

Les Vins Ouverts.

Au verre de 1 dl

L'apéritif maison (Prosecco à la liqueur d'abricot)	10.00
La flûte de Prosecco nature	9.00
La flûte de champagne nature	13.50
La flûte de champagne rosé	14.50
Le kir royal	16.00
(Liqueur à choix de mûre, pêche, framboise, cassis ou abricot)	
Monbazillac 'Cht Haute Fonrousse '2023 ** Bordelais (Vin doux de France))	7.50

Blancs		1 dl	2 dl	3 dl	5 d
Pully 'Clos de Pévret '2024 **	Ville de Pully	4.30	8.40	12.60	21.50
Lutry chasselas	JeLM.Dizerens	4.30	8.40	12.60	21.50
Epesses « Chanoz Dessus » 2024 **	JeLM.Dizerens	6.90	13.80	20.70	34.50
Calamin Gd Cru « Clos Camille » 2024	Ph.Bujard	8.50	17.00	25.50	42.50
Chardonnay Grillo de Sicile 2024 **	Dom. Tommasi	7.30	14.60	21.90	36.50

Rosés					
Rosé de Garanoir de Pully 2024	Ville de Pully	4.80	9.60	14.40	24.00
Ceil de Perdrix Vaudois 2024 **	C. Conne	7.20	14.40	21.60	37.50
Rosé de Pinot noir de Lutry	JeLM.Dizerens	4.40	8.40	12.60	21.50
Rosé Serralori '2024 **	Sardegna	7.30	14.40	21.60	36.00

Rouges					
St Saphorin P.Noir 2024 **	C. Conne	7.60	15.20	22.80	38.00
Salvagnin de Morges	Cave Cidis	4.30	8.40	12.60	21.00
Noir Désir 2023 ** (Gamaret-Garanoir)	JeLM.Dizerens	7.60	15.20	22.80	38.00
Dole du Valais	Cave St. Pierre	4.30	8.40	12.60	21.00

Pour accompagner vos mets de Chasse, nous vous proposons

Cornalin 2023 du Valais ** - Cave St Georges – G.Clavien à fr.8.90 le dl

**** Ces vins vous sont servis d'une qualité bouteille.**

TVA, incluse dans nos prix

Rue du Port 7 - 1009 Pully - Tél. 021 728 78 78 - contact@pullyport.ch - www.pullyport.ch

Les Vins en Pot de 5 dl (désirées).

Blancs

<i>St Saphorin Les Fosses 2024</i>	<i>C. Conne</i>	<i>34.00</i>
<i>Chardonnay "Clos de Pévret" 2023 (fut de chêne)</i>	<i>Ville de Pully</i>	<i>39.00</i>

Rosés

<i>Rosé de garanoir 2024</i>	<i>Ville de Pully</i>	<i>34.00</i>
<i>Rosé de Pinot Noir Vaudois 2024</i>	<i>C. Conne</i>	<i>33.00</i>
<i>Primitivo Salento. Baroncelli 2024</i>	<i>Puglia</i>	<i>29.00</i>

Rouges

<i>Pinot Gamay 'La Rochettaz' 2024</i>	<i>Ville de Pully</i>	<i>35.00</i>
<i>Gamaret/Garanoir 2023 Lutry.</i>	<i>J&M Dizerens</i>	<i>34.00</i>
<i>Pinot Noir Le Poète 2024</i>	<i>C. Conne</i>	<i>34.00</i>
<i>Cornalin Varone 2024</i>	<i>Sion.</i>	<i>39.00</i>
<i>Humagne Varone 2022</i>	<i>Sion.</i>	<i>39.00</i>
<i>Primitivo 2024</i>	<i>Puglia</i>	<i>28.00</i>
<i>Néro d'Avola 2024</i>	<i>Sicilia</i>	<i>28.00</i>

Les Vins Suisses en bouteille

Blancs 3,75 dfl 7,5 dfl

Vaud

Pully "Clos de Pévret" 2024	Ville de Pully		45.00
Villette Domaine de la Crausaz 2024	J&M Dizerens		45.00
St Saphorin "Planète" 2024	Cht de Glérolles	29.00	49.00
St Saphorin » Réserve blanche » 2023	Cht de Glérolles		69.00
Calamin Grand cru 2025	Agathe et Toni Fonjallaz		59.00
Epesses « la république » 2024	Patrick Fonjallaz		49.00
Epesses « Chanoz-Dessus » 2024	J&M Dizerens		47.00
St Saphorin "Les fosses" 2024	C.Conne		48.00
Dézaley Grand cru 2025	F.Fonjallaz		68.00
Dézaley Grand cru « Chemin de fer » 2024	Luc Massy	40.00	78.00
Lutry « Cuvee Vianney » 2025	Ph.Bujard		49.00
(Vinifié selon méthode traditionnelle de 1535, Chasselas et fendant roux)			
Chardonnay « Vieux Moulin » 2022	Patrick Fonjallaz		58.00
Yvorne "Clos du Rocher" 2024	Obrist-S.A		64.00
Aigle "Les Murailles" 2024	H.Badoux		54.00
Chardonnay de Morges 2024/25	H.Cruchon&fils		58.00
Viognier de Morges 2025	H.Cruchon&fils		58.00

