

RESTAURANT HÔTEL DE VILLE

Grand Rue 6, 1700 Fribourg - Tél. 026 321 23 67 info@restaurant-hotel-de-ville.ch www.restaurant-hotel-de-ville.ch Fermé les dimanche & lundi



L E S V I N S

Nous avons choisi de vous présenter une sélection de vins et alcools fins. A l'opposé d'une carte de vins conventionnelle et statique, cette sélection s'établira au gré de notre cuisine et des saisons afin que les moments que vous passez parmi nous soient synonymes de découvertes et de plaisir. Santé !

CHAMPAGNES ET VINS MOUSSEUX

Champagne Ployez-Jacquemard La flûte 17.-
..... Bout. 115.-

64% Pinot Noir et Pinot Meunier,
36% Chardonnay. Assemblage de premiers
crus et grands crus.

Champagne Larmandier-Bernier

Blanc de Blancs Bout. 116.-
100% Chardonnay. Assemblage de premiers crus

Champagne Henri Giraud «Esprit Rosé»....Bout. 130.-
70% Pinot Noir, 22% Chardonnay. Vinification thermo
régulée en cuve sur lie entière. 8% Aÿ rouge sous bois.

Marsuret La flûte 8.-

Prosecco Spumante brut Bout 49.-

Prosecco di Valdobbiadene DOC

NOTRE SÉLECTION DE VINS BLANCS

FRIBOURG

Vully «Chateau de Praz » 2010 35.-
Par François Chervet Château de Praz

Pinot Blanc du Vully..... 2010 43.-
Par François Chervet Château de Praz

Pinot gris du Vully..... 2010 45.-
Par François Chervet Château de Praz

VAUD

St-Saphorin Domaine des Faverges..... 2010 47.-
Etat de Fribourg

«Blanc mélange»Domaine Wannaz -7- 68.-
La tour de Chenaux, cette fois Pinot blanc, Pinot gris,
Sylvaner, Arvine

Le Tour blanc Domaine Wannaz..... -8- 65.-
La tour de Chenaux, cette fois Pinot blanc, Pinot gris,
Sylvaner,

VAUD

Calamin Grand Cru « Ilex » 2009 62.-
Domaine Louis BovardCuvée spéciale élevée en
barrique

« Petit Clos » Domaine La Colombe 2010 45.-
Mont-sur-Rolle, AOC Par Violaine et
Raymond Paccot, Féchy Chasselas

GENEVRE

Sauvignon Dardagny 2008 62.-
AOC 100% Sauvignon, Domaine Les Hutins Cuvée
spéciale élevée en barrique

VALAIS

1955 Blanc Sélection Excelsus 2008 72.-
Jean-Claude Favre-Philippez à Chamoson, Pinot
Blanc, Pinot Gris, vinifié et élevé en barriques

Ermitage du Domaine Dubuis-Rudaz 2010 61.-
AOC Valais 100% Marsanne Blanche sur terroirs de
schistes et brisiers. Pas de fermentation malolactique.

Petite Arvine «Grain Blanc» 50cl 2008 95.-
Marie-Thérèse Chappaz, Fully AOC Valais, 100%
Petite Arvine.Vinification en barrique.

FRANCE

ALSACE

Domaine Ostertag André Ostertag 2005 81.-
AOC Alsace Riesling Fronholz, Riesling en prove-
nance de la vigne dite Fronholz. sur Quartz, sable,
argile.

Domaine Bott-Geyl, Cuvée les Eléments.... 2008 72.-
AOC Alsace.100% Cépage Gewurztraminer de 25 à
30 ans sur sol argilo-limmono-calcaire, vendanges
manuelles, fermentation de 4 à 5 mois. Elevage sur lies
fines en cuves durant 4 à 6 mois.

