

<i>Les vins ouverts :</i>				10cl
Blanc :	Bevaix ou La Béroche	sfr.	3.00	1e dl
Rosé :	Pinoron rosé	sfr.	3.30	1e dl
	Cep rosé, Bonvillars VD	sfr.	3.30	1e dl
Rouge :	Pinoron NE ou Cep rouge, Bonvillars VD	sfr.	3.30	1e dl

<i>Les vins blancs :</i>		50cl	75cl
-	Bevaix, Brunner	15.50	24.00
-	Neuchâtel, Les Balises, Nicolet	16.50	25.00
-	La Béroche		24.00
-	Riesling sylvaner, vin des Coteaux	17.50	24.00
-	Chardonnay, Caves de la Béroche		34.00
-	Chardonnay Barrique, Brunner, Bevaix		39.00
-	Sauvignon blanc, de Montmollin, Auvernier		40.00
-	Pinot gris, Cru des Joyeuses, Cortaillod	26.50	39.50

<i>Les vins rosés :</i>		50cl	75cl
-	Oeil de Perdrix, La Béroche		35.50
-	Oeil de Perdrix, Les Balises, Bevaix	24.50	36.50
-	Oeil de Perdrix, Brunner, Bevaix	23.50	35.50
-	Perdrix blanche, Brunner, Bevaix		35.50

<i>Les vins rouges :</i>		50cl	75cl
-	Pinot noir, Brunner, Bevaix	23.50	36.00
-	Pinot noir Excellence, Nicolet, Bevaix		47.50
-	Les Sorcières, La Béroche (Magnum 77.00)	26.00	38.50
-	Cru des Joyeuses, Perriard, Cortaillod		36.50
-	Château de Vaumarcus	30.00	44.00
-	Gamaret, Brunner, Bevaix		44.50
-	Vin du Diable, Cortaillod	31.50	45.00
-	De Montmollin, Auvernier		45.00
-	La Coccinelle, La Béroche (vin bio)		37.50
-	Sortilège, La Béroche		45.00
-	Garanoir, Perriard, Cortaillod		43.50
-	Cornalin, Clavien, VS	29.00	
-	Humagne, Clavien, VS	29.50	43.00

Vin Mousseux Mauser	1a flûte 6.00	39.00
----------------------------	---------------	-------