Valais

Johannisberg "les Chevaliers" 2023	Cave de Salquenen		51.00
Petite Arvine 2024	J.Germanier		49.00
Petite Arvine « Les Titans » AOC 2025	Provins		74.00

Rosés

Œil de Perdrix "NE" 2024	Cht d'Auvernier	29.00	55.00
Œil de Perdrix Vaudois 2024	C.Conne		47.00
Rosé de Garanoir « Polliacum 2024	Ville de Pully		45.00

Les Vins Italiens en bouteille

<i>Blancs</i>		<i>3,75 dfl</i>	<i>7,5 dfl</i>
<i>Vermentino Su'Entu 2024</i>	<i>Sardegna</i>		<i>49.00</i>
<i>Chardonnay Grillo 2024</i>	<i>Sicilia</i>		<i>49.00</i>
<i>Greco di Tufo "Vesevo" 2024 -</i>	<i>Campania</i>		<i>49.00</i>
<i>Rosé</i>			
<i>Serralori "Isola dei Nuraghi" 2024</i>	<i>Sardegna</i>		<i>47.00</i>

Les Vins Français en bouteille

<i>Blancs</i>			
<i><u>Bourgogne</u></i>			
<i>Chablis 2022</i>	<i>Moreau Naudet</i>		<i>65.00</i>
<i>Pouilly fuissé 2022</i>	<i>Joseph Drouhin</i>		<i>62.00</i>
<i><u>Bordeaux</u></i>			
<i>Entre deux mers Vieilles vignes 2024</i>	<i>GetS. Dupuch</i>	<i>½=2023 26.00</i>	<i>48.00</i>
<i><u>Loire</u></i>			
<i>Pouilly fumé « Les Angelots » 2021</i>	<i>Masson-Blondelet</i>		<i>59.00</i>
<i>Sancerre 2024</i>	<i>F. Crochet</i>		<i>65.00</i>
<i>Rosé</i>			
<i>Cht Minuty 2023</i>	<i>Provence</i>		<i>49.00</i>

Les Vins Suisses en bouteille

Rouges 3,75 dl 7,5 dl

Vaud

Pinot Gamay 'La Rochettaz' 2024	Ville de Pully	47.00
Gamaret/Diolinoir 2024	Ville de Pully	59.00
Noir Désir 2023 (Gamaret-Garanoir)	J&M Dizerens de Lutry	49.00
Pinot noir de Lutry 2024	J&M Dizerens de Lutry	47.00
Epesses 'Plan Robert' 2025	J&M Dizerens de Lutry	55.00
Dézaley Gd cru« Chemin de terre »2022	Luc Massy	89.00
Gamay Vaudois AOC 2022	P.Fonjallaz	49.00
St Saphorin « Planète Rouge »2024	Cht de Glérolles	54.00
Réserve Noire 2023 (ass de cépages) (Gamaret/Garanoir et Galota)	Cht de Glérolles	69.00
St Saphorin P.Noir 2024	C.Conne	29.00 54.00
Aigle "Les Murailles" 2023	H.Badoux	55.00

Valais

Pinot noir « Beuble » 2025	Provins	59.00
Humagne rouge Tradition 2023	J.Germanier	66.00
Humagne rouge « Grand Métral »2025	Provins	65.00
« Clos du Château » 2023 (Pinot noir et merlot))	Domaine Bonvin 1858	63.00
Cornalin-Humagne rouge « Gd Métral »	Provins	66.00
Cuvée 1858 Prestige Ch.Bonvin 2022 (Cornalin ,humagne rouge et syrah)	Domaine Bonvin 1858	99.00
Merlot Tradition 2023	J.Germanier	61.00
Cornalin 2023 Cave St Georges	G.Clavien	66.00
Syrah Tradition 2024	J.Germanier	64.00
Rouge d'Enfer Maître de chais 2023 (Merlot, Cabernet Franc et cabernet sauvignon)	Provins	75.00

TVA, incluse dans nos prix

Rue du Port 7 - 1009 Pully - Tél. 021 728 78 78 - contact@pullyport.ch - www.pullyport.ch

