

# *Bienvenue à la Table des Vergers!*

Conformément à la philosophie de Ô Vergers d'Ajoie, les vins que nous vous proposons proviennent exclusivement de Suisse. Les vignobles proches jurassiens, du Lac de Biemme et du Lac de Neuchâtel sont bien représentés, ainsi que ceux du Valais. Nous vous suggérons en outre d'excellents vins de la Côte vaudoise et du Lavaux, des côteaux genevois ainsi que de magnifiques merlots tessinois. Enfin, plus rarement présentées dans nos contrées, quelques pépites des vignobles des Grisons et de Schaffhouse.

Pour vous inviter à la découverte, nous vous soumettons en outre un choix de crus au verre à partir des bouteilles proposées à la carte. Tous les vins ont été sélectionnés en fonction de nos goûts et des mets concoctés par le Chef Grégory. La carte des mets changeant en fonction des saisons, notre choix des vins évolue également au fil de l'année.

Santé ! Et n'hésitez pas à vous faire conseiller par nos collaborateurs au service qui se feront un plaisir de vous aider à concocter les accords mets-vins qui vous conviendront le mieux.



# Carte des Vins



## CRUS AU VERRE

		1 DL
<b>Blancs</b>		
Clos des Chênes (chasselas), Lac de Biemme AOC – Auberson & Fils, La Neuveville	2022	6.–
Chardonnay, Neuchâtel AOC – Cave des Lauriers, Cressier	2021	8.–
Heida, Valais AOC – Caves Orsat, Martigny	2022	8.–
Saint-Eloi (johannisberg doux), Valais AOC – Charles Bonvin, Sion	2021	12.–
<b>Rosé</b>		
Œil-de-Perdrix, Neuchâtel AOC - Cave des Lauriers, Cressier	2023	7.–
<b>Rouges</b>		
Cabernet Jura, Jura AOC bio – Les Mergats, Courfaivre	2022	8.–
Pinot Noir, Neuchâtel AOC – Cave des Lauriers, Cressier	2022	7.–
Cuvée rouge barrique (pinot noir-merlot-syrah), Valais AOC – Charles Bonvin, Sion	2021	10.–
Giornico Oro (merlot), Ticino AOC – Gialdi, Mendrisio	2021	9.–
<b>Mousseux</b>		
Blanc Brut (pinot noir-chardonnay), Neuchâtel AOC – Bouvier Frères, Boudry		9.–



## VINS MOUSSEUX

<b>Jura</b>		75 CL
Damass' Bulles Blanc (ugni blanc Jura France - Damassine AOP) – Ciprès, Rocourt		69.–
<b>Neuchâtel</b>		
Blanc Brut (pinot noir-chardonnay), Neuchâtel AOC – Bouvier Frères, Boudry		66.–
Rosé Demi-Sec (pinot noir), Neuchâtel AOC – Bouvier Frères, Boudry		66.–



VINS BLANCS

<b>Jura</b>			75cl
Pinot gris, Jura AOC – Clos des Cantons, Buix		2022	39.–
Danse sur la Rocaille (johanniter-solaris bio) – Domaine de la Rocaille, Vermes		2023	49.–
<b>Lac de Biemme</b>			
Chardonnay, Lac de Biemme AOC – Auberson & Fils, La Neuveville		2022	49.–
<b>Neuchâtel</b>			
Chasselas, Neuchâtel AOC – Hôpital Pourtalès, Cressier		2022	39.–
Pinot gris, Neuchâtel AOC – Cave des Lauriers, Cressier		2022	52.–
<b>Valais</b>			
Johannisberg, Valais AOC – Caves Orsat, Martigny		2022	42.–
Heida, Valais AOC – Caves Orsat, Martigny		2022	56.–
Brûlefer (fendant), Valais AOC – Charles Bonvin, Sion		2022	45.–
Humagne blanche, Valais AOC – Charles Bonvin, Sion		2022	59.–
Petite Arvine, Valais AOC – Charles Bonvin, Sion		2022	59.–
Saint-Eloi (johannisberg doux), Valais AOC – Charles Bonvin, Sion	50 cl	2021	58.–
<b>Vaud</b>			
Bérolon Nature (chasselas), La Côte AOC bio – Domaine La Colombe, Féchy		2022	58.–
Clos du Boux (chasselas), Lavaux AOC – Maison Massy, Epresses	70 cl	2022	59.–
<b>Genève</b>			
Sauvignon Blanc, Genève AOC bio – Domaine des Charmes, Satigny		2022	66.–
<b>Tessin</b>			
Terre Alte Bianco (merlot), Ticino AOC – Gialdi, Mendrisio		2022	49.–
<b>Grisons</b>			
Riesling x Silvaner, Graubünden AOC – Jürg Obrecht, Jenins		2023	55.–



