

TABLE DE MATIERES

VINS BLANCS	Page
<i>Suisse</i>	1
<i>Italie</i>	2
<i>Chile</i>	2
<i>France</i>	2
VINS ROSES	
<i>Suisse</i>	3
<i>France</i>	3
VINS ROUGES	
<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. 42.—
- 202 VULLY Cru de l'Hopital, Chasselas
Domaine de la Bourgeoisie de Morat Fr. 42.—
- 203 CHÂTEAU DE PRAZ, Pinot Gris
Marylène et Louis-Charles Bovard-Chervet Fr. 49.—

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^{er} 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, *Ceil 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. 43.—
- 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 <i>Domaine Roger Perrin</i>		2013	Fr. 58.—
238	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE <i>Domaine Roger Perrin</i>	37.5 cl	2015	Fr. 34.—
239	GIGONDAS <i>Domaine du Cayron Michel Faraud et Filles</i>		2013	Fr. 59.—

CÔTE DE BEAUNE

240	ALOXE-CORTON, <i>Les Vercots</i> <i>Domaine Dubreuil-Fontaine Père & Fils</i>		2011	Fr. 88.—
241	ALOXE-CORTON, <i>Les Vercots</i> <i>Domaine Dubreuil-Fontaine Père & Fils</i>		2012	Fr. 88.—
242	ALOXE-CORTON <i>Rapet Père & Fils</i>	37.5 cl	2014	Fr. 47.—
243	SAVIGNY-LES-BEAUNE, <i>Les Vergelesses</i> <i>Domaine P. Dubreuil-Fontaine Père & Fils</i>	37.5 cl	2011	Fr. 39.—
244	BEAUNE MONTREVENOTS <i>P. Dubreuil-Fontaine Père et Fils</i>		2009	Fr. 81.—
245	SANTENAY, <i>Clos des Mouches</i> <i>Domaine Françoise & Denis Clair</i>		2012	Fr. 64.—
246	POMMARD, « <i>Chaponnières</i> » <i>Vieilles Vignes</i> <i>Domaine Billard-Gonnet</i>		2014	Fr. 78.—

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 & 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

BLANCS	2/10	3/10	5/10
VULLY	9.00	13.50	22.50
PINOT GRIS DU VULLY	12.40	18.60	31.00
YVORNE	11.00	16.50	27.50
EPESES	11.00	16.50	27.50

ROSE

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

ROUGES

VULLY, Gamay	12.00	18.00	30.00
Cabernet Sauvignon Central Valley, California	10.40	15.60	26.00
RIPASSO della Valpolicella, Italien	11.00	16.50	27.50

MINERALES

MINERAL 3dl (Coca, Citron etc.)	Fr. 4.90
MINERAL 5dl	Fr. 6.50
MINERAL 1l	Fr. 9.80
KARAFFE HAHNENWASSER	Fr. 3.50 / 5dl
GRANINI, JUS D'ORANGE, JUS DE TOMATES	Fr. 5.20

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>
------------------------------------------	------------	------------------