Les Vins Italiens en bouteille

<i>Rouges</i>		<i>3,75 dl</i>	<i>7,5 dl</i>
<i>Korem isola dei Nuraghi Argiolas 2021/22</i>	<i>Sardegna</i>		<i>85.00</i>
<i>(Bovale, carignano et cannonau)</i>			
<i>Nero di Troia 2021 – Tuffarello</i>	<i>Puglia</i>		<i>47.00</i>
<i>Primitivo Merlot 2023 Zolla</i>	<i>Puglia</i>		<i>46.00</i>
<i>Primitivo Di Manduria 2024 Zolla</i>	<i>Puglia</i>		<i>48.00</i>
<i>Negroamaro del Salento 2024 "I Muri"</i>	<i>Puglia</i>		<i>44.00</i>
<i>Brunello di Montalcino 2020 Banfi (Sangiovese)</i>	<i>Toscana</i>		<i>79.00</i>
<i>Le Volte dell'Ornellaia 2023</i>	<i>Toscana</i>		<i>69.00</i>
<i>(Merlot, Sangiovese et Cabernet Sauvignon)</i>			
<i>Le Redini Tenuta degli Dei IGT 2020 (Merlot)</i>	<i>Toscana</i>		<i>69.00</i>
<i>Santagostino 2020 (Néro d'Avola et Syrah)</i>	<i>Sicilia</i>		<i>46.00</i>
<i>Nero d'Avola Don Tomasi 2021</i>	<i>Sicilia</i>		<i>44.00</i>
<i>Nero d'Avola/ Cabernet Don Tomasi 2022</i>	<i>Sicilia</i>		<i>44.00</i>
<i>Harmonium - Firriato 2022 (Néro d'Avola)</i>	<i>Sicilia</i>		<i>64.00</i>
<i>Amarone Valpentina 2019</i>	<i>Veneto</i>	<i>39.00</i>	
<i>Amarone La Bastia 2022</i>	<i>Veneto</i>		<i>72.00</i>
<i>(Corvina, corvinone et Molinara)</i>			
<i>Merlot delle Venezie 2023</i>	<i>Veneto</i>		<i>49.00</i>

En rouge les grands crus

Les Vins Français en bouteille

Rouges 3,75 dℓ 7,5 dℓ

La Vallée du Rhône

<i>St Joseph 2022</i>	<i>P. Rougon</i>		59.00
<i>Crozes Hermitage 2021</i>	<i>E. Guigal</i>		66.00
<i>Château-neuf du Pape 2020</i>	<i>Mont-Redon-Favre</i>		85.00
<i>Château-neuf du Pape 2022.</i>	<i>Dom de la Jaunasse</i>	49.00	
<i>Gigondas 2020</i>	<i>E. Guigal</i>		63.00
<i>Côte Rotie « Brune et blonde » 2021</i>	<i>E. Guigal</i>		140.00
<i>Côte Rotie « Ampodium » 2023</i>	<i>Domaine Rostaing</i>	62.00	

La Bourgogne

<i>Marsannay, Cuvée St Urbain 2022</i>	<i>Jean Fournier</i>	39.00	68.00
<i>Gevrey Chambertin 2023</i>	<i>Domaine Duband</i>	58.00	

Languedoc Roussillon

<i>Cht Girard 2022</i>	<i>A. Danglas</i>		42.00
------------------------	-------------------	--	-------

Le Bordelais

<i>Cht Potensac 2020</i>	<i>Ht Médoc</i>	½=42.00	
<i>Cht Lamarque 2018</i>	<i>Ht Médoc</i>		69.00
<i>Cht Belgrave 2017 5e CC</i>	<i>Ht Médoc</i>		98.00
<i>Montagne Village 2019</i>	<i>St Emilion</i>		65.00
<i>Le C des Carmes Haut Brion 2020</i>	<i>Pessac-Léognan</i>	½=49.00	96.00
<i>Cht Labégorce 2020</i>	<i>Margaux</i>		105.00
<i>Baron de Brane 2020</i>	<i>Margaux</i>	½=48.00	
<i>La dame de Montrose 2017</i>	<i>St Estèphe</i>		110.00
<i>Cht Poujeaux 2018</i>	<i>Moulis en Médoc</i>		99.00

TVA, incluse dans nos prix

Rue du Port 7 - 1009 Pully - Tél. 021 728 78 78 - contact@pullyport.ch - www.pullyport.ch

Vins du Monde en bouteille

<i>Rouges</i>		3,75 dℓ	7,5 dℓ
<i>Bolota Alentejano Reserva 2020</i>	<i>Portugal</i>		42.00
<i>Dao Casa de Santar Reserva DOC 2015</i>	<i>Portugal</i>		42.00
<i>Alentejo Monte Velho 2022</i>	<i>Portugal</i>		39.00
<i>Pata Negra Gde réserve 2016</i>	<i>Espagne</i>		45.00

Les Champagnes et Mousseux en bouteille

<i>Brut Réserve</i>	<i>J. Germanier</i>		62.00
<i>Cuvée de Prestige Rosé</i>	<i>J. Germanier</i>		68.00
<i>Champagne d'Armanville blanc brut</i>	<i>Ville-sur-Arce</i>		79.00
<i>Laurent Perrier blanc brut</i>		68.00	130.00
<i>Laurent Perrier rosé brut</i>			150.00
<i>Taittinger brut</i>			130.00
<i>Clairette de Die "Tradition"</i>			43.00
<i>Prosecco</i>			44.00

Les Vins de Desserts en bouteille

Vins doux Suisses

<i>Malvoisie 2020</i>		
	<i>J. Germanier</i>	51.00

Vins doux Français

<i>Monbazillac' Cht Ht Fonrousse' 2023</i>	<i>Bordelais</i>	50.00
<i>Tour blanche 2016</i>	<i>Sauternes</i>	75.00
<i>Cht Villefranche 2020</i>	<i>Sauternes</i>	80.00

Vins doux Italiens

<i>Moscato d'Asti 2023</i>	<i>Piemont</i>	44.00
----------------------------	----------------	-------