



SINCE 1989

L'ERMITAGE

BERNARD, RUTH, NATHALIE, ISABELLE & GUY RAVET

BERNARD & GUY RAVET,
« GRANDS CHEFS RELAIS & CHÂTEAUX »

Les Bons Gourmands qui peuvent être retirés à l'Ermitage ou envoyés par courrier

- Pour le déjeuner ou le dîner avec une valeur laissée à votre choix

- Pour un de nos forfaits thématiques :

1. Passionata : Sfr. 1'000.- pour 2 personnes (€ 667.-)

- 1 nuit pour 2 personnes en chambre double avec vue sur les jardins y compris le petit déjeuner
- 1 flûte de Champagne à l'apéritif offerte par la famille Ravet
- 1 dîner pour 2 personnes comprenant un menu à 9 plats et une sélection de vins en accord
- Eaux minérales et cafés
- Visite de la cave de l'Ermitage et 1 bouteille d'un des vins rouges de la Collection « Le Vin Vivant » à emporter

2. Escapade gourmande : Sfr. 850.- pour 2 personnes (€ 567.-)

- 1 nuit pour 2 personnes en chambre double avec vue sur les jardins y compris le petit déjeuner
- 1 verre de vin blanc de la région à l'apéritif offert par la famille Ravet
- 1 dîner pour 2 personnes comprenant un menu à 7 plats et une sélection de vins en accord
- Eaux minérales et cafés

3. Mille Saveurs : Sfr. 1'350.- pour 2 personnes (€ 900.-)

- 1 nuit pour 2 personnes dans une de nos Junior Suites avec vue sur les jardins y compris le petit déjeuner
- 1 flûte de Champagne à l'apéritif offerte par la famille Ravet
- 1 dîner pour 2 personnes comprenant un menu surprise et une sélection de vins en accord
- Eaux minérales et cafés
- Un souvenir à emporter

4. Plaisirs en semaine : Sfr. 575.- pour 2 personnes (€ 383.-), valable du mardi au jeudi

- 1 nuit pour 2 personnes en chambre double avec vue sur les jardins y compris le petit déjeuner
- 1 dîner pour 2 personnes comprenant un menu à 4 plats
- Deux demi-bouteilles de vin de la Collection « Le Vin Vivant » de Bernard Ravet



HOTEL-RESTAURANT DE L'ERMITAGE ROUTE DU VILLAGE 26 CH - 1134 VUFFLENS-LE-CHATEAU

TEL. +41.(0)21.804.68.68 FAX +41.(0)21.802.22.40

INTERNET : <http://www.ravet.ch> EMAIL : ermitage@ravet.ch N°TVA: 271 332



SINCE 1989

L'ERMITAGE

BERNARD, RUTH, NATHALIE, ISABELLE & GUY RAVET

**BERNARD & GUY RAVET,
« GRANDS CHEFS RELAIS & CHÂTEAUX »**

La Collection 2010 de nos confitures, marmelades et gelées

Entre Sfr. 15.- et Sfr. 25.-

Abricot du Valais et Abricot du Valais/lavande
Cédrat/Bora-Bora et Cédrat/maracuja
Cerise noire
Coing
Fraise
Fraise/rhubarbe/menthe
Framboise
Griottes au kirsch de notre distillation
Kiwi/vanille de Madagascar
Mandarine
Melon/menthe
Melon/romarin
Myrtille
Orange sanguine
Pomme/acacia
Prune
Raisin framboisier
Rose

Possibilité de composer des coffrets personnalisés selon votre souhait,
n'hésitez pas à nous contacter



HOTEL-RESTAURANT DE L'ERMITAGE ROUTE DU VILLAGE 26 CH - 1134 VUFFLENS-LE-CHATEAU
TEL. +41.(0)21.804.68.68 FAX +41.(0)21.802.22.40
INTERNET : <http://www.ravet.ch> EMAIL : ermitage@ravet.ch N°TVA: 271 332



SINCE 1989

L'ERMITAGE

BERNARD, RUTH, NATHALIE, ISABELLE & GUY RAVET

BERNARD & GUY RAVET,
« GRANDS CHEFS RELAIS & CHÂTEAUX »

