



Bon

appétit!

# VINS VAUDOIS

## Blancs

### Le pot d'Anzeinde

W. Deladoey – Bex

Chasselas 0.5 lt 19.--

### Aigle

Chasselas 0.5 lt 25.--

Propriété Veillon - Aigle

Chasselas 0.7 lt 35.--

### Yvorne

Chasselas 0.5 lt 29.--

Eric Minod – Yvorne

Chasselas 0.7 lt 39.--

### Ollon

Chasselas 0.5 lt 25.--

E. Blum - Ollon

Chasselas 0.75 lt 35.--

### Ollon

E. Blum – Ollon

fût de chêne Viognier 0.75 lt 59.--

### Féchy la Côte

Cave de la Crausaz – Féchy

Chardonnay 0.7 lt 29.--

## Rouges

### Le pot d'Anzeinde

W. Deladoey – Bex

Gamay/Pinot Noir 0.5 lt 19.--

### Pinot Noir

Vinicole de Bex

0.5 lt 25.--

0.7 lt 35.--

### Noir de Duin

Vinicole de Bex

Gamaret / Garanoir / Merlot 0.5 lt 29.--

0.7 lt 39.--

### Gamaret

Vinicole de Bex

Croisement Gamay/Rechsteiner 0.5 lt 25.--

0.7 lt 35.--

### Garanoir

Vinicole de Bex

Croisement Gamay/Rechsteiner 0.7 lt 35.--

### Domaine Dillet AR

Eric Minod - Yvorne

fût de chêne - Gamaret/Diolinoir/Merlot 0.5 lt 45.--

0.75 lt 59.--

### Harmonie du Cloître AR

Propriété Veillon – Aigle

Merlot/Cab. franc/Gamaret 0.75 lt 49.--

### Puissance cinq Ollon AR

E. Blum – Ollon

fût de chêne

Gamaret/Cab. franc/PN/Garanoir/Ancelotta

0.75 lt 59.--

# VINS VALAISANS

## Blancs

### Fendant

|                                          |                         |                  |               |
|------------------------------------------|-------------------------|------------------|---------------|
| <i>G. Devayes – Leytron</i>              | <i>Chasselas</i>        | <i>0.75 lt</i>   | <i>29.--</i>  |
| <i>A. &amp; Ch. Bétrisey –St Léonard</i> | <i>Blanc des Reines</i> | <i>Chasselas</i> | <i>0.5 lt</i> |
|                                          | <i>Chasselas</i>        | <i>0.75 lt</i>   | <i>29.--</i>  |

### Johannisberg

|                                 |                       |                |              |
|---------------------------------|-----------------------|----------------|--------------|
| <i>G. Devayes – Leytron</i>     | <i>Sylvaner (sec)</i> | <i>0.75 lt</i> | <i>39.--</i> |
| <i>J.C. Juillard - Chamoson</i> | <i>Sylvaner</i>       | <i>0.5 lt</i>  | <i>25.--</i> |
|                                 |                       | <i>0.7 lt</i>  | <i>35.--</i> |

### Petite Arvine

|                                          |              |                |              |
|------------------------------------------|--------------|----------------|--------------|
| <i>A. &amp; Ch. Bétrisey –St Léonard</i> |              | <i>0.75 lt</i> | <i>45.--</i> |
| <i>G. Devayes – Leytron</i>              | <i>sèche</i> | <i>0.75 lt</i> | <i>49.--</i> |

### Amigne de Vétroz

|                               |                  |                |              |
|-------------------------------|------------------|----------------|--------------|
| <i>R. Pappilloud - Vétroz</i> | <i>1 abeille</i> | <i>0.75 lt</i> | <i>45.--</i> |
|-------------------------------|------------------|----------------|--------------|

### Païen

|                            |                             |               |              |
|----------------------------|-----------------------------|---------------|--------------|
| <i>M. Boven - Chamoson</i> | <i>Savagnin blanc/Heida</i> | <i>0.7 lt</i> | <i>49.--</i> |
|----------------------------|-----------------------------|---------------|--------------|