JURA

Côtes du Jura « à la Reine » 2004 58.-
AOC Côtes du Jura, Chateau d'Arlay 100% Char-
donnay, Issue des vieilles vignes. Récoltées à haute
maturité, au lieu-dit "à la Reine"

LOIRE

Domaine St Nicolas « Les Clous » 2007 45.-
Brem, Fiefs vendéens AOVDQS.
Le Chenin (60%) lui apporte la fraîcheur,
le Chardonnay (40%) le gras. (Loire). Michon M.-J. &
Fils

Château de Fosse Sèche « Arcane » 2009 52.-
AOC Saumur blanc, Chenin Blanc 100%, vignes de
4 à 45 ans sur terroir silex graviers liés par une terre
légèrement argileuse, élevage sur lies totale en cuve

Domaine Huet « Le Haut-Lieu » sec 2007 66.-
Vouvray AC, 100% Chenin

BOURGOGNE / MACONNAIS

Domaine A. et P. de Villaine 2006 59.-
AOC Bouzeron, Le terroir de Bouzeron donne au
cépage Aligoté une force d'exception et une harmonie
inconnues ailleurs en Bourgogne

Auxey-Duresses «Les Hautes» Domaine 2007 69.-
Domaine Jean-Marc Vincent. AOC 100 % Chardonnay
sur sol marno-calcaire, fermentation en barriques &
élevage en fûts de chêne

Santenay 1er cru Baurepaire 2006 88.-
Domaine Jean-Marc Vincent. AOC 100% Chardonnay
sur sol-terroir très calcaire culture en biochimie fermen-
tation en barriques élevage en fûts de chêne.

Macon-Chânes 2007 62.-
Par Dominique Cornin. AOC Chardonnay 100% Char-
donnay, entre 20 et 80 ans d'âge, sur la parcelle dite «Les
Serreudières». Culture de la vigne en biochimie, vendan-
ges manuelles. Elevage en cuves durant 10 mois.

Pouilly-Fuissé «Clos Reyssié» 2008 78.-
Par Dominique Cornin. AOC Chardonnay planté en 1937
sur les coteaux au sud-est de Chaintré. Terroir de type
argileux. Culture en biodynamie, vendanges manuelles.
Elevage en fûts sur lies durant 11 mois. Dans les starters
pour être un jour Premier cru...

Meursault 2007 85.-
Domaine Jean-Marc Vincent. AOC 100 % Chardon-
nay sur sol argilo-calcaire. Vignes de 30 ans. Culture
proche du biologique. Vendanges manuelles avec tris.
Elevage durant 15 mois en fûts (30% bois neuf).

BORDEAUX/ENTRE-DEUX-MER

Château Suau 2010 45.-
Entre-deux-Mers AOC. 33% Sauvignon, 33% Sémil-
lon, 33% Muscadelle

LANGUEDOC ROUSSILLON

Domaine Laguerre, Le Ciste blanc 2007 56.-
AOC Côte du Roussillon Par Eric Laguerre, Rolle
20%, Grenache blanc 30%, Macabeu 10%, Mar-
sanne 20%, Roussanne 20%,

VINS DE PROVENCE

Clos Saint Vincent 2007 81.-
100% Rolle Sol est constitué de galet mélangé à un
sable très clair (poudingue), il favorise l'expression et
la pleine maturité des raisins. Le vin blanc est élaboré
par une macération pelliculaire puis pressage, débour-
bage à froid, la fermentation se fait en fût. Batonnage
pendant 5-6 mois sur lie fine. Il finit son élevage en
fût pendant 1 an, la mise en bouteille intervient après
la fin de son élevage sans filtration. Un dépôt noble et
naturel peut apparaître. Par Gio Sergi, Nice

CORSE

Patrimonio Grande cuvée «Clos Teddy» 2008 68.-
AOC Patrimonio, Vermentino à 100 % sur arènes
granitiques & dans désert des Agriates, fermentation
longue de 3 à 4 semaines . Elevage en barriques de
500l durant 9 mois. par Marie Brigitte Poli

ITALIE

Pieve vecchia 2005/07 65.-
DOC Soave Superiore, 100 % Garganega , par Amadio
e natalino Fasoli «Veneto»

ESPAGNE

Coto de Gomariz 2010 63.-
Ribeiro DO «Gomariz X» 100% Albarino par Maria Alvarez

NOTRE SÉLECTION DE VINS ROUGES

FRIBOURG

Vully Pinot Noir.....	2010	37.-
AOC Vully, par François Chervet Château de Praz		
Vully en barrique nobles cépages	2010	57.-
AOC Vully, par François Chervet Château de Praz		

