

Vin Blanc Vaudois



Lavaux

<i>Rieux</i> <i>Chasselas</i>	<i>Lavaux AOC</i> <i>Denis Fauquex</i>	2023	70 cl	fr: 45.-
<i>Saint-Saphorin</i> <i>Chasselas vieilles vignes</i>	<i>Lavaux AOC</i> <i>Frères Bovy</i>	2023	75 cl	fr: 48.-
<i>Château de Glérolles, Réserve Blanche</i> <i>Chasselas</i>	<i>St-Saphorin AOC</i> <i>Domaine Château de Glérolles</i>	2022	75 cl	fr: 50.-
<i>Calamin,</i> <i>Chasselas</i>	<i>Calamin Grand Cru AOC</i> <i>Denis Fauquex</i>	2023	70 cl	fr: 48.-
<i>Pinot Gris</i>	<i>Saint-Saphorin grand cru AOC</i> <i>Jean-François Morel</i>	2023	70 cl 50 cl	fr: 46.- fr: 35.-
<i>Réserve du Margis</i> <i>Chasselas</i>	<i>Calamin Grand Cru AOC</i> <i>Jean-François Chevalley</i>	2023	70 cl	fr: 50.-

Le Dézaley

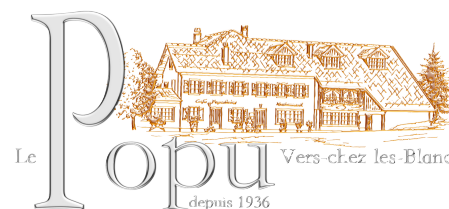
<i>La Gruyre,</i> <i>Chasselas</i>	<i>Dézaley grand cru AOC</i> <i>Kegg & Fils</i>	2023 2023	70 cl 37.5 cl	fr: 51.- fr: 26.-
<i>Dezaley</i> <i>Chasselas</i>	<i>Dézaley Grand Cru AOC</i> <i>Domaine Denis Fauquex</i>	2023	70 cl	fr: 51.-

La Côte

<i>Le Cellier du Mas</i> <i>Chasselas</i>	<i>Mont sur Rolle grand cru AOC</i> <i>David et Francois Blanchard</i>	2023	75 cl	fr: 40.-
<i>Viognier</i>	<i>Morges AOC</i> <i>Henri Cruchon</i>	2023	75 cl	fr: 52.-
<i>Chardonnay</i>	<i>Givrins AOC</i> <i>Philippe Bovet</i>	2022	75 cl	fr: 51.-
<i>Chenin Blanc</i>	<i>Givrins AOC</i> <i>Philippe Bovet</i>	2022	75 cl	fr: 51.-
<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>Luins AOC</i> <i>Philippe Bovet</i>	2022	75 cl	fr: 53.-
<i>Pinot Gris, la Colombe</i>	<i>La Côte AOC</i> <i>Dom. la Colombe, Famille Paccot</i>	<i>épuisé</i>	75 cl	fr: 48.-

Vin Blanc Vaudois

Le Chablais



<i>Clos du Rocher, grand cru</i>	<i>Yvorne AOC</i>	2023	75 cl fr: 51.-
<i>Chasselas</i>	<i>Obrist S.A., Vevey</i>		37.5 cl fr: 26.-
<i>Chateau Maison Blanche</i>	<i>Yvorne AOC</i>	2022	75 cl fr: 50.-
<i>Chasselas</i>	<i>Château Maison Blanche S.A</i>		37.5 cl fr: 25.-

Le Nord

<i>Chardonnay</i>	<i>Côtes de l'orbe AOC</i>	2022	75 cl fr: 51.-
<i>Chasselas</i>	<i>Caves du Château de Valeyres, Benjamin Morel</i>		

Autres Vins Blancs Suisse

Valais

<i>Petite Arvine</i>	<i>Valais AOC</i>	2022	70 cl fr: 51.-
	<i>Gilbert Devayes</i>		37.5 cl fr: 26.-
<i>Marsanne de Plan Cerisier</i>	<i>Valais AOC</i>	2020	75 cl fr: 54.-
	<i>Florian Besse-</i>		

Fribourg

<i>Freiburger</i>	<i>Vully AOC</i>	2022	75 cl fr: 51.-
	<i>Cave et Domaine du Petit Château, famille Simonet</i>		

