

# RESTAURANT

« Chez Pitch »

Christophe Siwek

Ch. des Bains 1 – 1009 Pully

Tél. 021 728 27 43

« Le bon vin réjouit le cœur des hommes »

« Un repas sans vin est un jour sans soleil »

« Boire du bon vin, avec de la bonne nourriture, en bonne compagnie est l'un des plaisirs les plus civilisés de la vie »

« Il y a un lien étroit entre le flacon, l'endroit, le moment et les gens avec qui vous le dégustez »

« Le vin est le plus infallible des présages car il annonce la joie, la franche gaîté, le bonheur enfin »

## « Les Vins de l'Eté »

### **2 Vins blancs**

Pully, Chasselas, « Clos de Pévret 2020 », Ville de Pully	50/70 cl	34/45 CHF
St Saphorin 2020, Chasselas, « Réserve chez Pitch », Gronuz	70 cl	49 CHF

### **2 Vins rosés**

Œil de Perdrix 2021, « Réserve chez Pitch », Grognuz	50/75 cl	34/49 CHF
Cuvée M de Minuty 2020, AOC Côtes de Provence	75 cl	52 CHF

### **2 Vins rouges**

Pully, « Rochetaz », Ville de Pully	50/70 cl	35/49 CHF
Fleurie 2021, 100% Gamay, « 135. Montgenas », Zest of	75 cl	43 CHF

TVA 7.7% incluse

NB : Les prix et les disponibilités de nos vins sont ceux à la date d'aujourd'hui 01/09/2022.

## LES APERITIFS

<i>Pastis 51</i>	<i>45% vol.</i>	<i>4 cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Campari</i>	<i>23% vol.</i>	<i>4 cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Cynar</i>	<i>16.5% vol.</i>	<i>4 cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Martini rouge ou blanc</i>	<i>15% vol.</i>	<i>4 cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Appenzeller</i>	<i>29% vol.</i>	<i>4 cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Americano</i>		<i>7 cl</i>	<i>10.00</i>
<i>Vermouth gin</i>		<i>4 cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Campari orange</i>		<i>8 cl</i>	<i>10.00</i>
<i>SanBitter</i>		<i>10 cl</i>	<i>7.00</i>
<i>Aperol Spritz</i>		<i>15 cl</i>	<i>12.50</i>
<i>Bloody Mary</i>		<i>10 cl</i>	<i>12.50</i>
<i>Gin Tonic</i>		<i>10 cl</i>	<i>12.50</i>

## LES VINS D'APERITIFS

<i>Porto Rouge/Blanc</i>		<i>4 cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Kir au Chasselas</i>		<i>10 cl</i>	<i>7.00</i>
<i>Prosecco</i>		<i>10 cl</i>	<i>9.50</i>
<i>Flûte de champagne</i>		<i>10 cl</i>	<i>16.50</i>
<i>Kir Royal</i>		<i>10 cl</i>	<i>17.00</i>

## CHAMPAGNE

<i>Deutz Brut</i>		<i>75 cl</i>	<i>98.00</i>
<i>Ruinard Brut</i>		<i>75 cl</i>	<i>178.00</i>
<i>Laurent – Perrier Cuvée Rosé Brut</i>		<i>75cl</i>	<i>165.00</i>
<i>Laurent – Perrier Grand Siècle</i>		<i>75cl</i>	<i>245.00</i>
<i>D'Armanville Brut</i>		<i>75cl</i>	<i>79.00</i>
<i>Laurent –Perrier Brut</i>		<i>75 cl</i>	<i>98.00</i>

## WHISKY

*5 cl*

<i>Jameson</i>	<i>40% vol.</i>		<i>12.00</i>
<i>J &amp; B</i>	<i>40% vol.</i>		<i>12.00</i>
<i>Chivas Regal</i>	<i>40% vol.</i>		<i>18.00</i>
<i>Oban single malt</i>	<i>43% vol.</i>		<i>21.50</i>

