

# Buffet de la Gare - La Conversion



## Carte des vins

---

### Suisses

#### Blancs vaudois

	35 cl	50 cl	70 cl
Lutry Tradition Terres de Lavaux			32.-
Savuit Chatalet Yves-Alain Perret		24.-	36.-
Villette Pierre-Alain et Stéphane Blondel		26.-	36.-
Villette Étalon Daniel Parisod		26.-	37.-
Epresses Jean-Luc Blondel		28.-	
Calamin Arpège Jean-Luc Blondel	22.-		46.-
Dézaley Les Fils Rogivue			49.-

#### Rouges vaudois

Pinot noir du Lavaux Daniel Parisod		26.-	37.-
Gamaret Garanoir Pierre-André Blondel		26.-	37.-
Assemblage Chatalet Yves-Alain Perret			39.-
Plan Robert Yves-Alain Perret			47.-
Dézaley rouge Daniel Chappuis & fils			54.-
Syrah St-Saphorin Les Fils Rogivue			69.-

Tous nos prix s'entendent en CHF



TVA incluse

## Buffet de la Gare - La Conversion



### Suisses

#### Rosés vaudois

	50 cl	70 cl	75 cl
L'Étalon Daniel Parisod	24.-		
Œil de perdrix Pierre-André Blondel	25.-		
Œil de perdrix Feu d'Orée Les Fils Rogivue		36.-	

#### Rouges valaisans

Gamay Pierre Favre	26.-		36.-
Merl'Rhône Pierre Favre	35.-		48.-
Château Lichten Famille Rouvinez			57.-
Le Tourmentin Famille Rouvinez			64.-

### Français

#### Rouges

Corbières - Domaine des Lanes Château La Baronne			34.-
Faugères – Chemin de Ronde Domaine des Prés Lasses			36.-
Sentier du Mistral – Côtes du Rhône Pierre Rougon			38.-
Côtes de Brouilly « Chardignon » Domaine Chasselay			46.-

Tous nos prix s'entendent en CHF



TVA incluse

## Buffet de la Gare - La Conversion



### Français

#### Rouges

75 cl

Gigondas Grapillon d'Or Bernard Chauvet	48.-
Belle-Vue – Cru Bourgeois Haut-Médoc	54.-
Château Milon Saint Emilion	58.-
Clauzet Saint Estèphe Cru Grand Bourg exceptionnel	64.-
Château du Glana Saint-Julien	66.-
Givry premier cru – Clos Choue Domaine Chofflet-Vadenaire	69.-
Santenay premier cru – La Comme Domaine Bachey-Legros	71.-
Clos Saint Jean Châteauneuf du Pape	72.-
Châteauneuf du Pape – Télégramme Famille Brunier	74.-

### Italiens

#### Rouges

Barbera d'Alba Granera Alta Cascina Chicco	38.-
Hebo Val di Corina Azienda Agricola Petra	42.-

Tous nos prix s'entendent en CHF



TVA incluse

## Buffet de la Gare - La Conversion

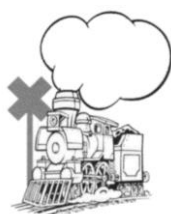
### Dégustez nos vins au verre

---



<b>Blanc</b>		<b>1 dl</b>	<b>5 dl</b>
	Villette Pierre-Alain et Stéphane Blondel	3.80	26.-
	Épesses Jean-Luc Blondel	4.50	28.-
	Calamin Arpège Jean-Luc Blondel	6.50	33.-
<b>Rosé</b>			
	Œil de perdrix Pierre-André Blondel	4.80	25.-
	Assemblage Chatalet Yves-Alain Perret	5.90	30.-
<b>Rouge</b>			
	Pinot noir du Lavaux Daniel Parisod	5.10	26.-
	Sentier du Mistral – Côtes du Rhône Réserve Pierre Rougon	5.60	28.-
	Dézaley rouge Daniel Chappuis & fils	7.90	40.-

Tous nos prix s'entendent en CHF



TVA incluse

## Buffet de la Gare - La Conversion

<b>Champagnes</b>	<b>Coupe</b>	<b>75 cl</b>
Bauget-Jouette Brut	13.-	78.-
Laurent Perrier Brut		116.-



Tous nos prix s'entendent en CHF



TVA incluse