Schaffhouse

<i>N° 1</i>	<i>Schaffhausen AOC</i>	2022	75 cl fr: 53.-
	<i>WeinStamm</i>		

Saint-Gall

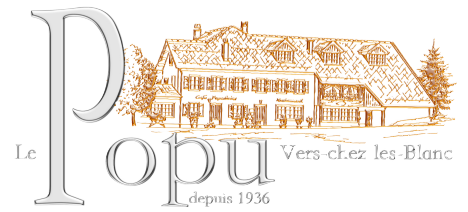
<i>6 FUS</i>	<i>Saint-Gall AOC</i>	2020	75 cl fr: 52.-
<i>Chardonnay</i>	<i>Welti Weine AG</i>		

Les Blancs Doux

<i>Opaline</i>	<i>Côtes de l'Orbe AOC</i>	<i>épuisé</i>	37.5 cl fr: 50.-
<i>Doral passerillé</i>	<i>Benjamin Morel</i>		

Les Champagnes

Champagne Taittinger



Taittinger brut

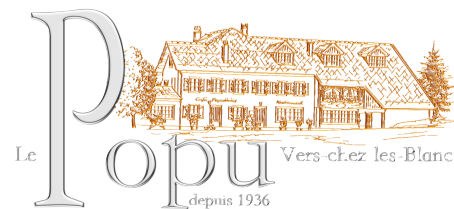
75 cl fr: 65.-

37,5 cl fr: 49.-

Vin Rosé

<i>Rosé de Gamay</i> <i>Les Frère Dutruy</i>	<i>La Côte AOC</i> <i>Domaine de la Doye</i>	2023	75 cl fr: 54.-
<i>Rosé de Plan Cerisier</i> <i>Gamay</i>	<i>Valais AOC</i> <i>Florian Besse</i>	2023	75 cl fr: 45.- 37,5 cl fr: 28.-
<i>Le Riquet</i>	<i>Valais AOC</i> <i>Gilbert Devayes</i>	2021	50 cl fr: 30.-
<i>Rosé de Gamay</i>	<i>Valais AOC</i> <i>Eddy Dumoulin</i>	2021	50 cl fr: 30.-
<i>Rosé de Pinot Noir</i>	<i>Chardonne AOC</i> <i>Jean-François Morel</i>	2023	50 cl fr: 30.-
<i>Oeil-de-Perdrix</i> <i>Pinot noir</i>	<i>Bonvillars AOC</i>	2023	50 cl fr: 30.-
<i>Rosé Pinot, la Colombe</i>	<i>La Côte AOC</i> <i>Dom. la Colombe, Famille Paccot</i>	2022	75 cl fr: 48.-

Vin Rouge Vaudois



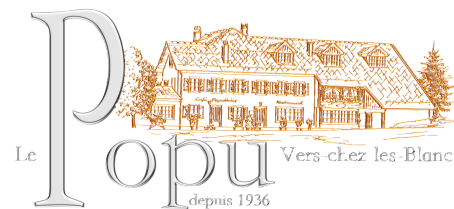
Lavaux

<i>Pinot Noir, Grand Cru</i>	<i>Riex AOC</i> <i>Denis Fauquex</i>	2023	70 cl	fr: 48.-
<i>Merlot, Grand Cru</i>	<i>Riex AOC</i> <i>Denis Fauquex</i>	<u>épuisé</u>	70 cl	fr: 53.-
<i>L'Alizarine</i> <i>Samaret</i>	<i>Lavaux AOC</i> <i>Les Frères Dubois</i>	2019	70 cl	fr: 62.-
<i>Les Mariages, grand cru</i> <i>Pinot Noir</i>	<i>Epesses AOC</i> <i>Hegg et Fils</i>	2022	70 cl	fr: 48.-
<i>Mondeuse Noir</i>	<i>Chardonne AOC</i> <i>Cossy & Fils</i>	2021	70 cl	fr: 52.-
<i>Magnificence</i> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Diolinoir, Carminoir</i>	<i>Saint-Saphorin AOC</i> <i>Cossy & Fils</i>	2022	70 cl	fr: 55.-
<i>Toveyres, Merlot</i> <i>Merlot en barrique,</i>	<i>Chardonne AOC</i> <i>Jérôme Neyroud</i>	<u>épuisé</u>	75 cl 50 cl	fr: 54.- fr: 38.-
<i>Malbec</i>	<i>Saint-Saphorin AOC</i> <i>Cossy & Fils</i>	2020	70 cl	fr: 57.-
<i>Château de Glérolles, Réserve Noire</i> <i>Pinot Noir, Merlot, Diolinoir, Syrah, Cabernet Franc</i>	<i>St-Saphorin AOC</i> <i>Domaine Château de Glaréoles</i>	2022	75 cl	fr: 54.-
<i>Galotta</i>	<i>Saint-Saphorin AOC</i> <i>Jean-François Morel</i>	2021	75 cl	fr: 52.-
<i>Optimus</i> <i>Diolinoir élevé en barrique</i>	<i>Saint-Saphorin AOC</i> <i>Frères Bovy</i>	2020	75 cl	fr: 62.-
<i>Valdensis</i> <i>Assemblage élevé en barrique</i>	<i>Saint-Saphorin AOC</i> <i>Frères Bovy</i>	2021	75 cl	fr: 48.-

