

## **TABLE DE MATIERES**

<b>VINS BLANCS</b>	<b>Page</b>
<i>Suisse</i>	1
<i>Italie</i>	2
<i>Chile</i>	2
<i>France</i>	2
<b>VINS ROSES</b>	
<i>Suisse</i>	3
<i>France</i>	3
<b>VINS ROUGES</b>	
<i>Suisse</i>	3
<i>Italie</i>	4
<i>Espagne</i>	4
<i>Amérique</i>	4
<i>Chile</i>	4
<i>Argentine</i>	4
<i>France:</i>	
<i>Beaujolais</i>	5
<i>Bourgogne:</i>	
<i>Côte de Nuits</i>	5
<i>Côte du Rhone</i>	6
<i>Côte de Beaune</i>	6
<i>Bordeaux:</i>	
<i>Médoc</i>	7
<i>Pomerol</i>	7
<i>St. Emilion</i>	7
<i>Champagne, Vin mousseux, Bières</i>	8
<i>Vins ouverts, Minérales</i>	9
<i>Apéritifs, Liqueurs, Eaux de vie, Whisky, Longdrinks</i>	10

# VINS BLANCS

## SUISSE

### VULLY

- 201 CHÂTEAU DE PRAZ, Chasselas  
Marylène et Louis-Charles Bovard-Chervet Fr. 39.50
- 202 VULLY Cru de l'Hopital, Chasselas  
Domaine de la Bourgeoisie de Morat Fr. 40.50
- 203 CHÂTEAU DE PRAZ, Pinot Gris  
Marylène et Louis-Charles Bovard-Chervet Fr. 48.—

### LAVAUX

- 204 CURE D'ATTALENS  
Obrist, Vevey Fr. 46.—
- 205 ST. SAPHORIN, Roche Ronde  
Testuz, Treytorrens Fr. 49.—
- 206 DEZALEY, Chemin de Fer  
Massy, Epesses Fr. 59.—
- 207 EPESSSES, La République  
G. Fonjallaz, Epesses Fr. 48.—

### CHABLAIS

- 208 AIGLE LES MURAILLES  
Henry Badoux, Aigle Fr. 52.—

### VALAIS

- 209 PETITE ARVINE  
Charles Bonvin SA, Sion Fr. 53.—
- 210 HEIDA Grand Métral  
Madeleine Gay, Sion Fr. 52.—

## **ITALIEN**

- 211 *ROERO ARNEIS*  
*Azienda Rolfo, Montà d'Alba* Fr. 45.—

## **CHILE**

- 212 *MONTES, Chardonnay*  
*Valle de Curico, Curico* Fr. 41.—

## **FRANCE**

### **BOURGOGNES**

- 213 *CHABLIS 1<sup>er</sup> Cru «Vau-Ligneau »*  
*Chardonnay*  
*Domaine de la Motte* 2015 Fr. 58.—
- 214 *POUILLY-FUISSÉ »Vieilles Vignes »*  
*Domaine La Soufrandise* 2015 Fr. 54.—

## VINS ROSES

### SUISSE

- 215 CHÂTEAU DE PRAZ, Œil de Perdrix  
Marylène et Louis-Charles Bovard-Chervet, Praz Fr. 40.—

### FRANCE

- 216 VÉNUS DE PINCHINAT,  
Domaine Pinchinat, Vin de Pays du Var, Pourrières, France Fr. 38.—

## VINS ROUGES

### SUISSE

#### VULLY

- 217 CHÂTEAU DE PRAZ, Pinot Noir  
Marylène et Louis-Charles Bovard-Chervet, Praz Fr. 40.50
- 218 VULLY Cru de l'Hopital  
Pinot Noir, Gamaret et Diolinoir  
Domaine de la Bourgeoisie de Morat Fr. 64.—
- 219 RESERVE ROUGE, Gamaret  
Château de Praz  
Marylène et Louis-Charles Bovard-Chervet, Praz Fr. 65.—

#### LAVAUX

- 220 CURE D'ATTALENS  
Obrist, Vevey Fr. 49.—

#### VALAIS

- 221 DOLE DES MONTS  
R. Gilliard, Sion Fr. 45.—
- 222 HUMAGNE ROUGE  
Charles Bonvin SA, Sion Fr. 58.—

