

## *Vins ouverts*

### *Blancs.*

–	<i>Fendant</i>	<i>1dl</i>	<i>3.60</i>
–	<i>Vully</i>	<i>1dl</i>	<i>3.70</i>
–	<i>Yvorne</i>	<i>1dl</i>	<i>4.50</i>

### *Rouges.*

–	<i>Goron</i>	<i>1dl</i>	<i>3.50</i>
–	<i>Primitivo Di Puglia</i>	<i>1dl</i>	<i>4.50</i>
–	<i>Pinot noir</i>	<i>1dl</i>	<i>4.50</i>
–	<i>Cabernet sauvignon</i>	<i>1dl</i>	<i>4.20</i>
–	<i>Chianti</i>	<i>1dl</i>	<i>4.50</i>

### *Rosés.*

–	<i>Rosé de goron</i>	<i>1dl</i>	<i>3.50</i>
–	<i>Oeil de perdrix</i>	<i>1dl</i>	<i>4.30</i>

*Auberge de la croix blanche « la casa » Hauteville 026.915.25.95*

## *Nos pots 5 dl*

### *Blanc, rosé, suisse ;*

<sup>101</sup>	<i>Vully</i>		<i>20,00</i>
<sup>102</sup>	<i>Yvorne</i>		<i>24,00</i>
<sup>103</sup>	<i>Rosé de Goron</i>		<i>19,00</i>
<sup>104</sup>	<i>Dôle Blanche Germanier VS AOC</i>	<i>2011</i>	<i>22,00</i>
<sup>105</sup>	<i>Oeil de perdrix Dardagny</i>		<i>23,00</i>
<sup>106</sup>	<i>Fendant</i>		<i>19,00</i>

### *Rouge suisse en pot ;*

<sup>120</sup>	<i>Cornalin</i>	<i>2013</i>	<i>25,00</i>
<sup>121</sup>	<i>Syrah Germanier VS AOC</i>	<i>2013</i>	<i>25,00</i>
<sup>122</sup>	<i>Pinot Noir du Valais Rubis</i>		<i>24,00</i>

*Rouge et Rosé étranger en pot ;*

<i><sup>130</sup>Merlot del Veneto</i>	<i>18,50</i>
<i><sup>131</sup>Chianti Sensi Fiasco docg</i>	<i>23,00</i>
<i><sup>132</sup>Montépulciano d'abruzzo</i>	<i>18,00</i>
<i><sup>133</sup>Bordeaux château Moulinat</i>	<i>21,00</i>
<i><sup>134</sup>Saint-Amour</i>	<i>23,00</i>
<i><sup>135</sup>Primitivo Salento</i>	<i>23,00</i>
<i><sup>136</sup>Cabernet Sauvignon du chili</i>	<i>17,50</i>
<i><sup>137</sup>Côte du Rhône</i>	<i>20,00</i>
<i><sup>138</sup>Cannonau Sardegna</i>	<i>21,50</i>

*Auberge de la croix blanche « la casa »*

*Hauteville 026.915.25.95*

# Nos vins bouteilles

## les vins suisse ;

<sup>01</sup> Chardonnay Taillefer VS AOC	2010	37,00
<sup>02</sup> Oeil de perdrix de Neuchâtel	2008	47,00
<sup>03</sup> Dôle de Salquenen Taillefer AOC	2010	39,00
<sup>04</sup> Pinot Noir de Salquenen Taillefer AOC	2011	41,00
<sup>05</sup> Syrah Taillefer VS AOC	2011	39,00
<sup>06</sup> Faverges rouge ST-Saphorin <i>Etat de Fribourg</i>	2012	59,00
<sup>07</sup> Cornalin Taillefer AOC	2010	41,00
<sup>08</sup> Pinot Noir de Sion Clos Grandinaz	2010	45,00

## Les vins italien ;

<sup>30</sup> Chianti Badiola resrva Docg	2008	55,00
<sup>31</sup> Primitivo Puglia Minerva	2013	32,00
<sup>32</sup> Valpolicella Classico Bolla	2012	38,00
<sup>33</sup> Bordolino Classico Beretta DOC	2011	31,50
<sup>34</sup> Barolo Campo dei buoi DOC	2004	67,00

## Les vins français ;

<sup>20</sup>	<i>Carte noir ST-Tropez côtes de provence rosé</i>	2010	33,50
<sup>21</sup>	<i>Château Castera Médoc cru Bourgeois supérieur</i>	2006	54,00
<sup>22</sup>	<i>Saint-Amour</i>	2010	41,00
<sup>23</sup>	<i>Vacqueyras AOC Dentelles de Talabot</i>	2012	48,00
<sup>24</sup>	<i>Plan de Dieu Château ST-Jean</i>	2008	41,00
<sup>25</sup>	<i>Chemin des Papes</i>	2010	32,00
<sup>26</sup>	<i>Bordeaux Châteaux les Marins</i>	2010	35,00

## Les autres vins ;

<sup>40</sup>	<i>Pata Negra gran resrva Valdepenas</i>	2004	39,00
<sup>41</sup>	<i>Rioja Marqués de arienzo DOC</i>	2007	40,00
<sup>42</sup>	<i>Cabernet Sauvignon Crianza</i>	2010	29.50

*Auberge de la croix blanche « la casa »*

*Hauteville 026.915.25.95*