la Côte d'Orée
restaurant

Carte des Vins

Chère cliente, cher client,

Dans notre restaurant « La Côte d'Orée », au coeur du camping de Prêles, nous vous offrons la possibilité de déguster des excellents vins de notre magnifique région du lac de Bienne et environs.
Nous soutenons nos vignerons qui nous proposent des vins d'une grande qualité, produit avec amour et passion avec leurs propres soins !

Santé

Dans notre Shop, vous avez la possibilité d'acquérir ces vins à l'emporter au prix de la cave.

Passez un bon moment en notre compagnie.

Bienvenue
Milly, Roland et leur équipe



ANDREYWEIN

2514 Ligerz

	75cl
VIEILLE VIGNE PINOT NOIR BARRIQUE Les ceps ont minimum 4 ans, l'arôme dégage des fruits rouges et du bois. Accompagne des rôtis ou des grillades.	68.–
ARVALUS CABERNET SAUVIGNON **I** MALBEC **I** SYRAH Un belle note de bois, poivre et cerise noire. Accompagne de la viande rouge et du chocolat.	78.–



AUBERSON ET FILS SA

2520 La Neuveville

	50cl	75cl
CHASSELAS CHASSELAS Fruité et dynamique, arômes amples et ciselles.	20.–	
CLOS DES CHÊNES CHASSELAS Nez très frais, notes minérales dominantes aux éclats crayeux. Une persistance de senteurs florales complète le bouquet. En bouche l'attaque est grasse, ronde et volumineuse. Elle s'épanouit sur la salinité et la fraîcheur d'agrumes. Accompagne les mets au fromage, les poissons de nos lacs, les grillades de la mer, les viandes blanches en sauces.	27.50	41.–
CHARDONNAY CHARDONNAY Le nez se développe avec une grande complexité entre les agrumes fraîches, la minéralité rehaussé par des odeurs de pain et de pâtisseries. En bouche l'attaque est vive, scintillante et très fraîche. Accompagne les tartares de poisson, carpaccio, les mets au curry, la charcuterie, les fromages et la tarte aux pommes.	35.–	49.–
PINOT GRIS PINOT NOIR Floral, élégant et racé. L'abricot frais est discret, la cassonade aux notes de vanille Boubon se complète avec la cannelle.	35.–	49.–
ŒIL DE PERDRIX PINOT NOIR La robe est rose pâle et scintillante, le nez se présente sous des hospices d'arômes fins de monarde, grenadine et de senteurs d'oranges sanguines, la bouche est vive, fraîche et pétillante, parfait pour les apéritifs. Accompagne les poissons crus, la cuisine asiatique, les viandes blanches et les desserts aux fruits.	30.–	45.–
PINOT NOIR PINOT NOIR Note de cerise fraîche accompagnée de fines épices, souple et croquant en bouche, fruits rouges soutenue par de fins tannins souples. Accompagne les viandes rouges, les fromages à pâte dure, les grillades et les volailles.	35.–	49.–
PINOT NOIR BARRIQUE PINOT NOIR Elevé en fût de chêne, parfum de fruits noirs complétés par des notes d'épices et de café, ample et dense en bouche, elle exprime ses arômes de fruits rehaussés de fines notes boisées. Accompagne les viandes rouges, les fromages à pâte dure et les desserts au chocolat.		63.–
MAGANOIR GAMARET **I** PINOT NOIR **I** MARA Elevé 11 mois en barriques bourguignonnes. Accompagne la chasse, les viandes braisées, le couscous, les vieux fromages et les desserts au chocolat.		63.–



WEINGUT FRAUENKOPF

Nick Bösiger I 2513 Twann

	50cl	75cl
PINOT GRIS		49.–
PINOT GRIS		
Un vin puissant, ample en bouche, légèrement sucré, arôme de miel, de poivre et de fruits exotiques. Accompagne les viandes blanches.		
SAUVIGNON BLANC		49.–
SAUVIGNON BLANC		
Aromatique élégant et rafraîchissent rappelant la fleur de sureau, le cassis et le pamplemousse. Accompagne les fruits de mer.		
PINOT NOIR / MALBEC	35.–	48.–
PINOT NOIR **I** MALBEC		
Vin rouge foncé avec un parfum de fruits secs et de chocolat noir. En bouche beaucoup d'épices et de densité.		



