

*Notre carte des boissons et vins*

*Unsere Getränke und weinkarte*

*Our drinks and wines menu*



## Boissons chaudes / Warme Getränke / Hot drinks



Thés & Infusions (Noir/Camomille/Orange-Cannelle/Vert/Vert-Jasmin/Verveine/Fruits Rouge/Menthe/Tilleul)	4.00 CHF
Café & Espresso	4.00 CHF
Double Espresso	5.50 CHF
Renversé	4.20 CHF
Capuccino, Latte Macchiato	4.60 CHF
Chocolat Chaud & Froid	4.50 CHF
Café Viennois	4.50 CHF
Chocolat Viennois	4.80 CHF
Café Lutz – Pomme & Poire	7.00 CHF
Café Bouchon – Baileys	7.50 CHF

## Boissons froides / Kalte Getränke / Cold drinks



<b>Carafe d'eau (payant en cas de non-consommation d'autres boissons)</b>	<b>Bouteille</b>
<b>Tap water (payable if other drinks are not consumed)</b>	5.00 CHF
Eau minérale, nature ou gazeuse 0,33l	4.50 CHF
Coca Cola & Coca Zéro 0,33l	4.50 CHF
Thé Froid 0,33l	4.50 CHF
Jus de Pomme 0,33l	4.50 CHF
Rivella Rouge/Bleu 0,33l	4.50 CHF
Limonade Citron 0,33l	4.50 CHF
Schweppes Bitter Lemon & Tonic 0,20l	4.50 CHF
Jus d'Orange 2 dl	3.00 CHF
Jus d'Orange 3 dl	4.20 CHF
Jus d'Orange 1 L	13.00 CHF
<b>Bouteilles de 1 Litre :</b>	
Limonade Citron L	10.00 CHF
Coca Cola 1,25 L	11.00 CHF
Thé Froid 1,5 L	12.50 CHF
<b>Bouteilles 75cl :</b>	
Eau Minérale Gazeuse	9.00 CHF
Eau Minérale Naturelle	9.00 CHF

## Bières / Biere / Beers

Panaché 2,5 dl	4.00 CHF
Bière Pression (Appenzeller) 2,5 dl	4.00 CHF
Bière Pression (Appenzeller) 5 dl	7.50 CHF
Bière Pression Ambrée (Appenzeller) 2,5 dl	4.00 CHF
Bière Pression Ambrée (Appenzeller) 5 dl	7.50 CHF
Wiessbier Calvinus BIO (Appenzeller) 0,33l	5.50 CHF
Sans alcool (Appenzeller) 0,33l	4.80 CHF



### Bières artisanales de Gruyères

La bonne parole / Bière blanche fruitée 5.9% alc.	7.50 CHF
---	----------

## Vins ouverts

### VINS BLANCS

	1 dl	Top 50 cl
Vully Blanc, Rochemombe	5.00	25.00
Fendant de Sion Réserve, Rives Ardentes	4.00	20.00
Johannisberg, Rive d'Or	5.50	27.50
Yvorne AVY Chablais	6.00	28.00
Chardonnay, Dardagny « Qualité bouteille »	5.00	24.00

### VINS ROSES

Œil-de-Perdrix du Valais, Rosé de Pinot Noir	5.00	25.00
Œil-de-Perdrix, Caves du Château d'Auvernier « Qualité bouteille »	7.00	

### VINS ROUGES

Vully Rouge, Assemblage Nobles Cépages	5.00	25.00
Pinot Noir de Sion Réserve, Rives Ardentes	5.00	25.00



## Vins blancs en mini-bouteilles 50 cl et bouteilles 75 cl

50 cl  
(bouchée liège)      75 cl



**Fribourg**

**Cheyres Blanc,**

**Chasselas Fribourgeois**

**41.00**

*Cépage* : Chasselas.

*Une robe jaune pâle aux reflets gris clair. Au nez expressif se distingue des notes légèrement citronnées. En bouche, se dévoile une belle fraîcheur fruitée. Un vin équilibré et expressif possédant des notes de fleur de tilleul.*



**Lavaux**

**Saint-Saphorin Domaine d'Ogoz,**

**Réserve du Château de Gruyères**

70 cl

**44.00**

*Cépage* : Chasselas.

*La Réserve du Château de Gruyères est un vin blanc provenant des vignes de Saint-Saphorin (Lavaux, VD). Composé de chasselas, ce vin blanc possède un goût rond en bouche, fruité et corsé.*



**Riex (EPESSES) Terravin,**

**Cave Bourgeoisie Fribourg**

**44.00**

*Cépage* : Chasselas.

