

Winter Garden

MENU

FONDUES

Fondue moitié-moitié Vacherin & Gruyère AOP	29.-
Fondue moitié-moitié à l'ail des ours Vacherin & Gruyère AOP	32.-
Fondue moitié-moitié au champagne Vacherin & Gruyère AOP / Champagne Deutz	36.-
Fondue moitié-moitié à la truffe noire Vacherin & Gruyère AOP	39.-
Fondue moitié-moitié à la truffe noire & champagne Vacherin & Gruyère AOP / Champagne Deutz	49.-

Prix par personne, pour minimum 2 personnes. Nos fondues sont accompagnées de pain, oignons grelots et cornichons.

ACCOMPAGNEMENTS

Planche mixte Viande séchée des Grisons, jambon cru, saucisson du Valais, cornichons	26.-
Salade verte	5.-
Pommes de terre grenaille	6.-

DESSERTS

Double crème de Gruyère, meringue, fruits rouges	12.-
Fondant au chocolat, caramel	11.-
Pomme rôtie au four, crumble pain d'épices	10.-

Provenance de nos produits : Charcuterie - Suisse | Les prix incluent le service et la TVA 8.1%

Les fromages de nos fondues sont affinés dans la fromagerie Au Palais du Fromage de Corbières, de Damien Raemy, champion du monde de la fondue 2023-2024.



Winter Garden

MENU VINS

Apéritif LE WINTER

Liqueur châtaigne, prosecco, poudre de cèpes

btl verre
12.-

BLANC

« Les Danaïdes » Chasselas, Domaine du Centaure

42.- 7.-

Aligoté, Domaine Les Balisiers

54.- 9.-

Petite Arvine, Trésors de famille, Maison Gilliard

79.- 13.-

Viognier (Bec D'Or), Mont-Sur-Rolle

77.-

Infini Blanc, Cave de Genève, AOC Genève

105.-

ROUGE

Pinot Noir « Belles filles » Cave de Genève, AOC Genève

55.- 9.-

Humagne Rouge, Domaine de Varone

76.- 13.-

Dôle Chamoson, Cave La Tornale

65.-

Infini rouge, Cave de Genève, AOC Genève

105.-

Châteauneuf-du-Pape, « La Dame Voyageuse »

160.-

ROSÉ

BY.OTT Rosé, Côtes de Provence AOC, Domaines Ott

65.- 12.-

Château de Selle Rosé, Côtes de Provence AOC, Domaines Ott

120.-

LES BULLES

Champagne Deutz Brut

134.- 22.-

Prosecco

55.- 12.-

Champagne Veuve Clicquot Brut

170.-

Les prix incluent le service et la TVA 8.1%