

Rouges suisses

Fribourg :

Faverges – Pinot Noir 49.00

Vaud :

Chardonne assemblage – J.-F. Cossy 45.00

Réserve Noir assemblage, Château de Glérolles 49.00

Valais:

Dôle des Monts-Gilliard 41.00

Cuvée 56 Assemblage – Salquenen 46.00

Cornalin – Chamoson 48.00

Tessin:

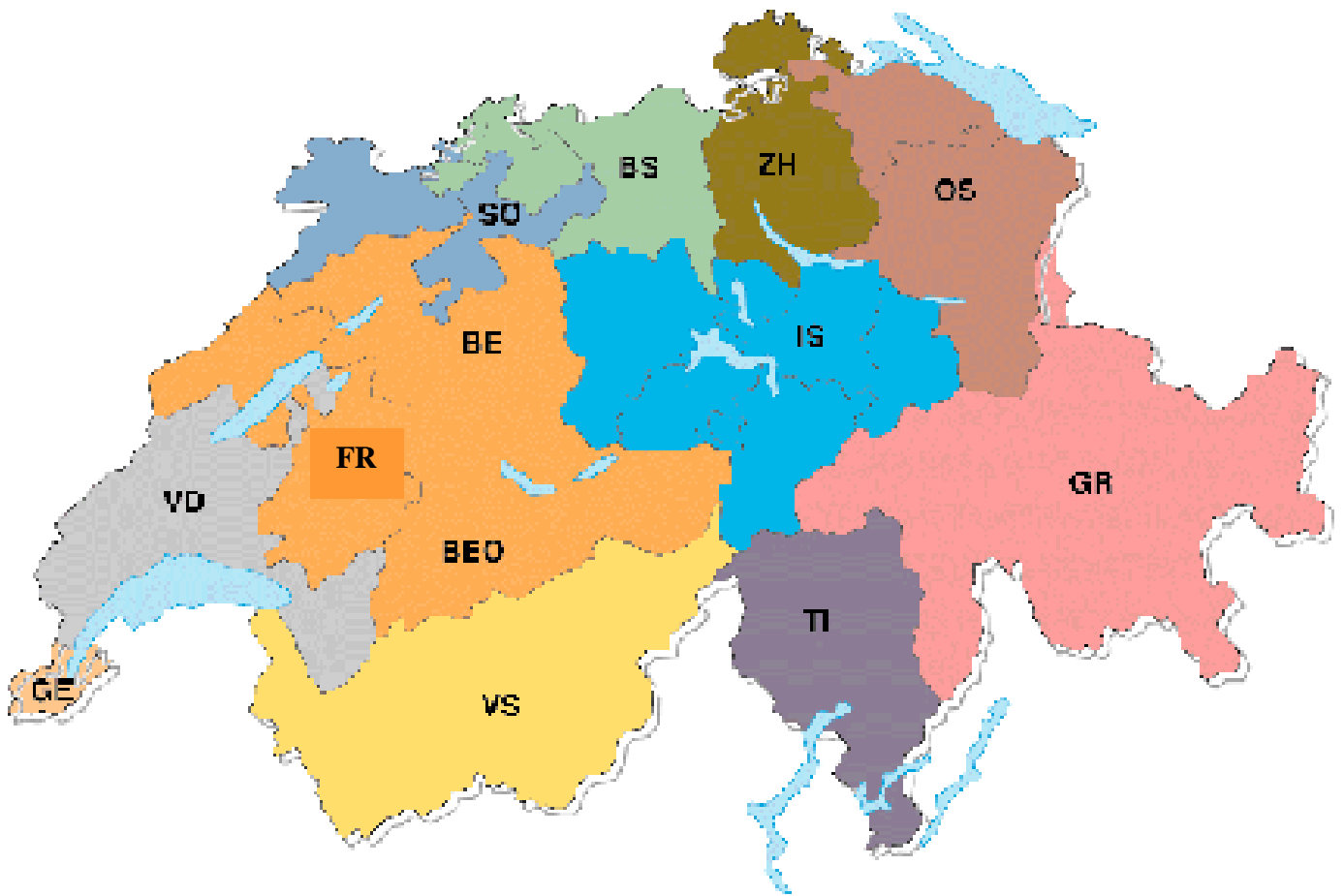
Vigna d'antan - Brivio 61.00

Riflessi d'Epoca – Brivio 69.00

Quattro mani – Brivio 139.00

Platinum - Brivio 170.00

La Suisse



Rouges d'Italie

Piemonte:

Barolo - Giribaldi 2008 70.00

Veneto:

