

Vins rouges italiens

	<i>½ bout.</i>	<i>Bout.</i>
<i>Campania</i>		
Aglianico		48.-
<i>Piemonte</i>		
Barbera d'Alba		54.-
<i>Veneto</i>		
Amarone Masi	52.-	90.-
Valpolicella	26.-	35.-
<i>Alto Adige</i>		
Merlot Alto Adige		38.-
<i>Friuli</i>		
Cabernet		36.-
<i>Emilia Romagna</i>		
Sangiovese		39.-
Lambrusco		32.-
<i>Toscana</i>		
Chianti Classico Villa Sesta		55.-
Brunello Di Montalcino		92.-
Villa Antinori	29.-	48.-
<i>Abruzzo</i>		
Montepulciano		32.-
<i>Molise</i>		
Gironia		42.-
<i>Puglia</i>		
Salice Salentino		39.-
<i>Sicilia</i>		
Donna Fugata		39.-
<i>Sardegna</i>		
Cannonau (Riserva)	28.-	48.-

Vin rouge suisse

Dôle	24.-	39.-
------------	------	------

Vins blancs italiens

½ bout. Bout.

Campania

Falanghina 39.-

Umbria

Orvieto classico 45.-

Marche

Verdicchio 36.-

Puglia

Chardonnay 36.-

Vin blanc suisse

Aigle les Murailles 26.- 45.-

Vins rosés

Puglia

Rosato Negroamaro 34.-

Italie

Rosato di Toscana 28.-

Neuchâtel

Œil de Perdrix 28.- 44.-

1 bouteille 7.5 dl - ½ bouteille 3.75 dl

TVA incluse

Crus français

½ bout. Bout.

Bordeaux

Château Greysac (Cru Bourgeois Médoc) 32.- 58.-

Bourgogne

Mercrey 1^{er} cru 58.-

Grands crus italiens

Tignanello 98.- 130.-

Sassicaia 130.- 220.-

Champagne et Prosecco

Moët et Chandon 120.-

Moët et Chandon la coupe 1 dl 16.-

Prosecco 38.-

Prosecco la coupe 1 dl 6.-

1 bouteille 7.5 dl - ½ bouteille 3.75 dl

TVA incluse

Pots 5 dl

Vin rouge

Chianti	21.-
Montepulciano	20.-
Nero d'Avola	22.-

Vin rosé

Rosé	18.-
------------	------

Vins ouverts

Vin blanc

Perlan	le dl	3.20
Vaudois	le dl	3.40

Vin rouge

Montepulciano	le dl	3.20
Goron	le dl	3.30

Vin rosé

Rosé	le dl	3.-
------------	-------	-----