JOHANNES LOUIS

2514 Ligerz

	75cl
SAUVIGNON BLANC	45.–
SAUVIGNON BLANC	
Rappelle le sureau, pamplemousse, mangue et litchi.	
PINOT NOIR	44.–
PINOT NOIR	
Intensif, couleur rubis rouge, bouquet de framboise et de baies noires.	



WEINGUT SCHLÖSSLI

Fabian Teutsch | 2514 Ligerz

	50cl	75cl
GAMARET	35.–	48.–

GAMARET

Robe rouge profonde, nez épicé rappelant la cerise.
Début de bouche copieux, ample jusqu'à la fin, tanins veloutés.
Accompagne un risotto aux champignons, une côte de chevreuil ou un carré d'agneau.

PINOT NOIR	35.–	49.–

PINOT NOIR

Rouge rubis, vin rouge léger aux tanins agréables. Elevage et expansion dans de grands fûts en bois.
Accompagne les plats de poisson ou de pâtes.

MARIAGE NOIR 59.–

GAMARET **I** DIOLINOIR **I** PINOT NOIR

Elevé en barriques françaises pendant 12 mois. Chaque cépage apporte ses propres atouts.
Combiné, ce vin déploie tout son potentiel. Vin rouge puissant et structuré.

DIOLINOIR 59.–

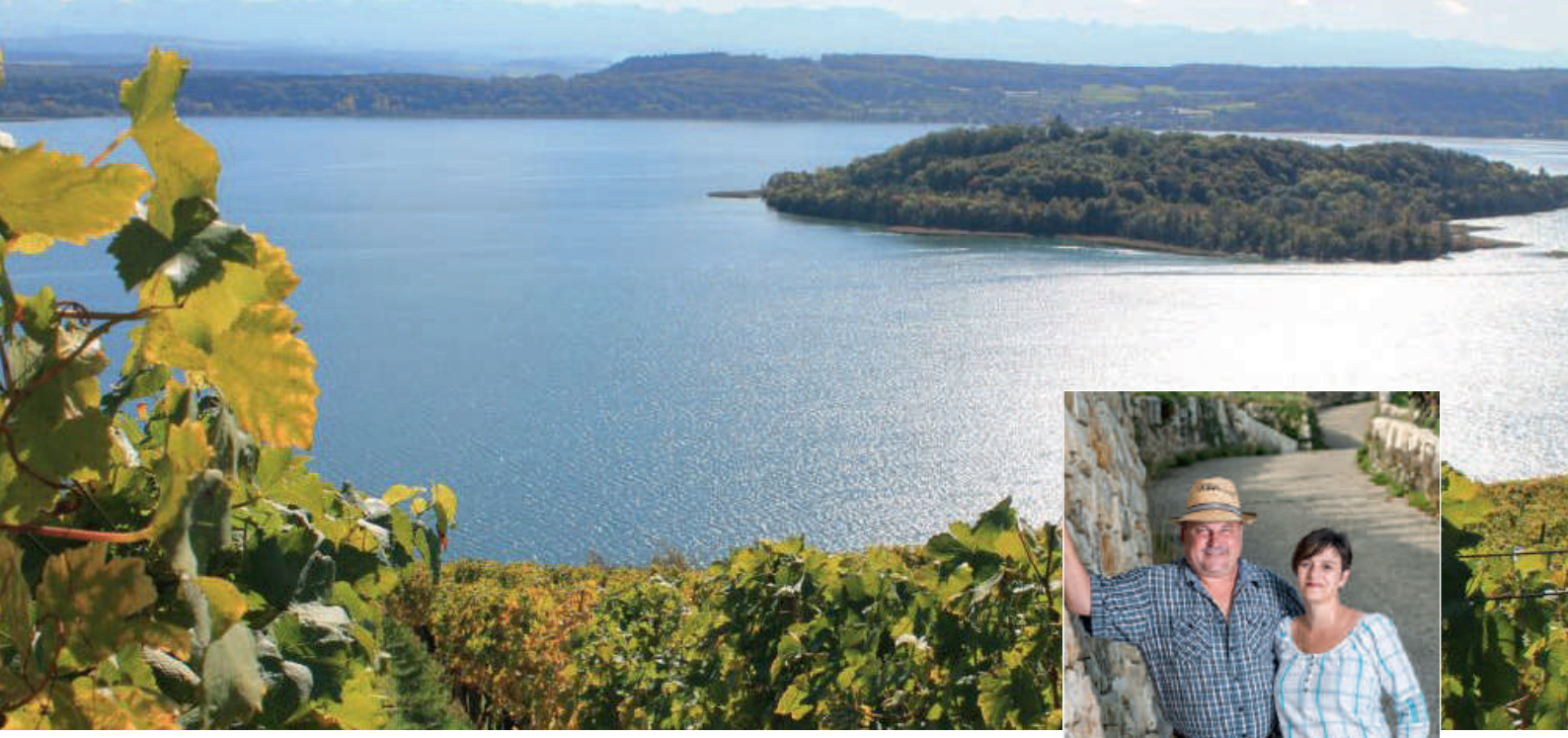
DIOLINOIR

Vin richement coloré et corsé sur une trame de tannins serrés,
avec des arômes de cerise et de fruits noirs.

LE GRAND PINOT, ÉDITION LIMITÉE 68.–

PINOT NOIR

Ce pinot noir demande une aération, idéalement en carafe environ 45 minutes,
ce qui arrondit un peu ses tanins. Ces derniers sont bien intégrés et forment une
excellente base pour l'ensemble du palais. Un vin de caractère qui
demande un peu de patience. Belle et longue finale fruitée.



STÄMPFLI-WY

2514 Ligerz

	50cl	75cl
CHARMONT	25.–	

CHASSELAT **I** CHARDONNAY

Ce vin à la robe dorée allie le fruité et les arômes du Chasselas au caractère riche et puissant du Chardonnay.