### Assemblage blanc

|                                          |                                        |                |              |
|------------------------------------------|----------------------------------------|----------------|--------------|
| <i>A. &amp; Ch. Bétrisey –St Léonard</i> |                                        | <i>0.5 lt</i>  | <i>29.--</i> |
|                                          | <i>Rèze, Heida, Pte Arvine, Amigne</i> | <i>0.75 lt</i> | <i>39.--</i> |

## Rouges

### Gamay

|                                          |                        |                |              |
|------------------------------------------|------------------------|----------------|--------------|
|                                          |                        | <i>0.5 lt</i>  | <i>19.--</i> |
| <i>A. &amp; Ch. Bétrisey –St Léonard</i> | <i>Belle vie</i>       | <i>0.75 lt</i> | <i>29.--</i> |
| <i>R. Pappilloud – Vétroz</i>            | <i>Vieilles vignes</i> | <i>0.5 lt</i>  | <i>25.--</i> |

### Carminoir

|                                 |  |                |              |
|---------------------------------|--|----------------|--------------|
| <i>R. Pappilloud - Vétroz</i>   |  | <i>0.75 lt</i> | <i>45.--</i> |
| <i>J.C. Juillard - Chamoson</i> |  | <i>0.7 lt</i>  | <i>45.--</i> |

### Cabernet franc

|                             |                     |                |              |
|-----------------------------|---------------------|----------------|--------------|
| <i>G. Devayes – Leytron</i> | <i>fût de chêne</i> | <i>0.75 lt</i> | <i>55.--</i> |
|-----------------------------|---------------------|----------------|--------------|

# VINS VALAISANS

## Rouges

|                                           |                                                    |                |         |       |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------|---------|-------|
| <b>Syrah</b>                              |                                                    |                | 0.5 lt  | 35.-- |
| <i>M. Boven – Chamoson</i>                |                                                    |                | 0.7 lt  | 49.-- |
| <i>A. &amp; Ch. Bétrisey –St Léonard</i>  | <i>Papa Jean</i>                                   |                | 0.5 lt  | 39.-- |
|                                           |                                                    |                | 0.75 lt | 59.-- |
| <b>Sang des Reines</b>                    | <i>PN/Syrah/Diolinoir/Gamaret</i>                  |                | 0.5 lt  | 29.-- |
| <i>A. &amp; Ch. Bétrisey –St Léonard</i>  | <i>PN/Syrah/Diolinoir/Gamaret</i>                  |                | 0.75 lt | 45.-- |
| <b>Humagne</b>                            |                                                    |                | 0.5 lt  | 35.-- |
| <i>M. Boven – Chamoson</i>                |                                                    |                | 0.7 lt  | 49.-- |
| <i>A. &amp; Ch. Bétrisey –St Léonard</i>  | <i>Sauvage</i>                                     |                | 0.5 lt  | 35.-- |
|                                           |                                                    |                | 0.75 lt | 49.-- |
| <i>J.C. Juillard – Chamoson</i>           |                                                    |                | 0.7 lt  | 49.-- |
| <i>G. Devayes – Leytron</i>               | <i>fût de chêne Vieilles vignes</i>                | <i>0.75 lt</i> |         | 59.-- |
| <b>Cornalin</b>                           |                                                    |                |         |       |
| <i>A. &amp; Ch. Bétrisey –St, Léonard</i> | <i>Phénoménal</i>                                  |                | 0.5 lt  | 39.-- |
|                                           |                                                    |                | 0.75 lt | 59.-- |
| <b>Nuit St Léonard</b>                    |                                                    |                | 0.5 lt  | 39.-- |
| <i>A. &amp; Ch. Bétrisey –St Léonard</i>  | <i>Cornalin/Humagne/Syrah</i>                      |                | 0.75 lt | 59.-- |
| <b>Farandole</b>                          |                                                    |                |         |       |
| <i>G. Devayes - Leytron</i>               | <i>fût de chêne Humagne/Cabernet franc/Syrah</i>   |                | 0.75 lt | 55.-- |
| <b>Ardévine</b>                           |                                                    |                |         |       |
| <i>M. Boven – Chamoson</i>                | <i>fût de chêne Syrah/Humagne/Merlot/Diolinoir</i> |                | 0.7 lt  | 55.-- |