

# RESTAURANT LA STATION DU LÉMAN

## La Carte Des Vins

### Vin Blanc du Lavaux

<b>Cure d'Attalens Grand Cru AOC</b>	37.50 cl.	fr. 28.00
	75.00 cl.	fr. 52.00

Cépages : Chasselas  
Nez : Intense et complexe aux senteurs de pêche, poire complétées de notes florales de tilleul  
Palais : Très équilibré, vineux avec des notes de fruits d'une longue persistance

<b>Clos du Rocher Grand Cru AOC</b>	37.50 cl.	fr. 32.00
	75.00 cl.	fr. 65.00

Cépages : Chasselas  
Nez : Dominé par des notes minérales de craie, pierre à fusil complétées de notes florales de tilleul  
Palais : Riche et très rond, soutenu par une acidité fraîche et juvénile

### Vin Blanc du Chablais

<b>Yvorne Grand Cru AOC – « Prés Roc »</b>	50.00 cl.	fr. 36.00
	75.00 cl.	fr. 52.00

Cépages : Chasselas  
Nez : Profond et complexe aux notes fruitées  
Palais : Charpenté et suave avec des notes minérales, alliant ampleur, race et finesse

<b>Yvorne Grand Cru AOC – « Château Maison Blanche »</b>	37.50 cl.	fr. 32.00
	75.00 cl.	fr. 65.00

Cépages : Chasselas  
Nez : Profond, aux notes minérales, suivies par celles de tilleul  
Palais : Des notes de silex, typique du terroir issu de l'éboulement

### Vin Blanc du Valais

<b>Chardonnay AOC – « Maurice Gay »</b>	75.00 cl.	fr. 49.00
---	-----------	-----------

Cépages : Chardonnay  
Nez : Aux délicates senteurs de fruits exotiques et de glycine en fleur  
Palais : Se distingue par des notes de pêche blanche et de cire d'abeille et par son côté vanillé

<b>Petite Arvine AOC – « Domaine du Mont d'Or »</b>	50.00 cl.	fr. 34.50
	75.00 cl.	fr. 48.50

Cépages : Petite Arvine  
Nez : Aux parfums ensoleillés de pamplemousse et de rhubarbe  
Palais : Structuré et généreux, il exprime des arômes d'agrumes et des notes salines

# RESTAURANT LA STATION DU LÉMAN

**Johannisberg** AOC – « Domaine du Mont d'Or » 37.50 cl. fr. 32.00

Cépages : Johannisberg  
Nez : Intense avec une jolie concentration en arômes exotiques tels que l'ananas et le litchi  
Palais : D'une attaque moelleuse, les notes fruitées exotiques se confirment et laissent apparaître une touche d'amande

**Heida** AOC – « Domaine du Mont d'Or » 50.00 cl. fr. 34.50

75.00 cl. fr. 52.00

Cépages : Heida  
Nez : Typé et envoûtant avec ses arômes de résine, de citronnelle et de pain de seigle  
Palais : D'une attaque riche et souple avec des notes de levure, il développe des notes de noix et de pain de seigle

## Vin Rosé de Vaud

**« N°1 – Cuvée E. Obrist »** AOC 75.00 cl. fr. 46.00

Cépages : Rosé Garanoir et Gamaret  
Nez : Caractérisé par des senteurs fruités avec des arômes de fraises, framboises et pamplemousses  
Palais : Riche très rond avec une finale onctueuse

**Œil-de-Perdrix Vaudois** AOC 50.00 cl. fr. 34.50

Cépages : Pinot noir  
Nez : Frais aux arômes de fruits rouges  
Palais : Souple révélant toute la classe et la finesse du Pinot noir

## Vin Rouge de Vaud

**Château d'Hauteville Grand Cru** AOC 70.00 cl. fr. 44.00

Cépages : Gamay et Garanoir  
Nez : Arômes de petits fruits rouges  
Palais : Une finale longue grâce à des tanins enrobés

**Saint-Saphorin** AOC – « Cuvée Jean Jacques » 75.00 cl. fr. 49.50

Cépages : Gamaret, Gamay, Garanoir et Pinot Noir  
Nez : Arômes prononcés de petits fruits des bois  
Palais : Complexe, riche et robuste avec de bons tanins

**« N°1 – Cuvée E. Obrist »** AOC 37.50 cl. fr. 29.50

50.00 cl. fr. 36.00

75.00 cl. fr. 48.00

Cépages : Gamaret, Gamay, Garanoir et Pinot Noir  
Nez : Une belle expression de fruits bien mûrs, légèrement épicé et boisé  
Palais : D'une bonne charpente bien structurée, vineux avec des tanins puissants et soyeux

# RESTAURANT LA STATION DU LÉMAN

**Clos du Rocher Grand Cru AOC** 75.00 cl. fr. 89.00

Cépages : Syrah, Merlot et Cabernet Sauvignon  
Nez : Ample et complexe aux notes poivrées et cacaotées  
Palais : Charpenté et charnu aux tannins denses avec un final d'une belle finesse

