



VINS BLANCS

	VIGNERONS	dl	Pot	Bt.
« Chatagny » <i>Villette</i>	Famille Hug	4.20	19.-	
« Burignon » <i>Saint-Saphorin</i>	Francey & Barbey	5.50		39.-
« Calamin »	Pascal Fonjallaz	5.50		39.-
« Calamin » <i>Grand Cru</i>	Claude & Alexandre Duboux	5.50		39.-
« Calamin » <i>Grand Cru</i>	Toni Fonjallaz	5.50		39.-
« Calamin » <i>Riex</i>	Denis Fauquex	5.50		39.-
« Cave de l'Hôpital » <i>Epesses</i>	Ville de Fribourg	5.-		36.-
« Dézaley »	Raymond Chappuis	6.-		42.-
« Epesses »	Denis Fauquex	4.20	21.-	
« Etoile de Grandvaux »	Jean-Pierre Duflon & Fils	4.20	21.-	37.-
« Les Blassinges » <i>St-Saphorin</i>	Pierre-Luc Leyvraz	5.50		39.-
« Les Fosses » <i>St-Saphorin</i>	Les Fils Rogivue	5.-		36.-
« Saint-Saphorin »	Didier Imhof	4.20	21.-	
« Sensation Lavaux » <i>Villette</i>	Rocco Cantoro			39.-
« Villette »	Daniel Malherbe	4.20	21.-	
« Vin des Fées » <i>Villette</i>	Raymond Desfayes	5.-	21.-	36.-



VINS ROSÉS

	VIGNERONS	dl	Pot	Bt.
« Œil-de-Perdrix Vaudois »	Les Fils Rogivue	4.20		30.-
« Œil-de-Perdrix »	Jean-Pierre Duflon	4.20	21.-	36.-
« Œil-de-Perdrix » <i>Villette</i>	Daniel Malherbe		21.-	
« Aurore Œil-de-Perdrix » <i>Epesses</i>	Rocco Cantoro		21.-	
« Rosé de Pinot Noir » <i>Villette</i>	Hubert Testuz & Fils		21.-	



VINS ROUGES

VIGNERONS

dl Pot Bt.

« Amarante » <i>Chardonne – Pinot Noir</i>	Les Fils Rogivue	5.50	36.-
« Artemis » <i>Saint-Saphorin – Diolinoir</i>	Christophe Francey		48.-
« Barrique » <i>Grand Cru, Saint-Saphorin Gamaret, Diolinoir, Syrah, Garanoir</i>	Pierre-Luc Leyvraz		49.-
« Brumaire » <i>Grand Cru, Saint-Saphorin Gamaret, Diolinoir, Syrah</i>	Pierre-Luc Leyvraz		48.-
« Cave de l'Hôpital » <i>Epesses</i>	Ville de Fribourg	5.50	36.-
« Chardonne » <i>Gamaret</i>	Familles Schaffner		21.-
« Chatagny » <i>Villette</i>	Famille Hug	4.20	21.-
« Château des Glérolles » <i>Grand Cru</i>	Alain Ruchonnet	5.-	35.-
« Cépages Nobles » <i>Epesses – Assemblage</i>	Ponnaz & Fils		21.- 42.-
« Clos de Crétaz » <i>Villette</i>	Bertrand & J.-P. Dufflon	5.-	35.-
« Cornaline » <i>Epesses – Assemblage</i>	Gaillard & Fils	5.-	35.-
« Crêt-Bailli » <i>Epesses</i>	Luc Massy		42.-
« Dôle d'Epesses »	Alexandre Duboux		21.- 42.-
« Domaine Corcelles-le-Jorat »	Emmanuel Hug		21.-
« Élégance » <i>Saint-Saphorin</i>	Raymond Chappuis	6.-	44.-
« Fusion » <i>Villette, Merlot</i>	Pierre & François Joly		28.- 44.-
« Gamaret » <i>St-Saphorin</i>	Alexandre Chappuis		45.-
« Jomini Barrique »	Constant Jomini		35.- 47.-
« La Bacchanale » <i>Chardonne</i>	Fabrice Neyroud		41.-
« Le Closelet » <i>Epesses – Pinot Noir</i>	Hubert Testuz & Fils		38.-
« La Coudrette »	Christelle Conne		31.-
« La Louve » <i>Chardonne – Pinot Noir</i>	J. M. Tavernier		42.-
« La Mondeuse »	François Cossy	6.-	44.-



VINS ROUGES

VIGNERONS

dl Pot Bt.

