



CAFE DU  
LEVANT  

---

RESTAURANT

# LA CARTE DES VINS DE GENÈVE

## Les blancs

	50 cl	75 cl	150 cl
<b>Chasselas «Vieilles vignes»</b> 2015 - La Cave de Genève - V. et C. Bosson		Fr. 38.-	
<b>Chardonnay «Bout du Monde»</b> 2015 - Clos Des Pins, Dardagny - M. Ramu		Fr. 42.-	
<b>Chenin blanc</b> 2015 - Domaine des Lolliets, Soral - R. Dunand	Fr. 33.-	Fr. 48.-	
<b>Pinot Gris</b> 2015 - Domaine de la Planta, Dardagny - B. Bosseau	Fr. 32.-	Fr. 46.-	
<b>Merlot blanc</b> 2015 - Domaine Dugerdil, Dardagny - S. Dugerdil		Fr. 46.-	
<b>Findling «Sphinx»</b> 2015 - Domaine du Centaure, Dardagny - C. et Fils Ramu		Fr. 48.-	
<b>Sauvignon blanc A.O.C</b> 2015 - Domaine les Hutins, Dardagny - E. et J. Hutin	Fr. 38.-	Fr. 54.-	
<b>Scheurebe de Dardagny</b> 2015 - Clos Des Pins, Dardagny - M. Ramu		Fr. 45.-	
<b>Topaze « Viognier, chardonnay, Pinot blanc »</b> 2012 - Domaine Gros, Dardagny - S. Gros		Fr. 65.-	
<b>Viognier</b> 2014 - Domaine Des Curiades, Lully - C. et J. Dupraz		Fr. 58.-	

## Les rosés et cuvée spéciale

	50 cl	75 cl	150 cl
<b>Rosé « Soir d'Été » (Gamay, Pinot noir, Garanoir)</b> 2015 - Domaine De La Mermière, Soral - Y. Batardon	Fr. 24.-	Fr. 38.-	
<b>«Cuvée La Luis» (Méthode Traditionnelle)</b> Domaine De La Planta, Dardagny - B. Bosseau		Fr. 75.-	

# des Pins

## Les rouges

	50 cl	75 cl	150 cl
<b>Gamay «La Révolution»</b> 2014 - Domaine de la Planta, Dardagny - B. Bosseau		Fr. 44.-	
<b>Gamay «Fruit noir»</b> 2012 - Le Grand Clos, Satigny - J-M. Nouvelle		Fr. 65.-	
<b>Pinot noir «Fût de chêne»</b> 2015 - Clos des Pins, Dardagny - M. Ramu	Fr. 32.-	Fr. 58.-	
<b>Merlot de Dardagny</b> 2015 - Domaine Les Hutins, Dardagny - E. & J. Hutin	Fr. 38.-	Fr. 50.-	
<b>Merlot «Fût de chêne»</b> 2012 - Domaine Guyot, Bernex - C. Guyot		Fr. 84.-	
<b>Garanoir</b> 2015 - Domaine Dugerdil, Dardagny - S. Dugerdil		Fr. 58.-	
<b>Gamaret «La Latitude 46°11'N»</b> 2014 - Domaine De La Planta, Dardagny - B. Bosseau	Fr. 40.- 2015	Fr. 52.-	Fr. 118.-
<b>Malbec «Le Fin Bec»</b> 2015 - Domaine de Chafalet, Dardagny - G. et M. Ramu	Fr. 45.-	Fr. 64.-	
<b>Cabernet Sauvignon</b> 2015 - Clos Des Pins, Dardagny - M. Ramu		Fr. 62.-	
<b>Syrah</b> 2010 / 2014 - Domaine des Graves, Athenaz/Avusy - N. Cadoux		Fr. 66.-	
<b>Le Don Juan (Tempranillo)</b> 2012 - Domaine Guyot, Bernex - C. Guyot		Fr. 98.-	