Nos vinaigres de vin rouge

Sfr. 28.- les 375 ml

Estragon
Miel et épices de Noël
Bouquet d'herbes du jardin
Cerise
Cassis
Framboise
Nature

Les alcools de notre distillation

Sfr. 62.- les 375 ml

Prune rouge 1995 40°
Poire Williams 1995 41°
Kirsch 2001 44°
Coing 2003 42°
Abricot du Valais 2006 44°
Cidre vieilli en fûts de chêne 1982 38°
Pruneau 1995 42°
Fine de pruneau 1995 43°

Le tablier de cuisine « Ravet »

Sfr. 45.-



HOTEL-RESTAURANT DE L'ERMITAGE ROUTE DU VILLAGE 26 CH - 1134 VUFFLENS-LE-CHATEAU

TEL. +41.(0)21.804.68.68 FAX +41.(0)21.802.22.40

INTERNET : <http://www.ravet.ch> EMAIL : ermitage@ravet.ch N°TVA: 271 332



SINCE 1989

L'ERMITAGE

BERNARD, RUTH, NATHALIE, ISABELLE & GUY RAVET

**BERNARD & GUY RAVET,
« GRANDS CHEFS RELAIS & CHÂTEAUX »**

Epicerie — Produits sélectionnés par la Famille Ravet

Huile d'olive Extra vierge Frantoio di SantaTea, élaborée uniquement à partir de la variété d'olives « Frantoio » en Toscane	1 dl	14.-
Aceto Balsamico di Modena « Farmacia Bordeaux », 7 ans d'âge	250 ml	60.-
Aceto Balsamico di Modena « Egizia », 7 ans d'âge	250 ml	75.-
Condiment balsamique « Saporoso » (50% Trebiano et 50% Lambrusco), 6 ans d'âge	100 ml	40.-
Saporina, gelée de balsamique	115 g	30.-
Sel Maldon (39 g de sodium pour 100 g)	250 g	18.-
Risotto « Bomba »	500 g	12.-
Riz « Vénééré »	500 g	12.-
Miel de fleurs de Vuflens-le-Château	500 g	20.-
Miel de forêt de Vuflens-le-Château	500 g	20.-
Café Supremissima en grains	250 g	14.-
Bernard et Ruth Ravet ont choisi de marier les saveurs de deux crus de cafés provenant de Bali et de la République Dominicaine pour réaliser ce mélange exclusif. Pour lui conserver son originalité, il est torréfié en toute petite quantité à 1000 mètres d'altitude par les Maîtres-Torréfacteurs de LA SEMEUSE.		
Tisane de L'Ermitage	70 g	10.-
Un heureux mélange de racine de bois doux, tilleul, fenouil, mélisse, boutons de rose, karkadé, feuilles de groseille, de mûrier, de fraisier, de cassissier, menthe, thym et fleurs de mauve		
Les liqueurs de fruits 18° à 19°		
Cassis, framboise ou pêche de vigne	35 cl	35.-



HOTEL-RESTAURANT DE L'ERMITAGE ROUTE DU VILLAGE 26 CH - 1134 VUFFLENS-LE-CHATEAU
TEL. +41.(0)21.804.68.68 FAX +41.(0)21.802.22.40
INTERNET : <http://www.ravet.ch> EMAIL : ermitage@ravet.ch N°TVA: 271 332



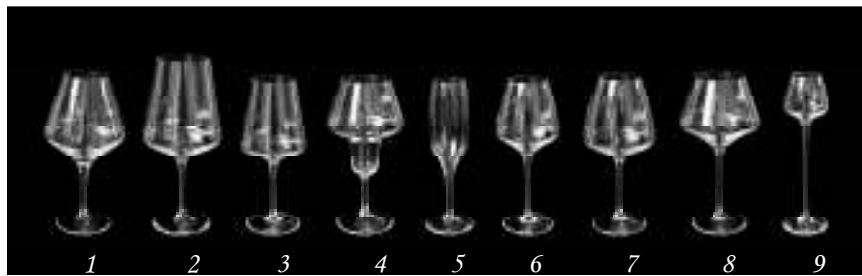
SINCE 1989

L'ERMITAGE

BERNARD, RUTH, NATHALIE, ISABELLE & GUY RAVET

BERNARD & GUY RAVET,
« GRANDS CHEFS RELAIS & CHÂTEAUX »

