

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, AOC Lavaux, <i>Domaine Blondel, Cully</i>	21 fr.		
Saint Saphorin, AOC Lavaux, Roc-Noir, <i>Christophe Chappuis, Rivaz</i>	26 fr.		
Dézaley AOC, Latitude 46°47", <i>Christophe Chappuis, Rivaz</i>	30 fr.		
Dézaley Grand Cru AOC, La Gueniétaz, <i>Christophe Chappuis, Rivaz</i>		48 fr.	

Valais

Johannisberg, Valais AOC, <i>Chantepeleur, Maison Gillard, Sion</i>	19 fr.		
Petite Arvine AOC, Jean des Crêtes, <i>Les Fils Maye, Riddes</i>	27 fr.		
Divona, vin de pays, <i>Famille André-Rossier, Saillon</i>			47 fr.
Humagne blanche AOC, L'Affineur, <i>Les Fils Maye, Riddes</i>			51 fr.

Vins rouges

5 dl 7 dl 7,5 dl

Fribourg

Cheyres, Pinot noir, <i>Ass. vigneron</i> s broyards	19 fr.		
Vully AOC, Assemblage, <i>Schmutz, Praz</i>	19 fr.		
Cheyres AOC, Nuance, Assemblage, <i>Ass. vigneron</i> s broyards			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, Lavaux AOC, Pinot noir, <i>Domaine Blondel, Cully</i>	25 fr.		
Cornalis, St-Saphorin, Lavaux AOC, Assemblage, <i>Chappuis, Rivaz</i>	29 fr.		
Gamay vieilles vignes, Grand Cru AOC, <i>Domaine de Verex, Allaman, bio</i>			35 fr.
Gamaret, Lavaux AOC, <i>Christophe Chappuis, Rivaz</i>		43 fr.	
Le Lyrique, St-Saphorin, Lavaux AOC, Gamaret et Pinot noir, <i>Blondel, Cully</i>		46 fr.	
Ambroisie, Dézaley Grand Cru AOC, <i>Christophe Chappuis, Rivaz</i>		51 fr.	
Garanoir, Grand Cru AOC, <i>Domaine de Verex, Allaman, bio</i>			51 fr.

Valais

Dôle du Valais AOC, Chantepaleur, <i>Maison Gillard, Sion</i>	19 fr.		
Syrah AOC, Trésors de Famille, <i>Maison Gillard, Sion</i>	33 fr.		
Dôle des Monts AOC, <i>Maison Gillard, Sion</i>			43 fr.
Divico, vin de pays, <i>Famille André-Rossier, Saillon</i>			47 fr.
Diolinoir AOC, <i>Coll. Chandra Kurt, Provins, Sion</i>			49 fr.
Humagne rouge AOC, Trésors de Famille, <i>Maison Gillard, Sion</i>			51 fr.

Vins rosés

5 dl 7 dl 7,5 dl

Fribourg

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

Cheyres, Oeil de Perdrix, Coup de Joran, *Ass. vign. broyards* 19 fr.

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

Valais

Dôle blanche, AOC, Chantepleur, *Gillard, Sion* 19 fr.

Rosé du Valais Roseline, AOC, *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, Valais AOC, <i>Gillard, Sion</i>	3.80 fr.	7.60 fr.	11.40 fr.	19 fr.
Epesses, Lavaux AOC, <i>Domaine Blondel, Cully</i>	4.20 fr.	8.40 fr.	12.60 fr.	21 fr.

Rouge

Dôle du Valais AOC, Chantepaleur, <i>Gillard, Sion</i>	3.80 fr.	7.60 fr.	11.40 fr.	19 fr.
Cheyres, Pinot noir, <i>Vigerons broyards</i>	3.80 fr.	7.60 fr.	11.40 fr.	19 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, Oeil de Perdrix, <i>Vignerons broyards</i>	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.
Dôle blanche, Chantepleur, <i>Gillard, Sion</i>	3.80 fr.	7.60 fr.	11.40 fr.	19 fr.

Prosecco

Sigillo de Dodge, DOC (Italie)

La coupe: 6 fr.