |
| Calvinus Bio pression 50cl | | 7.10 |
| Schlossgold sans alcool 33cl | | 4.90 |
| Calvinus blanche | | 7.90 |
| Bière sans gluten | | 5.80 |

Eaux Minérales 1dl à 5dl

| | | |
|---|--|------|
| Henniez verte, bleue 50cl | | 6.10 |
| Perrier 1/4 | | 5.30 |
| Valsér gazeuse et Silence 50cl | | 6.20 |
| Jus de pommes gazeux 33 cl | | 4.90 |
| Coca-Cola 33 cl | | 4.90 |
| Sinalco 30 cl | | 4.90 |
| <i>(limonade à base d'oranges, de citrons et de mandarines)</i> | | |
| Limonade Fizzy 35 cl | | 5.10 |
| <i>(limonade du Tessin au citron)</i> | | |
| Schweppes tonic/bitter 20cl | | 4.80 |
| Grappe Fizz 25cl | | 6.30 |
| <i>(jus de raisins naturel de Collex légèrement gazéifié)</i> | | |
| Jus de raisin blanc de Collex-Bossy | | 4.40 |
| Jus de raisin rouge BIO Satigny | | 4.80 |
| Jus de pommes naturel de Bossy | | 3.60 |
| San bitter 10cl | | 4.90 |
| Diabolos 35cl | | 5.60 |
| Thé froid 20cl | | 4.20 |
| Sirops : grenadine, menthe 20cl | | 2.10 |
| Lait froid 20cl | | 2.50 |
| Limonade 20 cl | | 2.50 |

Nectars 2dl

| | | |
|----------------|--|------|
| Orange, tomate | | 4.60 |
|----------------|--|------|

Boissons chaudes

| | | |
|----------------------------|--|------|
| Café | | 3.80 |
| Thé noir, infusions nature | | 3.80 |
| Infusions médicinales | | 4,10 |
| Renversé | | 4.10 |
| Cappuccino | | 4.30 |
| Chocolat chaud/froid | | 4.10 |
| Café, chocolat viennois | | 4.80 |
| Irish coffee | | 14.- |