

LES BIÈRES

Bière pression

Bière Boxer nature / panachée	<i>la petite chope</i>	3 dl	4.50
	<i>la chope</i>	5 dl	5.50
	<i>supplément grenadine</i>		1.--
Boxer bouteille fermeture mech.		3.3 dl	6.50

"Abbaye de St-Maurice" bières artisanales

Candide bière blanche (4.2%)		3 dl	7.--
Febris bière ambrée (5.15%)		3 dl	7.--

Bière sans alcool

Bière Feldschlösschen		3.3 dl	4.50
-----------------------	--	--------	------

LES VINS OUVERTS

Blancs

		1dl	2dl	3dl	5dl
Ollon	<i>H. Badoux Aigle</i>	4.--	7.60	10.90	17.50
Yvorne	<i>H. Badoux Aigle</i>	4.50	8.50	12.--	19.--

Rosé

		1dl	2dl	3dl	5dl
Rosé de Gamay	<i>Vinicole de Bex</i>	4.--	7.60	10.90	17.50

Rouges

		1dl	2dl	3dl	5dl
Goron	<i>M. Boven Chamoson</i>	4.--	7.60	10.90	17.50
Gamay vaudois	<i>Vinicole de Villeneuve</i>	4.--	7.60	10.90	17.50
Chablais	<i>Vinicole de Bex</i>	4.--	7.60	10.90	17.50

VINS VAUDOIS

Blancs

Le pot d'Anzeinde

W. Deladoey - Bex

Chasselas 0.5 lt 19.--

Epresses

Propriété Ph. Rouge - Epresses

Chasselas 0.5 lt 25.--

Aigle

Propriété Veillon - Aigle

Chasselas 0.5 lt 25.--

Chasselas 0.7 lt 35.--

Yvorne

Eric Minod - Yvorne

Chasselas 0.5 lt 29.--

Chasselas 0.7 lt 39.--

Ollon

E. Blum - Ollon

Chasselas 0.5 lt 25.--

Chasselas 0.75 lt 35.--

Ollon

E. Blum - Ollon

fût de chêne Viognier 0.75 lt 59.--

Rouges

Le pot d'Anzeinde

W. Deladoey - Bex

Gamay/Pinot Noir 0.5 lt 19.--

Milan Noir

Vinicole de Bex

Pinot Noir 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 0.5 lt 25.--

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.--

VINS VALAISANS

Blancs

Fendant

<i>G. Devayes - Leytron</i>	<i>Chasselas</i>	<i>0.5 lt</i>	<i>19.--</i>
		<i>0.7 lt</i>	<i>29.--</i>

Johannisberg

<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. & Ch. Bétrisey -St Léonard</i>		<i>0.5 lt</i>	<i>35.--</i>
--	--	---------------	--------------

Amigne de Vétroz

<i>R. Papilloud - Vétroz</i>	<i>1 abeille</i>	<i>0.75 lt</i>	<i>49.--</i>
------------------------------	------------------	----------------	--------------

Païen

<i>M. Boven - Chamoson</i>	<i>Savagnin blanc/Heida</i>	<i>0.7 lt</i>	<i>45.--</i>
----------------------------	-----------------------------	---------------	--------------

Assemblage blanc

<i>A. & 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>

Bulles

<i>R. Papilloud - Vétroz</i>	<i>Amignonne</i>	<i>Amigne</i>	<i>0.75 lt</i>	<i>59.--</i>
------------------------------	------------------	---------------	----------------	--------------

Rouges

Gamay

<i>G. Devayes - Leytron</i>		<i>0.5 lt</i>	<i>19.--</i>
		<i>0.75 lt</i>	<i>29.--</i>

Pinot Noir

<i>G. Devayes - Leytron</i>		<i>0.5 lt</i>	<i>25.--</i>
		<i>0.75 lt</i>	<i>35.--</i>

Carminoir

<i>J.C. Juillard - Chamoson</i>		<i>0.7 lt</i>	<i>39.--</i>
---------------------------------	--	---------------	--------------

Cabernet franc

<i>R. Papilloud - Vétroz</i>		<i>0.75 lt</i>	<i>45.--</i>
------------------------------	--	----------------	--------------

<i>G. Devayes - Leytron</i>		<i>0.75 lt</i>	<i>59.--</i>
-----------------------------	--	----------------	--------------

VINS VALAISANS

Rouges

Syrah		0.5 lt	35.--	
<i>M. Boven - Chamoson</i>		0.7 lt	49.--	
<i>A. & Ch. Bétrisey -St Léonard</i>	<i>Papa Jean</i>	0.5 lt	35.--	
		0.75 lt	55.--	
Sang des Reines	<i>PN/Syrah/Diolinoir/Gamaret</i>	0.5 lt	35.--	
<i>A. & Ch. Bétrisey -St Léonard</i>	<i>PN/Syrah/Diolinoir/Gamaret</i>	0.75 lt	45.--	
Humagne		0.5 lt	35.--	
<i>M. Boven - Chamoson</i>		0.7 lt	49.--	
<i>A. & 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	45.--	
<i>G. Devayes - Leytron</i>	<i>fût de chêne</i>	<i>Vieilles vignes</i>	0.75 lt	49.--
Cornalin		0.5 lt	39.--	
<i>A. & Ch. Bétrisey -St, Léonard</i>	<i>Phénoménal</i>	0.75 lt	59.--	
<i>R. Papilloud - Vétroz AOC</i>		0.5 lt	39.--	
		0.75 lt	59.--	
Nuit St. Léonard		0.5 lt	39.--	
<i>A. & Ch. Bétrisey -St Léonard</i>	<i>Cornalin/Humagne/Syrah</i>	0.75 lt	59.--	
Farandole				
<i>G. Devayes - Leytron</i>	<i>fût de chêne Humagne/Cabernet franc/Syrah</i>	0.75 lt	55.--	
Gamaret AOC				
<i>R. Papilloud - Vétroz</i>		0.75 lt	39.--	
Merlot de Vétroz AOC				
<i>R. Papilloud - Vétroz</i>		0.75 lt	55.--	
		0.5 lt	39.--	
Fumin		0.5 lt	45.--	
<i>A. & Ch. Bétrisey -St Léonard</i>	<i>Fumin</i>	0.75 lt	59.--	

Apéritifs - Eaux de vie - Digestifs

Kir (<i>chasselas 1 dl</i>) + crème cassis	15%	2cl	5.--
Bière Boxer (<i>3dl</i>) + Picon	18%	2cl	7.--
Marc du Valais	40%	2cl	5.--
Kirsch de Willisau	37.5%	2cl	6.--
Grappa de Muscat	42%	2cl	7.--
Génépi Grand St-Bernard	42%	2 cl	7.--
Damassine d'Ajoie	42%	2 cl	7.--
Williamine	43%	2cl	7.--
Poire William	42%	2cl	7.--
Abricot	43%	2cl	7.--
Coing	43%	2cl	7.--
Limoncello	30%	2cl	5.--
Baileys	17%	2cl	6.--
Amaretto	28%	2cl	7.--
Bitter Diablerets	18%	2cl	6.--
Douce de Williamine (<i>liqueur</i>)	30%	2cl	6.--
Douce d'Abricot (<i>liqueur</i>)	30%	2cl	6.--
Douce de Coing (<i>liqueur</i>)	30%	2cl	6.--
Liqueur de Génépi	32%	2cl	6.--