« Le Poète » <i>Pinot Noir</i>	Christelle Conne	5.50		36.-
« Le Nectar »	Jean-François Morel	5.-		35.-
« Lune Noire » <i>Assemblage</i>	Les Frères Dubois			48.-
« Mephisto » <i>Lavaux</i>	Frédéric Blondel			49.-
« Merlot » <i>Grandvaux</i>	Cardinaux			47.-
« Merlot »	Fischer		31.-	45.-
« Nobles Cépages » <i>St-Saphorin</i>	Alexandre Chappuis		21.-	
« Nobles Plants » <i>St-Saphorin</i>	Bernard Chevalley	5.20		38.-
« Œil Noir » <i>Epesses – Assemblage</i>	Agathe & Toni Fonjallaz			46.-
« Pierres Noires » <i>Grandvaux</i>	Cave Duboux			42.-
« Pinot Noir » <i>Grandvaux</i>	Jacques Duboux			42.-
« Pinot Noir » <i>Epesses</i>	Gaillard & Fils			42.-
« Pinot Noir » <i>Grand Cru, Rix</i>	Denis Fauquex	6.-	21.-	44.-
« Pinot Noir » <i>Chexbres</i>	Les Fils Rogivue	4.20	21.-	
« Pinot Noir » <i>Lavaux</i>	Hubert Testuz & Fils		21.-	42.-
« Pinot Noir de Saillon » <i>VS</i>	Daniel Malherbe		21.-	37.-
« Plant Robert » <i>Fût de Chêne, Lavaux</i>	Frédéric Blondel			47.-
« Réserve des Lanciers » <i>Epesses</i>	Lambelet & Fils	5.-		35.-
« Rouge de Rouge » <i>Epesses</i>	Philippe Rouge			48.-
« Sensation Lavaux » <i>Villette</i>	Rocco Cantoro			41.-
« Signature »	Les Fils Rogivue			47.-
« Son Excellence » <i>Dézaley – Grand Cru</i>	Union Vinicole Cully			44.-
« Syrah » <i>Aran-Villette – Fût de Chêne</i>	Bernard Gojat			47.-
« Umani » <i>Villette – Merlot Grand Cru</i>	Pascal Fonjallaz Spicher			46.-
« Violine » <i>Grand Cru, Dézaley</i>	Raymond Chappuis			49.-

BIÈRES	2 dl	3 dl	Bt. 0.33cl	0.5l
Feldschlösschen Pression	3.40	4.20		6.-
Feldschlösschen sans alcool			5.-	
Superbock			4.-	

APÉRITIFS – COCKTAILS	4 dl	Le verre
Prosecco		7.-
Campari, Martini blanc, rouge	5.20	
Campari Orange		9.-
Caipirinha, Gin Tonic, Mojito		12.-
Pastis	4.50	

EAUX DE VIE	4 dl
Abricotine, Williamine	8.-
Amaretto, Averna, Fernet Branca	8.-
Ramazotti, Sambucca	8.-
Armagnac, Cognac, Whiskey	9.- à 16.-
Grappa	7.- à 18.-
Limoncello	6.50
Marc	6.-
Pomme, Lie	5.50
Vieille Prune	9.50

EAUX MINÉRALES	2 dl	3 dl	5 dl	Bt. 0.5l	Bt. 1l
Arkina avec ou sans gaz	3.-	3.90	6.-	5.-	9.-
Coca Cola	3.-	3.90	6.-	5.-	
Coca Cola « Zéro »				5.-	

SANS ALCOOL	2 dl	Bt 0.33cl
Fanta		5.-
Rivella Rouge		5.-
Rivella Bleu		5.-
Jus de Pomme		5.-
Michel		5.-
<i>Ananas, Pêche, Abricot, Poire, Tomate</i>		
Thé Froid Pêche		5.-
Thé Froid Citron		5.-
Schweppes Tonic Water	5.-	
Sanbitter Pellegrino	5.-	