

Sélection des vins du Vully au verre

Blancs

Chasselas Jean-Daniel et Franziska Chervet, Praz Nez complexe et puissant. Rappelle les fleurs blanches telles que le tilleul	6.60
Sauvignon blanc, Vins Schmutz SA, Viticulteur-encaveur, Praz Vif et frais	8.10
Freiburger, Château de Praz, Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz Un vin d'une grande liberté d'expression	8.70
Pinot blanc, Cave aux Hirondelles, Michel et Carole Pellet, Praz Cépage blanc au bouquet complexe qui fait ressortir des arômes d'agrumes, de poires et de coings	7.70

Rosé

Rosé du Vully - Gamaret et Pinot Noir, Jean-Daniel et Franziska Chervet, Praz Framboises et groseilles. Frais et sec	6.30
---	------

Rouges

Pinot Noir « Vieux Moulin », Domaine A. Derron et Fils SA, Môtier Petits fruits rouges et griottes. Bien équilibré, tanins souples et soyeux	7.60
Gamay « Cuvée Louis », Cave du Vieux Praz, Christophe Dupasquier, Praz Vin charmant développant des arômes de pruneaux et d'épices	8.50
Merlot barrique, Vins Schmutz SA, Viticulteur-encaveur, Praz Assemblage Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Elevage de 12 mois en barrique. Arômes de fruits rouges, alliés avec une pointe de lierre	11.30
« Réserve des Bourgeois », Cru de l'hôpital Domaine de la Bourgeoisie de Morat, Christian Vessaz, Môtier Gamaret, pinot noir, diolinoir. Fruité, épicé	8.70

Menus du jour

Du 05 au 07 juin

Saladine du jour

Roastbeef froid

Sauce tartre maison

Pommes frites fraîches

ou

Escalope de céleri panée

Vinaigrette de légumes et olives

Mousse de yogourt citronnée

Fraises et rhubarbe

Entrée	CHF 5.50
Plat	CHF 23.50
Dessert	CHF 9
Menu complet	CHF 35