## VINS BLANCS SUISSES

### Canton de Vaud

Bt 70/75 cl ½ Bt 37,5/50 cl

<i>Pully, Chasselas, « Clos de Pévret » Grand Cru, Ville de Pully</i>	<b>2020</b>	<b>45.00</b>	<b>34.00</b>
<i>Pully, Chardonnay, « Clos de Pévret » Grand Cru, Ville de Pully</i>	<b>2020</b>	<b>65.00</b>	<b>50.00</b>
<i>Morges, Chardonnay, “Noblesse”, H.Cruchon</i>	<b>2019</b>	<b>78.00</b>	
<i>Morges, Chasselas Grand Cru BIO « Champanel », H.Cruchon</i>	<b>2020</b>	<b>54.00</b>	
<i>Morges, Pinot blanc, « Altesse », H.Cruchon</i>	<b>2019</b>	<b>78.00</b>	
<i>Villette, Grand Cru « Clos des Roches », François Joly</i>	<b>2020</b>	<b>54.00</b>	
<i>Villette, Petite Arvine, « Fusion », François Joly</i>	<b>2020</b>	<b>78.00</b>	
<i>Villette, Grand Cru « Tradition », Domaine du Daley</i>	<b>2020</b>	<b>54.00</b>	<b>38.00</b>
<i>Villette, Grand Cru « La Légende », Domaine du Daley</i>	<b>2020</b>	<b>69.00</b>	
<i>St. Saphorin, Chasselas, « Réserve chez PITCH » Grognuz</i>	<b>2020</b>	<b>50.00</b>	<b>35.00</b>
<i>St. Saphorin, Chasselas « Les Fosses » B. Chevalley</i>	<b>2020</b>	<b>53.00</b>	
<i>Rolle, Merlot Blanc de Noir, « La Jouvence », C.Rolaz</i>	<b>2019</b>	<b>57.00</b>	
<i>Yvorne, Pinot Gris, Grand Cru « Clos de la George », Rolaz Th.</i>	<b>2016</b>	<b>58.00</b>	
<i>Yvorne, Chasselas, 1er Grand Cru « Clos de la George », Rolaz Th.</i>	<b>2018/19</b>	<b>62.00</b>	
<i>Yvorne, Chasselas, Grand Cru « l’Ovaille », Deladoey</i>	<b>2021</b>	<b>75.00</b>	<b>50.00</b>

### Canton du Valais

<i>Fendant, Ozenit</i>	<b>2018</b>	<b>53.50</b>	
<i>Pinot Blanc, Domaine des Roses, J.Gaudard</i>	<b>2018</b>	<b>49.50</b>	
<i>Humagne Blanc, Domaine des Roses, J.Gaudard</i>	<b>2018/19</b>	<b>54.00</b>	<b>39.50</b>

## VINS BLANCS FRANÇAIS

		<i>Bt 75 cl</i>	<i>½ bt 37.5 cl</i>
<i>Sancerre « Le Clos de Bannon », Domaine Fouassier</i>	<i>2017/18</i>	<i>79.00</i>	<i>45.00</i>
<i>Pouilly Fuissé « Vieilles Vignes » Domaine La Soufrandise</i>	<i>2018</i>	<i>95.00</i>	
<i>Chablis « Les Allées du Vignoble », Laroche</i>	<i>2018</i>	<i>85.00</i>	
<i>Santenay « Les coteaux sous la roche », A. Olivier</i>	<i>2016</i>	<i>132.00</i>	
<i>Saint-Romain, Alain Gras</i>	<i>2017</i>	<i>116.00</i>	
<i>Meursault 1<sup>er</sup> Cru « les Gouttes d'Or », Buisson Battault</i>	<i>2017</i>	<i>195.00</i>	
<i>Meursault, « Clos Cromin », Jadot</i>	<i>2019</i>	<i>150.00</i>	
<i>Châteauneuf-du-Pape, R. Perrin</i>	<i>2019</i>	<i>115.00</i>	

## VINS BLANCS ITALIENS

<i>I Sierrri, BiancoSalento, Cosimo Taurino (Les Pouilles)</i>	<i>2018/20</i>	<i>49.00</i>	
<i>Tarlao, Sauvignon du Frioul, Giona (Vénétie)</i>	<i>2020</i>	<i>59.00</i>	
<i>Elio Grasso, Langhe Chardonnay_Educato (Piémont)</i>	<i>2019</i>	<i>87.00</i>	
<i>Poggio alle Gazze dell'Ornellaia, sauvignon, (Toscane)</i>	<i>2016</i>	<i>167.00</i>	
<i>Collio, Chardonnay, Ronco Bernizza (Venise)</i>	<i>2020</i>	<i>63.00</i>	
<i>Collio, Sauvignon, Ronco delle Mele (Venise)</i>	<i>2018</i>	<i>117.00</i>	
<i>Recit, Roero Arneis, Monchiero Carbone (Piémont)</i>	<i>2020</i>	<i>49.00</i>	<i>27.00</i>
<i>Roceno Grillo, Sibiliana (Sicile)</i>	<i>2020</i>	<i>43.00</i>	