VAUD

St-Saphorin domaine des Faverges rouge...	2009	49.-
Etat de Fribourg		
Villa Novara	2008	79.-
Assemblage de rouges, Lavaux AOC Jusqu'en 2002 la propriété a été successivement conduite par Paul et Alodie Bujard. Le millésime 2003 a été marqué par la reprise de Béat et Philippe qui assure dès lors la destinée du domaine.		
Pinot noir du Domaine La Colombe	2010	46.-
AOC Vaud, par Raymond et Violaine Paccot		
Domaine Wannaz „Diolinoir & Gamaret“ ..-	8-	68.-
Diolinoir & Gamaret		
Domaine Wannaz „ Mondeuse & Merlot“ ..-	7-	69.-
Mondeuse & Merlot		
Domaine Wannaz “Plexus“	-9-	64.-
Pinot-Noir		

VALAIS

Marie-Thérèse Chappaz, Dôle de Liaudisaz ..	2010	64.-
Valais AOC, Pinot noir, Gamay, Diolinoir & Gamaret		
Marie-Thérèse Chappaz, Grain noir	2008	98.-
Valais AOC, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot		
Domaine Dubuis-Rudaz, Syrah.....	2009	77.-
AOC Valais 100% Syrah sur terroir argilo-calcaire. Vignes plus de 20 ans, élevage en barriques durant 8 à 12 mois.		

VALAIS

1955 Rouge Sélection Excelsus.....	2009	72.-
Par Jean-Claude Favre-Philippoz à Chamoson. Assemblage de Pinot Noir, de Cabernet Sauvignon et de Syrah Vinifié et élevé en barriques pendant 15 à 20 mois.		

GENEVE

Pinot noir Dardagny	2009	47.-
AOC 100% Pinot noir, Domaine Les Hutins Cuvée spéciale élevée en barrique		

TESSIN

Monte Carasso « Lauró »	2008	76.-
Merlot 90% & Cabernet Sauvignon 10%, élevage en Barrique de chênes Suisse Neuemburg durant 12 mois Par Matthias Rindisbacher.		
Cantina Cavallini « Pedrinata ».....	2009	68.-
Merlot 90% & Cabernet Sauvignon 10%, élevage en cuves de chênes durant 12 mois.		
Racconti Riserva	2004	84.-
Un très beau Merlot vinifié par Matteo Rigatti, l'œnologue de la Cantina Sociale Mendrisio. Nommé « Meilleur Merlot Suisse » au Mondial du Merlot 2009 à Lugano. C'est une sélection particulière de vieilles vignes de Mendrisio qui produit ce Merlot exceptionnel. Il est élevé durant dix-huit mois en barriques dont le bois provient de la forêt du Troncet dans l'Allier.		

FRANCE

LOIRE

Château de Coulaine	2010	47.-
AOC Chinon, par Jo & Isabelle de Bonnaventure, 100% Cabernet Franc sur terroir argilo-calcaire & argilo-silicieux.		
Terres Chaudes du Domaine Roches Neuves	2006	76.-
AOC Saumur-Champigny AC 100% Cabernet-Franc. Terroir argilo-sablonneux à dominante calcaire		
Château de Fosse Sèche «Eliothe»	2008	52.-
AOC Saumur rouge, Cabernet franc 75%, Cabernet Sauvignon 25 % vignes de 4 à 45 ans sur terroir silex graviers liés par une terre légèrement argileuse, élevage sur lies en cuve durant 18 mois pour 60% du volume & en barriques pour 40%. Par U & F Keller & fils		

BOURGOGNE

Santenay 1er Cru Gravières	2008	86.-
AOC Santenay 1er Cru, par Anne-Marie & Jean-Marc Vincent, 100% Pinot Noir. Vendanges manuelles, foulage à l'ancienne : au pied!		
Givry Premier Cru « Clos Salomon »	2008	83.-
AOC Givry, Côte Chalonnaise, 100% Pinot Noir 40 ans		
Volnay « Les Jeunes Famines »	2007	82.-
Domaine Chantal Lescure, AOC Volnay, 100% Pinot Noir.		
Pommard « Les Vignots »	2006	105.-
Domaine Chantal Lescure AOC Pommard 100% Pinot Noir Sol bruns calcaire sur marnes jurassiques, vendanges manuelles		
Chambolle Musigny « Les Mombies »	2006	115.-
Domaine Chantal Lescure AOC Chambolle Musigny, 100% Pinot Noir. Terroir plat argilo-calcaire, vendanges manuelles		