## Assemblages

<b>Noir Désir (Garanoir, Pinot Noir, Gamay)</b> 2015 - Domaine De La Mermière, Soral - Y. Batardon	Fr. 36.-	Fr. 50.-	Fr. 110.- 2014
<b>Les Trois Helvètes (Diolinoir, Garanoir, Galotta)</b> 2014 - Domaine Guyot, Bernex - C. Guyot		Fr. 66.-	
<b>Le Passeur (Cabernet Franc, Merlot, Gamaret)</b> 2011 - Domaine Des Pendus, Peney - C. Sossauer		Fr. 65.-	Fr. 140.- 2009
<b>Comte de Peney (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)</b> 2009 - Domaine des Balisiers, Peney - C. Pillon		Fr. 78.-	



# ET D'AILLEURS... *d'ailleurs...*

## Les blancs / Origines et coups de coeur de Stéphane...

	37.5 cl	75 cl	150 cl
<b>Anjou Blanc «Chauvigné »</b> 2015-2016 - Domaine Richou, Mozé-sur-Louet - D. et D. Richou		Fr. 42.-	
<b>Bourgogne «La Galerne »</b> 2014 - Domaine Montanet-Thodens, Saint Père - V. Montanet		Fr. 62.-	
<b>Châteauneuf Du Pape Blanc</b> (Grenache, Bourloulencs, Clairette, Roussane, Picpouls) 2012 / 2015 - Château Mont Redon, Châteauneuf Du Pape - J. Abeille		Fr. 85.-	
<b>Sancerre blanc «Cuvée Florés »</b> 2014 - Domaine Pinard, Sancerre - V. Pinard		Fr. 60.-	
<b>Saumur blanc</b> 2012 - Domaine du Collier, Brézé - C. Boireau et A. Foucault		Fr. 63.-	
<b>Savennières «La Bigottière »</b> 2013-2015 - Domaine Richou, Mozé-sur-Louet - D. et D. Richou		Fr. 60.-	

## Les rosés et cuvée spéciale

		75 cl	150 cl
<b>La Bulle en l'R, «Vin de France Effervescent »</b> 2016 - Domaine Richou, Mozé-sur-Louet - D. et D. Richou		Fr. 45.-	

## Les champagnes

<b>Champagne « Grande Réserve Brut»</b> Domaine Dehours, Cerseuil - J. Dehours		Fr. 98.-	
<b>Champagne Billecart-Salmon brut</b> Domaine Billecart, Mareuil-sur-Ay - F. Billecart		Fr. 115.-	
<b>Champagne Laurent Perrier Brut</b> Domaine Laurent Perrier, Tours-sur-Marne - L. Perrier		Fr. 110.-	
<b>Champagne Laurent Perrier Rosé</b> Domaine Laurent Perrier, Tours-sur-Marne - L. Perrier		Fr. 155.-	

## Les rouges / les origines et coups de coeur de Stéphane

	37.5 cl	75 cl	150 cl
<b>Sancerre rouge</b> 2014 - Domaine Pinard, Bué - V. Pinard		Fr. 75.-	
<b>Gamay « Le champ de la Pierre »</b> 2015 - Domaine Richou, Mozé-sur-Louet - D. et D. Richou		Fr. 45.-	
<b>Savigny-les-Beaunes « Les Lavières »</b> 2012 - Domaine Rossignol, Savigny-les-Beaunes - N. Rossignol		Fr. 120.-	
<b>Anjou Rouge «AOC Brissac - Les Vieilles Vignes »</b> 2014 - Domaine Richou, Mozé-sur-Louet - D. et D. Richou		Fr. 45.-	
<b>Malbec « Le Maples » Gli Aceri</b> 2011 - Domaine Paladin, Vénézie - F. Paladin		Fr. 70.-	
<b>Saint Joseph « Les Grisières »</b> 2014 - Domaine Perret, Verlieu-Chavanay - A. Perret		Fr. 70.-	