Accompagne délicatement les viandes blanches, ainsi que les poissons et fruits de mer.

CABERNET DORSA 52.–

GAMARET

Rouge cerise dense aux reflets violets. Bouquet intense de cerises et de poivrons verts.
Corps équilibré avec une grande durabilité.
Accompagne l'agneau, la compote de tomates, le chevreuil au poivre, le jarret de veau et au gorgonzola

MERLOT 52.–

MERLOT

Le caractère doux et velouté assure un goût harmonieux du vin rouge pour lequel il est tant apprécié.
Les tanins souples apportent également des notes de mûres et de myrtilles.
Le merlot est un vin souple et corsé. Le vieillissement peut rendre le Merlot encore plus doux.
Accompagne les viandes brunes comme le gibier, l'agneau ou un bifteck d'aloyau fort,
ainsi que les fromages à pâte dure.



DOMAINE DE LA VILLE DE BERNE

Hubert Louis I 2520 La Neuveville

	50cl	75cl
CHASSELAS CHASSELAS Fin, fruité, légèrement pétillant. Accompagne les poissons et la fondue au fromage.	20.–	
ŒIL DE PERDRIX PINOT NOIR Vif et digeste, avec des arômes de Pinot Noir. Accompagne les viandes blanches et les plats exotiques.	30.–	41.–
PINOT NOIR PINOT NOIR Rouge rubis, rond en bouche, aux arômes de petits fruits. Accompagne les viandes rouges, la volaille et les fromages.	30.–	41.–
PHILÉMON GAMARET I MARA I PINOT NOIR Vin rouge sombre, structuré avec de légères notes épicées. Accompagne les viandes rouges et la chasse.		56.–
DOLCE VITA PINOT NOIR Robe jaune doré, notes de fruits à chair blanche. Attaque ronde, feu d'artifice d'arômes en milieu de bouche, soutenu par une légère sucrosité qui nous accompagne jusqu'en finale.	50.–	



