



## *Vins Ouverts*

<i>Blancs</i>	<i>1dl</i>	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>
Villeneuve « Cave des Rois »	4.50	9.00	13.50	22.50
Johannisberg	5.50	11.00	16.50	27.50
Yolo Blanc, # doral, # pinot gris, Vevey	6.00	12.00	18.00	30.00

### *Rosés*

Rosé Œil de perdrix « cave des Rois »	4.50	9.00	13.50	22.50
---------------------------------------	------	------	-------	-------

### *Rouges*

Pinot Noir « Cave des Rois »	4.50	9.00	13.50	22.50
Diolinoir	5.50	11.00	16.50	27.50
Syrah du Valais	6.00	12.00	18.00	30.00

### *Pétillant*

Coupe de Prosecco	8.00
Coupe champagne Brut Taittinger	12.00
Coupe Kir royale	15.00



## Vins Blancs

		<i>½ Bouteille</i>	<i>Désirée</i>	<i>Bouteille</i>
		<i>37,5cl</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
<b>La Colombe, R. Paccot</b>	Vaud	17.00	20.00	33.00
<b>Villeneuve, F. Grognoz</b>	Vaud			35.00
<b>Fendant Sion, C. Flaction</b>	Valais	19.00		37.00
<b>Petite Arvine « Valais d'Or » Obrist</b>	Valais		37.00	
<b>Commune de Veytaux, Chardonnay</b>	Vaud			39.00
<b>Johannisberg, C. Flaction</b>	Valais	20.00		39.00
<b>Yvorne Grand Cru « Près Roc » Obrist</b>	Vaud	21.00	29.00	39.00
<b>St Saphorin, F. Grognoz</b>	Vaud			45.00
<b>Yvorne Grand Cru « Clos du Rocher » Obrist</b>	Vaud	27.00		58.00

## Vins Rosés

		<i>½ Bouteille</i>	<i>Désirée</i>	<i>Bouteille</i>
		<i>37,5cl</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
<b>Pinot Rosé, R. Paccot</b>	Vaud		27.00	35.00
<b>Poussin Rosé, vin du Pays d'Oc</b>	France			35.00
<b>NO Sex For Butterfly, BIO Château de Valcombe</b>	France			37.00
<b>Œil de Perdrix, F. Grognoz</b>	Vaud	25.00		38.00
<b>Whispering Angel, Côte de Provence, ch. D'esclans</b>	France			52.00
				<b>Magnum 1.5L</b>
				120.00



## Vins Rouges

		½ Bouteille 37,5cl	Désirée 50cl	Bouteille 75cl
<b>Assemblage « Cuvée n°1 », Obrist,</b> Pinot noir, Gamay, Gamaret, Garanoir	Vaud	23.00	29.00	41.00
<b>Pinot Noir « Villeneuve » F. Grognuz</b>	Vaud	23.00		41.00
<b>Pot de Diolinoir, Obrist</b>	Valais		27.50	
<b>Pot de Syrah, Obrist</b>	Valais		30.00	
<b>Apologia du Valais AOC, Grand Métral</b> Diolinoir, Humagne Rouge, Merlot	Valais	26.00	30.00	46.00
<b>Assemblage « Dolia », F. Grognuz</b> Pinot noir, Gamaret	Valais	26.00	30.00	46.00
<b>Yolo Rouge, Obrist</b> Merlot, Galotta	Vaud			46.00
<b>Assemblage « La Tour Rouge », Obrist</b> Gamaret, Garanoir, Merlot, Syrah	Vaud			46.00
<b>Terré Alté Rosso - Merlot, Gialdi vini</b>	Tessin		30.00	46.00
<b>Cornalin, Grand Métral</b>	Valais			49.00
<b>Assemblage rouge Murmure, vogel vins</b> Gamaret, cabernet franc, Merlot, diolinoir	Valais			49.00
<b>Humagne Rouge, C. Flaction</b>	Valais	32.00		53.00
<b>Biasca Premium – Merlot, Gialdi vini</b>	Tessin		38.00	57.00
			<u>Magnum, bout.1.5L</u>	<u>120.00</u>
<b>Le Clos du Rocher Grand Cru, Obrist</b> Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon	Vaud			79.00



