

---

HÔTEL ★★★ RESTAURANT  
**BELLEVUE LE ROCHERAY**





## Les apéritifs

---

|                      |       |      |
|----------------------|-------|------|
| Ricard (45%)         | 2 cl  | 4.50 |
| Pastis (45%)         | 2 cl  | 4.50 |
| Pontarlier (45%)     | 2 cl  | 4.50 |
| Campari (23%)        | 4 cl  | 5.-  |
| Martini rouge (15%)  | 4 cl  | 4.70 |
| Martini blanc (15%)  | 4 cl  | 4.70 |
| Suze (20%)           | 4 cl  | 5.-  |
| Cynar (16.5%)        | 4 cl  | 5.-  |
| Appenzeller (29%)    | 4 cl  | 5.-  |
| Porto blanc (19.5%)  | 4 cl  | 4.70 |
| Porto rouge (19.5%)  | 4 cl  | 4.70 |
| Kir                  | 1 dl  | 5.50 |
| Aperol Spritz        | 12 cl | 10.- |
| Campari Spritz       | 12 cl | 12.- |
| Hugo                 | 12 cl | 10.- |
| Prosecco (11%)       | 1 dl  | 7.-  |
| Macvin du Jura (17%) | 8 cl  | 7.-  |
| Champagne Brut       | 2 dl  | 30.- |

## La bière

---

|                                                                  |       |      |
|------------------------------------------------------------------|-------|------|
| Appenzeller blonde                                               | 2 dl  | 3.-  |
|                                                                  | 3 dl  | 4.50 |
|                                                                  | 5 dl  | 7.-  |
| Appenzeller blanche                                              | 2 dl  | 4.-  |
|                                                                  | 3 dl  | 5.80 |
|                                                                  | 5 dl  | 8.-  |
| Picon bière                                                      | 3 dl  | 7.-  |
| Panachée                                                         | 2 dl  | 3.20 |
|                                                                  | 3 dl  | 4.40 |
|                                                                  | 5 dl  | 6.-  |
| Monaco                                                           | 2 dl  | 3.50 |
|                                                                  | 3 dl  | 4.80 |
|                                                                  | 5 dl  | 7.20 |
| Bière sans alcool                                                | 33 cl | 5.-  |
| <b>Bières artisanales – Septentrion (1343 Les Charbonnières)</b> |       |      |
| Boreale (Blanche) (4.9%)                                         | 33 cl | 7.50 |
| Golden (Blonde) (5.8%)                                           | 33 cl | 7.50 |
| Simoun (Ambrée légère) (5%)                                      | 33 cl | 7.50 |
| Minami (IPA) (5.7%)                                              | 33 cl | 7.50 |

# Les softs

---

## Minérales bouteilles

|                       |       |      |
|-----------------------|-------|------|
| Coca-cola             | 33 cl | 4.60 |
| Coca-cola zéro        | 33 cl | 4.60 |
| Jus de pomme Ramseier | 33 cl | 4.60 |
| Fanta                 | 33 cl | 4.60 |
| Rivella bleue         | 33 cl | 4.60 |
| Rivella rouge         | 33 cl | 4.60 |
| San bitter            | 33 cl | 4.60 |
| Schweppes lemon       | 33 cl | 4.60 |
| Schweppes tonic       | 33 cl | 4.60 |
| Jus d'orange          | 20 cl | 4.60 |
| Jus d'ananas          | 20 cl | 4.60 |
| Jus de pêche          | 20 cl | 4.60 |
| Jus d'abricot         | 20 cl | 4.60 |
| Henniez bleue         | 33 cl | 4.40 |
|                       | 50 c  | 5.50 |
|                       | 1 L   | 8.50 |
| Henniez verte         | 33 cl | 4.40 |
|                       | 50 cl | 5.50 |
|                       | 1 L   | 8.50 |

## Minérales ouvertes

|               |      |      |
|---------------|------|------|
| Coca-cola     | 2 dl | 2.50 |
|               | 3 dl | 3.20 |
|               | 5 dl | 5.-  |
| Henniez bleue | 2 dl | 2.50 |
|               | 3 dl | 3.20 |
|               | 5 dl | 4.-  |
| Henniez verte | 2 dl | 2.50 |
|               | 3 dl | 3.20 |
|               | 5 dl | 4.-  |
| Carafe d'eau  |      | 3.-  |

# Les whiskies

---

|                                  |      |      |
|----------------------------------|------|------|
| Four roses (40%)                 | 4 cl | 8.-  |
| JB (40%)                         | 4 cl | 8.-  |
| Jack Daniels (40%)               | 4 cl | 10.- |
| Ballantines (40%)                | 4 cl | 10.- |
| Talisker 10 ans (45.8%)          | 4 cl | 15.- |
| Oban 14 ans (43%)                | 4 cl | 15.- |
| Macallan (40%)                   | 4 cl | 15.- |
| Laphroaig 10 ans (40%)           | 4 cl | 15.- |
| Dalwinie 15 ans (43%)            | 4 cl | 15.- |
| Lagavulin (43%)                  | 4 cl | 15.- |
| Swiss Highland Single malt (46%) | 4 cl | 15.- |