VALLÉE DU RHONE

Côte Rôtie, Domaine Garon "Les Triotes" 2008	106.-
AOC Côte Rôtie, 100% Syrah Manuelles avec tri à la vigne, vendange en vert. 24 mois en barriques dont 30 % de barriques neuves. Magnifique!	
Côte Rôtie, Domaine Jamet	2008 102.-
AOC Côte Rôtie, 100% Syrah de 20 ans sur terroir schistes Élevage en cuve inox & en barriques de chêne	
Côte du Rhône, Domaine Jamet	2008 62.-
Syrah 100%, limpide, nez de réglisse, de fruits rouges, de mûre. la bouche est fraîche, tendue, poivrée. la structure est fine d'une très grande élégance.	
"Pour toi je décrocherai la lune"	
Mas Poupéras	2010 45.-
AOC Côte du Rhône, 80% Grenache, 20% Syrah, pour cette farandole de fruits rouges	
Crozes-Hermitage «Aléofane»	2009 76.-
Domaine Natacha Chave, AOC Crozes-Hermitage, Pure Syrah (40 ans) sur argile du Pliocène au lieu-dit «Les Pichères». Elevage 12 mois en barriques. Vin ni collé, ni filtré. Natacha Chave vinifie de manière à intervenir le moins possible sur le vin, ce qui signifie que son travail se trouve principalement dans les vignes. Le résultat donne un vin sur la finesse avec des arômes de fruits noirs, de réglisse, la bouche est délicate avec des tanins élégants et bien intégrés, enfin c'est une belle réussite pour son 3ème millésime.	
Châteauneuf-du-Pape	2008 98.-
Château Mont-Thabor AOC Châteauneuf-du-Pape 70% Grenache de 80 ans, 15% Syrah de 15 ans & 5 % Mourvèdre sur Galets roulés. La Suisse qui monte!	
St Joseph „Préface“	2010 81.-
Domaine Pierre Jean Villa. Ce Saint-Joseph nous mène droit au paradis avec sa belle robe pourpre, profonde et sa complexité aromatique gourmande où fruits (fraises, myrtilles), épices et fleurs (violette) donne envie de le croquer ! Encore jeune, la texture est néanmoins sur l'élégance, le fruit et les tanins fins associés à une longue finale donnent envie de ne plus redescendre...de ce paradis	

LANGUEDOC ROUSSILLON

Domaine Gauby « Les Calcinaires »..... 2008	59.-
Côtes du Roussillon 20% Grenache Noir, 50% Carignan, 10% Mourvèdre, 20%, Syrah, 11 mois d'élevage , 60% barriques 40% en cuves.*** Revue des vins France	
Domaine Gauby « Vieilles Vignes » 2008	88.-
Côtes du Roussillon 25% Grenache Noir,35% Carignan, 10% Mourvèdre, 30% Syrah, 11 mois d'élevage , 100 % barriques *** Revue des vins France	
Le Rollier du Mas Foulaquier. 2008	57.-
AOC Côteaux du Languedoc, Pic-Saint-Loup, Syrah 50%, Grenache, Elevage 15 mois en cuve, par Pierre Jequier & Blandine Chauchat	
Les Calade du Mas Foulaquier 2007	61.-
AOC Côteaux-du-Languedoc, Pic-Saint-Loup Syrah 40%, Grenache 60%. Elevage 15 mois en cuve et en barriques, par Pierre Jequier & Blandine Chauchat	
Gran`Tonillieres du Mas Foulaquier..... 2007	85.-
AOC Côteaux du Languedoc, Pic-Saint-Loup, 60% carignan et 50% grenache de 50 ans, 24 mois d'élevage en foudre.par Pierre Jequier & Blandine	
« Cuvée Florentin « Abbal » 2009	54.-
AOC Faugères 80% Syrah, 15% Grenache, 5% Mourvèdre des vignes 30 ans. Une référence de F. bernardo Meilleure Sommelier du monde 2004	
« Cuvée Les Aspres » du Domaine Pierre Cros 2009	98.-
AOC Minervois 100% Syrah plantée en 1903, faible rendement.Vieillessement 100% élevage en fûts de chênes neufs, durant 18 mois	
Domaine Jean-Baptiste Senat «La Nine »... 2010	54.-
AOC Minervois, Grenache 40%, carignan 30%, cinsault 20%, mourvèdre 10%, par Jean Bastiste Senat	
Château Bel Evêque « Cuvée Cardinal »..... 2008	78.-
AOC Corbières ; 90% mourvèdre, 10% Syrah, élevage en fûts de chênes, MC Pierre Richard	
Mas Amiel « Cuvé Carerades »2008	86.-
AOC Côtes du Roussillon Villages, Syrah 30%, Grenache noir 40%, Carignan 30%, de 25 à 35 ans sur schistes noirs 18 mois en barriques 60% neuves	

