

LES CHASSELAS

		<u>1/2 bt.</u>	<u>50 cl</u>	<u>bout.</u>
<i>Artisans Vignerons</i>	<i>Tradition</i>	15,-	20,-	28,-
<i>d'Yverne</i>	<i>Chant des Resses</i>	15,-		28,-
<i>Blanc Charly & Fils</i>	<i>A la George</i>	15,-	20,-	28,-
<i>Borter Stéphane</i>	<i>Chasselas</i>	15,-	20,-	28,-
<i>Celliers du Chablais</i>	<i>Florin</i>			28,-
	<i>Domaine de la George</i>	15,-		28,-
<i>Château Maison Blanche</i>	<i>Château Maison Blanche</i>	15,-		28,-
<i>Commune d'Yverne</i>	<i>Trechêne</i>	15,-	20,-	28,-
	<i>Clos de l'Ombren</i>	15,-		28,-
<i>Isoz Claude</i>	<i>Portes Rouges</i>	15,-		28,-
<i>Jaggi Daniel</i>	<i>En Clavel</i>	15,-		28,-
<i>Minod Eric</i>	<i>Domaine Dillet</i>	15,-	20,-	28,-
<i>Morel Jean-François</i>	<i>Chardon</i>	15,-		28,-
<i>Obrist</i>	<i>Près Roc</i>	15,-		28,-
<i>Perréaz Jean-Pierre</i>	<i>Glariers</i>	15,-		28,-

CHASSELAS/AUTRES CEPAGES BLANCS

		<i>1/2 bt.</i>	<i>50 cl</i>	<i>bout.</i>
<i>Artisans Vignerons d'Yvorne</i>	<i>Optimum</i>			<i>33,-</i>
	<i>Chasselas, Vieilles Vignes</i>			
	<i>Blanc de Blanc</i>			<i>28,-</i>
	<i>Mousseux brut</i>			
	<i>Ange et Démon</i>	<i>38,-</i>		
	<i>Raisins passerillés</i>			
<i>Badoux</i>	<i>Petit Vignoble</i>	<i>18,-</i>		<i>33,-</i>
<i>Borter Stéphane</i>	<i>Pinot Gris</i>		<i>24,-</i>	
<i>Commune d'Yvorne</i>	<i>Clos de l'Abbaye</i>	<i>18,-</i>		<i>33,-</i>
	<i>Chasselas, 1er Grand Cru</i>			
<i>Deladoey Fils</i>	<i>Ovaille, chasselas</i>	<i>18,-</i>		<i>33,-</i>
<i>Gex Philippe Domaine de la Pierre Latine</i>	<i>L'Yvorne, Chasselas</i>	<i>18,-</i>		<i>33,-</i>
	<i>Pinot Gris</i>	<i>21,-</i>		<i>38,-</i>
<i>Hammel</i>	<i>Clos de la George</i>	<i>18,-</i>		<i>33,-</i>
	<i>Chasselas, 1er Grand Cru</i>			
	<i>Clos de la George</i>			<i>33,-</i>
	<i>Chardonnay</i>			
<i>Isoz Claude Domaine des Portes Rouges</i>	<i>Pinot Gris</i>	<i>18,-</i>		<i>33,-</i>
	<i>Gewürztraminer</i>	<i>18,-</i>		<i>33,-</i>
<i>Obrist</i>	<i>Clos du Rocher</i>	<i>18,-</i>		<i>33,-</i>
	<i>Chasselas</i>			
	<i>Clos des Rennauds</i>			<i>28,-</i>
	<i>Riesling</i>			

<i>Clos des Rennauds</i>		28,-
<i>Arvine</i>		
<i>Clos des Rennauds</i>		28,-
<i>Chenin</i>		
<i>Doral, Raisins passerillés</i>	33,-	

LES ROSES

		<u>1/2 bt. 50 cl</u>	<u>bout.</u>
<i>Artisans Vignerons d'Yvorne</i>	<i>Œil de Perdrix</i>	20,-	
<i>Commune d'Yvorne</i>	<i>Œil de Perdrix</i>	20,-	
<i>Eric Minod Domaine Dillet</i>	<i>Œil de Perdrix</i>	20,-	28,-
<i>Obrist Près Roc</i>	<i>Œil de Perdrix</i>		28,-

