

Carte des Vins





**Faites-vous plaisir avec des vins de qualité
Si votre bouteille n'est pas terminée, vous pouvez l'emporter ;**

Demandez notre emballage spécial, offert

A.O.C : Appellation d'Origine Contrôlée

A.O.P : Appellation d'Origine Protégée

I.G.P : Indication Géographique Protégée

Vin manquant : ●

Prix nets, service compris

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »



HAUTE-SAVOIE / SAVOIE / ISÈRE

<i>BLANC</i>	 37.5cl	 50 cl	 75 cl
2015 - Cruet – Vieille Vigne d’Idylle – Domaine de l’Idylle	12,00		
2019 - Chignin « Vieilles Vignes » – Domaine André & Michel Quénard	16,00		20,00
2016 - Apremont – Prestige des Rocailles	11,00		
2018 - Roussette de Savoie – Domaine Christophe Joly			19,00
2018 - Seyssel – Clos de la Péclette – Altesse Prestige – Maison Mollex		17,00	23,00
2017 - Chignin-Bergeron – Domaine André & Michel Quénard	22,00		
2019 - Chignin-Bergeron – Domaine André & Michel Quénard			27,00
2018 – IGP Isère – Les Ailés Les Rutissons		36,00	
2015 - Crépy - La Goutte d’Or – Domaine Mercier			39,00
2014 - Roussette de Savoie - Château de Mérande - La Comtesse Blanche – Domaine Genoux			36,00
2019 – Chasse au Dahu – Des vins d’envie			24,00








SAVOIE

A.O.C VINS DE SAVOIE

ROUGE

			
	37.5cl	50 cl	75 cl
2018 – Gamay – Domaine Christophe Joly			19,00
2019 – Mondeuse – Domaine Christophe Joly			24,00
2018 - Jongieux A.O.C - La Cave du Prieuré - Raymond Barlet & fils	16,00		
2019 – Croire au Yéti – Des vins d’envie			24,00
2018 – Le cirque de l’amoureuse - Des vins d’envie			31,00
2012 - Mondeuse A.O.C – Cuvée Guillaume Charles - Domaine G&G Bouvet			64,00





BOURGOGNE

BLANC

2019 – Bourgogne Aligoté – Valentin Vignot

2015 - Chablis Premier Cru – Laroche « Les Vauderey »

		
37.5cl	50 cl	75 cl

20,00

45,00

VIGNOBLES DE LA CÔTE DE BEAUNE

2017 – Chardonnay « Les 2 Dindes » – Domaine Antoine Olivier

2015 – Santenay – Les Coteaux sous la Roche - Domaine Antoine Olivier

2015 - Savigny-les-Beaune « Vieilles Vignes » - les Champs Lins- V. Girardin

2007 - Puligny Montrachet – Les Champs Lins – Les levrons – V. Girardin

28,00

43,00

45,00

63,00

MACONNAIS

2018 – Saint-Véran « Grande Reserve » - Domaine Joseph Burrier

32,00





BOURGOGNE

ROUGE



VIGNOBLES DE LA CÔTE DE NUITS

2016 - Côtes de Nuits Village – Comte de Montebello	48,00
2015 - Nuit Saint Georges – Comte de Montebello	69,00
2014 - Gevrey- Chambertin « Vieilles Vignes » – Frédéric Magnien– A.O.C	80,00
1999 - Clos de Vougeot – Grand Cru – Château Génot Boulanger– A.O.C	110,00

VIGNOBLES DE LA CÔTE DE BEAUNE




2000 - Corton Le Rognet Grand Cru – Domaine Laleure Piot - A.O.C	130,00
--	--------





BORDEAUX

BLANC

			
	37.5cl	50 cl	75 cl
1998 - Sauternes – Château Prost - A.O.C			41,00
1998 - Loupiac – Château du Vieux Moulin – Adrien Cazeaux - A.O.C			38,00
2013 - Pessac-Leognan – Château Tour Leognan - A.O.C			31,00
2019 – Mouton Cadet Sauvignon blanc - Baron Philippe de Rothschild			31,00
2018 - Premières Grives – Domaine Tariquet – I.G.P			27,00

