

BCU Fribourg

La Parenthèse

Carte des Vins – Sélection Locale

VINS BLANCS

	10 cl	50 cl	75 cl
▣ La Cuvée de la Parenthèse	5.00	24.00	—
Les Délices de Diogène – Chasselas · Pinot Blanc · Petite Arvine – Domaine Emery, Ayent			
Vully Les Côtelines 2024	4.80	22.00	—
Chasselas bio non certifié – Domaine de Chambaz, Môtier			
Vully Freiburger 2025 AOC	—	—	52.00
Freiburger bio – très typé du Vully – Domaine de Chambaz			
Vully Traminer 2023 AOC	—	—	56.00
Rose, litchi, pêche blanche – Domaine de Chambaz			
St-Saphorin Blanc bio 2024	—	—	48.00
Chasselas – Domaine des Faverges, État de Fribourg, Lavaux			
Chiar di Luna Bianco 2024	—	—	42.00
Bianco di Merlot – Delea, Tessin			

BULLES & APÉRO

	10 cl	50 cl	75 cl
Prosecco Ca del Doge	7.00	—	46.00
Gléra – léger, fin, fruité, notes florales – Vénétie			
Apologia Freeze Rosé	7.00	—	46.00
Framboise, cassis, mûre – à savourer on the rocks – Provins, Valais			

VINS ROSÉS

	10 cl	50 cl	75 cl
Rosé de Pinot Noir Vully 2025	4.80	22.00	—
Pinot Noir bio non certifié – Domaine de Chambaz, Môtier			
Nuit Blanche Provence bio 2025	5.50	—	35.00
Rosé – Famille Negrel, Côtes de Provence			

VINS ROUGES

	10 cl	50 cl	75 cl
▣ La Cuvée de la Parenthèse	5.50	—	35.00
La Caresse de Phèdre – Primoris AOC Valais – Domaine Emery, Ayent			
Pinot Noir Vully 2024	4.80	22.00	—
Tanins soyeux, fruité – Domaine de Chambaz, Môtier			
Vully Rouge Marc Aurèle 2024	—	32.00	—
Pinot Noir, Gamay, Garanoir – Les Vins Jules Gex			
Pinot Noir de Blanchet Vully 2024	—	—	72.00
AOC Vully – Domaine de Chambaz, Môtier			
St-Saphorin Rouge bio 2024	—	—	54.00
Gamay, Gamaret, Galotta – Domaine des Faverges, Lavaux			