VINS ROSÉS

<b>Jura</b>			75cl
Rosé de Garanoir, Jura AOC – Clos des Cantons, Buix		2022	37.–
<b>Neuchâtel</b>			
Œil-de-Perdrix, Neuchâtel AOC – Cave des Lauriers, Cressier		2023	49.–



VINS ROUGES

<b>Jura</b>		75cl
Cuvée Olivia (assemblage rouge), Jura AOC – Domaine Blattner, Soyhières	2022	39.–
Cabernet Jura, Jura AOC bio – Les Mergats, Courfaivre	2022	58.–
Amont des Breûles-Tschins (cabernet cantor-monarch bio) – Domaine de la Rocaille	2023	49.–
<b>Lac de Biene</b>		
Maganoir (gamaret-mara barrique) – Auberson & Fils, La Neuveville	2022	58.–
<b>Neuchâtel</b>		
Pinot Noir, Neuchâtel AOC – Cave des Lauriers, Cressier	2022	49.–
Les Cloux (pinot noir barrique), Neuchâtel AOC – Cave des Lauriers, Cressier	2021	68.–
Les Cailloutis (pinot noir barrique) Neuchâtel AOC – Domaine des Landions, Cortaillod	2021	75.–
<b>Valais</b>		
Humagne, Valais AOC – Caves Orsat, Martigny	2022	56.–
Cornalin, Valais AOC – Caves Orsat, Martigny	2022	56.–
Syrah, Valais AOC – Caves Orsat, Martigny	2022	56.–
Clos du Château (pinot noir-merlot), Valais AOC – Charles Bonvin, Sion	2022	58.–
Cuvée rouge barrique (pinot noir-merlot-syrah), Valais AOC – Charles Bonvin, Sion	2021	72.–
<b>Vaud</b>		
Polisson (divico-gamaret-pinot noir), La Côte AOC bio – Domaine La Colombe, Féchy	2022	48.–
Crêt-Bailli (gamay), Lavaux AOC – Maison Massy, Epesses	70cl 2019	58.–
<b>Genève</b>		
L'Esprit de Genève (gamay-gamaret-merlot bio) – Domaine des Charmes, Satigny	2021	66.–
<b>Tessin</b>		
Giornico Oro (merlot), Ticino AOC – Gialdi, Mendrisio	2021	67.–
Castello di Cantone (merlot), Ticino AOC – Castello di Cantone	2020	109.–
<b>Grisons</b>		
Malanser Blauburgunder (pinot noir), Graubünden AOC bio – Peter Wegelin, Malans	2022	69.–
<b>Schaffhouse</b>		
Pinot Noir Classic, Schaffhausen AOC – Aagne Weingut, Hallau	2022	49.–
Merlot, Schaffhausen AOC – Aagne Weingut, Hallau	2019	69.–

# *La garantie de l'origine des produits*

Valoriser le terroir et soutenir les producteurs locaux en proposant dans notre établissement les délicieux produits labellisés confectionnés dans le Jura :  
ici, nous nous engageons à faire vivre notre région.

**TERROIR**  
JURAREGION

**JURA**  
L'ORIGINAL  
regio • garantie



Conformément à la philosophie de Ô Vergers d'Ajoie, les vins que nous vous proposons proviennent exclusivement de Suisse.

