

Vins blancs

5 dl 7 dl 7,5 dl

Fribourg

Chasselas, Vully AOC, <i>Schmutz, Praz</i>	19 fr.	
L'Envol, Assemblage, Cheyres AOC, <i>Cave de Cheyres</i>	27 fr.	
Freiburger, Vully AOC, <i>Domaine Chervet, Praz</i>		45 fr.
Traminer, Vully AOC, <i>Schmutz, Praz</i>		44 fr.

Vaud

Epesses, AOC Lavaux, <i>Domaine Blondel, Cully</i>	24 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 Guenietta, <i>Christophe Chappuis, Rivaz</i>		49 fr.

Valais

Johannisberg, Valais AOC, Chantepeleur, <i>Maison Gilliard, Sion</i>	21 fr.
Heida (Païen), Valais AOC, Grand Métral, <i>Provins, Sion</i>	27 fr.

Genève

Pinot Gris, Genève AOC, <i>Cave des Rothis, Dardagny</i>	37 fr.
--	--------

Vins rosés

5 dl 7 dl 7,5 dl

Fribourg

Vully AOC, Algues rouges (Pinot, Garanoir, Gamaret), *Schmutz, Praz* 20 fr.

Cheyres, Oeil de Perdrix, Coup de Joran, *Cave de Cheyres* 20 fr.

Cheyres AOC Blanc de Noir, Coup d'éclat, *Cave de Cheyres* 35 fr.

Vins rouges

5 dl 7 dl 7,5 dl

Fribourg

Cheyres, Pinot noir, <i>Cave de Cheyres</i>	20 fr.	
Vully AOC, Assemblage, <i>Schmutz, Praz</i>	20 fr.	
Cheyres AOC, Nuance, Assemblage, <i>Cave de Cheyres</i>		40 fr.
Vully AOC, Pinot noir, Sang des Bourguignons, <i>Schmutz, Praz</i>		44 fr.
Vully AOC, Merlot élevé en fût de chêne, <i>Schmutz, Praz</i>		54 fr.
Vully AOC, Cabernet élevé en fût de chêne, <i>Schmutz, Praz</i>		54 fr.

Vaud

Gamay Rubis, Côtes de l'Orbe AOC, <i>Cave des 13 coteaux</i>	28 fr.	
Cornalis, St-Saphorin, Lavaux AOC, Assemblage, <i>Chappuis, Rivaz</i>	29 fr.	
Gamay vieilles vignes, Grand Cru AOC Allaman, <i>Domaine de Verex, bio</i>		36 fr.
Gamaret, Lavaux AOC, <i>Christophe Chappuis, Rivaz</i>		44 fr.
Le Lyrique, St-Saphorin, Lavaux AOC, Gamaret et Pinot noir, <i>Blondel, Cully</i>		47 fr.
Divico, Côtes de l'Orbe AOC, <i>Cave des 13 coteaux, Arnex sur Orbe</i>		48 fr.
Garanoir, Grand Cru AOC Allaman, <i>Domaine de Verex, bio</i>		51 fr.
Ambroisie, Dézaley Grand Cru AOC, Assemblage, <i>Christophe Chappuis, Rivaz</i>	52 fr.	
Jam Session, Lavaux AOC, Assemblage, <i>Blondel, Cully</i> NOUVEAU	52 fr.	

Valais

Syrah AOC, Trésors de Famille, <i>Maison Gilliard, Sion</i>	34 fr.	
Syrah & Merlot AOC, Edition limitée, <i>Provins, Sion</i> ÉDITION LIMITÉE		40 fr.
Dôle des Monts AOC, <i>Maison Gilliard, Sion</i>		43 fr.
Diolinoir AOC, Coll. Chandra Kurt, <i>Provins, Sion</i>		49 fr.
Humagne rouge AOC, Trésors de Famille, <i>Maison Gilliard, Sion</i>		52 fr.

Tessin

Merlot Baioco AOC, <i>Brivio, Mendrisio</i>		53 fr.
---	--	--------

Vins ouverts

1 dl 2 dl 3 dl 5 dl

Blanc

Vully AOC Chasselas, <i>Schmutz, Praz</i>	3.80 fr.	7.60 fr.	11.40 fr.	19.00 fr.
Johannisberg, Valais AOC, <i>Gilliard, Sion</i>	4.20 fr.	8.40 fr.	12.60 fr.	21.00 fr.
St-Saph', Lavaux AOC, Roc-Noir, <i>Chappuis, Rivaz</i>	5.20 fr.	10.40 fr.	15.60 fr.	26.00 fr.

Rouge

Cheyres AOC, Pinot noir, <i>Cave de Cheyres</i>	4.00 fr.	8.00 fr.	12.00 fr.	20.00 fr.
Vully AOC, Assemblage, <i>Schmutz, Praz</i>	4.00 fr.	8.00 fr.	12.00 fr.	20.00 fr.
St-Saph', Lavaux AOC, Cornalis, <i>Chappuis, Rivaz</i>	5.80 fr.	11.60 fr.	17.40 fr.	29.00 fr.

Rosé

Cheyres, Oeil de Perdrix, <i>Cave de Cheyres</i>	4.00 fr.	8.00 fr.	12.00 fr.	20.00 fr.
Vully AOC, Algues rouges, <i>Schmutz, Praz</i>	4.00 fr.	8.00 fr.	12.00 fr.	20.00 fr.

Divers

Prosecco				La coupe: 7 fr.
Porto				4 cl: 6 fr.