ROUGE




2006 - Médoc – Château Potensac – Domaine Delon - A.O.C			45,00
2017 – Haut-Médoc – Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild - A.O.C			31,00
2005 - Saint-Estèphe - Cru Bourgeois – Château Ormes de Pez - A.O.C			73,00
2009 - Saint-Estèphe – La Dame de Montrose – JL Chamolüe - A.O.C			64,00
2015 - Pauillac – Baron Nathaniel			53,00
2013 - Pauillac – L’Harmonie de Fonbadet - A.O.C			39,00
2007 - Pauillac –Château Grand Puy Lacoste - A.O.C			100,00
2014 - Saint-Julien - Les Fiefs de Lagrange- A.O.C			39,00
2009 - Saint-Julien –Croix de Beaucaillou – J. Eugène Borie - A.O.C			80,00
2011 - Moulis en Médoc – La Salle de Château Poujeaux – Jean Theil - A.O.C			38,00





BORDEAUX

ROUGE




			
	37.5cl	50 cl	75 cl
2007 - Margaux – Second Grand Cru Classé – Château Rauzan Gassies - A.O.C			68,00
2012 - Saint-Émilion – Grand Cru – Château Bigaroux - A.O.C			63,00
2015 - Saint-Émilion – Grand Cru – Château Bigaroux - A.O.C			88,00
2016 - Saint-Émilion – Grand Cru – Château Bigaroux - A.O.C			95,00
2003 - Saint-Émilion – 1^{er} Grand Cru Classé – Château La Gaffelière - A.O.C			110,00





BEAUJOLAIS

ROUGE

	 37.5cl	 50 cl	 75 cl
2019 – Morgon « Grand Cras » - Domaine Joseph Burrier			34,00
2018 – Fleurie « Poncié » - Château Beauregard			29,00
2014 - Beaujolais Villages – Château de Corcelles - A.O.C			21,00
2018 – Beaujolais Village « Les Belouzes » - Château Beauregard			22,00





CÔTES DU RHÔNE

BLANC

2015 - Côtes du Rhône – Réserve Perrin

2005 - Condrieu – Les Vins de Vienne

2018 - Châteauneuf-du-Pape – Gallimardes – Domaine Giraud

		
37.5cl	50 cl	75 cl

22,00

58,00

75,00

ROUGE

2017 – Syrah "à deux pas" - Domaine Jean-François Jacouton - I.G.P.

2018 – Côte du Rhône « Parallèle 45 » bio – Domaine Paul Jaboulet Aîné

2019 - Vacqueyras – Domaine les Ondines

2018 – Vacqueyras - Mas des Restanques

2017 – Crozes-Hermitages « Les Jalets » bio - Domaine Paul Jaboulet Aîné

2017 – Saint-Joseph – Sortilège - Jean-François Jacouton

2014 - Gigondas – Première Cuvée

2017 – Gigondas – Mas des Restanques

2017 - Châteauneuf-du-Pape – Tradition – Domaine Giraud

2016 – Côte-Rôtie « Les Jumelles » - Domaine Paul Jaboulet Aîné

31,00

22,00

27,00

30,00

33,00

41,00

37,00

41,00

63,00




79,00





PAYS DE LOIRE

BLANC

			
2017 - Sancerre « Grand Chaille » - Domaine Thomas & Fils	37.5cl	50 cl	75 cl
2015 - Muscadet – Sèvre et Maine sur Lie – Château de l'Aulnaye			31,00
2018 - Pouilly Fumé – Cuvée signée Eric Laurent – Domaine Bonnamy			17,00
			39,00

ROUGE

2017 – Valencay – « Le Claux Delorme » – Domaine Minchin			23,00
2019 - Saint Nicolas de Bourgueil – Cuvée signée Fabien Hachet – Cave Robert & Marcel			25,00
2018 - Menetou-Salon – Pommerais – Domaine Minchin			31,00
2018 - Touraine - « Red de Rouge » – Domaine Minchin			21,00
2018 - Saumur Champigny Lieu-dit Les Poyeux			21,00





ALSACE

BLANC

			
	37.5cl	50 cl	75 cl
2015 - Pinot Auxerrois – Réserve - V. Lorang & Fils			15,00
2013 - Riesling – Vieilles Vignes - V. Lorang & Fils			25,00
2012 - Riesling – Cuvée Particulière - V. Lorang & Fils			20,00
1989 - Tokay Pinot Gris – Grains Nobles - V. Lorang & Fils			63,00
2006 - Pinot Gris – Cuvée Weinlust - V. Lorang & Fils			28,00
2014 - Gewürztraminer – Vendanges Tardives - V. Lorang & Fils			37,00





