

Vins blancs

5 dl 7 dl 7,5 dl

Fribourg

Vully AOC Chasselas, <i>Schmutz, Praz</i>	18 fr.		
Cheyres AOC Chardonnay, fût de chêne <i>Vignerons de Cheyres</i>	25 fr.		
Vully AOC Traminer, <i>Schmutz, Praz</i>			41 fr.
Vully AOC Sauvignon blanc, <i>Schmutz, Praz</i>			41 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>	30 fr.		
Dézaley Grand Cru, La Guenietaz, <i>Christophe Chappuis, Rivaz</i>		48 fr.	

Valais

Johannisberg, Chantepleur, <i>Gillard, Sion</i>	18 fr.		
Petite Arvine, Jean des Crêtes, <i>Les Fils Maye, Riddes</i>	27 fr.		
Divona, <i>Famille André-Rossier, Saillon</i> NOUVEAU			47 fr.
Humagne blanche, L'Affineur, <i>Les Fils Maye, Riddes</i>			51 fr.

Vins rouges

5 dl 7 dl 7,5 dl

Fribourg

Vully AOC, Assemblage, <i>Schmutz, Praz</i>	19 fr.		
Cheyres AOC, Nuance, Assemblage, <i>Ass. vigneron broyards</i>			39 fr.
Vully AOC, Pinot noir, Sang des Bourguignons <i>Schmutz, Praz</i>			43 fr.
Vully AOC, Merlot élevé en fût de chêne <i>Schmutz, Praz</i>			53 fr.
Vully AOC, Cabernet élevé en fût de chêne, <i>Schmutz, Praz</i>			53 fr.

Vaud

Dôle d'Epesses, Pinot noir, <i>Domaine Blondel, Cully.</i>	25 fr.		
St-Saphorin, Cornalis, Assemblage, <i>Christophe Chappuis, Rivaz</i>	29 fr.		
Lavaux AOC, Gamaret, <i>Christophe Chappuis, Rivaz</i>		43 fr.	
St-Saphorin, Le Lyrique, Gamaret et Pinot noir, <i>Domaine Blondel, Cully</i>		46 fr.	
Dézaley Grand Cru, Ambroisie, <i>Christophe Chappuis, Rivaz</i>		51 fr.	

Valais

Goron Amourin, <i>Cave Saint-Pierre, Chamoson</i>	18 fr.		
Dôle des Monts AOC, <i>Gillard, Sion</i>			43 fr.
Garanoir, <i>Clos de la cigale, Ch. et S. Dorsaz, Fully</i>			45 fr.
Divico, <i>Famille André-Rossier, Saillon</i> NOUVEAU			47 fr.
Humagne rouge, Grand Métral, <i>Provins</i>			47 fr.

Vins rosés

5 dl 7 dl 7,5 dl

Fribourg

Vully AOC, Algues rouges (Pinot, Garanoir, Gamaret), *Schmutz* 19 fr.

Cheyres AOC, Oeil de Perdrix, Coup de Joran, *Ass. vign. broyards* 19 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, *Les Fils Maye* 34 fr.

Vins ouverts

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Blanc				
Vully AOC Chasselas, <i>Schmutz, Praz</i>	3.60 fr.	7.20 fr.	10.80 fr.	18 fr.
Johannisberg, AOC Valais	3.60 fr.	7.20 fr.	10.80 fr.	18 fr.
Epesses, <i>Domaine Blondel, Cully</i>	4.20 fr.	8.40 fr.	12.60 fr.	21 fr.
Rouge				
Goron du Valais. Cave St-Pierre, Chamoson	3.60 fr.	7.20 fr.	10.80 fr.	18 fr.
Vully AOC, Assemblage, <i>Schmutz, Praz</i>	3.80 fr.	7.60 fr.	11.40 fr.	19 fr.
Dôle d'Epesses, pinot, <i>Domaine Blondel, Cully</i>	5.00 fr.	10.00 fr.	15.00 fr.	25 fr.
St- Saphorin, Cornalis, <i>Domaine Chappuis, Rivaz</i>	5.80 fr.	11.60 fr.	17.40 fr.	29 fr.
Rosé				
Cheyres AOC, Oeil de Perdrix, Coup de Joran	3.80 fr.	7.60 fr.	11.40 fr.	19 fr.
Vully AOC, Algues rouges, <i>Schmutz, Praz</i>	3.80 fr.	7.60 fr.	11.40 fr.	19 fr.
Oeil de Perdrix Riondaz, <i>Sierre</i>	4.20 fr.	8.40 fr.	12.60 fr.	21 fr.