

Soirée Brisolée

Restauration

Bienvenue & Santé

L'équipe Bujard Vins

Brisolée

Assiette Brisolée Royale 25.-

Coupelle de marrons 5.-



Les Desserts

Tarte à la crème 3.-

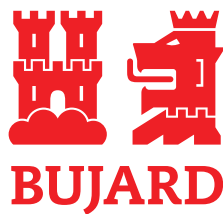
Glaces artisanales (en pots) 5.-

La Brebisane - Puidoux

Sorbet : Abricot - Poire Williams

Glace : Chocolat - Noisette

Caramel salé - Stracciatella



Soirée Brisolée

La carte des vins



Les Blancs

Les Farènes	35cl	12.-
Chasselas - Villette	70cl	22.-
AOC Lavaux	verre 10cl	4.50

La Combe	70cl	25.-
Chasselas	pot vaudois 140cl	45.-
Villette Grand Cru		
AOC Lavaux		

Chemin de la Dame	70cl	35.-
Chasselas - Dézaley Grand Cru		
AOC Lavaux		

Pinot Gris Bujard	75cl	30.-
Pinot Gris - AOC Vaud		

Les Rouges

Gamay - Vieilles vignes 1973	75cl	34.-
Gamay - AOC Vaud		

Réserve de la Cour	50cl	21.-
Pinot Noir - AOC Vaud	75cl	28.-
	verre 10cl	5.-

Gamaret Bujard	75cl	32.-
Gamaret - AOC Vaud		

Merlot Bujard	50cl	24.-
Merlot - AOC Vaud	75cl	35.-

Villa Novara	75cl	40.-
Cabernet et Syrah - AOC Vaud		

Le Rosé

Oeil-de-Perdrix Bujard	50cl	17.-
Pinot Noir - AOC Vaud	75cl	22.-
	verre 10cl	4.50

Les Mousseux

Cuvée Louis	75cl	35.-
Chasselas - AOC Vaud		

Cuvée Louis Brut Rosé	75cl	35.-
Pinot Noir - AOC Vaud		

Sans alcool

Tesslmooss	75cl	15.-
(jus de raisin blanc gazéifié)		

Raisibulle	33cl	4.-
(jus de raisin blanc gazéifié)		

Sirop	33cl	3.-
--------------	------	-----