

NOS VINS

	dl.	70/75 cl
Récolte choisie, Montreux, Vaud, Suisse Chasselas	6.-	39.-
La Tour-de-Peilz, réserve de la commune, Lavaux, Vaud, Suisse Pinot blanc	7.-	42.-
Domaine de Rochebin, Bourgogne, France Chardonnay	7.50	52.-
Cuvée Eurotel 1967, Cave de la Rose d'Or, J.M Walther, Vaud, Suisse Chardonnay, Sauvignon, Chasselas	8.-	58.-
Domaine G. Besse, Martigny-Croix, Valais, Suisse Riesling	8.-	58.-
Jurançon - Clos Benguères 2015, Bio, France Gros Manseng & Petit Manseng Vin liquoreux	8.50	60.-
Réserve de l'Eurotel - Grognuz Frères, Suisse Gamaret & Pinot Noir	6.50	42.-
Crozes - Hermitage les Jalets - Rhône, France Syrah	8.50	60.-
Cuvée Eurotel 1967 Cave de la Rose d'Or, J.M Walther, Vaud, Suisse Merlot	8.50	60.-

LES BULLES

Prosecco DOC 'Menestrello'	8.-	58.-
Champagne L.J. Vendôme Brut 'Carte d'or'	10.-	75.-
Champagne Taittinger Brut Réserve	15.-	105.-
Champagne Taittinger Brut, Prestige Rosé	20.-	145.-

BIÈRES DE SAISON

Dr Gab's Cure Hivernale, Black IPA – Vaud Suisse 6.5 % 33 cl 9.-
Voici la première cure hivernale « millésimée » de Dr Gab's : une India Pale Ale revisitée pour les jours de grand froid en y ajoutant une dizaine de sortes de malts, plus ou moins torréfiés ! Le résultat est une bière noire rendue onctueuse par l'avoine et fruitée par un ajout massif de houblons.

La Mandragore de BFM – Jura Suisse 8 % 33 cl 9.-
La fameuse bière d'hiver noire très foncée aux notes de malt torréfiés et fumés. Ronde et corsée à la fois.

Febris – Abbaye de Saint Maurice - Valais Suisse 5.15 % 33 cl 9.50
Febris est une bière expressive aux arômes de noisette et de malt grillé. Pleine de fougue, elle nous rappelle que la force de la passion surpasse tout.