

## *Quelques idées de vins*

*Pour harmoniser votre repas, nous vous suggérons  
une courte sélection de vins issue de notre cave.  
Des millésimes soigneusement sélectionnés.*

---

<i>Liquoreux vin doux Passerillé Nyon 2016</i>	<i>frs 57.- 37.5 cl</i>
<i>Gewürztraminer, Chasselas, Doral</i>	<i>frs 16.- le dl</i>
<i>Domaine "Château de Crans"</i>	
<i>Pinot Blanc Réserve "Vieux Navire" La Côte 2018</i>	<i>frs 44.- 75 cl</i>
<i>Domaine "Cave des Gourmets"</i>	<i>frs 34.- 50 cl</i>
	<i>frs 7.- le dl</i>
<i>Pinot Noir Réserve "Vieux Navire" Féchy 2016</i>	<i>frs 46.- 75 cl</i>
<i>Domaine "Cave des Gourmets"</i>	<i>frs 38.- 50 cl</i>
	<i>frs 8.- le dl</i>
<i>Quelques flacons d'anciens Millésimes continuent précieusement à vieillir dans nos caves</i>	<i>Millésime 2015 frs 56.- 75 cl</i>
	<i>Millésime 2014 frs 64.- 75 cl</i>
<i>Gaimanoir assemblage de trois cépages</i>	<i>frs 56.- 70 cl</i>
<i>Gamaret, Garanoir et Pinot Noir</i>	<i>frs 9.- le dl</i>
<i>Domaine "Chenevier" Féchy 2015</i>	
<i>Deux Rives 2015</i>	<i>frs 66.- 75 cl</i>
<i>Bordeaux</i>	<i>frs 10.- le dl</i>
<i>Nuits-St-Georges 1<sup>er</sup> Cru Les Vignerondes 2012</i>	<i>frs 198.- 75 cl</i>
<i>Hubert Lignier - Bourgogne</i>	

---