

C A F É · L É O

GRANDS CRUS AU VERRE

1 DL

ROUGE

Château Feytit-Clinet, Pomerol	20.–
Château Haut-Batailley, Pauillac.	18.–
Baron de Brane, Margaux.	14.–
Magari, Ca'Marcanda, A. Gaja, Toscane.	20.–
Barolo di Serralunga d'Alba, G. Rosso	15.–

BLANC

Dézaley Chemin de Fer, Luc Massy	15.–
Sauvignon Grand'Cour, J-P. Pellegrin.	12.–

ROSÉ

Château Minuty, Rosé et Or	13.–
--------------------------------------	------

VINS OUVERTS

1 DL

BLANC

GENÈVE - VAUD

Aligoté, L. Villard	5.40
Chardonnay, L. Villard.	7.50
Chasselas de Genève	4.20
Mont sur Rolle	4.50

ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE

Château BAS, vin biologique	5.50
---------------------------------------	------

ROUGE

Gamay de Peissy, Les Crêtets.	4.60
Sangiovese, Farnese.	5.60
Montepulciano d'Abruzzo, Farnese	7.80
Edizione Cinque Autoctoni, Farnese	10.50

BLANC DE BLANCS

Marquis de Riencourt, blanc de blanc	13.–
--	------

VINS EN BOUTEILLES

7.5 DL

BLANC

GENÈVE

Aligoté, L. Villard	35.–
Chardonnay, L. Villard.	40.–
Sauvignon Grand'Cour, J-P. Pellegrin.	59.–

VAUD

Dézaley Chemin de Fer, Luc Massy	79.–
--	------

ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE

Château BAS, vin biologique	36.–
Château Minuty, Rosé et Or	79.–

ROUGE

GENÈVE

Iconique, Pinot-Noir, Jean-Michel Novelle	78.–
--	------

ITALIE

3.7 DL 7.5 DL

Sangiovese, Farnese.	33.–
Montepulciano d'Abruzzo, Farnese	40.–
Edizione Cinque Autoctoni, Farnese	63.–
Barolo di Serralunga d'Alba, G. Rosso.	79.–
Magari, Ca'Marcanda, A. Gaja,.	70.– 120.–

FRANCE

3.7 DL 7.5 DL

Connétable Talbot, Saint-Julien.	36.–
Château Des Carmes, Graves.	34.–
Château Feytit-Clinet, Pomerol.	122.–
Château Haut-Batailley, Pauillac.	120.–
Baron de Brane, Margaux.	60.–

CHAMPAGNE

Moët & Chandon, brut impérial	90.–
---	------