Carte des Vins

Tous nos vins sont Suisses, produits dans un rayon de moins de 77 kilomètres de Sainte-Croix. Ils proviennent des cantons de Vaud et Neuchâtel.

Unsere Weinkarte bietet ausgesuchte Weine aus den Anbaugebieten Waadt und Neuchâtel, die im Umkreis von 77 km um Sainte-Croix hergestellt werden.

Hôtel de France

Tous les prix s'entendent en franc suisses; TVA 8.1% incl.

Mousseux – Schaumweine – Sparkling Wines	verre (1dl)	bouteille
Mauler Tradition Brut Pinot Noir, Chardonnay, Chenin, Colombard; Mauler & Cie Môtiers (NE)	**9.50**	**25.-** (3.75dl)
Plaisir Brut Riesling Sylvaner, Gamay, Garanoir; Côtes de l'Orbe AOC, Caveau des 13 Coteaux, Arnex-sur-Orbe (VD)		**41.-** (7.5dl)
Oeil-de-Perdrix mousseux Pinot Noir, méthode traditionnelle; Jocelyn et Cinzia Vouga, Cortaillod (NE)		**45.-** (7.5dl)
Cuvée Maude, Brut Pinot Noir, méthode traditionnelle; Côtes de l'Orbe AOC, François de Coulon, Château d'Eclépens (VD)		**51.-** (7.5dl)

Vins Blancs – Weissweine – White Wines	verre (1dl)	bouteille
Domaine «La Brinaz» 2024, Chasselas, Médaille d'Argent des Vins Vaudois; Bonvillars AOC; Daniel Burdet, Valeyres-sous-Montagny (VD)	**5.20**	**25.-** (5dl)
Clair de Nuit 2023, Pinot Noir, blanc de noir barrique, Côtes de l'Orbe AOC; Caveau des 13 Coteaux, Arnex-sur-Orbe (VD)	**5.70**	**37.-** (7dl)
Chardonnay 2024, Bonvillars AOC; Cave de Bonvillars (VD)	**5.70**	**28.-** (5dl)
Pinot Gris 2023, Bonvillars AOC; Cave de Bonvillars (VD)		**27.-** (5dl)
Champanel 2021, Chasselas, La Côte AOC, vignes cultivées biologiquement; Henri Cruchon, Echichens (VD)		**31.-** (5dl)

Vins Blancs – Weissweine – White Wines

bouteille

Chasselas non-filtré **27.-**
2024, Neuchâtel AOC; Jocelyn et Cinzia Vouga, Cortaillod (NE) (5dl)

Doral **37.-**
2024, Neuchâtel AOC; Jocelyn et Cinzia Vouga, Cortaillod (NE) (7.5dl)

Gewürztraminer **39.-**
2022, Neuchâtel AOC; Jocelyn et Cinzia Vouga, Cortaillod (NE) (7.5dl)

Vin doux – Dessert Weine

Perle – moût muté **39.-**
Moût de raisin et eau-de-vie de vin de Cortaillaud (16,5% vol); Jocelyn et Cinzia Vouga, Cortaillod (NE) (5dl)

Vins Rosés – Rosé Weine – Rosé Wines

	verre (1dl)	bouteille
Rosé 2023, Gamay, La Côte AOC, Les Trois Terres, Morges (VD)	**5.20**	**26.-** (5dl)
Oeil-de-Perdrix 2024, Pinot Noir, Neuchâtel AOC; Jocelyn et Cinzia Vouga, Cortaillod (NE)	**5.70**	**28.-** (5dl)
Oeil-de-Perdrix 2024, Pinot Noir, Neuchâtel AOC, Jocelyn et Cinzia Vouga, Cortaillod (NE)		**37.-** (7.5dl)

Ni rouge, ni blanc – Weder, noch – Orange Wines

	bouteille
Omnis 2023, Gewürztraminer, La Côte AOC; vin nature, sans sulfites ajoutés, bio Demeter, Henri Cruchon, Echichens (VD)	**49.-** (7.5dl)