Le Dézaley

<i>Domaine de la Chenalettaz</i>	<i>Dézaley grand cru AOC</i> <i>Jean-François Chevalley</i>	2021	70 cl	fr: 62.-
----------------------------------	--	------	-------	----------

Vin Rouge Vaudois



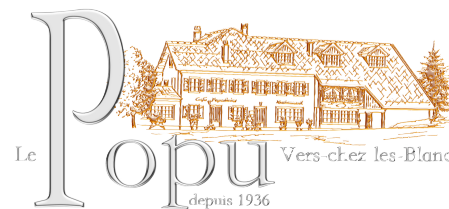
Le Chablais

<i>Château Maison Blanche</i> <i>Assemblage</i>	<i>Yvorne AOC</i> <i>Dom. Château Maison Blanche SA</i>	2023	75 cl	fr: 51.--
<i>Feu d'Amour</i> <i>Pinot Noir</i>	<i>Yvorne AOC</i> <i>Artisans Vignerons d'Yvorne</i>	2022	75 cl	fr: 50.-
<i>Clos du Rocher grand cru</i> <i>Syrah, Merlot, Cabernet Franc</i>	<i>Yvorne AOC</i> <i>Obrist SA</i>	2023	75 cl	fr: 62.-

La Côte

<i>Domaine de Penloup</i> <i>Gamaret, Garanoir, Pinot Noir</i>	<i>Morges AOC</i> <i>Vincent Graenicher</i>	2023	75 cl	fr: 43.-
<i>Ultimo</i> <i>Gamay issue des dernières vendanges</i>	<i>Morges AOC</i> <i>Henri Cruchon</i>	2022	75 cl	fr: 50.-
<i>Gamaret</i>	<i>Morges AOC</i> <i>Henri Cruchon</i>	2022	75 cl	fr: 50.-
<i>Servagnin</i> <i>Pinot Noir</i>	<i>Morges Grand Cru AOC</i> <i>Henri Cruchon</i>	2022	75 cl	fr: 52.-
<i>Merlot</i>	<i>Morges AOC</i> <i>Henri Cruchon</i>	2023	75 cl	fr: 53.-
<i>Atlantique</i> <i>Gamay élevé en barrique</i>	<i>Givrins AOC</i> <i>Philippe Bovet, Givrins</i>	2022	75 cl	fr: 53.-
<i>Léman Noir</i> <i>Gamaret, Cabernet franc, Merlot</i>	<i>La côte AOC</i> <i>Philippe Bovet, Givrins</i>	2022	75 cl	fr: 53.-
<i>Merlot</i>	<i>La côte AOC</i> <i>Philippe Bovet, Givrins</i>	2022	75 cl	fr: 53.-
<i>La Colombe Noire</i> <i>Pinot Noir élevé en fût de chêne</i>	<i>Vaud AOC</i> <i>Dom. la Colombe, Raymond Paccot</i>	2021	75 cl	fr: 55.-
<i>La Colombe Rouge</i> <i>Garanoir, Gamaret, Gamay et Pinot Noir</i>	<i>Vaud AOC</i> <i>Dom. la Colombe, Raymond Paccot</i>	2022	75 cl	fr: 55.-

Vin Rouge Vaudois



Le Nord

Apollon Vully AOC épuisé 75 cl fr: 45.-
Gamaret, Gamay, Garanoir, Pinot Noir, Merlot élevés en barrique Pierre Gentizon

De Galléra Côtes de l'orbe AOC 2021 75 cl fr: 47.-
Assemblage Caves du Château de Valeyres, Benjamin Morel

Pinot Noir Confidentiel Côtes de l'orbe AOC 2022 75 cl fr: 52.-
Benjamin Morel et Frédérique Hostettler Caves du Château de Valeyres

