

**BOISSONS**

---

Café à l'emporter	Fr. 3.00.-
Café – thé	Fr. 3.50.-
Renversé – Ovomaltine	Fr. 4.50.-
Lait chaud (2dl)	Fr. 3.00.-

<u>Minérales</u>	<u>2dl</u>	<u>3dl</u>	<u>5dl</u>	<u>1 ½ l</u>
Coca, Henniez, etc.	3.20.-	4.00.-	5.50.-	10.00.-
	<u>2dl</u>	<u>3dl</u>	<u>5dl</u>	
Bière pression	3.00.-	4.00.-	6.00.-	
Bière blanche « Grimbergen »		33cl		Fr. 5.00
Bière en bouteille (Heineken)		25cl		Fr. 5.00.-
Bière en bouteille sans alcool		33cl		Fr. 5.00.-

---

<u>Apéritifs</u>			<u>Liqueurs</u>		
Martini, Suze, etc.	4cl	Fr. 5.00.-	Williamine, etc.	4cl	Fr. 7.00.-
Ricard	2cl	Fr. 4.00.-	Vodka	4cl	Fr. 8.00.-
Petit Whisky	2cl	Fr. 5.00.-	Calvados, etc.	4cl	Fr. 7.00.-
Aperol Spritz		Fr. 7.00.-	Pomme, Kirsch	4cl	Fr. 5.00.-
Hugo		Fr. 7.00.-	Grappa Nardini	4cl	Fr. 8.00.-
Prosecco	1dl	Fr. 7.00.-	Limoncello	4cl	Fr. 5.00.-
Prosecco	btl	Fr. 35.00.-			
Japonais	2cl	Fr. 5.00.-			

**Bouteille de Whisky JB**

Glaçons et Coca Cola Fr. 70.00.-

**Champagne**

La bouteille Fr. 100.00.-

**CARTE DES VINS**

		<u>1dl</u>	<u>2dl</u>	<u>3dl</u>	<u>5dl</u>
<u>BLANC</u>	<b>Vully Château de Mur</b>	4.00.-	8.00.-	12.00.-	20.00.-
	<b>Fendant</b>	4.00.-	8.00.-	12.00.-	20.00.-
	<b>Johannisberg</b>	5.00.-	10.00.-	15.00.-	25.00.-
	<b>Yvorne</b>	5.00.-	10.00.-	15.00.-	25.00.-
	<b>Peyruchet</b>	5.00.-	10.00.-	15.00.-	25.00.-
	<b>Inattendu (fendant)</b>	5.00.-	10.00.-	15.00.-	25.00.-
<u>ROSE</u>	<b>Rosé du Valais</b>	4.00.-	8.00.-	12.00.-	20.00.-
	<b>Ceil-de-Perdrix</b>	5.00.-	10.00.-	15.00.-	25.00.-
<u>ROUGE</u>	<b>Pinot noir</b>	4.50.-	9.00.-	13.50.-	22.00.-
	<i>Valais</i>				
	<b>Sang de l'Enfer Salquenen</b>	5.00.-	10.00.-	15.00.-	25.00.-
	<i>Adrien Mathier, Valais</i>				
	<b>Primitivo</b>	4.00.-	8.00.-	12.00.-	20.00.-
	<i>Salento, Italie</i>				
	<b>Senza Parole</b>	4.00.-	8.00.-	12.00.-	20.00.-
	<i>Salento, Italie</i>				
<u>VIN DU MOIS</u>		5.00.-	10.00.-	15.00.-	25.00.-

**Les bouteilles (75cl)**

**Les ½ bouteilles (37.5cl)**

<b>Sang de l'Enfer Salquenen</b> <i>Adrien Mathier, Valais</i>	Fr. 42.00.-	<b>Château Le Crock</b> <i>Saint-Estèphe, France</i>	Fr. 28.00.-
<b>Vully</b> <i>Vully, Suisse</i>	Fr. 40.00.-	<b>Vieux Télégraphe</b> <i>Châteauneuf-du-Pape</i> <i>Famille Burnier, France</i>	Fr. 55.00.-
<b>Châteauneuf-du-Pape</b> <i>Clos du Castel, France</i>	Fr. 47.00.-	<b>Château Carbonnieux, Grand cru de Graves</b> <i>Pessac – Léogon, France</i>	Fr. 28.00.-
<b>Château Le Crock</b> <i>Saint-Estèphe, France</i>	Fr. 52.00.-		
<b>L'Héritage de Chasse Spleen</b> <i>Moulis-en-Médoc, France</i>	Fr. 47.00.-		
<b>Saint-Joseph</b> <i>Cave de Tain, Côte du Rhône, France</i>	Fr. 40.00.-		
<b>Château Citran</b> <i>Médoc, Bordeaux, France</i>	Fr. 40.00.-	<b>Vieux Télégraphe</b> 75cl <i>Châteauneuf-du-Pape</i> <i>Famille Burnier, France</i>	Fr. 110.00.-
<b>Clos la Coutale</b> <i>Cahors, Malbec, France</i>	Fr. 27.00.-	<b>Château Pavie Macquin</b> 75cl <i>Saint Emilion, France</i>	Fr. 120.00.-
<b>Château Giscours La Sirène</b> <i>Margaux, Bordeaux, France</i>	Fr. 50.00.-	<b>Château Peyruchet</b> 75cl <i>Bordeaux blanc, France</i>	Fr. 27.00.-
<b>Château Carbonnieux, Grand cru de Graves</b> <i>Pessac – Léogon, France</i>	Fr. 52.00.-	<b>Château Le Crock</b> 150cl <i>Saint-Estèphe, France</i>	Fr. 100.00.-

**Les vins d'exception**