LANGUEDOC ROUSSILLON

«Notre Dames de Consolation» Corbiere2008	58.-
Vin de table du Domaine du Champs des Murailles à Fabrezan. Syrah, Mourvèdre & Carignan,	
Domaine L'Aiguelière	
Grand Cru du Languedoc, terroir de Montpeyroux	
Cuvées luxes :	
100% syrah de plus de 80 ans, élevage en fûts de chêne	
100% neufs Fûts de chêne du Limousin pour la Côte Rousse, en chêne de l'Allier pour la Cote Dorée	
Côte Dorée.....2006	89.-
Côte Dorée.....1996	125.-

VINS DE PROVENCE

Clos Saint Vincent..... 2007	81.-
90%Folle Noire10%Grenade Sol est constitué de galet mélangé à un sable très clair (poudingue), il favorise l'expression et la pleine maturité des raisins. La vinification s'effectue en cuve inox avec pigéage manuel, la durée de cuvaison pouvant aller jusqu'à 30 jours. La mise en bouteille intervient après 12 à 16 mois d'élevage en fûts de chêne Français sans collage, ni filtration. Par Gio Sergi, Nice	

SUD-OUEST

Domaine Arretxea «Haïtza» 2009	79.-
AOC Irroulégu. Tannat 50%, Cabernet Sauvignon 30%, Cabernet Franc 20%, Par Thérèse et Michel Riouseyroux	
Côtes du Marmandais 2005	57.-
Domaine Elian da Ros « le vignoble d'élian » 55% Cabernet Franc, 30% Merlot, Syrah	
Cahors « Les Laquets»2006	79.-
Domaine Cosse-Maisonneuve, AOC,Cahors,100%	

BORDEAUX

Château Haut Ballet..... 2008 65.-
AOC Canon Fronsac, 100% Merlot de 35 ans d'âges,
sur terroir argilo-calcaire, Par Olivier Decelle

Château Pontac-Lynch Margaux..... 2005 110.-
AOC 80% Cabernet-Sauvignon, 15 % Merlot, 5%
Petit Verdot. Age moyen des vignes 35 ans. Parcelle
entre Château Margaux et Château Palmer. Cuvaison
longue jusqu'à 2 à 3 semaines. Elevage en barriques de
chêne (1/3 neuf) durant 12 mois

Château Valrose Cuvée Aliénor..... 2003 98.-
AOC Saint Estéphe, 25% Cabernet Sauvignon, 50%
Merlot, 25% Cabernet-Franc issus de vieilles vignes.
Elevage 16 mois en barriques

Château Jean Faure Grand cru 2008 96.-
AOC Saint-Emilion, 60% Cabernet-Franc, 30% Mer-
lot, 10% Malbec. Age des vignes 45 ans en moyenne
sur terroir sableux. « Voisin de Cheval Blanc » Vieillis-
sment 15 à 18 mois en fûts. Par Olivier Decelle

Domaine du Bouscat « Cuvée la Gargonne ».2006 76.-
AOC Bordeaux Supérieur. 60% Merlot de 35 ans,
20% Malbec de 20 ans

Château Les Ormes Sorbets..... 2005 106.-
Cru Bourgeois Supérieur AOC Médoc, 60% Cabernet-
Sauvignon, 35% Merlot, 5% Carmenère & Petit Verdot

Domaine de Valmengaux.....2006 78.-
Bordeaux AOC 85 % merlot 10 % cabernet franc 5 %
cabernet sauvignon Age moyen des vignes : 45 ans
Par, Thierry Jouan

CORSE

Patrimoine E Croce..... 2008 76.-
Par Yves Leccia, 90% Nielluciu 10% Grenache sur sol
argilo-calcaire et socle shisteux. Elevage en cuves 12 mois.

