

Apéro ?...

Blancs : (75cl)

<i>Treyblanc, Luins, Gilles Favre</i>	18.00/35.00
<i>Braise d'Enfer Epesses, Lavaux AOC, F.Dubois</i>	39.00
<i>La République, Lavaux AOC (70cl)</i>	38.00
<i>Calamin Grand Cru AOC, Petit Versailles, F.Dubois</i>	44.00
<i>Cure d'Attalens, Grand Cru Lavaux AOC</i>	39.00
<i>Lune Blanche, Assemblage blanc, Vaud AOC, F.Dubois</i>	42.00
<i>Abbaye de Mont, Grand Cru Mont/Rolle</i>	38.00
<i>Le Père Santin, Dézaley Grand Cru AOC, Blondel</i>	49.00
<i>La Colombe, La Côte AOC, R. Paccot (Demeter)</i>	38.00
<i>Pinot Gris, la Côte, Les Frères Dutruy</i>	48.00
<i>Chardonnay, la Côte, Les Frères Dutruy</i>	47.00
<i>Clos du Rocher, Grand Cru Chablais AOC</i>	55.00

Rosés : (75cl)

<i>Rosé de Gamay, frère Dutruy</i>	37.00
<i>Les Agasses, Rosé de Provence</i>	34.00
<i>Œil de Perdrix, Ch. d'Auvernier, Fam. Grosjean</i>	49.00
<i>Œil de Perdrix (50cl)</i>	32.00
<i>Cuvée Domaine, Côtes de Provence AOC</i>	44.00
<i>Château La Coste, Coteaux d'Aix en Provence(Demeter)</i>	42.00
<i>Porte de Novembre, tout doux, Gillard</i>	45.00

« Un bon vin, n'est pas forcément le plus cher,
Mais celui que vous appréciez le plus. »
-José Santin-

TVA Incluse