

# Vins blancs

5 dl      7 dl      7,5 dl

## Fribourg

Vully AOC Chasselas, <i>Schmutz, Praz</i>	17 fr.		
Cheyres AOC Chardonnay, fût de chêne <i>Vignerons de Cheyres</i>	23 fr.		
Vully AOC Traminer, <i>Schmutz, Praz</i>			38 fr.
Vully AOC Sauvignon blanc, <i>Schmutz, Praz</i>			38 fr.

## Vaud

Epesses, <i>Domaine Blondel, Cully</i>	21 fr.		
Saint Saphorin, Roc-Noir, <i>Christophe Chappuis, Rivaz</i>	26 fr.		
Dézaley, Latitude 46°47", <i>Christophe Chappuis, Rivaz</i>	29 fr.		
Dézaley Grand Cru, La Guenietaz, <i>Christophe Chappuis, Rivaz</i>		47 fr.	

## Valais

Johannisberg, Chantepleur	18 fr.		
Petite Arvine, Jean des Crêtes	26 fr.		
Humagne blanche, L'Affineur			51 fr.

# Vins rouges

5 dl      7 dl      7,5 dl

## Fribourg

Vully AOC, Assemblage, <i>Schmutz, Praz</i>	18 fr.		
Cheyres AOC, Nuance, Assemblage, <i>Ass. vigneron broyards</i>			36 fr.
Vully AOC, Pinot noir, Sang des Bourguignons <i>Schmutz, Praz</i>			41 fr.
Vully AOC, Merlot élevé en fût de chêne <i>Schmutz, Praz</i>			51 fr.
Vully AOC, Cabernet élevé en fût de chêne, <i>Schmutz, Praz</i> <b>NOUVEAU</b>			51 fr.

## Vaud

Dôle d'Epesses, Pinot noir, <i>Domaine Blondel, Cully</i>	25 fr.		
St-Saphorin, Cornalis, Assemblage, <i>Christophe Chappuis, Rivaz</i>	28 fr.		
Lavaux AOC, Gamaret, <i>Christophe Chappuis, Rivaz</i>			42 fr.
St-Saphorin, Le Lyrique, Gamaret et Pinot noir, <i>Domaine Blondel, Cully</i>			45 fr.
Dézaley Grand Cru, Ambroisie, <i>Christophe Chappuis, Rivaz</i>			49 fr.

## Valais

Dôle du Valais Chantepleur, <i>Gillard</i>	17 fr.		
Dôle des Monts AOC, <i>Gillard</i>			41 fr.
Garanoir, <i>Clos de la cigale, Fully</i>			45 fr.
Humagne rouge, <i>Grand Métral</i>			47 fr.

# Vins rosés

5 dl      7 dl      7,5 dl

## Fribourg

Vully AOC, Algues rouges (Pinot, Garanoir, Gamaret), *Schmutz* 18 fr.

Cheyres AOC, Oeil de Perdrix, Coup de Joran, *Ass. vign. broyards* 18 fr.

Cheyres AOC Blanc de Noir Coup d'éclat, *Ass. vigneron broyards* 33 fr.

## Vaud

La Ronde, Epesses (Pinot noir), *Domaine Blondel, Cully* 25 fr.

## Valais

Oeil de Perdrix, *Riondaz, Sierre* 21 fr.

Rosé du Valais, Roseline, *Fils Maye* 34 fr.

# Vins ouverts

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
<b>Blanc</b>				
Vully AOC Chasselas, <i>Schmutz, Praz</i>	3.40 fr.	6.80 fr.	10.20 fr.	17 fr.
Johannisberg, AOC Valais	3.60 fr.	7.20 fr.	10.80 fr.	18 fr.
Epesses, <i>Domaine Blondel</i>	4.20 fr.	8.40 fr.	12.60 fr.	21 fr.

## Rouge

Dôle du valais	3.40 fr.	6.80 fr.	10.20 fr.	17 fr.
Goron du valais	3.40 fr.	6.80 fr.	10.20 fr.	17 fr.
Vully AOC, Assemblage, <i>Schmutz, Praz</i>	3.60 fr.	7.20 fr.	10.80 fr.	18 fr.
Dôle d'Epesses, <i>Domaine Blondel</i>	5.00 fr.	10.00 fr.	15.00 fr.	25 fr.

## Rosé

Cheyres AOC, Oeil de Perdrix, Coup de Joran	3.60 fr.	7.20 fr.	10.80 fr.	18 fr.
Vully AOC, Algues rouges, <i>Schmutz, Praz</i>	3.60 fr.	7.20 fr.	10.80 fr.	18 fr.
Oeil de Perdrix Riondaz, Sierre	4.20 fr.	8.40 fr.	12.60 fr.	21 fr.

# Crus au verre

## Blanc

Petite Arvine, <i>Jean des Crêtes</i>	7 fr.
Saint Saphorin, Roc-Noir, <i>Christophe Chappuis, Rivaz</i>	7 fr.

## Rouge

Gamaret, <i>Christophe Chappuis, Rivaz</i>	8 fr.
Humagne rouge, <i>Grand Métral</i>	8 fr.