Les verres dessinés par Ruth Ravet



1. Le verre à vin rouge
2. Le Grand Cru
3. Le Petit Cru
4. Le verre à Alcool
5. La flûte à Champagne
6. Le verre Spécialité
7. Le Chardonnay
8. Le verre à vin aromatique
9. Le Baby

En coffret cadeau

Le verre Spécialité	2 verres	Sfr. 90.-
Le verre Chardonnay	2 verres	Sfr. 90.-
Le verre à vin aromatique	2 verres	Sfr. 90.-
Le verre à vin rouge	2 verres	en cours de réapprovisionnement
Le verre « Petit Cru »	2 verres	Sfr. 104.-
Le verre « Grand Cru »	2 verres	Sfr. 122.-
Le verre à Alcool	2 verres	Sfr. 114.-
Le verre Baby	3 verres	Sfr. 138.-



HOTEL-RESTAURANT DE L'ERMITAGE ROUTE DU VILLAGE 26 CH - 1134 VUFFLENS-LE-CHATEAU
TEL. +41.(0)21.804.68.68 FAX +41.(0)21.802.22.40
INTERNET : <http://www.ravet.ch> EMAIL : ermitage@ravet.ch N°TVA: 271 332



SINCE 1989

L'ERMITAGE

BERNARD, RUTH, NATHALIE, ISABELLE & GUY RAVET

BERNARD & GUY RAVET,
« GRANDS CHEFS RELAIS & CHÂTEAUX »

Le verre à eau

4 verres

Sfr. 178.-

Les coffrets « Florilèges »

2 verres dessinés par Ruth Ravet et 1 vin de la Collection Le Vin Vivant en accord



Verres à vin aromatique et Sauvignon

Sfr. 100.-

Verres Spécialité et Pinot Blanc

Sfr. 105.-

Verres et Chardonnay Réserve

Sfr. 115.-

Verres Baby et Trilogie

Sfr. 120.-

Verres « Petit Cru » et Gamaret

Sfr. 124.-

Verres « Grand Cru » et Le Bernardin

Sfr. 143.-

Flûtes et Champagne Bernard Ravet

Sfr. 158.-

Le coffret dégustation Sfr. 100.-

6 Flacons de 50 cl de la Collection Le Vin Vivant dans un coffret en bois



HOTEL-RESTAURANT DE L'ERMITAGE ROUTE DU VILLAGE 26 CH - 1134 VUFFLENS-LE-CHATEAU

TEL. +41.(0)21.804.68.68 FAX +41.(0)21.802.22.40

INTERNET : <http://www.ravet.ch> EMAIL : ermitage@ravet.ch N°TVA: 271 332



SINCE 1989

L'ERMITAGE

BERNARD, RUTH, NATHALIE, ISABELLE & GUY RAVET

BERNARD & GUY RAVET,
« GRANDS CHEFS RELAIS & CHÂTEAUX »



HOTEL-RESTAURANT DE L'ERMITAGE ROUTE DU VILLAGE 26 CH - 1134 VUFFLENS-LE-CHATEAU
TEL. +41.(0)21.804.68.68 FAX +41.(0)21.802.22.40
INTERNET : <http://www.ravet.ch> EMAIL : ermitage@ravet.ch N°TVA: 271 332



SINCE 1989

L'ERMITAGE

BERNARD, RUTH, NATHALIE, ISABELLE & GUY RAVET

BERNARD & GUY RAVET,
« GRANDS CHEFS RELAIS & CHÂTEAUX »

La Collection Le Vin Vivant

Disponibles à l'unité, en cartons de 3 ou 6 bouteilles ou en carton-cadeau de 3 bouteilles. Vous pouvez les retirer gratuitement à l'Ermitage ou nous pouvons vous les expédier par la poste. Franco domicile dès 36 bouteilles de la Collection. Pour les quantités inférieures, frais de port effectifs. Sous réserve de disponibilité et de modification de prix.