## VINS ROSÉS SUISSES

<i>Œil-de-Perdrix (VD), Pinot noir, « Réserve chez PITCH », Grognoz</i>	<i>2021</i>	<i>49.00</i>	<i>34.00</i>
<i>Œil-de-Perdrix (NE), Pinot noir, Château d'Auvernier, Grosjean</i>	<i>2021</i>	<i>54.00</i>	<i>29.00</i>
<i>Syrose de Leytron (VS), Syrah, Domaine des Roses, Gaudard</i>	<i>2019</i>	<i>49.00</i>	<i>34.00</i>
<i>Côtes de l'Orbe, Gamay-Gamaret, « Cuvée Rosée », Domaine du Daley</i>	<i>2019</i>	<i>52.00</i>	
<i>Morges, Pinot blanc&amp;Pinot noir, « Blanc&amp;Noir », vin BIO, H.Cruchon</i>	<i>2021</i>	<i>58.00</i>	

## VINS ROSÉS FRANÇAIS

<i>Cuvée M de Minuty, Côtes de Provence AOC</i>	<i>2020</i>	<i>52.00</i>
<i>Cuvée Minuty Prestige, Côtes de Provence AOC</i>	<i>2020</i>	<i>68.00</i>

## VINS ROUGES SUISSES

### Canton de Vaud

		Bt 70 cl	½ bt
<i>Pully, Diolinoir-Gamaret, Ville de Pully</i>	2020	69.00	
<i>Pully, Pinot Noir-Gamay, Rochettaz, Ville de Pully</i>	2020	49.00	
<i>Morges, Pinot Noir-Mara-Garanoir, « Expressis », H.Cruchon 2020/21</i>		66.00	
<i>Morges, Pinot Noir, « Servagnin », Cave du Bon</i>	2019	89.00	
<i>Pinot noir « Réserve Chez PITCH », Grognuz</i>	2019	49.00	35.00
<i>Villette, Plant Robert, « Fusion », Joly</i>	2020	78.00	
<i>Villeneuve, Pinot noir, « Les Rois », Grognuz</i>	2019/2020	56.00	
<i>St. Saphorin, « Mersyca Grande Réserve », Domaine du Daley</i>	2020	84.00	
<i>St. Saphorin, Grand Cru « La Benjamie », B. Chevalley</i>	2018	59.00	
<i>St. Saphorin, Grand Cru « Le Secret de S », B. Chevalley</i>	2019	69.00	
<i>St Saphorin, Syrah, Grognuz</i>	2018	84.00	

### Canton du Valais

<i>Cornalin de Leytron, Domaine des Roses, Gaudard</i>	2018	63.00	
--	------	-------	--

## VINS ROUGES FRANÇAIS

		Bt 75 cl	½ bt 37.5 cl
<i>Saint-Amour, Gamay, Cru du Beaujolais, C. Coquard</i>	2019	51.00	
<i>Gevrey-Chambertin, 1<sup>er</sup> Cru, Domaine des Varoilles</i>	2015	138.00	
<i>Clos Manou, Médoc</i>	2010	96.00	
<i>Château de Lamarque, Haut-Médoc</i>	2010/12	82.00	46.50
<i>Château Sociando – Mallet, Haut-Médoc</i>	2006/10	159.00	
<i>Château Rouget, Pomerol</i>	2009	120.00	
<i>Les Fiefs de Lagrange, St. Julien</i>	2015	90.00	
<i>Château Talbot, Grand Cru Classé, St. Julien</i>	2010	320.00	
<i>Château Léoville Poyferré, 2<sup>ème</sup> Cru Classé, St. Julien</i>	2009	540.00	
<i>Château Baron de Pichon-Longueville, Pauillac</i>	2005	645.00	
<i>Château Larrivet Haut – Brion, Pessac-Léognan</i>	2010	129.00	
<i>Château Smith Haut Lafitte Grand Cru Classé, Pessac-Léognan</i>	2009/10	590.00	
<i>Château Pavie Macquin, 1<sup>er</sup> Grand Cru classé, St. Emilion</i>	2010	395.00	
<i>Château Angelus, 1<sup>er</sup> Grand Cru classé, St. Emilion</i>	2006	1100.00	
<i>Gigondas, Perrin</i>	2019	94.00	