Vin Rouge Valaisan

Cornalin

Cornalin de Plan-Cerisier Valais AOC 2021 75 cl fr: 58.-
Florian Besse

Cornalin Valais AOC 2022 75 cl fr: 65.-
Elevé en barrique Gilbert Devayes, Leytron 2022 magnum fr: 115.-

Cornalin «Grandmâitre» Valais AOC 2022 75 cl fr: 60.-
Elevé en fût de chêne Gregor Kuonen 2023 50 cl fr: 41.-

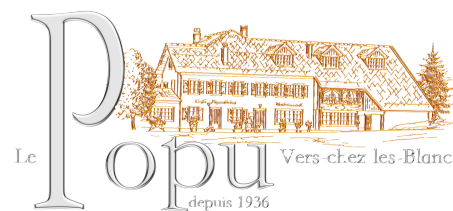
Humagne

Humagne rouge Valais AOC 2021 70 cl fr: 49.-
Gilbert Devayes, Leytron 37.5 cl fr: 26.--

Humagne rouge Valais AOC 2022 75 cl fr: 52.--
Gregor Kuonen

Humagne rouge vieilles vignes Valais AOC 2021 70 cl fr: 60.-
Gilbert Devayes, Leytron 2020 magnum fr: 115.-

Vin Rouge Valaisan



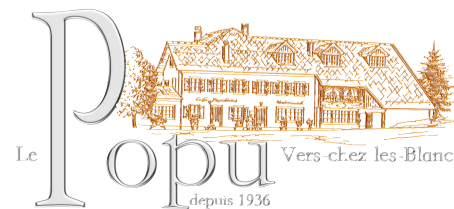
Syrah

<i>Syrah</i>	<i>Valais AOC</i> <i>Gilbert Devayes</i>	2022	75 cl fr: 58.- magnum fr: 115.-
<i>Syrah de Plan Cerisier</i>	<i>Valais AOC</i> <i>Florian Besse</i>	2022	75 cl fr: 58.-
<i>Syrah «Grandmaitre»</i> <i>Elevé en fût de chêne</i>	<i>Valais AOC</i> <i>Gregor Kuonen</i>	2021	75 cl fr: 59.-
<i>Syrah</i>	<i>Valais AOC</i> <i>Gérard Dorsaz</i>	2017	75 cl fr: 58.-

Assemblages & spécialités

<i>Les Comballies</i> <i>Pinot Noir, Gamay, Gamaret</i>	<i>Valais AOC</i> <i>Florian Besse</i>	2021	75 cl fr: 48.-
<i>Cabernet Franc</i> <i>Elevé en barrique</i>	<i>Valais AOC</i> <i>Gilbert Devayes, Leytron</i>	2022	75 cl fr: 50.-
<i>Diolinoir</i>	<i>Valais AOC</i> <i>Gilbert Devayes, Leytron</i>	2022	75 cl fr: 50.-
<i>Malbec</i>	<i>Valais AOC</i> <i>Gilbert Devayes, Leytron</i>	2020	75 cl fr: 60.-
<i>Gamaret de Plan Cerisier</i>	<i>Valais AOC</i> <i>Florian Besse, Martigny-Croix</i>	2023	75 cl fr: 49.-
<i>Farandole</i> <i>Cabernet Franc, Humagne Rouge, Syrah, élevé en barrique</i>	<i>Valais AOC</i> <i>Gilbert Devayes, Leytron</i>	2020	75 cl fr: 50.-
<i>Merlot</i> <i>Elevé en barrique</i>	<i>Valais AOC</i> <i>Gilbert Devayes, Leytron</i>	2021	70 cl fr: 65.-

Autres Vins Rouges Suisse



Genève

Magie Noir, les Vallières Genève AOC *épuisé* 75 cl fr: 52.-
Famille Serex

Fribourg

Les 3 Grappes Vully AOC 2021 75 cl fr: 52.-
Saranoir, Gamaret, Pinot Noir Cave et Domaine du Petit Chateau, famille Simonet

Grisons

Pinot Noir Grisons AOC 2022 75 cl fr: 52.-
Domaine Möhr-Niggli, Matthias et Sina Gubler

Schaffhouse

N°6 Schaffhausen AOC 2018 75 cl fr: 52.-
Cabernet, Merlot WeinStamm
Malbec Schaffhausen AOC 2018 75 cl fr: 52.-
WeinStamm

Tessin

Biasca Ticino AOC 2021 75 cl fr: 53.-
Merlot Gialdi

Saint-Gall

6 Plus Saint-Galle AOC 2018 75 cl fr: 55.-
Pinot Noir Welte Weine AG

Vins Rouges Etrangers

France

Pavillon de Léoville Poyferré Saint-Julien 2019 75 cl fr: 75.-
2ème vin du Château Léoville Poyferré magnum fr: 150.-