Les Vins Blancs

VUFFLENS-LE-CHATEAU SUR LIE 2008 75 cl 12.50
CÉPAGE : Chasselas

Paré d'or blanc, il invite à humer des arômes agrestes, dans lesquels gambadent des parfums floraux et fruités, des senteurs de foin coupé, de fleur de vigne, associés à des notes de melon, pêche et agrumes. Avec une belle énergie, il s'impose en bouche par son volume et sa structure, accordant avec brio rondeur et vivacité dans une parfaite harmonie. Il tire sa révérence sur les ailes de parfums de noisettes et de pamplemousse, avec une touche toastée et vanillée. Son élevage sur lies lui confère un potentiel de garde d'au moins quatre ans.

ACCORDS DE TABLE : Vin d'apéritif, de convivialité, idéal avec des amuse-bouches, des bouchées salées, charcuteries, fromages peu corsés, aussi avec un poisson meunière.

CHARDONNAY DU PAYS DE VAUD 2007 75 cl 19.-

Appellation d'origine contrôlée du Pays de Vaud.

Vif, alerte et fringant, paré d'un or brillant, ses arômes excitants batifolent dans des notes vanillées, d'agrumes, de fleurs blanches, de pêche, d'abricot, avec une pointe de noix de muscade. Dès l'attaque, la bouche a du répondant, du tonus, avec une structure minérale propice à l'envol de saveurs expansives, aériennes, fraîches et délicates, conduisant à une finale où une touche de vanille s'associe à un zeste de citron dans d'allègres accords.

ACCORDS DE TABLE : Volailles en sauce, viande de veau, fruits de mer et poissons, truffes blanches et noires, caviar, gibier à plume, fromages à croûte fleurie affinés.

CHARDONNAY DU PAYS DE VAUD RESERVE 2008 75 cl 26.-

De couleur jaune dorée, il exhale des arômes de moka, d'abricots, de mangues et des notes briochées.

En bouche, l'attaque est ronde et souple, soutenue par une texture soyeuse et riche. En finale, les arômes fruités s'entremêlent aux notes toastées.

Par rapport à l'autre Chardonnay de la Collection, le Chardonnay Réserve est entièrement élevé en barriques de chêne suisse pendant environ onze mois.



HOTEL-RESTAURANT DE L'ERMITAGE ROUTE DU VILLAGE 26 CH - 1134 VUFFLENS-LE-CHATEAU

TEL. +41.(0)21.804.68.68 FAX +41.(0)21.802.22.40

INTERNET : <http://www.ravet.ch> EMAIL : ermitage@ravet.ch N°TVA: 271 332



SINCE 1989

L'ERMITAGE

BERNARD, RUTH, NATHALIE, ISABELLE & GUY RAVET

BERNARD & GUY RAVET,
« GRANDS CHEFS RELAIS & CHÂTEAUX »

PINOT BLANC DE LA COTE

2008 75 cl 15.50

Appellation d'origine contrôlée.

Doré et cristallin, il butine dans des arômes de fleurs blanches, d'aubépine, d'acacia, flâne dans des senteurs de coing, de pêche de vigne, d'agrumes. Avec un plaisir d'esthète, il délecte le palais de saveurs ailées, amples, finement ciselées, égrenant de riches notes aromatiques agrémentées de discrètes variations anisées. Il va son chemin droit jusqu'à sa révérence, laissant un sillage de citronnelle, d'une exquise fraîcheur.

ACCORDS DE TABLE : Poisson du Lac poché, ris de veau, fromage de chèvre frais.

SAUVIGNON BLANC DU PAYS DE VAUD

2008 50 cl 11.80

Une robe d'or pâle aux reflets verts, un nez à la Cyrano de Bergerac, exhalant à profusion des senteurs de fruit de la passion, de litchi, de coing, de chèvrefeuille et d'acacia dans l'expression la plus extravertie et la plus séduisante du cépage. Il poursuit son parcours en bouche avec une attaque flatteuse et suave, puis déploie tous ses dons avec de l'ampleur, du gras, une généreuse rémanence aromatique et une finale à dominante de pamplemousse d'une touche fraîche et savoureuse.

