



VINOTHÈQUE

LE MANOIR



**RESTAURANT BAR
HÔTEL VINOTHÈQUE**

Chemin des Vergers 1 ~ CH-1895 Vionnaz ~ Tél. +41 (0)24 565 04 44 ~ Fax +41 (0)24 565 07 13
info@aubergelemanoir.ch ~ www.aubergelemanoir.ch



VINS AU VERRE

VINS BLANCS	1 dl	1/2 dl
Fendant 2015 Cave La Romaine, Flanthey <i>Sec et Minéral</i>	CHF 4.20	CHF 2.10
Johannisberg 2015 Cave du Chatillon, Saillon <i>Vin aux arômes amandés et d'une race très recherché par les amateurs</i>	CHF 5.50	CHF 2.80
Chardonnay 2014 Clos du Chatelard, Villeneuve <i>Un joli chardonnay vaudois, vin racé et fruité, toutes les caractéristiques du cépage se retrouvent dans ce vin accompagné d'une joie boisée</i>	CHF 7.50	CHF 3.80
Petite-Arvine 2015 Cave du Chatillon, Saillon <i>Vin avec une jolie aromatique d'agrumes, très fuité et une finale riche</i>	CHF 7.80	CHF 3.90
Païen 2015 Cave L'Orpailleur, Uvier <i>Vin aux arômes exotiques, sec, gorgé d'une belle acidité, très aromatique</i>	CHF 7.50	CHF 3.80
Amigne «Clos des Perdrix» 2015 Cave des Tilleuls, Vétroz <i>Vin aux arômes de fruits blancs avec belle vivacité</i>	CHF 6.90	CHF 3.50
VINS BLANCS ÉTRANGERS		
Coster del Segres «Taleia» 2013 Castel d'Encus <i>Vin blanc sec, tendu et fruité avec beaucoup de complexité</i>	CHF 12.00	CHF 6.00
Soave Classico 2015 Az. Agri. Pieropan <i>Vin blanc léger et fruité accompagné d'une belle acidité</i>	CHF 5.90	CHF 3.00
VINS DOUX		
Sauvignon Moelleux 2016 René Favre & Fils, Chamoson <i>Vin aux arômes de fruits frais et légèrement sucré</i>	CHF 5.90	CHF 3.00



VINS AU VERRE

VINS ROUGES	1 dl	1/2 dl
Gamay Cave Juillard, Chamoson <i>Vin gourmand et plus de fruits</i>	CHF 4.20	CHF 2.10
Pinot Noir 2015 Cave La Romaine, Flanthey <i>Vin délicat sur le fruit avec des tannins soyeux</i>	CHF 5.50	CHF 2.80
Syrah 2015 Pierre-Maurice Carruzzo, Chamoson <i>Vin fin aux arômes épicés et tannins veloutés</i>	CHF 6.20	CHF 3.10
Cornalin 2014 Cave du Chatillon, Saillon <i>Vin racé, une corbeille de fruits noirs très riches et une trame tannique généreuse</i>	CHF 7.50	CHF 3.80
Anthologie 2014 Clos du Chatelard, Villeneuve <i>Assemblage de Merlot, Cabernet Sauv., Syrah et Gamaret, vin structuré, délicatement boisé, volumineux et élégant</i>	CHF 9.70	CHF 4.90
Faunus 2014 Edition I-Limitadas, Montsant <i>Vin fruité aux tannins délicats, original, une des raretés espagnoles</i>	CHF 6.20	CHF 3.10
Maronea «Casa Di Terra» 2011 AOC Bolgheri, Toscane <i>Vin issu des cépages Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc, affiné 18 mois en barrique de 1^{er} et 2^e passage. Il exprime notes de fruits noirs, café, truffe, avec légères notes animales.</i>	CHF 18.00	CHF 9.00
Appassilento Farina 2013 IGT Veneto <i>Assemblage de Corvina, Cab. Sauvignon et Merlot. Avant la fermentation, les raisins ont été légèrement séchés. Ce vin exprime notes de griotte, églantier, réglisse sur un final légèrement sucré et des tannins soyeux et élégants.</i>	CHF 6.50	CHF 3.30
Diolinoir 2015 Cave des Tilleuls, Vétroz <i>Rouge charmant, de bonne structure, il dévoile senteurs de baies de bois noir en confiture avec tanins soyeux et bien fondus.</i>	CHF 6.50	CHF 3.30

