Nos coups de cœur

	70/75 cl	37.5 cl
Clos du Rocher / chasselas/ Chablais AOC	58.00	29.00
Château Siran, merlot, cabernet sauvignon, Bordeaux		44.00
Domaine de Sarraux-Dessous Réserve du Domaine, La Côte AOC Grand Cru Luins, rouge		28.00
Villeneuve L'Aigle Bleu, Nobles cépages, Barrique, Chablais AOC, rouge		31.00
La Perle Noire, Valais Mont d'Or, Valais AOC, rouge		32.00

	70/75 cl	10 cl
La Licorne Barrique J.-J. Bolle, Pinot noir AOC Vaud	46.00	6.80

/barriques sélectionnées par l'équipe du restaurant/

Nos vins au verre

	10 cl
Chasselas, *Domaine de la Crosettaz*	3.90
Ollon, *Chablais, Badoux*	4.90
Goron	3.90
Rosé de gamay	3.90
Rosé Œil de perdrix	4.40

	70/75 cl	50 cl

Cave Bolle, Morges

Domaine du Plessis Grand Cru, chasselas, La Côte AOC,	41.00	
Assemblage rouge Domaine du Plessis, La Côte AOC,	41.00	
La Licorne, Galotta, rouge, La Côte AOC	47.00	

Cave Dupuis, Féchy

Chasselas – *Réserve du Domaine*	39.00	
Rosé du Léman	39.00	
Assemblage rouge, *merlot/garanoir/divico*	46.00	
Gamaret		36.00
Divico*, rouge*	49.00	

Cave de Bonvillars

Pinot Noir, Vin des Croisées, rouge	41.00	25.00
Œil de Perdrix, rosé	41.00	
Cabaret Gourmand, cabernet noir	64.00	

Domaine la Crosettaz, Gilly

Chasselas, La Côte AOC		24.00
Pinot-Gamay, AOC La Côte – Tartegnin,		25.00
Le désir Noir Tartegnin Grand Cru, rouge, La Côte AOC	52.00	
Le Coucou, 0.37 l / blanc, doux/		38.00

Cave de la Côte, Tolochenaz

Merlot Empreinte, La Côte AOC	46.00	
Expression Gamaret-Garanoir, La Côte AOC	43.00	
Expression Garanoir, La Côte AOC	43.00	

L'Orée du Bois
Restaurant & Pizzeria

	70/75 cl	50 cl

Henri Badoux, Aigle et Cave Obrist, Vevey

Ollon Chablais Badoux blanc, Chablais AOC		24.00
Domaine Grange Volet Grand Cru blanc, Chablais AOC	52.00	
Château de Vinzel Grand Cru, blanc, La Côte AOC	44.00	
Henri Badoux 1908, Rosé Vaudois AOC	41.00	

Artisans vignerons d'Ollon- Chablais

Le Caviste, chasselas	41.00	27.00
Le Caviste, rosé de Gamay		27.00
Le Caviste Rouge, pinot noir/gamay	41.00	27.00

André Vuignier, Sion

L'Humagne rouge, AOC Valais	54.00	36.00
Cornalin, AOC Valais	56.00	37.00
Sirah, AOC Valais	57.00	38.00

	70/75cl

Champagne et prosecco

Champagne Duval Leroy Brut Réserve	120.00
Menestrello Prosecco DOC Extra Dry	49.00
Falanghina, spumante v.s.q. brut, Vignolé	49.00

L'Orée des Bois
Restaurant & Pizzeria

70/75cl

Vins de prestige

Les Charmots, Pommard 1er Grand Cru, Bourgogne, Henri de Villamont	125.00
Château Siran, merlot, cabernet sauvignon, Bordeaux	88.00
Amarone della Valpolicella DOCG, Santi	79.00
Clos du Rocher /merlot/cabernet sauvignon/syrah/ Chablais AOC	79.00

Les terroirs d'ailleurs

Terroir, merlot-cabernet sauvignon, Valée de la Trace, Bulgarie	44.00
Mavrud, cépage typique rouge, Valée de la Trace, Bulgarie	41.00
Melnik 55, cépage typique rouge, Valée de la Struma, Bulgarie	41.00
Démon noir, rouge Côtes du Lot IGP, France	41.00
Le Poète AOP Vacqueyras, rouge, France	52.00
Gigondas AOC, Domaine du Terme, rouge, France	56.00
St Estève, Uchaux, vin rosé, Côtes du Rhône, France	44.00
Coda di Volpe, vin blanc, IGP Vesuvio, Italie	41.00
Parole Parole, Sannio, rouge, Italie	44.00
Synthesis Cuvée barrique, rouge, Dalvina, Macédoine du Nord	59.00
Hermes Vranec, rouge,Dalvina, Macédoine du Nord	41.00
LAN D-12, Rioja DOCa, Espagne	52.00
Lo Alto, Bobal, Casa Lo Alto, Espagne	52.00

L'Orée du Bois
Restaurant & Pizzeria

Nos cocktails



Mohito	12.50
/rhum, lïme, sucre, menthe fraîche/	
Caïpirinha	12.50
/lïme, sucre, cachaça/	
Hugo	11.50
/lïme, menthe, sirop de sureau, prosecco, soda/	
Aperol spritz	11.50
/prosecco, aperol, soda/	
Moscow mule	12.50
/lïme, menthe, gingembre, vodka, ginger beer/	
Bloody Mary	12.50
/vodka, jus de tomate épicé/	
Caïpirosca	12.50
/lïme, sucre, vodka, fraise/	
Cuba libre	10.50
/rhum, coca/	
Irish coffee	12.50
/whiskey, café, crème chantilly/	

Tous nos cocktails sans alchool *CHF 8.50*

L'Orée des Bois
Restaurant & Pizzeria