## Vin Rouge du Valais

**Pinot Noir du Valais AOC – « Maurice Gay »** 75.00 cl. fr. 46.00

Cépages : Pinot Noir  
Nez : Au bouquet de petits fruits bien mûrs évoluant vers de délicates notes de vanille  
Palais : Riche et subtil, se développant tout en rondeur grâce à un boisé harmonieux

**Humagne Rouge AOC – « Maurice Gay »** 50.00 cl. fr. 36.50

75.00 cl. fr. 52.00

Cépages : Humagne Rouge  
Nez : D'une grande richesse aromatique soulignée d'effluves d'aubépine  
Palais : Doté d'une belle structure rustique et sauvage, il s'exprime dans le registre du fruit noir

**Cornalin AOC – « Maurice Gay »** 50.00 cl. fr. 36.50

75.00 cl. fr. 52.50

Cépages : Cornalin  
Nez : Puissant et complexe, aux arômes de cerise noire et d'épice  
Palais : Structuré, racé et présentant des tanins fondants

## Vin Rouge du Tessin

**Merlot AOC – « Terra Matta »** 75.00 cl. fr. 58.00

Cépages : Merlot  
Nez : Intense et fin avec des notes de petits fruits noirs (cassis)  
Palais : Corps chaud et souple, possédant une belle structure et des tanins bien intégrés

## Vin Rouge de Bordeaux

**Château de Barbe Blanche AOC** 75.00 cl. fr. 62.00

Cépages : Merlot et Cabernet Franc  
Nez : Très agréable, sur des notes épicées et de fruits noirs (griotte, mûre)  
Palais : Un vin racé et élégant, d'attaque vive et ample

**Château Belle-Vue AOC** 75.00 cl. fr. 56.00

Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit Verdot  
Nez : Structure sérieuse et profonde aux arômes de tabac et de fruit à noyau  
Palais : Tanins fins, stricts mais enrobés. Ce vin reste pur et précis dans son expression fruitée.

# RESTAURANT LA STATION DU LÉMAN

## Vin Rouge Côtes-du-Rhône

**Châteauneuf-du-Pape** AOC – « Les Remparts » 75.00 cl. fr. 79.00

Cépages : Grenache, Mourvèdre et Syrah  
Nez : Floral avec des notes épicées et de fruits noirs  
Palais : Puissant et gras aux tanins bien enrobés

**Château Carbonnieux** AOC 75.00 cl. fr. 89.00

Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot  
Nez : Beau bouquet aux arômes de mûre, de violette et d'épices  
Palais : Un Bordeaux élégant et structuré doté de notes salines et fruitées

## Vin Rouge de Toscane

**Tosco** – « Villa Poggio Salvi » 75.00 cl. fr. 49.00

Cépages : Sangiovese  
Nez : Intense et complexe avec des notes de cacao, de tabac, de vanille et d'amandes grillées  
Palais : Sec et velouté, d'une attaque douce et harmonieuse et d'une finale de belle persistance

**Brunilde di Menzione** – « Primitivo di Manduria » 75.00 cl. fr. 46.00

Cépages : Primitivo  
Nez : Parfums de fruits mûrs et d'épices  
Palais : Équilibré et soyeux

**Fontanafredda Barolo** – « Serralunga d'Alba » 75.00 cl. fr. 89.00

Cépages : Nebbiolo  
Nez : Parfums nets et intenses aux senteurs de vanille, d'épices, de rose flétrie et de baies de bois  
Palais : Sec tout en étant souple, plein, velouté et harmonieux

## Vin Rouge de Mendoza

**Malbec Reserve** – « Domaine Bousquet » 75.00 cl. fr. 59.00

Cépages : Malbec, Syrah, Cabernet Sauvignon et Merlot  
Nez : Ouvert et d'une belle intensité, il se caractérise par des arômes fruités et des notes boisées.  
Palais : Aux tanins denses avec des arômes de fruits rouges (prune, baies) et des notes de café et vanille

# RESTAURANT LA STATION DU LÉMAN

## Vins ouverts

1 dl.

2 dl.

5 dl.

## Vins blancs

Chardonne « Chantebel » AOC

fr. 5.50

fr. 11.00

fr. 28.00

Saint-Saphorin AOC

fr. 6.50

fr. 13.00

fr. 32.00

Yvorne AOC

fr. 7.00

fr. 14.00

fr. 34.00

Montreux – Récolte choisie

fr. 5.50

fr. 11.00

fr. 28.00

## Vins rouges

Pinot Noir « Argental » AOC

fr. 5.50

fr. 11.00

fr. 28.00

Garanoir AOC

fr. 6.50

fr. 13.00

fr. 32.00

Syrah AOC

fr. 7.00

fr. 14.00

fr. 34.00

Montreux – St-Vincent

fr. 5.50

fr. 5.50

fr. 28.00

## Vin rosé

Œil-de-Perdrix Vaudois AOC

fr. 5.50

fr. 11.00

fr. 28.00



TVA, incluse dans nos prix