## VINS ROUGES ITALIENS

		<i>Bt 75 cl</i>	<i>½ bt 37.5 cl</i>
<i>Salice Salentino, Moros, Les Pouilles</i>	2017	53.00	
<i>Serpico, DEI Feudi di san Gregorio, Campanie</i>	2003	145.00	
<i>Barrua, Isola dei Nuraghu, Sardaigne</i>	2015	83.50	
<i>Pelago, Umani Ronchi, Marche</i>	2011	92.50	
<i>Terre di Monteverro, Toscane</i>	2016	139.00	
<i>Tassinaiia, Castello del Terriccio, Toscane</i>	2016	116.00	
<i>Bolgheri, Vigna Scopaiio, Toscane</i>	2016	107.00	
<i>Il Pino di Biserno, Tenuta di Biserno, Toscane</i>	2018	150.00	
<i>Guado al Tasso, Tenuta Guado al Tasso, Toscane</i>	2015	297.00	
<i>Magari Ca' Marcanda, A. Gaja, Toscane</i>	2015	150.00	
<i>Magari Ca' Marcanda, A. Gaja, Toscane</i>	2007	190.00	
<i>50&amp;50, Avignonesi &amp; Capanelle, Toscane</i>	2011/15	380.00	
<i>Ripasso Il Bugiardo, Valpolicella Classico Superiore, Buglioni</i>	2016/18	75.00	
<i>Barolo Sorì Ginestra, Conterno Fantino</i>	2009	230.00	
<i>Barbaresco, Gaja, Piemont</i>	2004	699.00	
<i>Bolgheri Rosso, Pievi, Fabio Motta</i>	2018	60.00	
<i>Bolgheri Rosso, ADÈO, Campo alla Soghera</i>	2017	80.00	
<i>Toscana Rosso, Verruzzo di Monteverro</i>	2010	144.00	
<b>"LES SUPER TOSCANS"</b>			
<i>Tignanello, Antinori</i>	2014	320.00	
<i>Tignanello, Antinori</i>	2015	720.00	
<i>Tignanello, Antinori</i>	2016	685.00	
<i>Baffonero, Rocca di Frasinello</i>	2010	380.00	
<i>Baffonero, Rocca di Frasinello</i>	2012	380.00	
<i>Biserno, Tenuta di Biserno</i>	2011	840.00	
<i>Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia</i>	2013	645.00	
<i>Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia</i>	2015	645.00	
<i>Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia</i>	2018	555.00	
<i>Sassicaia, Tenuta San Guido</i>	2008	995.00	
<i>Sassicaia, Tenuta San Guido</i>	2009	995.00	
<i>Sassicaia, Tenuta San Guido</i>	2018	805.00	

## VINS ROUGES ESPAGNOLS

		<i>Bt 75 cl</i>
<i>Alion, Ribera Del Douaro</i>	<i>2007</i>	<i>265.00</i>
<i>Clos Mogador, Priorat, R. Barbier</i>	<i>2008</i>	<i>285.00</i>
<i>Clos Mogador, Priorat, R. Barbier</i>	<i>2013</i>	<i>265.00</i>

## VINS OUVERTS

<u><i>Blanc suisses</i></u>	<i>1 dl</i>
<i>Pully, « Vin Ouvert », Ville de Pully</i>	<i>6.50</i>
<i>St-Saphorin, Grognoz</i>	<i>7.50</i>
<u><i>Rouge suisse</i></u>	<i>1 dl</i>
<i>Pinot Noir, Grognoz</i>	<i>7.50</i>
<u><i>Rosé suisse</i></u>	<i>1 dl</i>
<i>Œil-de-Perdrix vaudois, Grognoz</i>	<i>7.50</i>

## LIQUEURS

<i>Poire William</i>	<i>37.5% vol.</i>	<i>2 cl</i>	<i>8.50</i>
<i>Cointreau</i>	<i>40% vol.</i>	<i>2 cl</i>	<i>8.50</i>
<i>Grand-Marnier</i>	<i>40% vol.</i>	<i>2 cl</i>	<i>9.00</i>
<i>Marie Briard</i>	<i>25% vol.</i>	<i>2 cl</i>	<i>8.50</i>
<i>Amaretto di Saronno</i>	<i>28% vol.</i>	<i>2 cl</i>	<i>8.50</i>
<i>Sambuca</i>	<i>40% vol.</i>	<i>2 cl</i>	<i>8.50</i>
<i>Limoncello</i>	<i>32% vol.</i>	<i>2 cl</i>	<i>8.50</i>
<i>Baileys</i>	<i>17% vol.</i>	<i>2 cl</i>	<i>8.50</i>