## **ITALIE**

- 223 *NEBBIOLO LANGHE, « VIGNETO CIABOT RUS »*  
*M. Gagliasso, La Morra, Piemont* 2015 Fr. 49.—
- 224 *FONTANA – Con te*  
*Barbera & Cabernet-Sauvignon*  
*Cascina Fontana, Montegrosso d’Asti, Piemont* 2012 Fr. 65.—
- 225 *PRIMITIVO Gioia del Colle*  
*Plantamura, Puglia* 2015 Fr. 48.—

## **ESPAGNE**

- 226 *PUELLES Crianza, Rioja*  
*Jesús y Félix Puelles Fernandez, Abalos* 2013 Fr. 45.—
- 227 *FINCA LAS CABRAS Crianza, Rioja*  
*Vinearum Najera* 2013 Fr. 47.—
- 228 *CALA N.2 Vino de la tierra de Castilla*  
*Bodega Viñedos Tinedo* 2015 Fr. 48.—

## **AMERIQUE**

- 229 *HESS SELECT, Cabernet Sauvignon*  
*The Hess Collection Winery, Napa, California* 2015 Fr. 59.—

## **CHILE**

- 230 *MONTES ALPHA, Cabernet Sauvignon*  
*D.O. Valle de Colchagua* 2014 Fr. 54.—

## **ARGENTINE**

- 231 *FINCA LA LEA Assamblage Gran Reserva*  
*Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah*  
*Familia Aronna, Mendoza* 2014 Fr. 54.—

## **FRANCE**

### **BEAUJOLAIS**

232 *BROUILLY « Cuvée Julmary »*  
*Domaine Franck Chavy* 2014 Fr. 42.—

### **BOURGOGNE**

#### **CÔTE DE NUITS**

233 *FIXIN, Clos du Chapitre*  
*Domaine Guy & Yvan Dufouleur* 2007 Fr. 79.—

234 *NUITS-RONCIÈRES*  
*Ed. Loiseau, Dijon* 2005 Fr. 79.—

235 *NUITS-ST-GEORGES, Les Porêts*  
*Domaine Chevillon-Chezeaux* 2009 Fr. 102.—

236 *VOSNE-ROMANÉE, Les Chaumes*  
*François Lamarche* 2009 Fr. 139.—

CÔTE DU RHONE

237	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Domaine Roger Perrin		2013	Fr. 58.—
238	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Domaine Roger Perrin	37.5 cl	2013	Fr. 32.—
239	GIGONDAS Domaine du Cayron Michel Faraud et Filles		2013	Fr. 59.—

CÔTE DE BEAUNE

240	ALOXE-CORTON, Les Vercots Domaine Dubreuil-Fontaine Père & Fils		2011	Fr. 88.—
241	ALOXE-CORTON, Les Vercots Domaine Dubreuil-Fontaine Père & Fils		2012	Fr. 88.—
242	ALOXE-CORTON Rapet Père & Fils	37.5 cl	2014	Fr. 47.—
243	SAVIGNY-LES-BEAUNE, Les Vergelesses Domaine P. Dubreuil-Fontaine Père & Fils	37.5 cl	2011	Fr. 39.—
244	BEAUNE MONTREVENOTS P. Dubreuil-Fontaine Père et Fils		2009	Fr. 81.—
245	SANTENAY, Clos des Mouches Domaine Françoise & Denis Clair		2012	Fr. 64.—
246	POMMARD, « Chaponnières » Vieilles Vignes Domaine Billard-Gonnet		2011	Fr. 77.—

## BORDEAUX

### MEDOC

247	CHATEAU PALMER, Margaux	2001	Fr. 250.—
248	CHATEAU RAUZAN SEGLA, Margaux	2007	Fr. 190.—
249	CHATEAU RAUZAN SEGLA, Margaux	2009	Fr. 270.—
250	CHATEAU PONTET-CANET, Pauillac	2001	Fr. 185.—
251	CHATEAU DUCRU-BEAUCAILLOU, Saint-Julien	1996	Fr. 190.—
252	CHATEAU DUCRU-BEAUCAILLOU, Saint-Julien	2004	Fr. 192.—
253	CHATEAU TALBOT, Saint-Julien	2003	Fr. 195.—
254	CHATEAU TALBOT, Saint-Julien	2007	Fr. 130.—
255	CHATEAU TALBOT, Saint-Julien	2009	Fr. 165.—
256	CHATEAU TALBOT, Saint-Julien	2010	Fr. 138.—
257	CHATEAU GLORIA, Saint-Julien	2011	Fr. 92.—
258	CHATEAU SOCIANDO-MALLET, Haut-Médoc	2005	Fr. 155.—