## Assemblages

<b>Châteauneuf Du Pape (Grenache, mourvèdre, syrah)</b> 2011 - Château Mont Redon, Châteauneuf Du Pape - J. Abeille	Fr. 52.-	Fr. 96.-	Fr. 180.- 2010
<b>Château Demoiselle Sociando Mallet</b> (Cabernet Sauvignon, Merlot) 2010 - Haut-Médoc, Saint Seurin de Cadourne - J. Gautreau		Fr. 80.-	
<b>Château Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion</b> (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) 2011 - Pessac Léognan, Léognan - Famille Gervoson		Fr. 75.-	Fr. 155.-
<b>Château De Musset</b> (Merlot, Cabernet Sauvignon, cabernet franc) 2010 - Lalande de Pomerol, Montagne - Famille Gadenne	Fr. 35.-		
<b>Les Creisses VDP d'Oc (Syrah, Grenache, Cabernet-Sauvignon)</b> 2015 - Domaine des Creisses, Valros - P. Chesnelong		Fr. 47.-	
<b>Pic Saint Loup «Le Gamin » Coteaux du Languedoc (Syrah, Grenache)</b> 2013 - Clos des Augustins, Saint Mathieu de Tréviers - F. et R. Meziy		Fr. 50.-	
<b>Solstice AOC Baux de Provence (Grenache noir, Syrah, Mourvèdre)</b> 2012 - Domaine de Lauzières, Mouriès - C. Pillon		Fr. 60.-	

# LES EAUX ET LES SODAS

## Boissons sans alcool

	20 cl	50 cl	75 cl
San Pelligrino gazeuse		Fr. 5.00.-	
Henniez bleue naturelle		Fr. 5.00.-	Fr. 7.80.-
Henniez verte légèrement gazeuse		Fr. 5.00.-	Fr. 7.80.-
Verre d'eau minérale	Fr. 1.50.-		

## Jus, nectar et sodas

	10 cl	25 cl	33 cl
Coca-Cola, Coca-Cola zéro			Fr. 5.50.-
Jus de tomate "Atelier Patrick Font"		Fr. 6.50.-	
Jus et nectar de fruits "Atelier Patrick Font"		Fr. 6.50.-	
Verre de jus d'orange "Atelier Patrick Font"		Fr. 3.00.-	
Jus de pomme naturel de Russin		Fr. 4.50.-	
Nestea Lemon ou pêche			Fr. 4.70.-
Sanbitter rouge	Fr. 4.20.-		
Schweppes Tonic		Fr. 4.50.-	

## Bières

	20 cl	30 cl	50 cl
Cardinal spéciale	Fr. 3.30.-	Fr. 3.80.-	Fr. 5.80.-
Feldschlösschen sans alcool		Fr. 4.50.-	
Carlsberg		Fr. 5.50.-	

## LES CAFÉS ET LES TISANES

		4 cl	20 cl
Café expresso, décaféine	Fr. 4.00.-		
Cappuccino, chocolat chaud, renversé	Fr. 4.50.-		
Verre de lait			Fr. 2.50.-
Thés, infusions «Betjeman and Barton»	Fr. 4.60.-		
Irish Coffee, Baileys Coffee		Fr. 19.00.-	

# LES APÉRITIFS

	% vol		10 cl
Champagne « Grande Réserve Brut » Domaine Dehours, Cerseuil - J. Dehours	12 %		Fr. 15.00.-
Champagne rosé « Laurent Perrier » Domaine Laurent Perrier, Tours-sur-Marne - L. Perrier	12 %		Fr. 25.00.-
Coupe Rosé « Cuvée La Luis » Méthode Traditionnelle Domaine de la Planta, Dardagny - B. Bosseau	12.5 %		Fr. 12.00.-
Kir maison	13 %		Fr. 5.50.-
Kir royal (Crème de cassis, framboise, pêche de vigne) Champagne Domaine Dehours, Cerseuil - J. Dehours	12.5 %		Fr. 16.50.-

## VERMOUTH

	% vol	2 cl	4 cl
Martini Bianco ou Rosso	15 %		Fr. 5.00.-
Porto blanc ou rouge Ferreira	19.5 %		Fr. 6.00.-
Pastis 51	45 %	Fr. 3.00.-	Fr. 6.00.-
Campari Bitter	23 %		Fr. 6.50.-
Suze	20 %		Fr. 6.50.-
Gin Tonic Gordon	37.5 %		Fr. 10.00.-
Gin Tonic Hendrick's	41.4 %		Fr. 12.00.-
Vodka Tonic Absolut	40 %		Fr. 10.00.-