ACCORDS DE TABLE : Coquillages, poissons de nos lacs et d'ailleurs en sauce légère, salades composées, sushis, fromages de chèvre frais.

TRILOGIE LA COTE DOUX

2007 50 cl 29.50

Appellation d'origine contrôlée la Côte. Récolte limitée.

CÉPAGES : Chardonnay, Doral et Pinot Gris passerillés.

Avec sa robe d'un or cuivré, ses parfums angéliques de fruits confits et de fruits exotiques, dans lesquels passe un souffle d'épices douces, de menthe sauvage, de chocolat blanc, il vous emporte au paradis. Mêmes sensations délectables au palais, amples, onctueuses, moelleuses, marquées par des arômes de fleur d'oranger, de miel d'acacia, de figues fraîches et fondantes sur la langue, d'abricots bien mûrs en fin de bouche.

ACCORDS DE TABLE : Vin de dessert par excellence, avec des petits gâteaux l'après-midi entre amis, avec un vieux gruyère.

GEWÜRZTRAMINER DU PAYS DE VAUD

2007 37.5 cl 11.50

Appellation d'origine contrôlée du Pays de Vaud.

Jaune à reflets clairs, il joue sur une fusion d'arômes unissant les fruits exotiques à d'intenses parfums de rose. L'harmonie aromatique se prolonge au palais dans des saveurs amples et puissantes, empreintes d'une délicate fraîcheur. Finale mettant en valeur la riche structure du vin, son élégance et sa persistance en bouche.

ACCORDS DE TABLE : Foie gras en terrine, cuisine orientale, coquillages, plateau de fromages.



HOTEL-RESTAURANT DE L'ERMITAGE ROUTE DU VILLAGE 26 CH - 1134 VUFFLENS-LE-CHATEAU

TEL. +41.(0)21.804.68.68 FAX +41.(0)21.802.22.40

INTERNET : <http://www.ravet.ch> EMAIL : ermitage@ravet.ch N°TVA: 271 332



SINCE 1989

L'ERMITAGE

BERNARD, RUTH, NATHALIE, ISABELLE & GUY RAVET

BERNARD & GUY RAVET,
« GRANDS CHEFS RELAIS & CHÂTEAUX »

Le Vin Rosé

ROSE DES QUATRE SAISONS

2008 50 cl 10.20

Appellation d'origine contrôlée. Gamaret et Gamay.

Pour le Gamay, les raisins ont été pressés directement et la part de Gamaret provient d'une saignée. Le débouillage a été poussé jusqu'à l'obtention d'un moût très clair et le levurage a été effectué avec des souches sélectionnées. La fermentation alcoolique s'est déroulée entre 17° et 20°C afin de conserver le fruit au maximum. Chaque cépage a été vinifié séparément et l'assemblage est intervenu avant la mise en bouteilles.

Une couleur rouge violet et limpide invite à le déguster. Les arômes de petits fruits rouges mûrs rappellent surtout les framboises, les groseilles rouges, les cerises et les griottes. L'attaque en bouche est souple et ample. La dégustation évolue sur une belle densité et se termine par une finale agréable aux saveurs fruitées.

Les Vins Rouges

PINOT NOIR DE MORGES

2007 75 cl 18.70

Appellation d'origine contrôlée

Sous sa robe de rubis, ce Pinot Noir se montre séveux, fin, délicat, élégant. Il développe des arômes de cerise noire, de noyau, de framboise, bien mariés à des notes vanillées, toastées, d'épices douces, avec un boisé bien intégré. Après une attaque souple, la bouche déploie des parfums d'une ample rémanence, agrémentés de senteurs capiteuses de cerise fermentée, caractéristiques du cépage. Elancé, il surfe sur une matière d'une gracieuse prestance et d'une belle structure, des tanins fins, lissés et une acidité bien fondue qui souligne sa richesse aromatique jusqu'à sa finale racée, pleine de charme et d'harmonie. Un vin promis à un bel avenir.