JOHANNITERKELLER

Martin Hubacher I 2513 Twann

	75cl
PINOT GRIS	52.–

PINOT GRIS

Jaune aux reflets dorés. Bouquet compact avec des notes de figues,
pommes et un peu de mocca. Touche épicée. En bouche le vin présente une belle densité.

PINOT NOIR	51.–

PINOT NOIR

Rouge rubis clair. Bouquet intense marqué par des notes fruitées intenses telles que framboises et pruneaux. Légère tendance de fruits confits.... mais rafraîchissant.
Attaque agréable et charmante. En bouche le vin est juteux, fruité et parfaitement soutenu par la structure et les tannins.

PINOT NOIR RÉSERVE	73.–

PINOT NOIR

Rouge grenat clair. Pinot Noir pur. Il n'est ni foncé ni opulent.
Le bouquet est élégant et complexe avec des notes de framboises et cerises.
En bouche le vin a de la fraîcheur et est équilibré.

GAMARET	62.–

GAMARET

Pourpre moyen. Bouquet de bonne intensité avec des notes fruitées et épicées.
Baie des bois, réglisse, caramel et poivre noir. En bouche le vin et juteux et fruité.
La structure confère de la fraîcheur et les tannins sont bien intégrés.



ROLF CLÉNIN VINS

2520 La Neuveville

	50cl	75cl
GORON ROUGE	20.–	

GORON

Vin rouge léger et agréable à boire, avec des notes de fruits rouges et un palais faiblement corsé, le Goron est un vin convivial. Accompagne la charcuterie et les plats à base de viande rouges.

GORON ROSÉ	20.–	

GORON

Robe saumon. Arômes de fraises, de cerises et de roses. Prélude fruité avec une acidité séveuse et une finale minérale.

ŒIL DE PERDRIX		41.–

PINOT NOIR

L'Œil de Perdrix étant en fait un rosé de Pinot Noir. C'est la pulpe qui donne la couleur au vin.



WEINGUT AM STÄGLI

Stephan Martin I 2514 Ligerz

	50cl	75cl
PINOT NOIR	32.50	45.–

PINOT NOIR

Possède un grand nombre d'arômes et de tanins,
ce qui conduit à une expérience de consommation passionnante.
La robe est rouge grenat aux reflets violets. Des notes typiques de baies sauvages se retrouvent au nez, ainsi que des fruits rouges comme la prune.
Il a un goût très agréable et la structure assure fruit et équilibre.
Un vin rouge léger, très fruité et extrêmement polyvalent.

SYMPHONIE	40.–	57.–

DORNFELDER **I** DIOLINOIR **I** PINOT NOIR

Rouge rubis intense, belle intensité au nez.
Un jeu complexe de notes de fruits noirs, de mûres, de prunes,
de cerises noires et de notes épicées.
En bouche le vin est ample, complexe avec une bonne structure.
Il montre de la densité et les tanins ont une apparence saine et réussie.
Accompagne les plats de viande de toutes sortes ou en combinaison avec des douceurs.



FREDI TEUTSCH WEINBAU

2514 Ligerz

	50cl	75cl
SAUVIGNON BLANC	30.–	

SAUVIGNON BLANC

Ce cépage est de la Loire et s'est bien aclimater dans notre région.
Arômes de divers fruits exotiques.

PINOT GRIS	30.–	

PINOT GRIS

Régalez votre palais avec ce vin blanc d'exception.
Il atteint des niveaux de sucre très élevés et est souvent embouteillé
avec une légère douceur résiduelle.
Il développe des arômes de fruits distinctifs et laisse une douceur persistante en finale.