## LIQUEURS

	% vol		4 cl
Chartreuse Verte VEP	40 %		Fr. 16.00.-
Cointreau, Grand Marnier « Cordon Rouge »	40 %		Fr. 10.00.-
Mandarine Impériale « Napoléon »	38 %		Fr. 12.00.-
Amaretto « Disaronno »	28 %		Fr. 12.00.-
Fernet-Branca	39 %		Fr. 7.00.-
Menthe verte « Get 27 »	27 %		Fr. 7.00.-
Limoncello di Sorrento	30 %		Fr. 7.00.-

# Les Digestifs

## EAUX DE VIE

	% vol	4 cl
Moitié-moitié ( Abricot ou Williamine)	38 %	Fr. 16.00.-
Williamine du Valais « Morand »	43 %	Fr. 12.00.-
Abricotine du Valais « Morand »	43 %	Fr. 12.00.-
Vieille Eau de Vie de Prune du Perigord	42 %	Fr. 12.00.-
Fine Eau de Vie de Prune du Jura « Damassine »	42 %	Fr. 12.00.-
Eau de vie « Fraise Mara des Bois » Cave de Sezenove, Sezenove - J. et C. Bocquet-Thonney	16 %	Fr. 12.00.-
Eau de vie « Coing, Gewürztraminer, William » Cave de Sezenove, Sezenove - J. et C. Bocquet-Thonney	40 %	Fr. 12.00.-
L'Holonyme « 8 ans d'âge » Domaine de Chafalet, Dardagny - G. et M. Ramu	40 %	Fr. 12.00.-
Grappa Aldobrandini Barolo	43 %	Fr. 14.00.-
Grappa Villa Varda Pinot Nero	40 %	Fr. 14.00.-

## DIGESTIFS

	% vol	4 cl
Bas Armagnac De Castelfort « 12 ans d'âge »	40 %	Fr. 14.50.-
Cognac Hennessy « Fine de cognac »	40 %	Fr. 16.00.-
Cognac Deau « X O »	40 %	Fr. 20.00.-
Calvados A.O.C Pays d'Auge « Pomme Prisonnière »	40 %	Fr. 14.00.-
Marc de Châteauneuf du Pape - J. Abeille	42.5 %	Fr. 12.00.-
Rhum Angostura 1919 « 8 ans d'âge » Trinidad & Tobago	40 %	Fr. 15.00.-
Rhum Don Papa « 8 ans d'âge » Philippines	40 %	Fr. 14.00.-
Rhum Diplomatico « Reserva Exclusiva » Vénézuela	40 %	Fr. 16.00.-



## WHISKYS D'ECOSSE

# Whiskys d'Écosse

### Speyside Single malt

	% vol	2 cl	4 cl
<b>Aberlour « A'Bunadh »</b> Nez généreux aux arômes de xérès, cire d'abeille, noisette, pomme et fumée. Bouche opulente aux notes de miel, épices et chocolat.	59.6 %	Fr. 10.-	Fr. 18.-
<b>Benromach « Origins »</b> Nez généreux aux arômes de sherry, légèrement fumé. Bouche aux notes de poivre, et final doux et crémeux.	50 %	Fr. 10.-	Fr. 18.-
<b>Benromach « Traditional Oak casks »</b> Nez aux notes d'agrumes, aiguilles de pin et malt, pointe de tourbe discrète. Floral et fumé au palais avec des touches d'orge, vanille, clous de girofle, épices et poivre.	43 %	Fr. 10.-	Fr. 18.-
<b>The Glenlivet « 21 ans Archive »</b> Nez aux arômes complexes de malt, biscuits et pommes vertes. Une note d'herbes au palais avec des touches de malt, bois de chêne et épices.	43 %	Fr. 16.-	Fr. 24.-
<b>Benriach « 10 ans Curiositas »</b> Nez riche, poudré, il est indéniablement tourbé, terreux et réglissé. Ensuite viennent les épices curry, cannelle et le menthol. Bouche vive et grasse, elle évolue sur le réglisse et le chocolat. Finale riche concentrée sur une puissance orge maltée fumée.	46 %	Fr. 10.-	Fr. 18.-
<b>Benriach « 15 ans Tawny Port Wood »</b> Nez harmonieux et avenant, sur la crème brûlée, le miel, la cannelle et la noix de coco. Bouche grasse, sur le beurre, les herbes et la cannelle soutenue par des notes de pêche et raisin. Finale longue sur le chêne et le porto.	46 %	Fr. 12.-	Fr. 20.-
<b>Benriach « 17 ans Solstice »</b> Nez vif et tendu, son caractère vineux influencé par la tourbe et les cendres, finissent par rejoindre des notes florales et fruitées (lavande, violette, sauge, mûre et myrtille). Bouche plutôt sèche avec des notes d'épices (poivre gris et baies roses), les fruits secs (noix de cajou, abricot) et la réglisse. Finale fraîche et souple se termine sur les fruits (kaki, framboise et groseille à maquereau).	50 %	Fr. 14.-	Fr. 22.-