*Vin au parfum et au fruité extraordinaires dus à un équilibre acidité/alcool idéal. Vin d'apéritif dans toute l'acceptation du terme, sa fraîcheur et son dynamisme lui confèrent les qualités idéales.*



**Chablais**

**Yvorne Terravin,**

**Chant des Resses**

70 cl

**49.00**

*Cépage* : Chasselas.

*Sélectionné et mis en bouteille à la propriété, ce cru au bouquet bien marqué par son terroir nous dévoile des arômes de noisette et de pêche. Un vin aromatique, généreux et séveux.*



**Valais**

**Petite Arvine,**

**Uvrier, Dumoulin Frères**

**38.00**

*Cépage* : Petite Arvine.

*Ce produit en quantité limitée se distingue par sa robe claire et de couleur or fin. Son bouquet de pamplemousse et légèrement citronné se marie à merveille avec son côté aromatique, harmonieux et sa grande finesse.*



## Vins blancs en mini-bouteilles 50 cl (suite)

50 cl  
(bouchée liège)      75 cl



France, Languedoc-Roussillon

**Muscat de Rivesaltes,**      **Domaine Piquemal, "Les Larmes d'Hélios"**      36.00

*Cépages* : 30 % Muscat d'Alexandrie, 70 % Muscat à petits grains.

*Les plants de Muscat cultivés sur des sols argilo-calcaires et vinifiés sous contrôle des températures, confèrent à ce cru, sa finesse, sa fraîcheur et son intensité aromatique, associés à des notes de pêche blanche, d'abricot et de fruits exotiques.*

## Vin rosé en mini-bouteilles 50 cl et bouteilles 75 cl



Neuchâtel

**Œil-de-Perdrix,**      **Caves du Château d'Auvernier**      34.00      47.00

*Cépage* : Pinot Noir.

*Issu du cépage Pinot Noir par cuvaision courte, généralement d'une nuit, l'Œil de Perdrix est un vin typiquement neuchâtelois, souvent imité, jamais égalé. Il accompagne toutes sortes de plats, de l'apéritif au dessert. Robe saumonée, nez de framboise, c'est un vin vif, exhumant des arômes de Pinot Noir.*

## Vins rouges en mini-bouteilles 50 cl et bouteilles 75 cl



Genève

**Gamaret,**      **Rive Noire, Dardagny**      29.00      39.00

*Cépage* : Gamaret.

*Cultivé sur les coteaux de Dardagny, le cépage « Gamaret » confère à ce cru sa robe grenat foncé. Un vin à la fois épicé, aromatique, confit et suave, complété par des tanins élégants et une belle tenue en bouche.*



Vully

**Vully Rouge La Désalpe, Assemblage de Nobles Cépages**      42.00

*Cépages* : Pinot Noir, Gamay, Gamaret et Garanoir.

*Cultivé sur les meilleurs coteaux du Mont-Vully, cet assemblage de nobles cépages s'exprime, sous sa robe rubis, par son caractère fin, fruité et soyeux, légèrement corsé, sans être capiteux.*



## Vins rouges en mini-bouteilles 50 cl et bouteilles 75 cl

50 cl  
(bouchée liège)      75 cl



**Grisons**

**Malans Pinot Noir,**      Bündner Banner

49.00

*Cépage* : Pinot Noir.

*Le « foehn », vent chaud soufflant régulièrement dans la région et contribuant à la concentration et la maturité des raisins, de même que les sols caillouteux, confèrent à ce cru sa robe profonde, son caractère fruité et sa belle complexité aromatique et tannique.*



**Valais**

**Humagne Rouge,**      Dumoulin Frères, Grandinaz

34.00

*Cépage* : Humagne.

*De robe rouge très foncée, ce cru possède un bouquet intense et un nez assez sauvage. De constitution robuste, voire même rustique, il accompagne à merveille les viandes relevées et surtout les plats de chasse.*



**Cornalin,**      F. Dumoulin, Uvrier

49.00

*Cépages* : Cornalin, ou vieux rouge du pays.

*De robe rubis foncé, ce vin puissant et riche, au bouquet de fruits mûrs, présente un goût de pain grillé et de café.*



**L'Orpilleur Or Noir,**      Assemblage rouge, F. Dumoulin  
Elevé en fût de chêne

45.00

*Cépages* : Syrah, Cabernet Franc, Merlot.

*Ce cru est élevé 12 mois en barrique, 2<sup>ème</sup> fermentation en fût. Nez de violette, poivre, olive noire, tabac, notes boisées, bouche juteuse, structurée, tannins ferme. Gagne à être décanté.*



**Clos Grandinaz Grand Feu,**      Assemblage rouge, Cru de Sion

33.00

51.00

*Cépages* : 45 % Syrah, 45 % Cabernet Franc, 10 % Pinot Noir.