Domaine Mont-Redon Gigondas AOC 2018 75 cl fr: 55.-
Abeille-Fabre

Château Mont-Redon Château Neuf-du-Pape 2019 75 cl fr: 63.-
Abeille-Fabre 37.5 cl fr: 32.-

Les Demis et les Désirées



Les Demis de Blancs

<i>Clos du Rocher, grand cru</i> <i>Chasselas</i>	<i>Yvorne AOC</i> <i>Obrist S.A., Vevey</i>	2023	37.5 cl fr. 26.-
<i>Château Maison Blanche</i> <i>Chasselas</i>	<i>Yvorne AOC</i> <i>Château Maison Blanche S.A.</i>	2023	37.5 cl fr. 25.-
<i>Petite Arvine</i>	<i>Valais AOC</i> <i>Gilbert Devayes</i>	2022	37.5 cl fr. 26.-
<i>La Gruyre</i> <i>Chasselas</i>	<i>Dézaley grand cru AOC</i> <i>Kegg & Fils</i>	2023	37.5 cl fr. 26.-

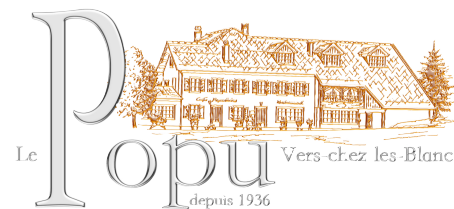
Les Désirées de Blancs

<i>Epesses</i> <i>Chasselas</i>	<i>Epesses AOC</i> <i>Kegg & Fils</i>	2023	50 cl fr. 22.-
------------------------------------	--	------	----------------

Les Désirées et Demi de Rosés

<i>Rosé de Plan Cerisier</i> <i>Gamay</i>	<i>Valais AOC</i> <i>Florian Besse</i>	2023	37.5 cl fr. 23.-
<i>Oeil-de-Perdrix</i> <i>Pinot noir</i>	<i>Bonvillars AOC</i>	2023	50 cl fr. 30.-
<i>Rosé de Pinot Noir</i>	<i>Chardonne AOC</i> <i>Jean-François Morel</i>	2023	50 cl fr. 30.-

Les Demis et les Désirées



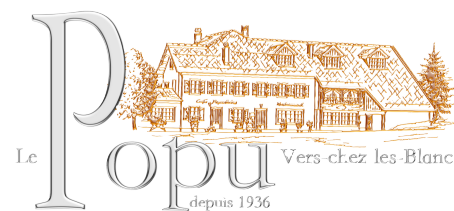
Les Demis de Rouges

<i>Indien</i> <i>Pinot Noir</i>	<i>Givriens AOC</i> <i>Philippe Bovet</i>	2022	37.5 cl fr: 30.-
<i>Pacifique</i> <i>Gamay</i>	<i>Givriens AOC</i> <i>Philippe Bovet</i>	2021	37.5 cl fr: 32.-
<i>Humagne rouge</i>	<i>Valais AOC</i> <i>Gilbert Devayes, Leytron</i>	2019	37.5 cl fr: 28.-
<i>Château Mont-Redon</i>	<i>Château Neuf-du-Pape</i> <i>Abeille-Fabre</i>	2018	37.5 cl fr: 32.-
<i>Le Nectar</i> <i>Assemblage</i>	<i>Lavaux AOC</i> <i>Jean-François Morel</i>	épuisé	37.5 cl fr: 27.-
<i>La Pierre Latine</i> <i>Pinot Noir</i>	<i>Yverne AOC</i>	2022	37.5 cl fr: 32.-
<i>Pavillon de Léoville Poyferré</i> <i>2ème vin du Château Léoville Poyferré</i>	<i>Saint-Julien</i>	2019	37,5 cl fr: 38.-

