



## Les vins blancs

<b>-Dezaley « La Gruyre »</b>		2016		
Cépage : Chasselas Hegg et ses fils vigneronns à Epeses			0,70l	sfr. 46.--
<b>-Calamin</b>	Hegg et Fils vigneronns à Epeses	2016	0,70l	sfr. 42.--
<b>-Epeses Louis Hegg et Fils</b>				
Cépage: Chasselas		2017	0,50l	sfr. 19.--
Millésime				
<b>-Château Maison Blanche</b>	Yvorne	2017	0,70l	sfr. 46.--
			0,35l	sfr. 24.--
<b>-Fleurettes aux 4 plats</b>	Lavaux, Simon et Maude Vogel			
( Riesling, Sylvaner, Muscat, Chasselas, sec, ample et tendre)			0,75l	sfr. 49.--
			0,375l	sfr. 28.--
<b>-Grain Nobles Malvoisie flétrie sur souche</b>	(vin doux)			
Maurice Zuffrey Sierre		2011	0,50l	sfr. 49.--
<b>-Chardonnay « Starmont »</b>				
de Californie, Producteur Suisse		2013	0,75l	sfr. 42.—
<b>-Petite Arvigne sèche</b>				
G. Devayes à Leytron		2016	0,75l	sfr. 46.—
<b>-Chemin Blanc</b>	Martial Neyroud	2017	0,70l	sfr. 46.--
<b>-1807 Blanc</b>	Domaine des Chables	2016	0,70l	sfr. 46.--

## Les vins rosés



### **-Œil de Perdrix de Neuchâtel**

Château D'Auvernier, Thierry Grosjean

0,375l sfr. 24.--  
0,70l sfr. 46.--

### **- Œil de Perdrix Domaine des Evouettes**

Marco et François Grognez

0,50l sfr. 21.--

### **- Château de Berne « Grand Récolte »**

Cote de Provence

2016

0,75l sfr. 36.--

## Notre sélection de vins rouges en bouteilles:



<b>-Pinot Noir « Sang bleu »</b>	Marco et François Grognez	2016	0,70l	sfr. 56.--
<b>-Merlot d'Epesses</b>	(pas de barrique) Hegg et fils	2016	0,70l	sfr. 54.--
<b>-Plan Robert de Lavaux</b>	J.-F. Neyroud Chardonne	2015	0,70l	sfr. 54.--
<b>-Syrah de St.-Saphorin</b>	Marco et François Grognez	2016	0,70l	sfr. 59.--
<b>-Syrah S St Saphorin</b>	veillie 24 mois en fût Grognez	2014	0,70l	sfr. 99.--
<b>-Gamaret de St-Saphorin</b>	Chappuis Guy Louis	2015	0,70l	sfr. 54.--
<b>-Mondeuse noire</b>	de Lavaux Vincent Chollet	2016	0,70l	sfr. 56.--
<b>-Cabernet Franc</b>	Vincent Chollet	2016	0,70l	sfr. 59.--

8% TVA inclus

<b>-Malbec Cave des Moines</b>	Norbert et Serge Diserenz	2014	0,70l	sfr. 59.--
<b>-1807 Rouge</b>	Martial Neyroud Domaine des Chables Assemblage de cépages (Malbec majoritaire)	2016	0,70l	sfr. 65.--
<b>-Châteauneuf du Pape</b>	Domaine du Vieux Télégraph	2010	0,75l	sfr. 95.--
<b>-Le Serre Nuove d'ell Ornellaia</b>	40% Cabernet Sauvignon et 40% Merlot 20% Carbernet Fanc	2012	0,75l	sfr. 85.--
<b>-Ornellaia</b>		2012	0,75l	sfr. 250.--
<b>-Sassicaia</b>	Tenuta san Guido	2014	0,75l	sfr. 199.--
<b>-Paléo vignoble le Macciole</b>	100% Cabernet Franc Toscare	2012	0,75l	sfr. 120.--
<b>-Château fleur Cardinale</b>	St. Emilion	2010	0,75l	sfr. 90.--
<b>-Reignac Bordeaux 100% Merlot</b>		2015	0,75l	sfr. 69.--
	un des meilleurs rapports qualité – prix de Bordeaux			
<b>-Moulin Haut Laroque</b>	Fronsac 65% Merlot 20% Cabernet franc et Cabernet Sauvignon	2010	0,75	sfr. 75.--
<b>-Château Petit Village</b>	Pomerol	2010	0,75l	sfr. 120.--
<b>-Pape Clement</b>	Merlot et Cabernet Sauvignon	2012	0,75l	sfr. 140.-
<b>-Starmont</b>	Cabernet Sauvignon Napa Valley , Domaine de Merryvale Californie (Producteur Suisse)	2012	0,75l	sfr. 65.--

8% TVA inclus



**Les petits formats :**

<b>-1807 Rouge</b> Assemblage de nobles cépages	2014	0,50l	sfr. 42.--
<b>-Ovaille rouge</b> Yvorne, Assemblage	2013	0,375l	sfr. 29.--
<b>-Pinot Noir « Sang bleu »</b> Cave des Rois Grognoz	2015	0,375l	sfr. 29.--
<b>-Syrah</b> (sans barrique) Gilbert Devayes – Leytron	2015	0,375l	sfr. 29.--
<b>-Humagne</b> (sans barrique) Gilbert Devayes – Leytron	2015	0,375l	sfr. 29.--
<b>-Moulin Haut Laroque</b> Fronsac 65% Merlot	2014	0,375l	sfr. 35.--
<b>-Le vin du Baccouni Mondeuse</b> V.Chollet	2016	0,375l	sfr. 34.--
<b>-Plan Robert</b> V. Chollet	2016	0,375l	sfr. 34.--

8% TVA inclu

## Les Champagnes



<b>-Jacquart Rosé</b>	Cuvée brut Mosaique Rosé Cépages : Chardonnay à 50% Pinot Noir à 25% Pinot Meunier à 25%	0,75l	sfr. 85.--
<b>-Jacquart brut</b>		0,75l	sfr. 75.--
<b>-Champagne J. de Telmont</b>		0,375l 0,75l	sfr. 42.-- sfr. 69.--
<b>-Proseco</b>		0,75l	sfr. 42.--
<b>-Proseco</b>		0,20l	sfr. 14.--

8% TVA inclus

- *Un petit verre de vin fortifie le corps et l'âme*
- *Il porte la signature de son auteur.*
- *Il incorpore en même temps la personnalité de celui qui l'a choisi pour se faire plaisir à lui-même et à ses amis*