### Islay Single malt

<b>Laphroaig Quarter Cask</b> Nez aux arômes d'orge douce et de fumée intense, associés à des notes médicinales, de charbon et d'épices. Bouche marquée par le caramel, la noisette, la tourbe puissante et la cendre de cigarette. Longue finale nuancée de notes de biscuits anglais et de cheminée.	48 %	Fr. 10.-	Fr. 18.-
---	------	----------	----------

# WHISKYS D'ECOSSE

## Whiskys d'Écosse

### Speyside Single malt

	% vol	2 cl	4 cl
<b>GlenDronach « 15 ans Revival »</b> Nez riche et fin à la fois, il est marqué par le vin de Xérés et ses développements de champignon, raisins secs, liqueur de noix, le tout relevé par une fraîcheur herbacée. Bouche ample et puissante, très marquée par le sherry avec des notes de chocolat, fruits secs (dattes, figues et pruneaux) pour terminé sur l'orange et épices (girofle, muscade et cannelle). Finale longue sur les épices et les fruits noirs (cassis).	46 %	Fr. 12.-	Fr. 20.-
<b>Glenglassaugh « Evolution »</b> Nez marqué par la vanille douce, beurre au caramel et notes de pommes jaunes. Bouche crémeuse et douce avec des accents de banane, poire et pommes. Finale ronde et douce avec des notes de noix de coco et réglisse.	50 %	Fr. 12.-	Fr. 20.-

### Campbeltown Single malt

<b>Springbank « 15 ans »</b> Nez marqué par les fûts de sherry et de bourbon. Bouche aux notes de chocolat et mandarine et une subtile touche de fumée. Finale fruitée.	46 %	Fr. 12.-	Fr. 20.-
<b>Hazelburn « 12 ans »</b> Nez opulent avec une dominante de fruits cuits, de pruneau et de caramel. Bouche moelleuse, avec une richesse aromatique de fruits rouges compotés (pruneau, orange confite, figue séchée, raisins de Corinthe, caramel et cacao amer). Finale douce et sèche avec une légère astringence.	46 %	Fr. 10.-	Fr. 18.-
<b>Longrow « Peated »</b> Nez salin avec une fumée coriace dans une combinaison maritime. Bouche légère et douce avec des notes de raisins verts et rhubarbe, un contraste avec le nez. Finale profonde, saline et fumée.	46 %	Fr. 10.-	Fr. 18.-

### Lowlands Single malt

<b>Auchentoshan Three Woods</b> Nez riche et épicé, exprime le sherry et le tabac avec une légère impression fumée, il est fruité et pâtissier sur des notes de cake aux oranges, abricots, dattes et amandes. Bouche généreuse et douce, fine et sirupeuse évoluant sur des notes d'agrumes et d'amandes. Finale longue et fruitée, relevée sur la citronnelle et les épices.	43 %	Fr. 10.-	Fr. 18.-
---	------	----------	----------

