




Les Vins






Vins blancs

| | 1 dl | 50 cl | 75 cl |
|--|------|-------|-------|
|  CHEYRES BLANC, Chasselas Fribourgeois | 5.00 | 24.00 | |
|  PAÏËN, J. Dumoulin | 6.50 | 32.00 | |
|  CALAMIN GRAND CRU, L.-Ph. Porchet, Terravin | | | 42.00 |

Vin Rosé

| | | | |
|--|------|-------|--|
|  OËIL-DE-PERDRIX, Caves du Château d'Auvernier | 6.50 | 32.00 | |
|--|------|-------|--|

Vins rouges

| | | | |
|--|------|-------|-------|
|  CHEYRES ROUGE, Assemblage de Nobles Cépages | 5.00 | 24.00 | |
|  GAMARET, « Rive Noire », Dardagny | | 26.00 | 31.00 |
|  PINOT NOIR, Caves du Château d'Auvernier | | | 42.00 |
|  HUMAGNE ROUGE, Dumoulin Frères, Grandinaz | | 32.00 | 45.00 |
|  CORNALIN, F. Dumoulin, Uvrier | | 34.00 | 48.00 |

Vin mousseux



| | | | |
|--|------|--|----------------|
|  PROSECCO EXTRA DRY, Casa Coller | 8.00 | | 75 cl 49.00 |
|--|------|--|----------------|