***Vins Etrangers***

		<i>½ Bouteille</i> 37,5cl	<i>Bouteille</i> 75cl
<b>Ventoux AC – les Gélinittes</b> <i>Syrah et grenache, Vignoble Alain Jaume</i>	Rhône		32.00
<b>NO Sex For Butterfly Grenache BIO,</b> <i>Château de Valcombe</i>	Pays d’Oc		39.00
<b>Oro De Agua Malbec,</b> <i>Deiter Meier</i>	Argentine		43.00
<b>Puro Malbec/cabernet sauvignon,</b> <i>Deiter Meier</i>	Argentine		43.00
<b>Puro Malbec,</b> <i>Deiter Meier</i>	Argentine		47.00
<b>Paradines, BIO,</b> <i>Domaine Henry Montpellier</i> <i>Syrah, Grenache, Mourvèdre et cinsault</i>	Languedoc		50.00
<b>Vacqueyras, Château Mazane BIO</b> <i>Vignoble Alain Jaume</i>	Rhône		54.00
<b>Les Brulières de Beychevelle,</b> <i>Haut médoc AC</i>	Bordeaux		55.00
<b>Crozes Hermitage Les Jalets AOC,</b> <i>Domaines Paul Jaboulet aîné, Syrah</i>	Rhône	29.00	59.00
<b>Marsannay, BIO</b> <i>Domaine Huguenot</i>	Bourgogne		62.00
<b>L'angelot de Seguin,</b> <i>Pessac-Léognan</i> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	Bordeaux	33.00	62.00
		<u>Magnum, bout. 1.5L</u>	<u>150.00</u>
		<u>Jéroboam, bout. 3L</u>	<u>330.00</u>
<b>Château Seguin,</b> <i>Pessac-Léognan</i> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	Bordeaux	44.00	82.00
		<u>Magnum, bout. 1.5L</u>	<u>197.00</u>
<b>Château Pibran,</b> <i>Pauillac Cru bourgeois</i>	Bordeaux		105.00



## *Champagnes*

		<i>½ Bouteille</i>	<i>Bouteille</i>
		<i>37,5cl</i>	<i>75cl</i>
Taittinger Brut	France	50.00	100.00
Taittinger Brut Rosé	France	60.00	120.00
Taittinger City lights sec	France		90.00
Prosecco	Italie		40.00

## *Digestifs*

			<i>CHF</i>
<i>Cognac Remy Martin VSOP</i>		<i>3 cl</i>	<i>11.50</i>
<i>Rhum</i>		<i>4 cl</i>	<i>9.50</i>
<i>Grappa</i>		<i>3 cl</i>	<i>9.00</i>
<i>Limoncello</i>		<i>4 cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Chernex spécialités, limonchernerx, limonverde,</i>			
<i>Mandarinello</i>		<i>4cl</i>	<i>6,90</i>
<i>Whisky Ballantine's</i>		<i>4 cl</i>	<i>9.00</i>
<i>Oban Classic Malt 14 ans</i>		<i>4 cl</i>	<i>11.50</i>
<i>Get 27</i>		<i>4 cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Baileys, Irish Cream</i>		<i>4 cl</i>	<i>8.50</i>
<i>Sambuca</i>		<i>3 cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Jaegermeister</i>		<i>2 cl</i>	<i>7.00</i>
<i>Amaretto, Disaronno</i>		<i>4 cl</i>	<i>7.00</i>
<i>Fernet Branca</i>		<i>2 cl</i>	<i>7.00</i>
<i>Pommes</i>		<i>3 cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Eau de vie</i>		<i>3 cl</i>	<i>6.90</i>
• <i>Framboise</i>	• <i>Coing</i>		
• <i>Abricot</i>	• <i>Pruneau</i>		
• <i>Poire William</i>	• <i>Pèche de vigne</i>		
• <i>Mirabelle</i>			
<i>Gentiane Maison</i>		<i>3 cl</i>	<i>7.20</i>