SUD OUEST

BLANC

- 2013 - Jurançon – Privilège d’Automne – Vendange Tardive – A.O.C
2005 - Pacherenc du Vic Bilh – L’Automnal – fût de chêne – A.O.C
2015 - Gaillac – Doux – Les Brozes – A.O.C

		
37.5cl	50 cl	75 cl

23,00
38,00
18,00

ROUGE

- 2013 - Madiran – Château Bouscassé – A.O.P

42,00





CÔTES DE PROVENCE

ROSÉ

2019 – Le Fil d’Ariane – Domaine des Peirecedes – A.O.C



37.5cl



50 cl



75 cl

24,00





MONDE

ESPAGNE

BLANC

2010 - Vina Esmeralda – Famille Torres

ROUGE

2015 - Sangre de Toro – Famille Torres

ARGENTINE

ROUGE

2017 - Trivento - Malbec -Baron Edmond de Rothschild



37.5cl



50 cl



75 cl

21,00

19,00

32,00





MONDE

CHILI

BLANC

2005 - Casillero del Diabolo – Chardonnay

ROUGE

2017 - Anderra – Cabernet Sauvignon

2017 - Casillero del Diabolo – Cabernet Sauvignon



37.5cl



50 cl



75 cl

23,00

24,00

27,00





CHAMPAGNE

Haton Brut - cuvée classic

Haton Brut Rosé

Mercier Brut

Laurent Perrier Brut Rosé

Dom Pérignon



75 cl

41,00

44,00

66,00

95,00

198,00

PÉTILLANTS

Roséphine - Bugey pétillant rosé – Domaine Monin

Déliran’Cestral – Château de Mérande – Domaine Genoux

Crémant de Savoie Brut – Maison Mollex (A.O.P.)

2016 - Cerdons du Bugey – Cuvée des Elites – Domaine du Clos de la Bierle



75 cl

32,00

22,00

23,00

42,00





AU VERRE

Nous vous proposons une sélection de vins au verre (10 cl) :

BLANC

Savoie : Seyssel « Clos de la Pécellette » Altesse Prestige – Maison Mollex - 2018	4,00
Loire : Pouilly Fumé – Cuvée signée Eric Laurent – Domaine Bonnamy - 2017	6,00
Loire : Coteaux du layon – Château Soucherie - 2018	8,00
Loire : Sancerre – Domaine la Clef du récit – 2018	9,50
Bourgogne : Chablis – Domaine Jean-Marc Brocard – 2017	8.50
Bordeaux : Pessac-Léognan – Château Baret - 2015	10,00
Rhône : Hermitage – Domaine Laurent Habrad - 2016	14,00
Sud-Ouest : Jurançon Symphonie de Novembre – Domaine Cauhapé (moelleux) - 2017	11,00



ROUGE

Savoie : Gamay – Domaine Christophe Joly - 2018	4,00
Bordeaux : Haut-Médoc – Mouton Cadet - A.O.C - 2017	6,00
Languedoc-Roussillon : Pic-Saint-Loup Les Nobles Pierres – Château Lascaux - 2016	10,00
Australie : Barossa Vallée Cuvée Woodcutter's – Domaine Torbeck – 2016	14,00
Rhône : Côte-Rôtie Champon's - Domaine Pichat - 2017	14,00
Bourgogne : Santenay 1 ^{er} Cru Clos Faubard – Domaine Muzard Lucien & fils - 2016	14,00
Bourgogne : Nuits-Saint Georges 1 ^{er} cru Les Poulettes – Domaine André Goichot – 2016	20,00





ROSÉ

Côte de Provence : Le Fil d'Ariane – Domaine des Peirecedes – A.O.C - 2018	4,00
--	------





EAUX

	 33 cl	 50 cl	 75 cl	 1 L
Aquachiara Pétillante			4,00	
Produite au restaurant. Pure, saine et fraîche, d'une parfaite neutralité pour le respect du goût et de l'environnement.				
Evian		3,50		4,00
San Pellegrino		3,80		5,00
Perrier	4,50			
Perrier fine bulle		3,80		5,00

CAFÉS

Expresso / Ristretto / Décaféiné / Noisette	2,30
Café crème / Café allongé	2,50
Double Espresso	4,00
Grand Café au lait / Cappuccino	4,00
Chocolat Chaud	4,00
Café ou Chocolat Viennois	4,50
Irish Coffee	10,00
Café Savoyard	10,00

THÉS & INFUSIONS

Thé Noir	3,50
Thé du soir déthéiné	3,50
Infusions / Tisanes	3,50
Fleurs de thé	4,50