# Les digestifs

---

## LIQUEURS

|                             |      |      |
|-----------------------------|------|------|
| Malibu (21%)                | 4 cl | 6.-  |
| Get 27 (21%)                | 4 cl | 8.-  |
| Amaretto Disaronno (28%)    | 4 cl | 7.-  |
| Baileys chocolat (15.6%)    | 4 cl | 7.-  |
| Baileys Irish Cream (17%)   | 4 cl | 6.-  |
| Limoncello « maison »       | 4 cl | 6.-  |
| Limoncello (25%)            | 4 cl | 6.50 |
| Jägermeister (25%)          | 4 cl | 6.-  |
| Cointreau (40%)             | 4 cl | 8.-  |
| Grand Marnier (40%)         | 4 cl | 8.-  |
| Fernet Branca (39%)         | 4 cl | 8.-  |
| Prunelle de Bourgogne (35%) | 4 cl | 10.- |
| Missile sol-air (20%)       | 4 cl | 10.- |

## GRAPPA

|                               |      |      |
|-------------------------------|------|------|
| Grappa Fior Di Vite (40%)     | 2 cl | 7.-  |
| Grappa Di Barolo Sibona (40%) | 2 cl | 8.50 |
| Grappa XO Sibona (44%)        | 2 cl | 8.50 |

## VODKA

|                                  |      |      |
|----------------------------------|------|------|
| Vodka Wyborowa (37.5%)           | 4 cl | 7.-  |
| Xellent <b>Swiss</b> Vodka (40%) | 4 cl | 10.- |
| Belvedere Vodka (40%)            | 4 cl | 10.- |

## GIN

|                                |      |      |
|--------------------------------|------|------|
| Gin Bombay Sapphire (40%)      | 4 cl | 8.-  |
| <b>Swiss</b> Crystal Gin (46%) | 4 cl | 10.- |

## TEQUILA

|                             |      |      |
|-----------------------------|------|------|
| Tequila Sierra Silver (38%) | 4 cl | 7.-  |
| Tequila Espòlon (40%)       | 4 cl | 10.- |

## RHUM

|                                 |      |      |
|---------------------------------|------|------|
| Rhum Bacardi (37.5%)            | 4 cl | 7.-  |
| Rhum ambré Captain Morgan (38%) | 4 cl | 7.-  |
| Rhum Diplomatico (40%)          | 4 cl | 10.- |

## EAUX-DE-VIE

|                                     |      |      |
|-------------------------------------|------|------|
| Calvados Père Magloire (40%)        | 2 cl | 7.-  |
| Vieille prune (41%)                 | 2 cl | 7.-  |
| Absinthe Fée Verte (53%)            | 2 cl | 6.-  |
| Williamine (43%)                    | 2 cl | 8.50 |
| Abricotine (43%)                    | 2 cl | 8.50 |
| Damassine (43%)                     | 2 cl | 9.-  |
| Gentiane (37.5%)                    | 2 cl | 8.-  |
| Cognac Remy Martin (40%)            | 2 cl | 8.-  |
| Marc du Valais (40%)                | 2 cl | 8.-  |
| Marc de Bourgogne (40%)             | 2 cl | 8.-  |
| Vieille William Morin (41%)         | 2 cl | 8.-  |
| Grand Armagnac (40%)                | 2 cl | 8.-  |
| Gentiane de la Vallée de Joux (45%) | 2 cl | 11.- |



