DÉGUSTATION SUR LE PONT

CHF 16.-

Vin blanc - Coup de l'Etrier, Lavaux AOC
Verre de 0,5 dl

De cépage Chasselas, c'est un vin de charme qui marie ses arômes de fleurs et de fruits dans des notes subtiles et élégantes

Vin rosé - Henri 1908, rosé, Vaud AOC
Verre de 0,5 dl

Le HENRI «1908 » Rosé est issu de raisins rouges, majoritairement de Pinot noir et de Gamay. Frais et fruité, le bouquet révèle des notes de fruits blancs et jaunes (poires, pêches) liées à celles un peu plus discrètes d'épices finement lactées

Vin rouge - « Le 1352 », domaine des Molards, Gamaret-Garanoir, Genève AOC
Verre de 0,5 dl

Née d'un subtil assemblage des cépages Gamaret et Garanoir, ce vin unit, dans ses arômes, des senteurs de fruits rouges et noirs, avec des notes de baies sauvages et une touche épicée. Ce fruité se confirme dans une bouche aux tanins savoureux

Cette offre peut s'accommoder avec :

LA PLANCHETTE DU CHALET (env. 150g) – CHF 16.-
Tomme de Crétausaz, Gruyère, Vacherin fribourgeois
Saucisson sec, viande séchée et jambon de la Borne

LA PLANCHETTE DE VIANDE (env. 150g) - CHF 18.-
Saucisson sec, viande séchée, jambon de la Borne et saucisson cuit

LA PLANCHETTE DE FROMAGES (env. 150g) – CHF 15.-
Tomme de Crétausaz, gruyère, vacherin fribourgeois et tête de moine