

## **Vins en bouteilles**

### **Vins Rouges**

	<b>50cl</b>	<b>75cl</b>
Pinot Noir, Chantal Ritter Cochand	30.00	44.00
Pinot Noir, Cave des Lauriers	30.00	44.00
Pinot Noir Barrique, Cave des Lauriers	45.00	59.00
Pinot Noir Barrique, Chantal Ritter Cochand		59.00
Synergie, La Grillette, Cressier		62.00
L'insolite, Gamaret-Garanoir, Grisoni		55.00
Gamaret-Garanoir,	35.00	
Divico, Gamaret-Bronner, Chantal Ritter		59.00
Baiocco *Brivio* Merlot Tessinois		53.00
Pinoron	20.00	
Senza Parole	28.00	35.00
Malbec Trapiche, Oak Cask, AR, 2021		35.00
Cantalore, Toscane, 2016		42.00
Nero d'Avola DOC	26.00	32.00
Rioja, Crianza	29.00	35.00
Côte-du-Rhône, Cuvée des Amis	28.00	34.00
Gigondas Château du Trignon, 2017		55.00

### **Vins Blancs**

Chasselas, Chantal Ritter Cochand	20.50	30.00
Chasselas, Cave des Lauriers *Le Charmeur*		33.00
Chasselas, Cave des Lauriers	20.50	
Chardonnay, Cave des Lauriers		47.00
Sauvignon, Chantal Ritter Cochand		47.00
Sauvignon, Cave des Coteaux	32.00	
Pinot gris, Cave des Lauriers		47.00
Blanc de noir, résonance, La Grillette, Cressier	39.00	55.00

### **Vins Rosés**

Œil de Perdrix, Cave des Lauriers	31.00	44.00
Œil de Perdrix, Chantal Ritter Cochand	31.00	44.00
Pinoron	20.00	

## **Vins ouverts**

### **Vins Rouges**

**1dl**

Pinot Noir du Landeron	6.00
Rioja, Crianza	5.80
Nero d'Avola DOC	5.50
Pinoron	4.00

### **Vins Blancs**

Chasselas	4.10
Chardonnay, Cave des Lauriers	7.00
Pinot gris, Chantal Ritter Cochand	7.00
Sauvignon, Chantal Ritter Cochand	7.00
Prosecco, extra dry	6.50

### **Vins Rosés**

Œil de Perdrix	6.00
Pinoron	4.00

## **Champagne et Mousseux**

Champagne Laurent Perrier, brut	<b>75cl</b>	95.00
Mauler, brut	<b>75cl</b>	45.00
Prosecco, extra dry	<b>75cl</b>	39.00