

# CHAMPAGNES, BIÈRES ET CIDRES

---

## CHAMPAGNES ET EFFERVESCENTS

Gosset, Grande Réserve Brut		1 dl	18,-
Gosset, Grande Réserve Brut		75 cl	120,-
Laurent Perrier Rosé Brut		75 cl	160,-
Selosse Brut Initial, Jacques Selosse		75 cl	240,-
Dom Pérignon, Moët et Chandon Brut	2009	75 cl	270,-
Cristal Brut, Louis Roederer	2007	75 cl	290,-
Mousseux Blanc de Blanc Brut, Saint-Saphorin, Jean-François Neyroud		75 cl	70,-
Grand vin mousseux « cœur de cuvée », La Côte, Henry Cruchon	2012	75 cl	75,-
Mousseux rosé brut, Auvénier, Domaine Bouvet-Jabloir		75 cl	71,-
Prosecco supérieur brut « vigna del Cuc », Conegliano Valdobbiadene DOCG	2017	75 cl	48,-
BFM/ Mauler « Brut des Franches », (Bière acide effervescente, élevée en barriques)		75 cl	45,-

## BIÈRES ET CIDRES

Whitefrontier - Petite, lager, VS		33 cl	7,-
BFM - BATS, ambrée au Tarry Suchong, JU		33 cl	9,-
BFM - La Saison, légèrement acide avec un léger passage en barrique, JU		33 cl	9,-
BFM – La Torpille, brune, JU		33 cl	9,-
BFM - La Saint-Bon-Chien, bière acide mûrie un an en barrique, JU		33 cl	15,-
		75 cl	29,-
Brasserie de la pêcheurie - La dame du lac, bière blanche de type belge, VD		33 cl	7,00
Brasserie de la pêcheurie – Zora, Irish red ale, VD		33 cl	7,00
Brasserie Cayon - Snow white, bière de froment (IPA/ blanche), VD		33 cl	8,50
Brasserie Cayon - Super plus, bière au seigle bien houblonnée (Rye IPA), VD		33 cl	8,50
Brasserie Cayon - Bad Boy's Breakfast, Imperial Stout mûrie en fût de cognac VD		75 cl	32,-
Brasserie Dr Gab's - Tempête, blonde de type Belge à triple fermentation, VD		33 cl	8,00
Brasserie Dr Gab's - Chameau, ambrée aux arômes fruités, VD		33 cl	8,00
Brasserie A tue-tête, élevée en fût de chêne, aromatisée aux fruits de saisons, VD		75 cl	29,-
Cidre de pomme doux « Premiers émois », Jacques Perritaz, Cidrerie le Vulcain, FR		75 cl	31,-
Cidre de poire demi-sec « Poiré », Jacques Perritaz, Cidrerie le Vulcain, FR		75 cl	37,-
Cidre rosé Michel Jodoin, Québec		33 cl	10,-

---

# VINS ROSÉS

---

## SUISSE

Oeil de Perdrix de Neuchâtel, Château d'Auvernier	2017	75 cl	53.-
Blanc de Noir, Pinot Noir Graubünden, Irène Grünenfelder	2017	75 cl	58.-
L'arpent, rosé de pinot noir, Chardonne, Jean-Paul Forestier	2017	75 cl	55.-

## France

Bandol Château Canadel, Vianney Benoist	2017	75 cl	57.-
Côtes de Provence, Maison Gutowski	2017	75 cl	59.-



# VINS LIQUOREUX

---

## SUISSE

Amigne Flétrie de Vétroz, Grain Noble, Fabienne Cottagnoud	2012	37,5 cl	75.-
Marsanne Grain Noble, Fully, Marie- Thérèse Chappaz	2010	50 cl	140.-
Ermitage. Fully, Jean-Michel Dorsaz	2017	50 cl	65.-
Yacca, (assemblage de rouges flétris), Valais, Simon & Jérôme Favre-Berclaz	2015	75 cl	82.-
Vendanges tardives signature, Domaine Bouvet-Jablor	2017	50 cl	84.-

## BORDEAUX

Château Rieussec, 1 <sup>er</sup> Cru Sauternes, Barons de Rothschild	2010	75 cl	134.-
Château Climens, 1 <sup>er</sup> Cru Barsac	1999	75 cl	175.-
Château d'Yquem, 1 <sup>er</sup> Cru supérieur, Sauternes, De Lur-Saluces	1995	75 cl	450.-
Château d'Yquem, 1 <sup>er</sup> Cru supérieur, Sauternes, De Lur-Saluces	2011	75 cl	495.-

# DEMI-BOUTEILLES

---

## BLANCS

Amigne Grand Cru de Vétroz « deux Abeilles », Fabienne Cottagnoud	2013	37,5 cl	35.-
Chablis, J.M Brocard	2010	37,5 cl	35.-
Pouilly Fumé « La Moynerie », Domaine Michel Redde Michel & Fils	2010	37,5 cl	36.-
Alsace Gewurztraminer, Ribeauvillé, Domaine Trimbach	2010	37,5 cl	32.-
Yvorne, Assemblage, Domaine Dillet	2016	50 cl	45.-

## ROSÉS

L'arpent, rosé de pinot noir, Chardonne, Jean-Paul Forestier	2016	50 cl	40.-
--	------	-------	------

## ROUGES

Rouge de Venthône, Jérôme Favre-Berclaz, Venthône	2013	50 cl	46.-
Château Martet, Réserve de famille, St-Foy-Bordeaux, Louis Mitjaville, Graves	2014	37.5 cl	58.-
Mercurey vieilles vignes, Francois Raquillet	2015	37,5 cl	45.-
Chambolle Musigny, Domaine Roumier Laurent	2012	37,5 cl	56.-