## *Les Rouges*

|                                                                                                                                           | Bte  | 1/2 (37.5 cl) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------|
| <b><u>La Côte</u></b>                                                                                                                     |      |               |
| <b>Gamaret, La Côte AOC</b><br>Mont-Sur-Rolle, Domaine au Point du Jour                                                                   | 45.- |               |
| <b>Merlot Diolinoir, La Côte AOC</b><br>Mont-Sur-Rolle, Domaine au Point du Jour                                                          | 48.- |               |
| <b>Château de Châtagneréaz, Grand Cru, La Côte AOC</b><br>Gamay d'Arcenant Gamaret Garanoir, Mont-Sur-Rolle                               | 50.- |               |
| <b>Le Satyre, La Côte AOC</b><br>Pinot noir, Bégnins, Noémie Graff & son père                                                             | 55.- | 30.-          |
| <b>Gamay, La Côte AOC</b><br>Les Frères Dutruy, Domaine de la Treille, Founex                                                             | 55.- |               |
| <b><u>Bonvillars</u></b>                                                                                                                  |      |               |
| <b>Vin des Croisés, Bonvillars AOC</b><br>Pinot noir, Bonvillars, Cave des viticulteurs                                                   | 42.- | 23.-          |
| <b>Patrimoine nobles cépages rouges, Bonvillars AOC</b><br>Gamaret, Pinot noir, Garanoir, Corcelles-prés-Concise<br>Domaine de Gourmandaz | 45.- |               |
| <b>Pinot noir, Bonvillars AOC</b><br>Corcelles-prés-Concise, Domaine de Gourmandaz                                                        | 46.- |               |
| <b><u>Côtes de l'Orbe</u></b>                                                                                                             |      |               |
| <b>Gamay Cuvée Origine, Côtes de l'Orbe AOC</b><br>Benjamin Morel, Valeyres-Sous-Rances                                                   | 38.- |               |
| <b>Pinot noir, La cuvée du Baron, Côtes de l'Orbe AOC</b><br>Benjamin Morel, Valeyres-Sous-Rances                                         | 52.- |               |
| <b><u>Chablais</u></b>                                                                                                                    |      |               |
| <b>Aigle Monseigneur, Chablais AOC</b><br>Pinot noir, Aigle, H. Badoux                                                                    | 52.- |               |
| <b><u>Neuchâtel</u></b>                                                                                                                   |      |               |
| <b>Manoir Saint Roch, élevé en barrique, Neuchâtel AOC</b><br>Garanoir, Gamaret, Pinot noir, Saint-Aubin-Sauges, Cave de la Béroche       | 54.- |               |
| <b><u>Valais</u></b>                                                                                                                      |      |               |
| <b>Humagne « Réserve des administrateurs », Valais AOC</b><br>Cave St Pierre, Chamoson                                                    | 48.- |               |

## *Les Blancs*

**Bte** 1/2 (37.5 cl)

### La Côte

#### **Chasselas, La Côte AOC**

Mont-Sur-Rolle, Domaine au Point du Jour

33.-

#### **Château de Châtagneréaz, 1er Grand Cru, La Côte AOC**

Chasselas

52.-

### Bonvillars

#### **Patrimoine nobles cépages blancs, Bonvillars AOC**

Chardonnay, Pinot gris, Corcelles-près-Concise, Domaine de Gourmandaz

45.-

### Neuchâtel

#### **Gewurztraminer, Neuchâtel AOC**

Saint-Aubin-Sauges, Cave de la Béroche

43.-

#### **Pinot gris, Neuchâtel AOC**

Saint-Aubin-Sauges, Cave de la Béroche

45.-

### Chablais

#### **Aigle Les Murailles, Chablais AOC**

Chasselas, Aigle, H. Badoux

52.-

28.-

### Côtes de l'Orbe

#### **Chasselas Prélude**

Benjamin Morel, Valeyres-Sous-Rances

35.-

### Lavaux

#### **Planète de Saint-Saphorin, Lavaux AOC**

Chasselas, Saint-Saphorin, Cave du château de Glérolles

49.-

27.-

#### **Calamin Grand Cru**

Chasselas, Les Frères Dubois, Cully

53.-

#### **Dézaley-Marsens Grand Cru de la Tour**

Chasselas, Les Frères Dubois, Cully

60.-

## *Les Rosés*

#### **Domaine du Autecour, Grand Cru, La Côte AOC (uniquement en saison estivale)**

Gamay, Mont-Sur-Rolle

42.-

#### **Manoir Saint-Roch**

Gamaret, Garanoir, Saint-Aubin-Sauges, Cave de la Béroche

45.-

#### **Œil de Perdrix, Neuchâtel AOC**

Pinot noir, Saint-Aubin-Sauges, Cave de la Béroche

45.-

# – France –

## *Bourgogne*

**Bte**

### Rouge

|                                                |                           |       |
|------------------------------------------------|---------------------------|-------|
| <b>Gevrey-Chamberlin 2019 « Les Journaux »</b> | Domaine Quivy             | 110.- |
| <b>Hautes-côtes de Nuits 2022</b>              | Domaine Berthaut-Gerbet   | 75.-  |
| <b>Pommard 2019</b> ,                          | Domaine Michelle Philipon | 135.- |
| <b>Pommard 2019</b>                            | Domaine Boussey           | 90.-  |
| <b>Volnay 2019</b>                             | Domaine Boussey           | 90.-  |
| <b>Aloxe-Corton 2019 « Les Valozières »</b>    | Domaine Boussey           | 90.-  |
| <b>Savigny-les-Beaune 2021</b>                 | Domaine Boussey           | 79.-  |
| <b>Mercurey 2020</b>                           | Domaine du Clos Moreau    | 91.-  |
| <b>Monthelie 1er Cru 2020 « Sur la Velle »</b> | Domaine Boussey           | 80.-  |
| <b>Monthelie 2019 « Les hauts Brins »</b>      | Domaine Boussey           | 55.-  |