ITALIE

PIEMONTE

Barbera d'Asti 2006 49.-
DOC Barbera d'Asti, Nadia Verrua Scurzolengo

Barolo Giuseppe Rinaldi..... 2004 112.-
Barolo DOCG Cannubi S. Lorenzo - Ravera. Le
Nebbiolo provient des grands vignobles. Cannubi
S.Lorenzo et a vera

TOSCANE

Chianti Classico Riserva 2004/08 94.-
Casina di cornia classico DOCG, 100% Sangiovese
par Antione Luginbühl

Chianti Classico Casina di cornia 2008 54.-
Casina di cornia classico DOCG, 100% Sangiovese par
Antione Luginbühl

Chianti Classico Renzo Marianai..... 2008 75.-
92% Sangiovese 8% Canaiolo sur la commune de Pan-
zano. macération sur peaux durant 18 jours. Elevage
durant 6 mois en barriques de chêne,

Domaine Baracci „L'ARDITO“..... 2007 95.-
De belle robe sombre, ce vin présente d'impressionnants
arômes de réglisse, de poivre et de fruits rouges. Beau-
coup de corps et de tanins puissants d'un soyeux inégala-
ble pour un équilibre parfait. Très harmonieux et long en
bouche. Assemblage Cabernet Sauvignon et Syra Magnifique!

POUILLES

Primitivo Az. agr. Pasquale Petrera..... 2005 52.-
Primitivo Fatalone, Gioia del Colle DOC

Verve Negroamaro di Salento..... 2007 69.-
IGT Salento, 100% Negroamaro, élevage en barriques
de chêne de l'Allier

VENISE

Amarone Allegrini della Valpolicella doc... 2006 120.-
5% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 5% Molinara,
âge des vignes 26 ans, exposition sud-est sur terroir
calcaire. Vendanges au mois d'octobre. Mise en fûts de
chêne durant 17 mois. Repos en bouteilles durant 11
mois.

POUILLES

Primitivo Az. agr. Pasquale Petrer..... 2005 52.-
Primitivo Fatalone, Gioia del Colle DOC

Verve Negroamaro di Salento..... 2007 69.-
IGT Salento, 100% Negroamaro, élevage en barriques
de chêne de l'Allier

SICILE

Triskelè Sicilia i.g.t..... 2006 98.-
Par Duca Di Salaparuta, Nero d'Avola 80%, Merlot 10%,
Cabernet-Sauvignon 10% sur terroir de calcaire et silice.
Age des vignes 10 ans. Vendanges manuelles mi-septem-
bre. Fermentation durant 12 jours. Elevage en barriques
de rouvre durant 10 à 12 mois.

ESPAGNE

Rioja Reserva..... 04/05 58.-
DOC Rioja Bodegas Navarrsotillo, Rioja Reserva, Magi-
ster bibendi, Tempranillo, Garnacha; élevage durant 12
mois en barrique

«Solano» 2007 73.-
Ribera Del Dureo DOC, Hacienda Solano, Tinta
Del Pais (Tempranillo)

VINS DOUX

Grain noble, Marie-Thérèse Chappaz. 50 cl 2006 98.-
Marsanne blanche, élevé en barrique, Valais

Grain doux, Marie-Thérèse Chappaz 50 cl 2007 110.-
Petite arvine petit rhin, chardonnay
élevé en barrique, Valais

Coteaux du Layon «Les 4 Villages» 37.5 cl... 2006 59.-
AOC Coteaux du Layon Domaine Jo Pithon,
Chenin 100% Loire

Jurançon Domaine de Souch, 37.5 cl... 2005 59.-
AOC Jurançon, Petit Manseng, Gros Manseng; vin
doux des Pyrénées (Sud-Ouest) Par Yvonne Hegoburu