



## Nos vins

### Notre sélection 2018

Nous avons en Suisse des vins d'excellentes qualités, c'est pour cette raison que nous vous proposons principalement des vins de notre pays.



### VINS ROUGES

#### *Salvagnin*

18.- Fr.

Origine: Vaud – Cépage: Assemblage – 50cl.

---

#### *Pinot Noir*

19.- Fr.

Cépage: Pinot Noir – Origine: Valais – 50 cl.

---



*Les Romains*

23.- Fr.

Cépage: Assemblage – Origine: Vaud – Millésime: 2014 – 50 cl.

---

*Humagne La Braconne*

23.- Fr.

Cépage: Humagne rouge – Origine: Valais – Millésime: 2016 – 50 cl.

---

*Cornalin*

23.- Fr.

Cépage : Cornalin – Origine: Valais – Millésime : 2016 – 50cl.

---

*Nero d'Avola*

34.- Fr.

Cépage: Nero d'Avola – Origine: Sicile – Millésime: 2015 – 75 cl.

---

*Pinot Noir Coteaux de Sierre*

36.- Fr.

Cépage: Pinot Noir – Origine: Valais – Millésime: 2017 – 75 cl.

---

*Gamaret*

36.- Fr.

Cépage: Gamaret – Origine: Vaud – Millésime: 2016 – 70 cl.

---

*Humagne La Braconne*

39.- Fr.

Cépage: Humagne rouge – Origine: Valais – Millésime: 2016 – 75 cl.

---

*Cornalin*

39.- Fr.

Cépage: Cornalin – Origine: Valais – Millésime: 2017 – 75 cl.

---





## VINS BLANCS

### *Mont-sur-Rolle*

18.- Fr.

Cépage: Chasselas – Origine: Vaud – 50 cl.

---

### *Chardonne*

21.- Fr.

Cépage: Chasselas – Origine: Lavaux – 50 cl.

---

### *Luins Domaine d'Arzillier*

21.- Fr.

Cépage: Chasselas – Origine: Vaud – 50 cl.

---

### *Johannisberg*

21.- Fr.

Cépage: Sylvaner – Origine: Valais / Sierre – 50cl.

---

### *Chardonne*

28.- Fr.

Cépage: Chasselas – Origine: Lavaux – Millésime: 2015 – 70 cl.

---

### *Luins Domaine d'Arzillier*

28.- Fr.

Cépage: Chasselas – Origine: Vaud – Millésime: 2016 – 70cl.

---

### *Johannisberg*

31.- Fr.

Cépage: Sylvaner – Origine: Coteaux de Sierre – Millésime: 2017 – 75cl.





## *Luins Domaine d'Arzillier*

21.- Fr.

Cépage: Pinot Noir, Garanoir, Gamay – Origine: Vaud – Millésime: 2016 – 50 cl.

## *Œil de Perdrix*

21.- Fr.

Cépage: Pinot Noir – Origine: Valais – 50 cl.



### *Fait Maison*



Nos mets sont préparés intégralement ou en majeure partie dans notre propre cuisine,

sans recourir aux plats et produits précuisinés.

Plus d'infos sur le label.

### *Site map*

[Home](#)

[Nos menus](#)

[Nos vins](#)

[Restaurant](#)

[Banquets et mariages](#)

[Situation](#)

[Les dernières news](#)

### *Contact*



**PONTENET**

Famille Blanchard

route Cantonale 2

2733 Pontenet

**032 489 55 89**

[contact@restaurant-gare-](mailto:contact@restaurant-gare-pontenet.ch)

[pontenet.ch](mailto:contact@restaurant-gare-pontenet.ch)

[Formulaire de contact](#)

### *Suivez-nous ...*