ŒIL DE PERDRIX	30.–	

PINOT NOIR

L'Œil de Perdrix impressionne par ses arômes de Pinot,
qui flattent le palais par leur légère fraîcheur.
Accompagne très bien les poissons ou les volailles.

PINOT NOIR BARRIQUE		53.–

PINOT NOIR

Des anciens ceps sont sélectionnés pour cultiver un Pinot Noir mis en fût pendant 12 à 13 mois.
Une solide puissance tannique et une subtile note vanillée.

MALBEC		53.–

MALBEC

Depuis l'an 2000 nous travaillons ce cépage qui vient de Bordeaux.
Un rouge ardent mais plaisant.



DOMAINE DE CHAMBLEAU

Famille Burgat I 2013 Milvignes

	75cl
SAUVAGEONNE	55.–

SOLARIS

Sa fraîcheur explosive exhale des arômes de pamplemousse et de citron.
Après une attaque douce, une sensation de fruit envahit la bouche, portée par une belle vivacité qui allonge la finale. Un vin décoiffant !
Se déguste très frais à l'apéritif ou sur une cuisine épicée.

PINOT NOIR	54.–

PINOT NOIR

D'une couleur rouge rubis, ce vin se donne avant tout en fruits et en fraîcheur : les cerises noires côtoient le cassis et l'osier frais.
Il se marie harmonieusement avec les volailles et les viandes blanches

MÉTISSAGE	63.–

GAMARET **I** GARANOIR

Au nez, arômes de cassis et d'épices, soutenu par un chêne qui sait se faire discret.
Long en bouche, grande souplesse malgré des tanins serrés.
Vin concentré, coloré et corsé, il se marie parfaitement avec les viandes rouges, la chasse notamment.

PUR SANG	130.–

PINOT NOIR

Pur Sang allie force et finesse. Sa robe brille d'un rubis intense.
Son nez est complexe aux arômes de fruits rouges et d'épices.
Sa bouche est dense tout en restant sur la fraîcheur.
Se déguste sur une cuisine relevée, ou pour lui-même en fin de soirée.



WEINGUT BRUNNMÜHLE

Simon Krebs I 2513 Ligerz

	50cl	75cl
CHASSELAS	20.–	
CHASSELAS		
Frais et élégant aux arômes d'agrumes, agréable acidité.		
Accompagne les poissons et les fromages.		
ŒIL DE PERDRIX	30.–	
PINOT NOIR		
Vin rosé aromatique, subtile douceur résiduelle en finale.		
Accompagne les plats asiatiques, les poissons et les viandes blanches.		
GALOTTA		52.–
ANCELLOTTA I GAMAY		
Nouveau cépage coloré au caractère plutôt neutre et souple.		
Accompagne les plats de viande et de gibier.		



DOMAINE FRÔTÉ

2520 La Neuveville

	75cl
CHARDONNAY BARRIQUE	65.–

CHARDONNAY

Notre Chardonnay nous permet d'offrir un vin d'une grande élégance aux notes subtiles et à l'équilibre parfait. Sa robe jaune or attire le regard, puis son parfum floral et poudré capte l'attention. En bouche, le voyage continue par ses saveurs suaves de fruits à chair blanche jouant parfois sur des notes de fruits des bois ou d'agrumes.

PINOT NOIR	75.–

PINOT NOIR

Notre Pinot Noir, ce cépage fougueux tire pleinement ses ressources du sol calcaire dont il est issu. Un vin d'une grande sensibilité, délicat à cultiver mais dont l'élégance de son tempérament et la finesse de sa palette aromatique confèrent à l'envoûtement. Un vin racé et typé faisant la part belle aux fruits rouges et noirs.