Amarone Classico - Farina 2008 71.00

Emilia-Romagna:

Tauleto - Umberto Cesari 2004 70.00

Toscana:

Villa Antinori 2010 45.00

Vigna la Quercia - Chianti 2008 46.00

Le Volte 48.00

Il bruciato 48.00

Vino Nobile di Montepulciano 2007 72.00

Tignanello 2008 130.00

Sassicaia 2005/07 195.00

Ornellaia 2007 210.00

Puglia:

Orfeo Negroamaro - Paolo Leo 45.00

Calabria:

Paternum - Tenuta Iuzzolini 2007 150.00

Sicilia:

Mille e una Notte - Donnafugata 2007 85.00

Italia



Rouges du Portugal

Douro:

<i>Vale de Ouro Reserva</i>	2005	42.00
-----------------------------	------	-------

Algarve:

<i>Odelouca – Quinta do Francês</i>	2010	41.00
-------------------------------------	------	-------

Rouges d'Espagne

Carinena:

<i>Marqués de Tosos Reserva</i>	2004	43.00
---------------------------------	------	-------

Castilla y Léon:

<i>Viña Sastre Crianza Ribera Del Douro</i>	2009	53.00
---	------	-------

Rouges du Chili

<i>Almaviva</i>	2009	150.00
-----------------	------	--------

Portugal



España



Rouges de France

Bourgogne:

<i>Beaune – Greves 1^{er} Cru Seguin Manuel</i>	<i>2007</i>	<i>80.00</i>
---	-------------	--------------

Bordeaux:

Médoc:

<i>Château Castera – Cru Bourgeois</i>		<i>45.00</i>
--	--	--------------

Margaux:

<i>Château Cantenac Brown</i>	<i>2000</i>	<i>110.00</i>
-------------------------------	-------------	---------------

<i>Pavillon Rouge du Château Margaux</i>	<i>2007</i>	<i>150.00</i>
--	-------------	---------------

St-Emilion:

<i>Château Soutard</i>	<i>2003</i>	<i>80.00</i>
------------------------	-------------	--------------

<i>Château Fourtet-Grand Cru Classé</i>	<i>2000</i>	<i>130.00</i>
---	-------------	---------------

<i>Château Angélu</i>	<i>1998</i>	<i>210.00</i>
-----------------------	-------------	---------------

Pomrol:

<i>Château la Croix du Casse</i>	<i>1998</i>	<i>60.00</i>
----------------------------------	-------------	--------------

<i>Château Mouton Rothchild</i>	<i>1997</i>	<i>300.00</i>
---------------------------------	-------------	---------------

France



Champagne

Bruno Paillard:

<i>Brut Première cuvée</i>	<i>37.5 cl</i>	<i>39.00</i>
<i>Brut Première cuvée</i>	<i>75 cl</i>	<i>90.00</i>

Laurent Perrier:

<i>Laurent Perrier Brut</i>	<i>75 cl</i>	<i>90.00</i>
-----------------------------	--------------	--------------

*** Le champagne est le seul vin, qui laisse la femme belle après boire***



*** Je ne peux pas vivre sans champagne, en cas de victoire, je le mérite, en cas de défaite, j'en ai besoin... ***

Palais des plaisirs...

*** Il est certain que nous mourrons, mais il est sur que nous vivons, Rions ! Buvons ! et moquons-nous du reste ***

*** Le sage ne doit pas faire fi des plaisirs : Qu'il sache aimer la femme et apprécier le vin.***

*** Je ne sais que deux choses qui gagnent à vieillir :
Le vin et un amant...***

*** Buvez du vin et vivez ici dans la joie. Il est trop tard de vivre demain, vivez aujourd'hui.***

*** Mieux vaut boire trop de bon vin qu'un petit peu de mauvais et pratiquer l'amour avec deux belles filles qu'avec une vieille femme en ruine.***

*** Aime, ris, chante et bois, tu ne vivras qu'une fois***

La sagesse du vin

***Il faut boire du vin, trois verres par repas :
Le premier par nécessité,
Le second par utilité,
Le troisième par plaisir...***

***L'homme doit au vin d'être le seul animal à
boire sans soif.***

***Les femmes et le vin, devraient occuper la
vie, quoi de plus désirable sur terre...***

***Le vin console les tristes,
Rajeunit les vieux, inspire les jeunes, soulage
les déprimés du poids de leurs soucis.***

***Les hommes sont comme les vins :
Avec le temps, les bons s'améliorent et les
mauvais s'aigrissent.***

Le vin est le lait des vieillards.

Carte des vins

**LA CROIX BLANCHE
TREYVAUX**

