BUFFET DE LA GARE

LA CONVERSION

LUTRY

Carte des vins

BUFFET DE LA GARE – LA CONVERSION

Vins blancs suisses - Vaud & Valais

	35 cl	50 cl	70 cl
Lutry – Savuit Yves-Alain Perret			36.–
Villette – « L'Etalon » Daniel Parisod		26.–	37.–
Villette Pierre-André et Stéphane Blondel		27.–	39.–
Epesses – « La Braise d'Enfer » Les frères Dubois			44.–
Epesses – « Cinq » Jean-Luc Blondel		29.–	
Calamin – « L'Arpège » Jean-Luc Blondel	23.–		47.–
Dezaley – « Le Renard » Pinget Vins – Rivaz			44.–
Dézaley – « Les Embleyres » Les Fils Rogivue			48.–
Yvorne – « Chant des Resses » Artisans Vignerons d'Yvorne			44.–
Malvoisie – « Terra Veritas » Provins – Valais		28.–	
Johannisberg – « Porte de Novembre » Maison Gilliard – Sion			45.–

Vins rosés suisses - Vaud

	50 cl	70 cl	75 cl
Villette – « L'Etalon » Daniel Parisod	24.–		
Œil de perdrix Pierre-André et Stéphane Blondel	25.–		
Œil de perdrix – « Feu d'Orée » Les Fils Rogivue		38.–	
Rosé de Gamay – « Vieux murs » Patrick Fonjallaz		34.–	

Nos prix s'entendent en CHF – TVA incluse

BUFFET DE LA GARE – LA CONVERSION

Vins rouges suisses - Vaud

	50 cl	*70 cl*	*75 cl*
Pinot noir de Lavaux Daniel Parisod	26.–	37.–	
Gamaret-Garanoir Pierre-André et Stéphane Blondel	26.–	37.–	
Assemblage « Chatalet » Yves-Alain Perret		39.–	
Plan Robert Yves-Alain Perret		48.–	
Dézaley rouge Daniel Chappuis & fils		54.–	

Vins rouges suisses - Valais

Gamay Pierre Favre (2018)	27.–		37.–
Humagne Rouge – « Grand Métral » Provins (2017)			48.–
« Merl'Rhône » Pierre Favre (2017)	36.–		49.–
Assemblage « Château Lichten » Famille Rouvinez (2017)			57.–
Assemblage « Le Tourmentin » Famille Rouvinez (2018)			64.–

Nos prix s'entendent en CHF – TVA incluse

BUFFET DE LA GARE – LA CONVERSION

Vins rouges - France

	75 cl
Côtes du Rhône – « Sentier du Mistral » Pierre Rougon (2018)	36.–
Corbières - « Château La Baronne » Domaine des Lanes (2017)	37.–
Faugères – « Chemin de Ronde » Domaine Prés Lasses – Biodynamie (2015)	38.–
Cairanne – « Réserve » Camille Cayran (2017)	39.–
Gigondas Domaine du Grapillon d'Or – Bernard Chauvet (2017)	52.–
Saint Estèphe – « Château Tour de Pez » (2014)	58.–
Santenay 1er cru – « La Comme » Domaine Bachey-Legros (2017)	71.–
Châteauneuf du Pape – « Télégramme » Famille Brunier (2017)	74.–

Vins rouges - Italie

Corvo Rosso Sicile	34.–
Primitivo Mannara Puglia (2018)	36.–
Amarone Della Valpolicella Pasqua – Villa Borguetti – Vénétie (2015)	61.–

Nos prix s'entendent en CHF – TVA incluse

BUFFET DE LA GARE – LA CONVERSION

Vins blancs ouvert

		1 dl	5 dl
Lutry	*	3.80	19.–
Villette Pierre-André et Stéphane Blondel		3.90	19.50
Epesses Jean-Luc Blondel	*	5.30	26.50
Calamin Arpège Jean-Luc Blondel	*	6.50	32.50

Vins rosés ouvert

Œil de perdrix Pierre-André et Stéphane Blondel	*	4.80	24.–
Rosé de Gamay – « Vieux Murs » Patrick Fonjallaz	*	4.70	23.50

Vins rouges ouvert

Pinot noir de Lavaux Daniel Parisod	*	5.10	25.50
Dézaley rouge Daniel Chappuis & fils – Chexbres	*	7.90	39.50
Languedoc Roussillon – « Faugère » Domaine Près Lasses - Biodynamie	*	5.30	26.50
Côtes du Rhône – « Sentier du Mistral » Réserve Pierre Rougon	*	5.60	28.–

* Qualité bouteille

Nos prix s'entendent en CHF – TVA incluse

BUFFET DE LA GARE – LA CONVERSION

Champagnes et pétillants	*Coupe*	*75 cl*
Proseco	5.50	
Champagne Nicolas Feuillatte	13.–	78.–
Champagne Laurent Perrier Rosé		110.–

santé !

Nos prix s'entendent en CHF – TVA incluse