*Cultivé sur le « Clos Grandinaz », garant de production limitée et d'authenticité, la Syrah lui confère son côté épicé, alors que le Cabernet Franc lui apporte structure et richesse. Le Pinot Noir quant à lui amène élégance et fruité. Un magnifique mariage de complexité et d'arômes.*



## Vins rouges en mini-bouteilles 50 cl et bouteilles 75 cl

50 cl  
(bouchée liège) 75 cl

Italie, Les Pouilles



**Primitivo Manduria,**

« Papale », Varvaglione

R. Parker 90

Grande Médaille d'Or Concours Mondial Bruxelles

46.00

Cépage : Primitivo.

Ce Primitivo di Manduria présente une robe rubis très dense. Le nez est intense et confituré sur des notes de fruits des bois très mûrs. La bouche est très grasse et sirupeuse avec des tanins présents mais très souples. Un vin qui montre toute la puissance de Manduria.

Espagne, La Mancha



**Marqués de Castilla,**

Crianza

Médaille d'or, Brussel

35.00

Cépage : Tempranillo.

Issu du cépage « Tempranillo », ce « Crianza », vieilli 6 mois en fût de chêne américain et mûri douze mois en bouteille, se caractérise par sa couleur rouge cerise intense. Au bouquet se dégagent des arômes de fruits rouges, avec des notes de vanille, de réglisse et de fumée. Un cru rond, structuré, harmonieux et complexe.

France, Languedoc-Roussillon



**Corbières,**

Château Auris Tradition

92 pts Wine Enthusiast

43.00

Cépages : Grenache, Syrah, Carignan.

Le terroir composé de sable, de limon et d'argile confère à ce cru sa robe grenat profond. Au bouquet se dégagent des notes de petits fruits rouges, de mûres et d'épices douces. Un vin aromatique, élégant et sensuel, possédant des tanins bien fondus.

France, Côtes-du-Rhône



**Plan de Dieu,**

Château Saint Jean

Côtes-du-Rhône Villages Cadastéré

40.00

Cépages : 70 % Grenache, 20 % Syrah, 10 % Carignan.

Age moyen des vignes : 35 ans

Les plantations en « gobelets » sur des sols constitués de galets roulés et de graviers calcaires, ainsi que des rendements limités, confèrent à ce cru sa robe violine foncée, de même que son bouquet intense de réglisse, de fruits noirs bien mûrs et de sous-bois. Un vin structuré avec des tanins élégants.

France, Grand Cru de Bordeaux



**Château Orisse du Casse,** St-Emilion, Grand Cru

59.00

Cépages : 90% Merlots, 10% Cabernets francs.

Propriété de Richard Dubois qui a fonctionné quelque temps comme œnologue à « Château Pétrus », ce « Grand Cru » se distingue au nez par une superbe intensité aromatique soutenue par un très beau boisé. En bouche, un vin à la fois généreux, rond et d'une très grande subtilité.



# Apéritifs

Sanbitter (sans alcool)		5.00 CHF
Cynar, Martini blanc & rouge, Campari, Suze		6.00 CHF
Porto, Limoncello		6.00 CHF
Absinthe, Ricard, Kir		5.50 CHF
Aperol spritz		8.00 CHF



## Liqueurs

Appenzeller	4 cl	6.00 CHF
Grande Gruyère	4 cl	7.00 CHF
Bailey's	4 cl	6.00 CHF
Amaretto	4 cl	8.00 CHF

## Champagne & Mousseux

Tradition Brut, Champagne Charpentier 37,5 cl	1 dl	bte
Tradition Brut, Champagne Charpentier 75 cl	10.00	38.00 CHF
Prosecco 75 cl	7.00	70.00 CHF
		41.00 CHF



## Digestifs

Pomme, Kirsch		2.5 cl	6.00 CHF
Vodka, Gin, Rum		2.5 cl	6.00 CHF
Williams, Abricotine, Pruneaux		2.5 cl	7.00 CHF
Grappa, Cognac, Vieille Prune		2.5 cl	8.00 CHF
Whisky, Chivas, Jack Daniel's, J&B		2.5 cl	8.00 CHF

A votre santé  
Prost  
Cheers



**Nous vous remercions pour votre visite**

---

**Wir danken Ihnen für Ihren Besuch**

---

**Thank your for your visit**

---

### **Auberge de la Halle**

---

Rue du Bourg 24  
1663 Gruyères

[ah@aubergehalle.ch](mailto:ah@aubergehalle.ch)

---

[www.aubergehalle.ch](http://www.aubergehalle.ch)

### **Téléphone Restaurant**

---

+41 26 921 21 78

### **Facebook**

---

Auberge de la Halle

### **Instagram**

---

aubergedelahalle



**Tous les prix sont en francs suisses, TVA incluse IDE CHE-486.233.882**

---

**Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt.**

---

**All prices are in Swiss francs and include VAT**

---