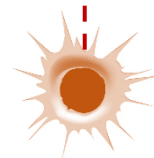




NOS VINS

	dl	50 cl	70 cl	75 cl
Les Blancs				
Griffes d'Aigle – Chasselas <i>AOC Chablais 2022 Badan Vins</i>	4.60	23.00		32.00
Aigle Grand Cru – Chasselas <i>AOC Chablais 2022 Badan Vins</i>	5.40		37.00	
Ollon Grand Cru – Chasselas <i>AOC Chablais 2022 Badan Vins</i>	5.40		37.00	
Bex – Pinot Blanc <i>AOC Chablais 2022 Willy Deladoey</i>	6.00			42.00
Rosé				
Griffes d'Aigle – Pinot noir/Gamay <i>AOC Chablais 2022 Badan Vins</i>	4.60	23.00		32.00
Les Rouges				
Griffes d'Aigle – Pinot noir/Gamay <i>AOC Chablais 2022 Badan Vins</i>	4.60	23.00		32.00
Sensation – Diolinoir <i>AOC Chablais 2021 Badan Vins</i>	8.00	40.00		
Bex Grand Cru – Merlot – Diolinoir <i>AOC Chablais 2021 Badan Vins</i>	7.00		48.00	
Ollon Bocons d'Arzille – Merlot <i>AOC Chablais 2022 Domaine Christinat</i>	8.00			56.00
Mousseux				
Brut de Licorne méthode traditionnelle <i>AOC Vaud Bolle & Cie SA Morges</i>	6.00			42.00
Dégustation 4 vins de la carte	19.00			





BOISSONS

Spritz Canon 100% Suisse 10.00

Bières artisanales Brasserie Massy

Blanche / Blonde / Ambrée 33 cl 6.00

Dr.Gabs

SWAF 33 cl 4.50

Placebo s/alcool 33 cl 6.00

CRAFTY Cidre 33 cl 6.50

Eau Minérale Henniez – Gazeuse ou Naturelle 3 dl 3.00

75 cl 7.00

Sirop Henniez – Cassis / Framboise / Grenadine / Menthe 3 dl 3.00

Fizzy – Citron / Framboise / Pamplemousse 35 cl 5.00

Jus de Fruits :

Pomme / Poire / Raisin 25 cl 5.00

Nectar de fruits : Abricot 25 cl 5.00

Café-Espresso-Thé (noir-vert-verveine-menthe) 3.50

METS

Planchette « **Le Canon** » 26.00

Charcuterie de la Boucherie Nicollier et fromage de la Ferme de la Sciaz et Famille Ginier

Planchette lard grillé 16.00

Planchette fromage 16.00

Flûtes au beurre / Truffes – 150 gr 8.50/10.50

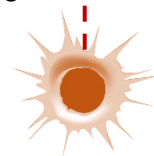
Noix de cajou au curry JISAL – 130gr 9.50

Flamenküche Maison 14.00

Tartare bœuf ou saumon ou végétarien – 200gr 24.00

DOUCEUR

Tarte aux pommes flambée Maison 10.00





LE CANON
- VINOTHÈQUE -

