

# VINS BLANCS

	1dl	50cl	70cl
<b>LES CÔTEAUX</b> .....	<b>3.50</b>	<b>17.50</b>	<b>24.50</b>
Chasselas   Vully   Cave des Marnes, Constantine			
<i>Un nez à dominante d'agrumes, de citron et de pamplemousse laissant place à une note minérale assez marquée</i>			
<b>LE COUP DU LOUP</b> .....	<b>3.80</b>	<b>19.00</b>	<b>27.00</b>
Chasselas   Vully   Cave du Château, Montmagny, Famille Loup			
<i>Il s'exprime sur la structure, l'intensité et la finesse de ses arômes de fruits relevées par une minéralité typique des terroirs du Vully</i>			
<b>CLAIR DE LUNE</b> .....	<b>4.90</b>	<b>24.00</b>	<b>34.00</b>
Pinot Gris   Vully   Cave du Château Montmagny			
<i>S'exprime sur des arômes de pêche blanche et fleurs, soutenus par une minéralité fine et délicate, empreinte de son terroir</i>			
<b>LA COQUINE, LES DÉLICES DE DIOGÈNE</b> .....	<b>5.00</b>	<b>25.00</b>	.....
Chasselas, Pinot blanc, Petite Arvine   Domaine Emery			
<i>Arômes de fruits frais, pommes et bananes. Parfait dosage d'acidité et de douceur avec légère touche salée</i>			
<b>CÔTELINES</b> .....			<b>36.00</b>
Chasselas   Vully   Domaine Chambaz			
<i>Frais, gourmand, croquant, léger en bouche, au nez fruité</i>			
<b>COUP DE L'ÉTRIER</b> .....	<b>5.50</b>	<b>27.00</b>	<b>38.00</b>
Chasselas   Lavaux   Jean et Pierre Testuz			
<i>Notes minérales, fruitées et florales</i>			

# VINS ROSÉS

	1dl	50cl	70cl
<b>ŒIL DE PERDRIX</b> .....	<b>4.00</b>	<b>20.00</b>	<b>28.00</b>
Pinot Noir   Vully   Pierre Gentizon			
<i>Un nez subtil et expressif aux notes de framboises et de melon</i>			
<b>LA PORTE DE NOVEMBRE</b> .....	<b>5.50</b>	.....	<b>35.00</b>
Pinot Noir   Valais   Maison Gilliard			
<i>Léger et moelleux très agréable, velouté et joliment acidulé. Mi-doux, il est moderne tout en respectant une vinification authentique et traditionnelle</i>			
<b>ŒIL DE PERDRIX, BELLE CORALLINE AOC</b> .....	<b>5.50</b>	.....	<b>38.50</b>
Pinot Noir, Gamay   Valais   Domaine Emery			
<i>Agréable sensation de fraîcheur en bouche</i>			

# VINS ROUGES

	1dl	50cl	70cl
<b>PINOT NOIR</b> .....	<b>4.50</b>	<b>22.00</b>	<b>31.00</b>
Pinot Noir   Vully   Cave des Marnes, Constantine			
<i>Beaucoup de fruits tels que la fraise, la framboise et la cerise noire forment ce bouquet si typique du Pinot noir</i>			
<b>GAMARET</b> .....			<b>34.00</b>
Vully   Cave des Marnes, Constantine			
<i>Bouquet intense de fruits noirs et d'épices.</i>			
<i>La bouche est charpentée et très vineuse avec des tanins souples et harmonieux.</i>			
<b>PRIMORIS, LA CARESSE DE PHÈDRE</b> .....	<b>5.00</b>	<b>25.00</b>	.....
Pinot Noir, Diolinoir, Syrah   Domaine Emery			
<i>Notes de baies des bois, arôme épicé et tanins harmonieux en fin de bouche</i>			
<b>LA DYNASTIE</b> .....	<b>5.30</b>	<b>26.00</b>	<b>37.00</b>
Assemblage de cépages   Vully   Caves du Château, Montmagny, Famille Loup			
<i>Tout en puissance, il se révèle d'une grande structure</i>			
<i>aux arômes de fruits noirs frais, rehaussés de fines épices</i>			
<b>SENZA PAROLE, PRIMITIVO SALENTO</b> .....	<b>5.50</b>	.....	<b>37.50</b>
Syrah, Carignan N, Grenache noir   Italie   Provins			
<i>Bouquet dominé par la prune avec des notes de groseilles,</i>			
<i>de fruits séchés, ainsi qu'une nuance de poivre et de pain toast</i>			
<b>COUP DE L'ÉTRIER</b> .....	<b>5.50</b>	<b>27.00</b>	<b>38.00</b>
Assemblage   Lavaux   Jean et Pierre Testuz			
<i>Un cru d'exception dévoilant des arômes de violette et de fraise d'une rare intensité.</i>			
<i>En bouche, l'équilibre est remarquable grâce à une attaque souple et un palais bien structuré.</i>			
<b>DÔLE DES MONTS</b> .....			<b>39.00</b>
Pinot Noir, Gamay   Valais   Robert Gilliard			
<i>Arôme d'un gourmand fruité et tanins joliment fondus</i>			
<b>LAUZINA</b> .....			<b>40.00</b>
Syrah, Grenache   Corbière   Domaine Beauregard Mirouze			
<i>Robe grenat profond, bouquet ample sur des fruits noirs, d'épices douces.</i>			
<i>Bouche charnue mais ciselée</i>			
<b>PINOT NOIR</b> .....			<b>42.00</b>
Pinot Noir   Vully   Domaine de Chambaz			
<i>Arômes de fraise sucrée, cerise rouge, une pointe fumée. Croquant et juteux</i>			