

Bienvenue à la Table des Vergers!

Conformément à la philosophie de Ô Vergers d'Ajoie, les vins que nous vous proposons à la Table des Vergers proviennent exclusivement de Suisse. Les vignobles proches du Jura, 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, des côteaux genevois ainsi que de magnifiques merlots tessinois. Enfin, plus rarement proposées dans nos contrées, quelques pépites des vignobles de Suisse alémanique.

Pour vous inviter à la découverte, nous vous soumettons en outre un choix de crus au verre riche et divers. 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 au mieux.



Carte des Vins



CRUS AU VERRE

Blancs

		10L
Clos des Chênes, Lac de Bienne AOC – Auberson & Fils, La Neuveville	2024	6.–
Chardonnay, Neuchâtel AOC – Cave des Lauriers, Cressier	2024	8.–
Heida, Valais AOC – Caves Orsat, Martigny	2024	8.–
Saint-Eloi (johannisberg <i>doux</i>), Valais AOC – Charles Bonvin, Sion	2024	12.–
Prà Bianco (merlot-sauvignon blanc-sémillon), Ticino AOC – Brivio, Mendrisio	2025	7.–
Riesling x Silvaner, Graubünden AOC – Jürg Obrecht, Jenins	2024	8.–

Rosés

Œil-de-Perdrix (pinot noir), Neuchâtel AOC – Cave des Lauriers, Cressier	2024	7.–
Z Pink Legend (pinot noir-garanoir), La Côte AOC – Domaine de Diligence, Luins	2024	6.–

Rouges

Amont des Breûles-Tschins (cabernet canton-monarch <i>bio</i>) – Domaine de la Rocaille	2024	7.–
Onyx (humagne rouge-cornalin-gamaret), Valais AOC – Cave Emery, Ayent	2024	8.–
Antichi Poderi (merlot), Ticino AOC – Castello di Cantone, Capolago	2025	8.–
Pinot Noir Classic, Schaffhausen AOC – Aagne Weingut, Hallau	2024	7.–
Pinot Noir, Zürich AOC – Hamacht Weine, Teufen	2024	8.–

Mousseux

Cuvée des Pèdzes Le Péteux (pinot noir-garanoir), La Côte AOC – Cave de la Côte, Nyon	7.–
---	-----



VINS MOUSSEUX

Neuchâtel

	75cl
Blanc Brut (pinot noir-chardonnay), Neuchâtel AOC – Bouvier Frères, Boudry	59.–

Vaud

Cuvée des Pèdzes Le Péteux (pinot noir-garanoir), La Côte AOC – Cave de la Côte, Nyon	49.–
---	------

VINS BLANCS

Jura		75 cl	50 cl
Pinot gris, Jura AOC – Clos des Cantons, Buix	2024	39.–	29.–
Danse sur la Rocaille (johanniter-solaris <i>bio</i>) – Domaine de la Rocaille, Vermes	2023	49.–	35.–
Lac de Bienne			
Chardonnay, Lac de Bienne AOC – Auberson & Fils, La Neuveville	2024	49.–	
Neuchâtel			
Chasselas, Neuchâtel AOC – Hôpital Pourtalès, Cressier	2023	39.–	
Valais			
Brûlefer, Valais AOC – Charles Bonvin, Sion	2024	46.–	
Johannisberg, Valais AOC – Caves Orsat, Martigny	2024	48.–	
Heida, Valais AOC – Caves Orsat, Martigny	2024	58.–	
Petite Arvine, Valais AOC – Charles Bonvin, Sion	2024	59.–	
Vaud			
Accord Majeur Blanc (viognier-riesling-chasselas <i>bio</i>), Château de Crans-près-Céligny	2024	46.–	32.–
Genève			
Le Petit Lullier (gewürztraminer <i>sec</i>), Genève AOC – Château L'Evêque, Jussy	2024	57.–	
Tessin			
Prà Bianco (merlot-sauvignon blanc-sémillon), Ticino AOC – Brivio, Mendrisio	2025	49.–	
Grisons			
Riesling x Silvaner, Graubünden AOC – Jürg Obrecht, Jenins	2024	57.–	
Schaffhouse			
Chardonnay, Schaffhausen AOC – Aagne Weingut, Hallau	2024	57.–	

VINS ROSÉS

Jura		75 cl	50 cl
Rosé de Garanoir, Jura AOC – Clos des Cantons, Buix	2024	37.–	28.–
Neuchâtel			
Œil-de-Perdrix (pinot noir), Neuchâtel AOC – Cave des Lauriers, Cressier	2024	49.–	
Vaud			
Z Pink Legend (pinot noir-garanoir), La Côte AOC – Domaine de Diligence, Luins	2024	39.–	



Jura		75cl	50cl
Amont des Breûles-Tschins (cabernet cantor-monarch <i>bio</i>) – Domaine de la Rocaille	2024	49.–	37.–
Lac de Bienne			
Pinot Noir, Lac de Bienne AOC – Auberson & Fils, La Neuveville	2023	49.–	37.–
Maganoir (gamaret-mara <i>barrique</i>) – Auberson & Fils, La Neuveville	2022	58.–	
Neuchâtel			
Pinot Noir, Neuchâtel AOC – Cave des Lauriers, Cressier	2024	49.–	
Les Cloux (pinot noir <i>barrique</i>), Neuchâtel AOC – Cave des Lauriers, Cressier	2023	68.–	
Valais			
Clos du Château (pinot noir-merlot), Valais AOC – Charles Bonvin, Sion	2024	49.–	
Onyx (humagne rouge-cornalin-gamaret), Valais AOC – Cave Emery, Ayent	2024	54.–	
Humagne, Valais AOC – Caves Orsat, Martigny	2023	58.–	39.–
Cornalin, Valais AOC – Caves Orsat, Martigny	2024	58.–	39.–
Syrah, Valais AOC – Caves Orsat, Martigny	2024	58.–	
Vaud			
Polisson (divico-gamaret-pinot noir <i>bio</i>), La Côte AOC – Domaine La Colombe, Féchy		49.–	
Genève			
Merlot <i>bio</i> , Genève AOC – Château l'Evêque, Jussy	2024	64.–	
L'Esprit de Genève (gamay-gamaret-merlot <i>bio</i>) – Domaine des Charmes, Satigny	2024	66.–	
Tessin			
Antichi Poderi (merlot), Ticino AOC – Castello di Cantone, Capolago	2025	58.–	
Castello di Cantone (merlot), Ticino AOC – Castello di Cantone, Capolago	2021	109.–	
Grisons			
Pinot Noir, Graubünden AOC – Jürg Obrecht, Jenins	2024	69.–	
Schaffhouse			
Pinot Noir Classic, Schaffhausen AOC – Aagne Weingut, Hallau	2024	49.–	
Merlot, Schaffhausen AOC – Aagne Weingut, Hallau	2022	69.–	
Zürich			
Pinot Noir, Zürich AOC – Hamacht Weine, Teufen	2024	58.–	

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.