## EAUX-DE-VIE

<i>Marc, Lie, Pruneau</i>	<i>37.5% vol.</i>	<i>2 cl</i>	<i>6.50</i>
<i>Grappa di Brunello Riserva</i>	<i>40% vol.</i>	<i>2 cl</i>	<i>9.50</i>
<i>Grappa di Sassicaia</i>	<i>40% vol.</i>	<i>2 cl</i>	<i>18.50</i>
<i>Pomme Golden</i>	<i>37.5% vol.</i>	<i>2 cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Kirsch</i>	<i>40% vol.</i>	<i>2 cl</i>	<i>6.50</i>
<i>Eau-de-vie d'abricot</i>	<i>37,5% vol.</i>	<i>2 cl</i>	<i>9.00</i>
<i>Eau-de-vie de poire williams</i>	<i>37,5% vol.</i>	<i>2 cl</i>	<i>9.00</i>
<i>Framboise</i>	<i>42% vol.</i>	<i>2 cl</i>	<i>9.00</i>
<i>Rhum Bacardi</i>	<i>37.5% vol.</i>	<i>2 cl</i>	<i>9.00</i>
<i>Calvados Magloire</i>	<i>40% vol.</i>	<i>2 cl</i>	<i>9.00</i>
<i>Gin Gordon</i>	<i>37.5% vol.</i>	<i>2 cl</i>	<i>9.50</i>
<i>Vodka</i>	<i>37.5% vol.</i>	<i>2 cl</i>	<i>9.50</i>
<i>Cognac Rémy Martin</i>	<i>40% vol.</i>	<i>2 cl</i>	<i>13.50</i>
<i>Armagnac Hors d'âge</i>	<i>40% vol.</i>	<i>2 cl</i>	<i>18.50</i>
<i>Fernet Branca, digestif</i>	<i>40% vol.</i>	<i>2 cl</i>	<i>7.50</i>

## BIERES

<i>Feldschosschen Original</i>	<i>3.3 dl</i>	<i>6.00</i>
<i>Feldschosschen Blanche</i>	<i>3.3 dl</i>	<i>6.00</i>
<i>Feldschosschen Sans Alcol</i>	<i>3.3 dl</i>	<i>6.00</i>



## **EAUX MINÉRALES**

<i>St Pellegrino, Arkina (eaux plates ou pétillantes)</i>	<i>5 dl</i>	<i>6.00</i>
<i>St-Pellegrino, Arkina (eaux plates ou pétillantes)</i>	<i>1 l</i>	<i>11.00</i>
<i>Le service de la carafe d'eau</i>		<i>3.50</i>

## **RAFRAÎCHISSEMENTS**

<i>Coca - cola</i>	<i>3 dl</i>	<i>6.00</i>
<i>Sinalco, rivella</i>	<i>3 dl</i>	<i>6.00</i>
<i>Sprite, Limonade</i>	<i>3 dl</i>	<i>6.00</i>
<i>Jus de pommes</i>	<i>3 dl</i>	<i>6.00</i>
<i>Schweppes</i>	<i>2 dl</i>	<i>6.00</i>
<i>Thé froid</i>	<i>3 dl</i>	<i>6.00</i>
<i>Diabolo menthe</i>	<i>3 dl</i>	<i>6.00</i>
<i>Nectar d'ananas</i>	<i>2 dl</i>	<i>6.00</i>
<i>Jus d'orange</i>	<i>2 dl</i>	<i>6.00</i>
<i>Jus de tomate</i>	<i>2 dl</i>	<i>6.00</i>

## **BOISSONS CHAUDES**

<i>Café – Espresso – Ristretto, Décaféiné</i>		<i>4.00</i>
<i>Café renversé, Capuccino</i>		<i>5.00</i>
<i>Café ou Chocolat viennois</i>		<i>6.00</i>
<i>Thé ou infusion</i>		<i>4.00</i>
<i>Lait chaud ou froid</i>		<i>4.00</i>
<i>Chocolat chaud ou froid</i>	<i>2dl</i>	<i>5.00</i>
<i>Irisch coffee</i>		<i>14.50</i>

*TVA 7.7% incluse*