Vins blancs et rosés ouverts
White and rosé Wines (open)

Vully, Domaine Burnier	Fr.	4.80	le dl.
Johannisberg Reserve du midi Chamoson, J. et C. Maye	Fr.	5.20	le dl.
Fendant, Domaine Grandinaz	Fr.	5.20	le dl.
Mont-sur-Rolle, Domaine de Haute Cour	Fr.	5.20	le dl.
Ollon, Bernard Cavé	Fr.	5.50	le dl.
Bordeaux Blanc, Entre-Deux-Mers	Fr.	7.–	le dl.
Rosé Œil de Perdrix	Fr.	4.80	le dl.
Rosé de Bordeaux	Fr.	7.–	le dl.
Les Carmes de Rieussec, Liquoreux de Bordeaux	Fr.	13.–	le dl.
La coupe de champagne Taittinger	Fr.	14.–	
Chassel'ice	Fr.	7.–	

Swiss Sparkling white wine, famille Grognuz

Vins rouges ouverts
Red wines (open)

Pinot noir de Chamoson, J. et C. Maye	Fr.	5.–	le dl.
Petit assemblage rouge du Vully Des jours Meilleurs, Javet et Javet	Fr.	6.–	le dl.

Demandez notre carte des vins de Bordeaux
Ask for the menu of wines from Bordeaux

Vins du mois
Wine of the month

Bordeaux rouge	Fr.	9.–	le dl.

Menu du jour Fr. 23.–

Entrée et plat
Servi du lundi au vendredi à midi

Carafe d'eau 2 fr.– p.pers.

* sans autres consommations

Vins blancs en bouteilles
Bottles of white wine

La petite, Chardonne, François et Marco Grognuz	Fr.	20.–	la ½ bt.
Petit Assemblage blanc du Vully Des jours Meilleurs, Javet et Javet	Fr.	30.–	50 cl
Johannisberg Reserve du midi Chamoson, J. et C. Maye	Fr.	37.–	la bt.
Vully, L'Origine Chasselas, Javet et Javet	Fr.	42.–	la bt.
Fendant, Chamoson J. et C. Maye	Fr.	40.–	la bt.
Mont-sur-Rolle, Domaine de Hautecour	Fr.	40.–	la bt.
Yvorne, Les combettes, Chablais	Fr.	45.–	la bt.
Riex, Bourgeoisie de Fribourg	Fr.	45.–	la bt.
St-Saphorin, Faverges de l'Etat de Fribourg	Fr.	48.–	la bt.
Chardonne, Cure d'Attalens	Fr.	48.–	la bt.
Johannisberg, Cave du Mont d'Or	Fr.	48.–	la bt.
Cuvée Ramuz blanc Chasselas d'Epesses, L. Fonjallaz	Fr.	49.–	la bt.
La Ronce AOC Calamin, Louis Fonjallaz	Fr.	51.–	la bt.
Chardonnay, Domaine Jean-René Germanier	Fr.	52.–	la bt.
Epesses, La braise d'Enfer, Les frères Dubois	Fr.	53.–	la bt.
La Chapelle, chasselas d'Aigle AOC, B. Cavé	Fr.	53.–	la bt.
Dezaley-Marsens Les frères Dubois	Fr.	63.–	la bt.
Neuchâtel, Vaumarcus, Œil-de-Perdrix, rosé	Fr.	49.–	la bt.
Taittinger brut	Fr.	95.–	
Taittinger Comtes de champagne, blanc de blanc	Fr.	260.–	

Vins rouges en bouteilles
Bottles of red wine

Petit assemblage rouge du Vully	Fr.	30.–	50 cl
Chamoson Gamay vieilles vigne, J. et C. Maye	Fr.	42.–	la bt.
Vully, Javet et Javet, Pinot Noir,	Fr.	49.–	la bt.
Humagne, Dumoulins Frères, Sion	Fr.	49.–	la bt.
Syrah, Dumoulins Frères, Sion	Fr.	49.–	la bt.
St-Saphorin, Faverges de l'Etat de Fribourg	Fr.	52.–	la bt.
Chamoson, Assemblage Cabernet Sauvignon Le Châtelain, Cave Le Banneret	Fr.	56.–	la bt.
Cuvée Ramuz Plan robert d'Epesses, L.Fonjallaz	Fr.	58.–	la bt.
Ollon, Gamaret Bernard Cavé	Fr.	59.–	la bt.
La Tour de Marsens, Pinot Noir Réserve des Héraullts, Les Frères Dubois	Fr.	63.–	la bt.

Fribourg, au centre de la rue piétonne, le célèbre «Café du Midi»
100 ans de tradition fribourgeoise
Spécialité: la Fondue au Fromage

In the city center of the pedestrian street of Fribourg, the famous «Café du Midi»
100 years of tradition
Speciality: The cheese fondue

OUVERT 7/7
SALONS FRIBOURGEOIS - CAVEAU À VIN - TERRASSE SUR LA RUE PIÉTONNE