

# 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%