## WHISKYS D'ECOSSE

# Whiskys d'Écosse

### Highlands Single malt

	% vol	2 cl	4 cl
<b>Ben Nevis « 10 ans »</b> Nez à l'attaque par la présence de fûts neufs de bourbon et Xérès, aux arômes de noisette et d'orange. Ample en bouche avec des notes de café, caramel et tourbe, mêlées au chêne. Finale intense café avec une pointe de chocolat.	46 %	Fr. 10.-	Fr. 18.-
<b>Royal Lochnagar « 12 ans »</b> Nez aromatique sec, sucré-salé aux notes d'orge maltée légèrement fumée, arômes de fermentation (levures, bière) et fruits cuits (mirabelle et prune). Bouche ferme et onctueuse, évolue sur les agrumes (citron, orange) et fruits secs (noix). Finale marquée par la céréale, les épices (cannelle, girofle) et les fruits secs (noix, amande).	40 %	Fr. 10.-	Fr. 18.-
<b>The Dalmore « 12 ans »</b> Nez aux notes de malt, confiture d'orange et une touche de cuir, vieilli à 50% en fûts de xérès et 50% en fûts de bourbon en chêne blanc américain. Ample en bouche avec une pointe d'épices et agrumes. Finale longue aux accents d'épices et gingembre persistant sur l'orange.	40 %	Fr. 12.-	Fr. 20.-

### Islay Single malt

<b>Laphroaig Quarter Cask</b> Nez aux arômes d'orge douce et de fumée intense, associés à des notes médicinales, de charbon et d'épices. Bouche marquée par le caramel, la noisette, la tourbe puissante et la cendre de cigarette. Longue finale nuancée de notes de biscuits anglais et de cheminée.	48 %	Fr. 10.-	Fr. 18.-
---	------	----------	----------

## WHISKYS D'IRLANDE

### Single malt

	% vol	2 cl	4 cl
<b>Bushmills « 16 ans Matured in Three Woods »</b> Nez fin, équilibré, onctueux aux notes acidulées, vanillées, florales (pivoine) épicées. Bouche élégante et fraîche avec des arômes de cerises dues à l'affinage en fût de porto. Finale longue et originale marquée par les fruits confits, secs (amande) et chocolat.	40 %	Fr. 10.-	Fr. 18.-
<b>Redbreast « 12 ans »</b> Nez ample et très expressif, marqué par les fruits rouges, il évolue discrètement sur le bois brûlé et les baies rouges. Bouche riche et gourmande, dominée par le cassis, révèle le toffee et la praline. Finale longue et ferme, évolue sur le poivre doux et les fruits confits (pêche et poire très mûre).	40 %	Fr. 10.-	Fr. 18.-

# Whiskys du Japon

## WHISKYS DU JAPON

### Blended malt

#### Nikka « Taketsuru Pure Malt »

43 % | Fr. 12.- | Fr. 20.- |

Nez engageant, frais et fruité, évoque un jus de fruits  
(corne d'abondance, pêche et grappes de raisins)

il évolue sur des notes pâtisseries (amandine, frangipane et biscuits secs italiens)

Bouche musclée (café, réglisse, zan, chêne brûlé, cigare)

Finale tout en réglisse, fine amertume laisse place sur des arômes (camphre, eucalyptus)

#### Nikka « Pure Malt Red »

45 % | Fr. 14.- | Fr. 22.- |

Nez ample, il est marqué par les agrumes (orange)

et les fruits confits, à l'aération il évolue sur des notes herbacées.

Bouche fine et onctueuse, elle oscille entre les fruits, l'orge maltée légèrement fumée et le miel.

Finale longue sur des notes maltées et florales.

### Single malt

#### Nikka « Coffey Grain »

45 % | Fr. 14.- | Fr. 22.- |

Nez frais et séducteur dévoilant de douces notes de poire mûre,

jus de cerise, agrumes (oranges sanguines et citron) et fruits exotiques.

Notes florales (fleur de pommier et cerisier).

Bouche gourmande et juteuse dominée par arômes de banane, caramel, réglisse et anis étoilé.

Finale gourmande qui se développe sur la poire et la vanille Bourbon.

### Japanese Blend

#### Nikka « From The Barrel »

51.4 % | Fr. 12.- | Fr. 20.- |

Nez fin et complexe, floral (lilas), fruité (abricot),

aux notes d'épices (clou de girofle) et de cuir.

Bouche puissante, ferme et épicée évoluant sur les fruits mûrs (pêche),

la pomme caramélisée et les fleurs (chèvrefeuille).

Finale longue aux notes marines, fruits mûrs, boisées-vanillées.