



PEANUT
MEDIEVAL

AVEC JOHANNA DAYER

CARTE DES VINS

CHERS GOURMANDS, CHERS CURIEUX, CHERS HÉDONISTES, BIENVENUE !



Je m'appelle Johanna Dayer, j'ai 32 ans et je suis associée dans un domaine viticole en Valais.

En parallèle, je produis mes propres vins. Le vin c'est toute ma vie, une vraie grande passion. C'est pourquoi je suis également candidate au prestigieux titre de Master of Wine (MW).

Master of Wine, qu'est-ce que c'est ? Ce sont les examens les plus difficiles dans le secteur viticole. À ce jour, seulement 417 personnes ont réussi à obtenir ce Graal du monde du vin. Il couvre tous les aspects théoriques, de la viticulture et œnologie au marketing, ainsi que la pratique ! Ces examens consistent à identifier à l'aveugle 36 vins du monde entier.

Pour la carte de la Pastaverne, nous vous avons sélectionné quelques crus de Neuchâtel et du Valais, ainsi que quelques cuvées italiennes. Cette sélection ira à merveille avec la cuisine réconfortante proposée et l'ambiance médiévale.

Nous sommes sensibles à notre planète, c'est pourquoi une grande partie des vins de la carte sont issus de la culture biologique voire biodynamique. Ces vins seront indiqués par une petite feuille.

J'espère que cette carte des vins vous procurera autant de plaisir que j'en ai eu à l'élaborer.

Santé !

VINS AU VERRE

1DL

Cuvée Chapiteau Blanc, Fendant, 2022 - Domaines Rouvinez, AOC Valais
Citrons frais, pommes vertes, fleurs blanches.

4.50

 Johannisberg, 2023 - Cave Le Banneret, AOC Valais
Tilleul, citrons mûrs, amandes.

6.50

 Petite Arvine, 2022 - Magliocco, Mikaël Magliocco, AOC Valais
Pamplemousses, glycine, citrons verts, longue finale saline.

8.00

 Vermentino "Inbianco", 2022 - Colline Albelle, Julian Reneaud, Toscane
Citrons, pommes vertes, fleurs de tilleul, pierre mouillée, finale iodée.

8.00

 Nez Noir Blanc, 2022 - Domaines Rouvinez
Abricots frais, épices douces, pêches blanches, texture gourmande et longue finale.

8.00

Cuvée Chapiteau Rosé « Œil-de-Perdrix », 2022 - Domaines Rouvinez, AOC Valais
Fraises et framboises fraîches, canneberges.

4.50

Cuvée Chapiteau Rouge, Pinot Noir, 2022 - Domaines Rouvinez, AOC Valais
Fruits rouges mûrs, légères épices douces.

4.50

 Dôle, 2022 - Cave Le Banneret
Fraises, groseilles et framboises.

6.50

Primitivo du Manduria "Lu Rappaio", 2020 - Masca del Tacco
Confiture de fraises, vanille, clous de girofle, tannins souples, rondeur apportée par la légère sucrosité.

7.50

 Merlot "Inrosso", 2021 - Colline Albelle, Julian Reneaud, Toscane
18 mois d'élevage en barrique.
Framboises mûres, confiture de cerises morello, vanille, cannelle, muscade.

8.50

 Nez Noir Rouge, 2022 - Domaines Rouvinez
Cassis, fraises bien mûres, cerises confites.

8.50

Prosecco Brut DOC, NV - JAYA
Fleurs blanches, poires, pommes vertes, zestes de citrons verts, acidité rafraîchissante.

8.00

BLANCS

Valais AOC | Suisse

75CL

Cuvée Chapiteau Blanc, Fendant, 2022 - Domaines Rouvinez
Citrons frais, pommes vertes, fleurs blanches.

32.00

 Johannisberg, 2023 - Cave Le Banneret
Tilleul, citrons mûrs, amandes.

45.00

 Nez Noir Blanc, 2022 - Domaines Rouvinez
Abricots frais, épices douces, pêches blanches, texture gourmande et longue finale.

59.00

 Petite Arvine, 2022 - Magliocco, Mikaël Magliocco
Pamplemousses, glycine, citrons verts, longue finale saline.

55.00

Neuchâtel AOC | Suisse

Neuchâtel Blanc, Chasselas, 2022 - Cave du Château d'Auvernier
Citrons verts, tilleul, silex, texture veloutée.

52.00

Chardonnay Barrique, 2021 - Cave du Château d'Auvernier
Abricots frais, vanille, noisettes, texture onctueuse.

74.00

BLANCS

Toscane | Italie

-  Vermentino "Inbianco", 2022 - Colline Albelle, Julian Reneaud 55.00
Citrons, pommes vertes, fleurs de tilleul, pierre mouillée, finale iodée.

ROSÉS

Valais AOC | Suisse

- Cuvée Chapiteau Rosé « Eil-de-Perdrix », 2022 - Domaines Rouvinez 32.00
Fraises et framboises fraîches, canneberges.

-  Rosé Cépages Nobles, 2022 - Cave Caloz, Sandrine Caloz 58.00
Jus de canneberges, cerises morello, pointe de fraises garriguettes. Un rosé juteux et rond.

EFFERVESCENTS

-  Tradition Brut - Champagne Charpentier 90.00
Brioche, citrons, pâtisserie, bulle fine et délicate, fraîcheur et élégance.

- Prosecco Brut DOC, NV - Jaya 55.00
Fleurs blanches, poires, pommes vertes, zestes de citrons verts, acidité rafraîchissante.

ROUGES

Valais AOC | Suisse 37.5CL 75CL

- Cuvée Chapiteau Rouge, Pinot Noir, 2022 - Domaines Rouvinez 32.00
Fruits rouges mûrs, légères épices douces.

-  Gamay, 2022 - Selection Excelsus, Renaud Favre 25.00 48.00
Fraises, framboises, groseilles, cerises amarena.

-  Nez Noir, 2022 - Domaines Rouvinez 64.00
Merlot, Syrah, Gamaret
Cassis, fraises bien mûres, cerises confites.

-  Syrah, 2021 - Magliocco, Mikaël Magliocco 68.00
Violettes, poivre, prunes bleues.

-  Dôle, 2022 - Cave Le Banneret 45.00
Pinot Noir et Gamay
Fraises, groseilles et framboises.

Neuchâtel AOC | Suisse

- Pinot Noir, 2020 - Cave du Château d'Auvernier 68.00
Fraises fraîches, cerises, épices douces. Un vin parfumé et gourmand.

Italie

- Primitivo du Manduria "Lu Rappaio", 2020 - Masca del Tacco 59.00
Confiture de fraises, vanille, clous de girofle, tannins souples, rondeur apportée par la légère sucrosité.

-  Merlot "Inrosso", 2021 - Colline Albelle, Julian Reneaud, Toscane 59.00
18 mois d'élevage en barrique.
Framboises mûres, confiture de cerises morello, vanille, cannelle, muscade.