Vins Rouges – Rotweine – Red Wines	verre (1dl)	bouteille
Pinot Noir «La Brinaz» 2024, Bonvillars AOC; Daniel Burdet, Valeyres-sous-Montagny (VD)	**5.50**	**27.-** (5dl)
Assemblage 2023, Gamay, Gamaret, Garanoir, La Côte AOC; Les Trois Terres, Morges (VD)	**5.50**	**27.-** (5dl)
Garanoir 2023, Bonvillars AOC; Cave de Bonvillars (VD)	**6.-**	**28.-** (5dl)
Le Cruchon 2024, Pinot Noir, La Côte AOC; Henri Cruchon, Echichens (VD)		**29.-** (5dl)
Garanoir 2023, Bonvillars AOC; Cave de Bonvillars (VD)		**39.-** (7.5 dl)
Gamaret Barrique 2023, Gamaret, Côtes de l'Orbe AOC; Caveau des 13 Coteaux, Arnex-sur-Orbe (VD)		**41.-** (7dl)

Vin Rouge – Rotwein – Red Wine

bouteille

Expressis **41.-**
2023, Gamaret, Pinot Noir, Mara, La Côte AOC; bio (7.5dl)
Henri Cruchon, Echichens (VD

Pinot Noir – fût de chêne **41.-**
2022, Neuchâtel AOC; Jocelyn et Cinzia Vouga, Cortaillod (NE) (7.5dl)

Meganoir – fût de chêne **45.-**
2023, La Côte AOC; Les Trois Terres, Morges (VD) (7.5dl)

Servagnin **49.-**
2021, Pinot Noir, Morges Grand Cru, La Côte AOC; bio (7.5dl)
Henri Cruchon, Echichens (VD)

Cabernet **51.-**
2023, Cabernet Jura, Cabernet Noir, fût de chêne, Côtes de l'Orbe AOC; bio; (7.5dl)
François de Coulon, Château d'Eclépens (VD)

Gamay – Nature **53.-**
2022, Côtes de l'Orbe AOC; bio; François de Coulon Château d'Eclépens (VD); (7.5dl)
sans sulfite ajouté, fermentation spontanée avec levures indigènes

Notre suggestion pour accompagner votre repas de l'apéro au dessert

Oeil-de-Perdrix mousseux

Pinot Noir, méthode traditionnelle
Jocelyn et Cinzia Vouga
Cortaillod (NE)

45.-
(7.5dl)

JOCELYN & CINZIA
VOUGA
VINS
DE CORTAILLOD

Notre suggestion pour accompagner votre repas

Gamay Nature

sans sulfite ajouté, fermentation
spontanée avec levures indigènes.

Un vin nature doit être en culture biologique certifiée. La vinification et la mise en bouteille sont naturelles, sans collage et sans filtration. Un vin sans le moindre intrant, ayant bénéficié d'un travail artisanal sans concession.

Belle robe grenat sombre; notes d'épices douces, de mûre et de cerise.

2022; Côtes de l'Orbe AOC, bio



CHÂTEAU
D'ÉCLÉPENS

53.-
(7.5dl)

Notre suggestion pour accompagner votre repas



Omnis Orange Nature

Gewürztraminer
vin nature, sans sulfite ajouté

le vin orange, ou «orange wine», est un vin blanc qui est vinifié comme un vin rouge. Il est fermenté sur le moût le plus longtemps possible. Grâce à ce procédé, c'est un vin blanc plus tannique, à la robe plus intense: naturellement dorée, voire ambrée. N'étant pas filtré, il est aussi légèrement trouble.

Les vignobles sont exploités en biodynamie et certifiés Demeter.

2023; La Côte AOC, Domaine Henri Cruchon

49.-
(7.5dl)