

# Vins et Champagnes

## Vins blancs suisses

<b>Morges Grand Cru</b>	<b>1dl</b>	<b>3.50</b>
(Bolle & Cie, Morges)	<b>5dl</b>	<b>17.00</b>

<b>Mi-Côteau, Féchy AOC</b>	<b>37.5cl</b>	<b>14.00</b>
(Domaine Kurner, Féchy)		

<b>Domaine de Sarraux Dessous blanc</b>	<b>37.5cl</b>	<b>14.00</b>
(Bolle & Cie, Morges)		

<b>Domaine La Crosettaz</b>	<b>37.5cl</b>	<b>14.00</b>
(Daniel & Xavier Bovy, Gilly)		



## Vins rosés suisses

<b>Gamay rosé "La Colombelle"</b>	<b>1dl</b>	<b>3.50</b>
(Bolle & Cie, Morges)	<b>5dl</b>	<b>17.00</b>

<b>Domaine de Sarraux Dessous rosé</b>	<b>37.5cl</b>	<b>14.00</b>
(Bolle & Cie, Morges)		

<b>Canicule rosé</b>	<b>1dl</b>	<b>5.00</b>
(Domaine Kurner, Féchy)	<b>5dl</b>	<b>24.00</b>



## Vins rouges suisses

<b>Salvagnin de Morges</b>	<b>1dl</b>	<b>3.50</b>
(Bolle & Cie, Morges)	<b>5dl</b>	<b>17.00</b>

<b>Pinot Gamay</b>	<b>1dl</b>	<b>5.00</b>
(Daniel & Xavier Bovy, Gilly)	<b>5dl</b>	<b>24.00</b>



## Champagnes et vins mousseux

<b>Prosecco (Italie)</b>	<b>2dl</b>	<b>12.00</b>
<b>Coupe de Prosecco</b>	<b>1dl</b>	<b>7.00</b>

<b>Champagne "Canard-Duchêne" (France)</b>	<b>7.5dl</b>	<b>90.00</b>
<b>Coupe de Champagne</b>	<b>1dl</b>	<b>13.00</b>



## Cocktail à base de vin

<b>Kir (vin blanc, liqueur de cassis)</b>	<b>1dl</b>	<b>5.00</b>
<b>Kir Royal (Prosecco, liqueur de cassis)</b>		<b>8.00</b>

