

Carte des Vins



Vins Blancs

Chasselas Le Charmeur, Cave des Lauriers	1dl	Bouteille 7.5 dl
Cressier, NE	5.40	38

Chasselas fruité et riche avec un style vif et limpide

Conseil d'accord de plats avec ce vin : Panir Naan (Naan au fromage) et autres Naans, Chana Panir (pois-chiches et fromage), Palak Panir (épinards et fromage), Pakora, Samosa et Daal (lentilles)

Chasselas Non-Filtré (selon saison)	1dl	Bouteille 7.5 dl
Domaine Grisoni	5.40	38
Cressier, NE		

Chasselas fruité avec une acidité équilibrée par le gras de lie en suspension

Conseil d'accord de plats avec ce vin : Panir Naan (Naan au fromage) et autres Naans, Chana Panir (pois-chiches et fromage), Palak Panir (épinards et fromage), Pakora, Samosa et Daal (lentilles)

Vins Blancs

	1dl	Pot 5dl	Bouteille 7.5 dl
Neuchâtel Chardonnay A.O.C., Sandoz Vins	6.60	33	46
La Coudre, NE			

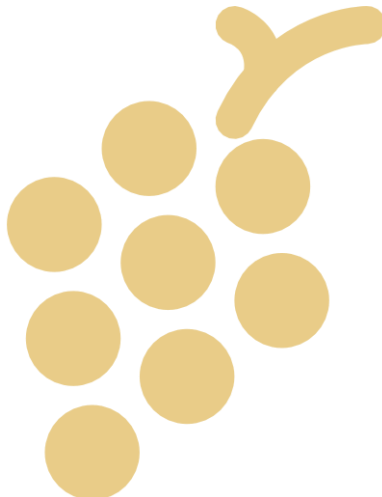
Vin vif et friand aux arômes de miel et d'amande

Conseil d'accord de plats avec ce vin : Gambas Curry, Gambas Tandoori et les plats à base de poisson

	1dl	Pot 5dl
Neuchâtel Pinot Gris A.O.C, Sandoz Vins	6.60	33
La Coudre, NE		

Robe or, arômes de coings, d'amandes et de fleurs blanches, légèrement cuvé

Conseil d'accord de plats avec ce vin : Gambas Curry, Gambas Tandoori, les plats à base de poisson ainsi que le Magret de Canard



Vins Rosés

Œil-de-Perdrix A.O.C., Domaine de Montmollin	1dl	Pot 5dl	Bouteille 7.5 dl
Auvernier, NE	6.20	31	44

Rond et fruité

Conseil d'accord de plats avec ce vin : Samosas, Pakoras ainsi que les plats à base de sauce Tandoori et les produits de la mer

Œil de Perdrix Premier « Œil-des-Roches »	1dl	Bouteille 7.5 dl
Grillette	6.50	46
Cressier, NE		

Élégant et équilibré

Conseil d'accord de plats avec ce vin : Samosas, Pakoras ainsi que les plats à base de sauce Tandoori et les produits de la mer

Neuchâtel Œil-de-Perdrix A.O.C., Sandoz Vins	1dl	Pot 5 dl
La Coudre, NE	6.20	31

Vif et aromatique

Conseil d'accord de plats avec ce vin : Samosas, Pakoras ainsi que les plats à base de sauce Tandoori et les produits de la mer

Vins Rouges Suisses

Pinot Noir AOC, Domaine de Montmollin	1dl	Pot 5dl	Bouteille 7.5 dl
Auvernier, NE	6.40	32	45

Belle trame fruitée et épicé, légèrement boisée, soutenue par une acidité rafraîchissante

Conseil d'accord de plats avec ce vin : Butter Chicken, Poulet Korma et Agneau Vindaloo

Pinot Noir Signature, Grillette	1dl	Bouteille 7.5 dl
Cressier, NE	7	49

Robe rouge tuilée. Au nez, développement d'épices, de cuir et fruits rouge

Conseil d'accord de plats avec ce vin : Butter Chicken, Poulet Korma, Agneau Vindaloo et les Biryani.