### POMEROL

259	CHATEAU PETIT-VILLAGE	2005	Fr. 155.—
260	CHATEAU PETIT-VILLAGE	2010	Fr. 165.—
261	CHATEAU LA CONSEILLANTE	2004	Fr. 185.—

### ST. EMILION

262	CHATEAU ANGELUS	2004	Fr. 270.—
263	CHATEAU LARCIS DUCASSE	2009	Fr. 165.—



### CHAMPAGNE

<i>JACQUART, brut Mosaique</i>	<i>Fr. 98.—</i>
<i>MOËT &amp; CHANDON, brut Impérial</i>	<i>Fr. 110.—</i>
<i>POMMERY, brut rosé</i>	<i>Fr. 98.—</i>

### VIN MOUSSEUX

<i>PROSECCO DI VALDOBBIADENE, Italia</i>	<i>Fr. 59.—</i>
<i>MAULER, brut</i>	<i>Fr. 49.—</i>

### BIÈRES

<i>HEINECKEN, ouvert</i>	<i>Fr. 4.—</i>
<i>FELDSCHLÖSSCHEN, sans alcool</i>	<i>Fr. 4.90</i>
<i>ERDINGER, Weissbier</i>	<i>Fr. 8.—</i>

## LES VINS OUVERTS

<b>BLANCS</b>	2/10	3/10	5/10	1/1
VULLY	8.60	12.90	21.50	43.00
PINOT GRIS DU VULLY	11.80	17.70	29.50	
YVORNE	10.80	16.20	27.00	
EPESES	10.40	15.60	26.00	

### **ROSE**

OEIL DE PERDRIX DU VULLY	10.60	15.90	26.50	
ROSE DE GAMAY	8.40	12.60	21.00	

### **ROUGES**

VULLY, Gamay	11.80	17.70	29.50	
CABERNET SAUVIGNON Central Valley, California	9.80	14.70	24.50	
RIPASSO della Valpolicella, Italien	11.00	16.50	27.50	

## MINERALES

MINERAL 3dl (Coca, Citron etc.)	Fr. 4.80
MINERAL 5dl	Fr. 6.20
MINERAL lt	Fr. 9.50
KARAFFE HAHNENWASSER	Fr. 3.50 / 5dl
GRANINI, JUS D'ORANGE, JUS DE TOMATES	Fr. 5.00

### APERITIFS

<i>CYNAR, CINZANO, MARTINI, CAMPARI, SUZE, APPENZELLER, RICARD, FERNET</i>	<i>4cl</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>RAMAZZOTTI</i>	<i>4cl</i>	<i>Fr. 6.00</i>
<i>BLANC CASSIS</i>	<i>1dl</i>	<i>Fr. 6.80</i>
<i>CÜPLI CHAMPAGNER</i>	<i>1dl</i>	<i>Fr. 13.00</i>
<i>CÜPLI PROSECCO</i>	<i>1dl</i>	<i>Fr. 8.50</i>

### LIQUEURS & EAUX DE VIE

<i>MARC DU VULLY</i>	<i>2cl</i>	<i>Fr. 5.00</i>
<i>KIRSCH, PRUNE, PRUNEAUX</i>	<i>2cl</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>WILLIAMS, FRAMBOISE, ABRICOTINE, MIRABELLE</i>	<i>2cl</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>CALVADOS</i>	<i>2cl</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>VIEILLE PRUNE</i>	<i>2cl</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>COINTREAU, GRAND MARNIER</i>	<i>2cl</i>	<i>Fr. 8.80</i>
<i>AMARETTO</i>	<i>2cl</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>BAILEYS</i>	<i>2cl</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>GRAPPA FIOR DI VITE</i>	<i>2cl</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>GRAPPA DI BAROLO</i>	<i>2cl</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>COGNAC, ARMAGNAC</i>	<i>2cl</i>	<i>Fr. 12.00</i>

### WHISKY

<i>BOURBON FOUR ROSES</i>	<i>4cl</i>	<i>Fr. 11.00</i>
<i>CANADIAN CLUB</i>	<i>4cl</i>	<i>Fr. 11.00</i>
<i>CHIVAS REGAL 12y</i>	<i>4cl</i>	<i>Fr. 12.00</i>
<i>LAGAVULIN 16y</i>	<i>4cl</i>	<i>Fr. 15.00</i>

### LONGDRINK

<i>GIN TONIC, RUM COLA, VODKA ORANGE</i>	<i>4cl</i>	<i>Fr. 12.00</i>
--	------------	------------------