



Vins & Boissons

	Millésimes	70 cl	50 cl	35 cl	1 dl
Nos Blancs :					
- Lavaux / Lutry	19/20	18.-	12.-		5.-
- Villette	19/20	19.-	13.-		5.-
- Epesses « Le Bouquet »	19/20	20.-	14.-	13.-	5.-
- St-Saphorin	2020	21.-			
- Calamin Grand Cru AOC	2020	22.-	17.-		7.-
- Dézaley Grand Cru AOC	2020	25.-		16.-	7.-
- Charmont Liquoreux	15/17			31.-	10.-
- Charmont d'Epesses	16/17	26.-			7.-
- Savagnin d'Epesses	17/18	26.-			7.-
Nos Rosés :					
- Rosé d'Epesses	2019	20.-	14.-		7.-
- Rosé Œil-de-Perdrix	2020	18.-	13.-		5.-
Nos Rouges :					
- Lavaux Rouge	19/20	21.-			5.-
- Epesses « Cornaline »	2019	21.-	14.-	13.-	5.-
- Pinot Noir d'Epesses	18/19	21.-	14.-		5.-
- Pinot Noir d'Epesses (Fût)	15/16	25.-		16.-	7.-
- Gamaret	16/17	26.-			7.-
- Galotta	2017	26.-			7.-
- Lavaux Assemblage	14/15	26.-			7.-
Boissons (sans alcool) :					
- Soda de Raisin 25 cl		4.-		2.50 (à l'emporter)	
- Eau Plate/Gazeuse 33 cl		5.-		2.50 (à l'emporter)	
- Jus de Pomme (verre 2 dl)		2.-			
- Sirop (verre 2 dl)		gratuit			
- Thé/Café		3.-			

CHF Prix Caveau



TVA 7.7%

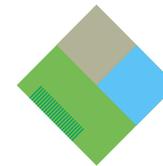


Forfaits & Petite Restauration

	Sur Place	A l'Emporter
Forfaits Dégustations :		
- 3 verres de vins à choix (dl)	12.-	--
- 3 verres + 1 grande planchette ou tartare bœuf	35.-	--
- 3 verres + 1 petite planchette	23.-	--
Petite Restauration :		
- Planchette du Terroir (petite)	13.-	--
- Planchette du Terroir (grande)	25.-	--
- Croque-Monsieur	7.50	7.50
- Tartare de bœuf (éleveur de Puidoux)	30.-	25.-
- Tartare de légumes (Pascal Gauthier)	15.-	--
- Malakoffs 2 pces (Pascal Gauthier)	15.-	--
- Fondue	20.-	--
- Pataclettes 4 pces	10.-	--
6 pces	12.-	--
- Saucisson de bœuf Le Dérobé au Plant Robert	10.-	10.-
- Saucisson sec de porc	au poids	au poids
- Tomme Vaudoise	5.-	5.-
- Gruyère AOP de Peney-le-Jorat	au poids	au poids
- 2 babàs (Limoncello ou Grappe)	5.-	
- 8 macarons	25.-	20.-
- 1 macaron	3.-	3.-

Tous nos produits sont issus des producteurs locaux directement ou fournis par la Boucherie Nardi à Cully, Ferme du Parchet, Fromagerie du Jorat. Planète Macarons de Mollie-Margot pour les douceurs, et le chef Pascal Gauthier.

CHF Prix Caveau



TVA 7.7%

Payez facilement avec TWINT



Lancez votre app TWINT et appuyez sur le symbole du code QR. Scannez l'autocollant avec code QR.



Saisissez le montant total et confirmez le paiement.



Gaillard et Fils



Follow us on
Instagram



WOOOOOOW QUELLE VUE !
PARTAGE LA ET IDENTIFIE NOUS

Notre Carte Service au Domaine

