

## Nos vins blancs et rosés en bouteille

### Vully

50 cl

75 cl

#### **Chasselas, Château de Praz**

« Marylène & Louis Bovard-Chervet »

40 . -

### Vaud

#### **Saint-Saphorin, Réserve du Château de Gruyères**

44 . -

« Etat de Fribourg »

#### **Yvorne, Les Combettes**

43 . -

« Morand vin la Tour de Trême »

#### **La Bolliattaz Chasselas**

45 . -

« Domaine de la Bolliattaz »

### Valais

#### **Païen,**

« J. Dumoulin »

39 . -

#### **Petite Arvine, Trésors de Famille**

49 . -

« Maison Gilliard »

#### **1889 Assemblage**

« Les fils Maye »

49 . -

## Œil de Perdrix Trésors de famille

« Maison Gilliard »

42 . –

## Genève

### Chardonnay de Satigny

« Domaines des Alouettes »

40 . –

## Nos vins rouges en bouteille

## Valais

50 cl

75 cl

### Pinot Noir de Salquenen

46 . –

« Domaines Chevaliers »

34 . -

### Sherpa Rouge

Humagne, Pinot Noir

« Domaines Chevaliers »

58 . –

### 1889 Assemblage

. –

« Les fils Maye »

56

### Syrah Uvrier

-

Vieilli en fût de chêne

« Dumoulin Frères »

39 . -

58 .

<b>Cornalin, Réserve des Administrateurs</b>	<b>39 . –</b>
« <i>Cave St-Pierre</i> »	
<b>Cornalin, Trésors de Famille</b>	<b>58</b>
. –	
« <i>Maison Gillard</i> »	
<b>Antarès les Tonneliers</b>	<b>64</b>
. –	
« <i>Maison Gillard</i> »	
<b>Humagne rouge Patrimoine</b>	<b>64</b>
. –	
« <i>Domaines Chevaliers</i> »	

## Nos vins rouges en bouteilles (suite)

<b>Vaud</b>	<b>50 cl</b>	<b>75 cl</b>
<b>La Jouvence</b>		<b>52 . –</b>
Merlot Gamaret, Garanoir		
« <i>Charles Rolaz</i> »		
<b>Genève</b>		
<b>Gamaret</b>		<b>35 . –</b>
« <i>Rive Noire</i> »		

## Neuchâtel

<b>Pinot Noir, Barrique</b>	44 . -	62
. -		
« <i>Château d'Auvernier</i> »		

## Tessin

<b>Artù Merlot</b>	39 . -	58 . -
« <i>Azienda Agricola Il Cavaliere</i> »		

## Fribourg

<b>Galotta</b>		52
. -		
« <i>Marylène &amp; Louis Bovard-Chervet</i> »		

## Nos vins étrangers en bouteille

### Blancs

50 cl      75 cl

<b>France, Bourgogne</b>		
Chablis 1er Cru Vaillons		59 . -
« <i>Domaines Fourrey</i> »		

### Rouges

<b>Espagne</b>		
Ribeira Del Duero, 2 Maderas	43 . -	63 . -
« <i>Bodegas Valduero</i> »		

## Argentine

Los Andes Coleccion

58 . -

« Cuvelier »

## France, Côtes-du-rhône

Châteauneuf-du-Pape

78 . -

« Domaines Les Escondules »

Gigondas

62 . -

« Domaines Grand Montmirail »

## France, Languedoc-Roussillon

Fitou, Cuvée Ancestrale

49 . -

« Domaines Bertrand-Bergé »

Corbières « A » d'Auris

44 . -

« Château Auris »

## Notre sélection de Bordeaux

### Blancs

37.5 cl

75 cl

150 cl

### France, Bordeaux

Entre-Deux-Mers

38 . -

« Château Haut Pasquet »

### Rouges

### Saint-Emilion

Château la Confession Grand Cru		<b>110 . -</b>
« Jean-Philippe Janoueix »		
Château Orisse du Casse Grand Cru	<b>35 . -</b>	<b>55 . -</b>
<b>122 . -</b>		
« Danielle et Richard Dubois »		
<b>Saint-Estèphe</b>		
Château le Crock		<b>103 . -</b>
« Domaines Cuvelier »		
<b>Saint-Julien</b>		
Château Moulin Riche		<b>105 . -</b>
« Sté Fermière du Château Léoville Poyferré »		
<b>Haut-Médoc</b>		
La Demoiselle de Sociando -Mallet		<b>66 . -</b>
« Sylvie et Jean Gautreau »		
<b>Listrac</b>		
Château Lestage, Cru Bourgeois		<b>59 . -</b>
« Vignobles Chanfreau »		

## Notre sélection de crus au verre

### Blancs

#### Chasselas, Château de Praz

« Marylène & Louis Bovard-Chervet »

1 dl

5 dl

4 . -

20 . -

### Yvorne

« Chablais »	5 . -	25 . -
<b>Fendant sélection</b>	4 . -	20 . -
« Mauroy »		
<b>Johannisberg</b>	5 . -	25 . -
« Rive d'Or »		
<b>Apère Blanc</b>	4 . -	20 . -
« Cave du Paradis, Olivier Roten »		
<b>Petite Arvine, Trésors de Famille</b>		6.90 . -
« Maison Gilliard »		
<b>Blanc du moment</b> , « Qualité bouteille » de nos sommeliers/ères »		« renseigner-vous auprès

## Rosés

<b>Rosé de Savièse</b>	4.40 . -	22 . -
« Cuvée Serge & Lili Dumoulin »		
<b>Rosé du Moment</b> « Qualité bouteille » sommeliers/ères »		« renseigner-vous auprès de nos

## Rouges

<b>Ganoiret sélection</b> « Auberge de la Croix Verte »	4.60 . -	23 . -
<b>Merlissimo (Merlot)</b>	4.80 . -	24
« Cave de la Côte, Morges »		
<b>Rouge du moment</b> , « Qualité bouteille » sommeliers/ères »		« renseigner-vous auprès de nos