ACCORDS DE TABLE : Viandes blanches rôties ou poêlées, poissons cuisinés au vin rouge, plateau de charcuterie et fromages affinés.



HOTEL-RESTAURANT DE L'ERMITAGE ROUTE DU VILLAGE 26 CH - 1134 VUFFLENS-LE-CHATEAU

TEL. +41.(0)21.804.68.68 FAX +41.(0)21.802.22.40

INTERNET : <http://www.ravet.ch> EMAIL : ermitage@ravet.ch N°TVA: 271 332



SINCE 1989

L'ERMITAGE

BERNARD, RUTH, NATHALIE, ISABELLE & GUY RAVET

BERNARD & GUY RAVET,
« GRANDS CHEFS RELAIS & CHÂTEAUX »

GAMARET DE LA COTE 2007 75 cl 20.-

Appellation d'origine contrôlée

Un corps d'athlète dans un habit de gentleman ! Sous la couleur d'un intense rubis grenat, il exhale des arômes complexes dans une fastueuse palette de notes vanillées, torréfiées, de café, associées à des parfums de baies noires, de sureau, de prune bien mûre. Tout témoigne d'une belle maturité, d'une extraction tout en douceur, d'un élevage plein de tact : attaque rondement menée, concentration, tannins puissants, mais superbement mariés au fruit dans des nuances empyreumatiques, longueur impérieuse. La promesse d'une belle garde.

ACCORDS DE TABLE : Pour accompagner des viandes goûteuses, le gibier, des fromages corsés, en compagnie d'un Havane.

SIZAIN LA COTE 2007 75 cl 21.50

Appellation d'origine contrôlée

CÉPAGES : Garanoir, Merlot, Cabernet Franc, Gamaret, Diolinoir et Dunkelfelder.

D'une couleur cerise noire, intense et profonde, il livre des parfums de fruits à noyau, de baies sauvages, qui se conjuguent subtilement à des nuances de cacao et de réglisse. Au palais, c'est un vin corsé, charnu, pulpeux, gorgé de senteurs fruitées, charriant des arômes de crème de myrtille, de bois de santal, de girofle, avec des tanins savoureux, finement réglissés, pleins et séveux.

Un plaisir persistant jusque dans une finale ample et longue. Sa carrure laisse augurer un bel avenir.

ACCORDS DE TABLE : Viande de bœuf cuite rosée au grill, gibier à poil, mets mijotés et corsés, fromages à pâte dure corsés d'alpage.

LE BERNARDIN VIN MYSTERE DE BERNARD RAVET 2007 75 cl 29.-
2007 150 cl 65.-

La Côte appellation d'origine contrôlée

Médaille d'Or au Mondial du Merlot à Lugano en 2009

Les raisins proviennent de plusieurs parchets de La Côte vaudoise, situés sur des moraines de fond compactes (calcisols) et dont les vignes sont âgées de plus de 10 ans.

Les cépages utilisés ne sont pas révélés. Ils sont récoltés à pleine maturité et vinifiés séparément.

L'élevage du vin est conduit entièrement en barriques de chêne de différentes origines et dure environ quatorze mois. De couleur intense, Le Bernardin dévoile au bouquet un éventail d'arômes complexes, qui réunit des senteurs de fruits noirs, de cacao et de torréfaction. Il se révèle puissant au palais, avec des notes de fruits noirs et rouges et de vanille, sur un contrepoint de tannins, soyeux et longs, le tout résultant en une grande et ample harmonie.

CARTON-CADEAU DE 3 BOUTEILLES 9.-



HOTEL-RESTAURANT DE L'ERMITAGE ROUTE DU VILLAGE 26 CH - 1134 VUFFLENS-LE-CHATEAU

TEL. +41.(0)21.804.68.68 FAX +41.(0)21.802.22.40

INTERNET : <http://www.ravet.ch> EMAIL : ermitage@ravet.ch N°TVA: 271 332