

Notre carte des boissons et vins
Unsere Getränke und weinkarte
Our drinks and wines menu



Boissons chaudes / Warme Getränke / Hot drinks



Thé & Infusion (Noir/Camomille/Orange-Cannelle/Vert/Vert-Jasmin/Verveine/Fruits Rouge/Menthe/Tilleul)	Fr. 3.90
Café & Espresso	Fr. 3.90
Double Café & Espresso	Fr. 4.50
Renversé	Fr. 4.20
Capuccino, Latte Macchiato	Fr. 4.60
Chocolat Chaud & Froid	Fr. 4.50
Café Viennois	Fr. 4.50
Chocolat Viennois	Fr. 4.80
Café Lutz – Pomme & Poire	Fr. 7.00
Café Bouchon – Baileys	Fr. 7.50
Irish Café – Whisky	Fr. 9.00

Boissons froides / Kalte Getränke / Cold drinks



Carafe d'eau (payant en cas de non-consommation d'autres boissons)	Fr. 5.00
Tap water (payable if other drinks are not consumed)	
Eau minérale, nature ou gazeuse 33cl	Fr. 4.50
Coca Cola & Coca Zéro 33cl	Fr. 4.50
Thé Froid 33cl	Fr. 4.50
Jus de Pomme 33cl	Fr. 4.50
Rivella Rouge/Bleu 33cl	Fr. 4.50
Limonade Citron 33cl	Fr. 4.50
Schweppes Bitter Lemon & Tonic 20cl	Fr. 4.50
Jus d'Orange 2 dl	Fr. 2.90
Jus d'Orange 3 dl	Fr. 4.20
Jus d'Orange 1 l	Fr. 13.00

Bouteilles de 1 Litre

Limonade Citron 1 L	Fr. 10.00
Coca Cola 1,25 L	Fr. 11.00
Thé Froid 1,5 L	Fr. 12.50

Bouteilles 75cl :

Eau minérale, nature ou gazeuse	Fr. 9.00
---------------------------------	----------

Bières / Biere / Beers



Panaché 2,5 dl	Fr. 4.00
Bière Pression (Appenzeller) 2,5 dl	Fr. 4.00
Bière Pression (Appenzeller) 5 dl	Fr. 7.00
Wiessbier Calvinus (Appenzeller) 33cl	Fr. 5.50
Sans alcool (Appenzeller) 33cl	Fr. 4.80

Bières artisanales de Gruyères

La dernière volonté / Bière ambre forte 7,2% alc.	Fr. 7.50
La demoiselle en détresse / Bière blonde maltée 4,6% alc	Fr. 7.50
La bonne parole / Bière blanche fruitée 5.9% alc	Fr. 7.50



Vins ouverts

VINS BLANCS

	1 dl	Top 50 cl
Vully Blanc, L'Ajoulette	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	4.50	22.00
Œil-de-Perdrix, Caves du Château d'Auvernier « Qualité bouteille »	6.50	

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

39.00

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

43.00

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

42.00

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

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

36.00

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 33.00 45.00

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 28.00 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 41.00

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

48.00

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

31.00

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

48.00

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

43.00

Cépages : Syrah, Cabernet Franc, Merlot.

Ce cru est élevé 12 mois en barrique, 2^{ème} 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

31.00

49.00

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

45.00

R. Parker 90

Grande Médaille d'Or Concours Mondial Bruxelles!

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

34.00

Médaille d'or, Brussel

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

42.00

92 pts Wine Enthusiast

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

40.00

Côtes-du-Rhône Villages Cadastéré

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

75 cl

58.00

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.



Valais

La Légende, Assemblage

54.00

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Humagne Rouge

Producteur : Georges Clavier & Fils à Sierre.

Arôme de baies sauvages aux saveurs vanillées et fumées. Un vin structuré et très expressif. Elevé en barriques.



Apéritifs

Sanbitter (sans alcool)

Cynar, Martini blanc & rouge, Campari, Suze

Porto, Limoncello

Absinthe, Ricard, Kir

Aperol spritz



Fr. 5.00

Fr. 6.00

Fr. 6.00

Fr. 5.50

Fr. 8.00

Liqueurs

Appenzeller

4 cl Fr. 6.00

Grande Gruyère

4 cl Fr. 6.00

Bailey's

4 cl Fr. 6.00

Amaretto

4 cl Fr. 8.00

Champagne & Mousseux

Champagne Montaudon Brut 0.375l

Champagne Montaudon Brut 0.7 l

Prosecco



1 dl bte

Fr. 45.00

Fr.8.00 Fr. 80.00

Fr.7.00

Digestifs

Pomme, Kirsch

Vodka, Gin, Rum

Williams, Abricotine, Pruneaux

Grappa, Cognac, Vieille Prune

Whisky, Chivas, Jack Daniel's, J&B



2.5 cl Fr. 6.00

2.5 cl Fr. 6.00

2.5 cl Fr. 7.00

2.5 cl Fr. 8.00

2.5 cl Fr. 8.00

A votre santé

Prost

Cheers



Nous vous remercions pour votre visite

Wir bedanken uns für Ihren Besuch

Thank you for your visit

[Auberge de la Halle](#)

Rue du Bourg 24

1663 Gruyères

ah@aubergehalle.ch

www.aubergehalle.ch

[T. Restaurant](#)

026 921 21 78

[Facebook](#)

Auberge de la Halle

Tous les prix sont en francs suisses, TVA incluse

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer

All prices are in Swiss francs, including VAT