Les Désirées de Rouges

<i>La Botte Rouge, Les Rueyres</i> <i>Gamay</i>	<i>Chardonne AOC</i> <i>Cossy & Fils</i>	2023	50 cl fr: 32.-
<i>Pinot Noir</i>	<i>Leytron, Valais AOC</i> <i>Gilbert Devayes</i>	2022	50 cl fr: 32.-
<i>La Colombe rouge</i>	<i>La Côte AOC</i> <i>Domaine La Colombe</i>	épuisé	50 cl fr: 37.-
<i>Cornalin «Grandmaître»</i> <i>Elevé en fût de chêne</i>	<i>Valais AOC</i> <i>Gregor Kuonen</i>	2022	50 cl fr: 41.-
<i>Gamaret</i>	<i>Bonvillard AOC</i> <i>Cave de Bonvillard</i>	2022	50 cl fr: 32.-
<i>Le Divin</i> <i>Pinot Noir, Gamay, Diolinoir</i>	<i>Lavaux AOC</i> <i>Jean-François Morel</i>	2022	50 cl fr: 32.-

Vin Ouvert



1dl 2dl 3dl 5dl

Blanc

<i>Mont sur Rolle</i>	<i>Famille Blanchard</i>	4.20	8.40	12.60	21.-
<i>Epesses</i>	<i>Frédérique Kegg</i>	4.50	9.-	13.50	22.50

Rosé

<i>Rosé de Goron</i>		3.10	6.20	9.30	15.50
----------------------	--	------	------	------	-------

Rouge

<i>Goron</i>		3.30	6.60	9.90	16.50
<i>Côtes du Rhône</i>		2.90	5.80	8.70	14.50

Les Minérales et les Bières

<i>Henniez gazeuse, mi-gazeuse, naturelle</i>	33 cl	fr. 4.50
	50cl	fr. 5.50
<i>Coca-cola, sinalco, jus de pomme, rivella rouge, bleu, vert</i>	33 cl	fr. 4.80
<i>San Pellegrino</i>	45 cl	fr. 5.50
<i>Perrier, Schweppes, San Pellegrino bitter</i>	20 cl	fr. 4.80
<i>Granini dilué : orange bamba, pêche, ananas</i>		
<i>Tomate, grapefruit, cocktail de fruits</i>	20 cl	fr. 4.80
<i>Lait froid</i>	20 cl	fr. 2.20
	30 cl	fr. 2.80
	50 cl	fr. 4.-
<i>Sportif limonade, thé froid et coca</i>	20 cl	fr. 3.-
	30 cl	fr. 3.80
	50 cl	fr. 5.-

Les Minérales et les Bières

<i>Bière Pession Dr Gab's</i>	20 cl	fr: 4.-
	30 cl	fr: 4.60
	50 cl	fr: 6.50
<i>Bière Blanche Pession, Dr Gab's, La Houleuse</i>	30 cl	fr: 5.50
	50 cl	fr: 7.50
<i>Fedtschossen spéciale, brune</i>	25 cl	fr: 4.80
<i>Schlossgold sans alcool</i>	25 cl	fr: 4.60
<i>Café, thés</i>		fr: 3.90
<i>Ovomaltine, chocolat chaud</i>	20 cl	fr: 4.30
<i>Eaux minérales en litre</i>	100 cl	fr: 9.50

Apéritifs, Liqueurs et Spiritueux

<i>Apéritifs anisés</i>	40-45%	2 cl	fr: 3.30
<i>Autres apéritifs secs ou à l'eau :</i>			
<i>Cynar</i>	16%	4 cl	fr: 4.60
<i>Suze</i>	20%	4 cl	fr: 4.60
<i>Martini rouge ou blanc</i>		4 cl	fr: 4.60
<i>Appenzeller</i>	29%	4 cl	fr: 4.60
<i>Campari</i>	23%	4 cl	fr: 4.60
<i>Ferret-Branca</i>	42%	2 cl	fr: 5.40
<i>Blanc-cassis</i> <i>vin blanc +liqueur cassis 1 dl</i>			fr: 3.80
<i>Pomme</i>	37,5%	2 cl	fr: 3.50
<i>Lie, marc, pruneau</i>	37,5%	2 cl	fr: 3.70
<i>Grappa</i>	37,5%	2 cl	fr: 5.50
<i>Kirsch</i>	37,5%	2 cl	fr: 4.50
<i>Poire Williams</i>	37,5 %	2 cl	fr: 7.50
<i>Abricot</i>	43 %	2 cl	fr: 7.50
<i>Calvados</i>	40-43%	2 cl	fr: 8.-
<i>Armagnac</i>	40%	2 cl	fr: 8.20
<i>Cognac</i>	40%	2 cl	fr: 7.-
<i>Gins de marque</i>	37,5%	2 cl	fr: 7.--
<i>Vodka</i>	37,5%	2 cl	fr: 7.--
<i>Grappa de Leytron</i>			fr: 8.50
<i>Grappa Nardini</i>			fr: 8.50