LES ROUGES

		<u>1/2 bt. 50 cl</u>	<u>bout.</u>
<i>Artisans Vignerons d'Yvorne</i>	<i>Feu d'Amour</i>	15,-	28,-
	<i>Pinot Noir</i>		
	<i>Magnus Corpus</i>		33,-
	<i>Gamaret, Garanoir, Cabernet Franc</i>		
	<i>Diolinoir, élevé en fût de chêne</i>		
<i>Badoux Vins</i>	<i>Bel Honneur</i>	15,-	28,-
	<i>Pinot Noir - Merlot</i>		
	<i>Lettres de Noblesse</i>		38,-
	<i>Pinot Noir, barrique</i>		

<i>Blanc Charly & Fils</i>	<i>A la George</i>	15,-	20,-	28,-
	<i>Pinot Noir - Gamay</i>			
	<i>La Coche</i>			28,-
	<i>Pinot Noir</i>			
	<i>Mondeuse Noire</i>			28,-
<i>Borter Stéphane</i>	<i>Pinot Noir</i>		20,-	28,-
<i>Celliers du Chablais</i>	<i>Mailloles</i>			28,-
	<i>Pinot Noir - Gamay</i>			
<i>Commune d'Yvorne</i>	<i>Pinot Noir</i>	15,-		28,-
	<i>Mondeuse</i>			28,-
	<i>Galaxie</i>			38,-
	<i>Merlot, Gamaret,</i>			
	<i>Cabernet franc, Diolinoir</i>			
	<i>Elevé en fût de chêne</i>			
<i>Deladoey Fils</i>	<i>Ovaille Rouge</i>			45,-
	<i>Cabernets - Merlot, barrique</i>			
<i>Gex Philippe</i>	<i>Pierre Latine</i>	18,-		33,-
	<i>Pinot Noir</i>			
	<i>Rouge de Rouges</i>	21,-		38,-
	<i>Gamaret, Diolinoir, Merlot,</i>			
	<i>Pinot Noir</i>			
<i>Hammel</i>	<i>Les Ecots, gamay</i>			28,-
	<i>Clos de la George</i>	15,-		
	<i>Pinot Noir</i>			
	<i>Merlot, 1er Grand Cru</i>			45,-
<i>Isoz Claude</i>	<i>Avé Maria</i>	15,-		28,-

Pinot Noir, élevé en fût de chêne

<i>Jaggi Daniel</i>	<i>Assemblage</i>	<i>15,-</i>	<i>28,-</i>
	<i>Pinot Noir, Diolinoir, Galotta</i>		
<i>Château Maison Blanche</i>	<i>Château Maison Blanche</i>		<i>28,-</i>
	<i>Gamay, Pinot Noir, Garanoir</i>		
	<i>Diolinoir, Galotta</i>		
<i>Minod Eric</i>	<i>Domaine Dillet</i>	<i>20,-</i>	<i>28,-</i>
	<i>Pinot Noir</i>		
<i>Obrist</i>	<i>La Bastide</i>	<i>15,-</i>	<i>28,-</i>
	<i>Pinot Noir, Gamay, fût de chêne</i>		
	<i>Clos du Rocher</i>		<i>45,-</i>
	<i>Merlot, Cab. Sauvignon, Syrah</i>		
<i>Perréaz Jean-Pierre</i>	<i>Sous-l'Eglise, Pinot noir</i>	<i>20,-</i>	<i>28,-</i>

Une petite faim...

<i>Tartare façon tapas</i>	<i>17,-</i>
<i>Ardoise viande séchée</i>	<i>17,-</i>
<i>Planchette</i>	<i>14,-</i>
<i>Rebibes, 70 gr.</i>	<i>6,-</i>
<i>Tomme vaudoise</i>	<i>5,-</i>

Flûtes 5.-

Diverses tapenades et de 10,- à 12,- le pot

Saucisson, 100gr./5.- *selon poids*

Boissons

Henniez, 33 cl 3.-

Henniez, 1 litre 6.-

Thé froid, 33 cl 3.-

Jus de raisin blanc 4,-
vaudois 20 cl