Apostrophe Gamaret-Garanoir, Sandoz Vins	1dl	Pot 5dl	Bouteille 7.5 dl
La Coudre, NE	7	35	49

Assemblage de Gamaret et Garanoir. Robe rouge rubis, arômes de fruits noirs, notes épicées et tannins bien intégrés avec une légère touche boisée

Conseil d'accord de plats avec ce vin : Magret de Canard, Agneau Vindaloo, Kofta Massala et les Biryani.

Galotta « Les Roches », Grillette	Bouteille 7.5 dl
Cressier, NE	52

Vin profond aux arômes de fruits noir (mûre, cerise noire) avec des tannins soyeux et une acidité rafraichissante et équilibrée

Conseil d'accord de plats avec ce vin : Magret de Canard, Agneau Vindaloo, Kofta Massala et les plats à base de Tandoori.

Vins Rouges Suisses

Malbec-Merlot Premier « Les Palins-Les Clous »	1dl	Pot 5dl	Bouteille 7.5 dl
Grillette	7.80	37	55
Cressier, NE			

Parfums de petits fruits rouges et noirs, sureau noir et de pruneau avec le caractère de la barrique, les tannins sont souples et soutenus tout en finesse, vin charpenté avec une longue finale

Conseil d'accord de plats avec ce vin : Agneau Vindaloo et les Kofta de Boeuf

Divico sans sulfites « Beauregards »	Bouteille 7.5 dl
Grillette	54
Cressier, Neuchâtel	

Robe pourpre, vin nature de levures endogènes en biodynamie sans sulfite ajouté présentant des arômes de fruits rouges intenses

Conseil d'accord de plats avec ce vin : Magret de Canard, Agneau Vindaloo ainsi que les plats à base de Curry, Korma et Tandoori

Gally, Domaine Jean-René Germanier	1dl	5dl
Vétroz, Valais	7.20	36

Assemblage de Gamay, Gamaret et Diolinoir. Robe rubis, arômes de cerises rouges et d'épices avec un tannin très fin

Conseil d'accord de plats avec ce vin : Samosas et Pakoras, Poulet Korma, Poulet Tandoori et les Biryani.

Vins Rouges Internationaux

Réserve du Couvent, Château Ksara

Bouteille 7.5 dl

49

Vallée de la Bekka, Liban

Robe Rubis foncé, fin et élégant et profond, les arômes boisés sont parfaitement fondus dans le fruits rouges et noirs. Tannins souples et longueur en fin de bouche

Conseil d'accord de plats avec ce vin : Agneau Vindaloo, Magret de Canard, Poulet Curry et Korma

Nero d'Avola Zensa, Orion Vini

1dl

Bouteille 7.5 dl

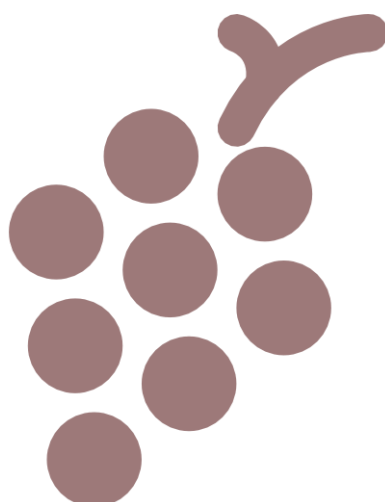
6.70

47

Terre Vecchie, Italie

Couleur pourpre profond et arôme intense de mûres et de myrtilles, en bouche, tannins doux et soyeux avec des épices rappelant le poivre noir, le chocolat noir, les baies sauvage et la vanille, finale longue et veloutée

Conseil d'accord de plats avec ce vin : Poulet Tandoori.



Vins Mousseux

Brut Œil-de-Perdrix, Grillette

1dl

Bouteille 7.5 dl

Cressier, NE

7

52

Un vin pétillant d'une grande richesse, d'une noble fraîcheur et beaux arômes de petits fruits

Prosecco Extra Dry DOC,

1dl

Bouteille 7.5 dl

Ca'di Pietra

5

36

Vénétie, Italie

Un vin pétillant frais, sec et fruité aux arômes de raisins blancs et citron vert