ROSÉ DE GARIDE	52.–

PINOT NOIR

Le Rose de Garide est un pinot noir sans macération avec un rendement de 500 gr. au mètre carré ce qui fait sa force et sa puissance tout en gardant les caractéristiques d'un rosé.



ROBERT ANDREY

2514 Ligerz

	75cl
CHASSELAS	36.–

CHASSELAS

Robe jaune paille clair. Nez avec de belles notes de levure, frais et pétillant au palais, avec une note de banane et, à nouveau, de levure, agréable note amère en arrière-bouche. Un vin d'apéritif léger et joyeux, qui fait simplement plaisir.

PINOT NOIR	44.–

PINOT NOIR

Robe rubis foncé, bouquet classique de Pinot Noir.
Un chavannois frais et bien structuré, aux arômes séduisants de cerise noire, avec une note de cassis.
Accompagne de la viande claire.



LE BAUMLI

Stéphanie Horger & Marvin Aebischer I 2512 Tüscherz

	75cl
CHARDONNAY	52.–

CHARDONNAY

D'une complexité étonnante, ce vin exprime douceur et force à la fois. Elevé sur lies et en cuve, ce chardonnay est frais, fin et équilibré.

PINOT GRIS	52.–

PINOT GRIS

Elégance et caractère. Les arômes d'abricot et de fleurs blanches prédominent.
Un vin intense et typé qui s'accorde parfaitement avec du poisson ou une viande blanche.

PINOT NOIR BARRIQUE	56.–

PINOT NOIR

Raffinement et force de caractère. Ce vin expressif élevé 12 mois en fût de chêne sublimera vos mets de qualité. L'emprunte du bois reste harmonieuse, et laisse la place au bouquet typique du Pinot Noir.

DIOLINOIR	56.–

DIOLINOIR

Elevé de 12 mois en fût de chêne, ce vin puissant et corsé sur des notes de baies noires et d'épices, sera en parfaite harmonie avec des plats relevés.

VIN OUVERT / OFFENER WEIN

	1dl
CHASSELAS	4.—
AUBERSON & FILS I CAVE DE BERNE I SIMON KREBS	
CLOS DES CHÊNES (CHASSELAS)	5.50
AUBERSON & FILS	
CHARMONT (ASS. CHASSELAS, CHARDONNAY)	5.—
STÄMPFLI-WY	
PINOT GRIS	
FREDI TEUTSCH	6.—
AUBERSON & FILS I WEINGUT FRAUENKOPF	7.—
CHARDONNAY	6.—
AUBERSON & FILS	
SAUVIGNON BLANC	
FREDI TEUTSCH	6.—
JOHANNES LOUIS	6.50
WEINGUT FRAUENKOPF	7.—
ŒIL DE PERDRIX	6.—
AUBERSON & FILS I CAVE DE BERNE	
ROLF CLÉNIN I FREDI TEUTSCH I WEINGUT BRUNNMÜHLE	
GORON ROSÉ/ROUGE	4.—
ROLF CLÉNIN	
PINOT NOIR	
CAVE DE BERNE I JOHANNES LOUIS	6.—
WEINGUT AM STÄGLI	6.50
AUBERSON & FILS I WEINGUT SCHLÖSSLI	7.—

VINS D'AUTRES HORIZON / AUSLÄNDISCHE WEINE

FRANCE

CHÂTEAU LANDEREAU, GRAND CRU DE BORDEAUX (BLANC)	49.—
VOLNAY, GRAND VIN DE BOURGOGNE	55.—
LA GIROFLARIE, CÔTE RÔTIE	59.—

CHILI

BARONESA P., BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD	90.—

ITALIE

LAGONE, AIA VECCHIA	59.—
INSOGLIO, CAMPO DI SASSO, BIBBONA	59.—
LE VOLTE, DELL'ORNELLAIA	59.—
LE SERRE NUOVE, DELL'ORNELLAIA	90.—
TIGNANELLO, ANTINORI	170.—

Les millesimes peuvent être demandés à notre collaborateur/trice