### Blanc

|                                                |                 |      |
|------------------------------------------------|-----------------|------|
| <b>Meursault 2022 « Les Meurgers »</b>         | Domaine Boussey | 85.- |
| <b>Monthelie 1er Cru 2022 « Sur la Velle »</b> | Domaine Boussey | 75.- |

## *Bordeaux*

### Rouge

|                                   |                         |       |
|-----------------------------------|-------------------------|-------|
| <b>Pauillac 2012</b> ,            | Château Gaudin Réserve  | 115.- |
| <b>Lalande-de-Pomerol</b> ,       | Château Tour de Bossuet | 90.-  |
| <b>Medoc</b> ,                    | Les Charmes Dompierre   | 90.-  |
| <b>Pauillac</b> ,                 | Pauillac de Batailley   | 115.- |
| <b>Saint-Emillion Grand Cru</b> , | Château Grand Barrail   | 105.- |

## *Vallée-du-Rhône*

### Rouge

|                       |                      |      |
|-----------------------|----------------------|------|
| <b>Gigondas</b> ,     | Les Nobles Dentelles | 45.- |
| <b>Saint-Joseph</b> , | Battement d'Ailes    | 55.- |



# - LES POTS 5DL -

## *Les Blancs*

---

### **Chasselas, La Côte AOC**

Mont-Sur-Rolle, Domaine au Point du Jour 24.-

### **Chasselas Prélude**

Benjamin Morel, Valeyres-Sous-Rances 25.-

### **Johannisberg, Chablais AOC**

Maison Maye 30.-

---

## *Les Rosés*

### **Œil de Perdrix**

Pinot noir, Saint-Aubin-Sauges, Cave de la Béroche 30.-

### **Chasselas violet, La Côte AOC**

Mont-Sur-Rolle, Domaine au Point du Jour 22.-

### **Dôle Blanche, Valais AOC**

Pinot noir, Gamay, Sion, Provins 25.-

## *Les Rouges*

---

### **Montepulciano D'Abruzzo**

Italie 21.-

### **Garanoir, Côte de l'Orbe AOC**

Cave des 13 coteaux, Arnex-sur-Orbe 25.-

### **Pinot noir, Bonvillars AOC**

Corcelles-Prés-Concise, Domaine de Gourmandaz 32.-

# - LES VINS OUVERTS -

## *Les Blancs*

---

**Chasselas, La Côte AOC**

Mont-Sur-Rolle, Domaine au Point du Jour

5.-

**Johannisberg, Chablais AOC**

Maison Maye

6.-

**Gewurztraminer, Neuchâtel AOC**

Saint-Aubin-Sauges, Cave de la Béroche

6.50

**Patrimoine nobles cépages blancs, Bonvillars AOC**

Chardonnay, Pinot gris, Corcelles-près-Concise, Domaine de Gourmandaz

7.-

**La Porte de Novembre, Valais AOC**

Johannisberg, Sion, Maison Gilliard

8.50

---

## *Les Rouges*

**Montepulciano D'Abruzzo**

Italie

4.50

**Garanoir, Bonvillars AOC**

Cave des 13 coteaux, Arnex-sur-Orbe

5.50

**Gamaret**

Mont-Sur-Rolle, Domaine au Point du Jour

6.50

**Pinot noir, Bonvillars AOC**

Corcelles-près-Concise, Domaine de Gourmandaz

6.50

**Merlot Diolinoir**

Mont-Sur-Rolle, Domaine au Point du Jour

7.-

## *Les Rosés*

---

**Chasselas violet, La Côte AOC**

Mont-Sur-Rolle, Domaine au Point du Jour

4.50

**Dôle Blanche, Valais AOC**

Pinot noir, Gamay, Sion, Provins

5.-

**Œil de Perdrix, Neuchâtel AOC**

Pinot noir, Saint-Aubin-Sauges, Cave de la Béroche

6.50

## - Les Effervescents -

|             |      |
|-------------|------|
| Prosecco    | 42.- |
| Mauler Brut | 45.- |
| Mauler Rosé | 45.- |

## - Les Champagnes -

Selon disponibilité

A partir de CHF 90.-

Faites-vous conseiller par l'un des membres de notre équipe

---

HÔTEL \*\*\* RESTAURANT  
**BELLEVUE LE ROCHERAY**

Le Rocheray 23, 1347 Le Sentier

+41 (0)21 845 57 20

[info@rocheray.ch](mailto:info@rocheray.ch)

[www.rocheray.ch](http://www.rocheray.ch)