**Consultez notre carte des vins
avec plus de 100 références**



COCKTAILS

VODKA	
Kamikaze	CHF 13.00
<i>Vodka, Cointreau, jus de citron vert</i>	
Cosmopolitan	CHF 13.00
<i>Vodka, Cointreau, jus de Cranberry, jus de citron vert</i>	
Sex on the beach	CHF 14.00
<i>Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de Cranberry</i>	
GIN	
Bramble	CHF 13.00
<i>Gin, Sirop de sucre, Chambord, jus de citron</i>	
Bronx	CHF 13.00
<i>Gin, Vermouth rouge, Vermouth dry, jus d'orange</i>	
Singapore Sling	CHF 15.00
<i>Gin, Cherry Brandy, Cointreau, Bénédictine, jus d'ananas, grenadine, jus de citron vert, Angostura bitter</i>	
RHUM	
Mojito	CHF 12.00
<i>Rhum Blanc, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe, soda</i>	
Mai Tai	CHF 14.00
<i>Rhum Blanc, Rhum Brun, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de citron vert</i>	
Hemingway's Special	CHF 14.00
<i>Rhum Blanc, jus de pamplemousse rose, Maraschino, jus de citron vert</i>	
WHISKY	
Caramel Bourbon Sour	CHF 13.00
<i>Bourbon whiskey, caramel salé, jus de citron, jus d'orange, blanc d'œuf</i>	
Blood and Sand	CHF 15.00
<i>Talisker 18 ans, Cherry Brandy, Vermouth rouge, jus d'orange</i>	
TEQUILA	
Welcome to Tijuana	CHF 14.00
<i>Tequila Blanco, Kahlua, Espresso, Frangelico Liqueur, sirop de sucre</i>	

**Préparation d'autres Cocktails classiques
sur demande, selon la disponibilité
des ingrédients**



MINÉRALES

Coca Cola, Light, Zero	33 cl	CHF 4.00
Fanta	33 cl	CHF 4.00
Nestea Lemon, Pêche	33 cl	CHF 4.00
Jus de pomme Ramseier	33 cl	CHF 4.00
San Bitter Rouge	10 cl	CHF 4.00
Crodino	10 cl	CHF 4.00
Sprite	33 cl	CHF 4.00
Schweppes	20 cl	CHF 4.00
Jus de Fruits	20 cl	CHF 4.20
<i>Orange, pamplemousse, cranberry, abricot, tomate, poire</i>		
San Pellegrino	50 cl	CHF 5.00
Panna	50 cl	CHF 5.00
Henniez Bleu, Vert	33 cl	CHF 4.00

BOISSON ÉNERGISANTE

Red Bull	20 cl	CHF 6.00
----------	-------	----------

BIÈRES PRESSIONS

Eichhof	5.2% Vol	
Blanche Erdinger	5.3% Vol	
Mini	2 dl	CHF 3.20
Normale	3 dl	CHF 3.90
Chope	5 dl	CHF 6.00

BIÈRES SPÉCIALES EN BOUTEILLES (5 dl)

Moretti alla Piemontaise	5.8% Vol	CHF 6.00
Moretti alla Friulana	5.8% Vol	CHF 6.00
Moretti alla Siciliana	5.8% Vol	CHF 6.00
Moretti alla Toscana	5.8% Vol	CHF 6.00

CIDRES EN BOUTEILLES

Strong-Boy	33 cl	CHF 6.00
------------	-------	----------



APÉRITIFS (4cl)

Campari	23% Vol	CHF 5.00
Apérol Spritz	11% Vol	CHF 8.00
Cynar	16.5% Vol	CHF 5.00
Cinzano, Martini Blanc	14% Vol	CHF 5.00
Cinzano, Martini Rouge	14% Vol	CHF 5.00
Ramazzoti Amaro	30% Vol	CHF 5.00
Ricard	40% Vol	CHF 4.20
Suze	16% Vol	CHF 5.00
Porto	20% Vol	CHF 5.00

DIGESTIFS ET LIQUEURS (4 cl)

Amaretto	23% Vol	CHF 5.00
Averna	29% Vol	CHF 5.00
Sambuca	31% Vol	CHF 5.00
Frangelico	20% Vol	CHF 5.00
Limoncello	20% Vol	CHF 5.00
Meloncello	20% Vol	CHF 5.00
Bailey's	17% Vol	CHF 6.00
Cointreau	40% Vol	CHF 7.00
Fernet Branca	42% Vol	CHF 5.00
Grand Marnier	40% Vol	CHF 8.00
Jagermeister	35% Vol	CHF 5.00

**Demandez la carte des spiritueux et liqueurs
pour un choix plus vaste**



BOISSONS CHAUDES

Café, Espresso, Ristretto, Déca	CHF 3.20
Renversé	CHF 4.00
Capuccino	CHF 4.00
Latte Macchiato	CHF 4.00
Chocolat chaud, froid	CHF 4.00
Ovomaltine chaud, froid	CHF 4.00
Thés et infusions	CHF 3.20

PETITES FAIMS

Ardoise du Pays <i>Lard, jambon, saucisse et fromage</i>	CHF 18.00
Hamburger en saucisse à manger cru	CHF 14.00
Ardoise italienne <i>Mortadelle, coppa, salami Milano Grana</i>	CHF 15.00
Tartare de viande séchée (80g)	CHF 12.00

CIGARES CUBAINS

Hoyo de Monterrey «Epicure n°2» <i>Robusto</i>	1 pce	CHF 17.00
Partagas Serie D N°4 <i>Robusto</i>	1 pce	CHF 19.00
Roméo Y Julieta <i>Churchills P</i>	1 pce	CHF 26.00
Cohiba Behike No 54	1 pce	CHF 70.00

(tous nos prix sont en francs suisses, TVA 8.0% comprise)