

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

BLANC	 37.5cl	 50 cl	 75 cl
2015 - Crépy - La Goutte d'Or – Domaine Mercier			46,10
2016 - Seyssel – Clos de la Péclette – Altesse Prestige – Maison Mollex	15,60		29,00
2018 - Roussette de Savoie – Domaine Christophe Joly			24,00
2014 - Roussette de Savoie - Château de Mérande - La Comtesse Blanche – Domaine Genoux			46,50
2018 - Chignin « Vieilles Vignes » – Domaine André & Michel Quénard	16,20		22,20
2017 - Chignin-Bergeron – Domaine André & Michel Quénard	26,30		36,40
2016 - Apremont – Prestige des Rocailles	12,80		23,10
2015 - Cruet – Vieille Vigne d'Idylle – Domaine de l'Idylle	11,10		20,10
2018 – IGP Isère – Les Ailés Les Rutissons		36,00	








SAVOIE

A.O.C VINS DE SAVOIE

ROUGE

			
2018 - Jongieux A.O.C - La Cave du Prieuré - Raymond Barlet & fils	37.5cl	50 cl	75 cl
2018 - Gamay – Domaine Christophe Joly			26,00
2018 – Mondeuse – Domaine Christophe Joly			19,00
2016 - Arbin - Mondeuse A.O.C - Domaine de l'Idylle			24,00
2012 - Mondeuse A.O.C – Cuvée Guillaume Charles - Domaine G&G Bouvet			28,30
			64,00

VINS DE PAYS D'ALLOBROGIE

BLANC

			
2014 - Malvoisie – Domaine Grisard	37.5cl	50 cl	75 cl
2005 - Quartz – Domaine des Ardoisières, Cevins			44.10
			68,20





BOURGOGNE

BLANC

			
2015 - Bourgogne Aligoté – Les Sèves – Antonin Rodet	37.5cl	50 cl	75 cl
2015 - Chablis Premier Cru – Laroche « Les Vauderey »	13,20		25,90
	34,50		58,30

VIGNOBLES DE LA CÔTE DE BEAUNE

2017 – Chardonnay « Les 2 Dindes » – Domaine Antoine Olivier			24,00
2015 – Santenay – Les Coteaux sous la Roche - Domaine Antoine Olivier			42,60
2015 - Pernand Vergelesses – P. Dubreuil – Fontaine Père et Fils			46,40
2016 - Meursault – Vieilles Vignes – C. Bellang & Fils			68,00
2015 - Savigny-les-Beaune « Vieilles Vignes » - les Champs Lins- V. Girardin			45,40
2007 - Puligny Montrachet – Les Champs Lins – Les levrons – V. Girardin			95,40

VIGNOBLES DE LA CÔTE CHALONNAISE

2016 - Rully – Les Saint-Jacques – Domaine Laborbe-Juillot			30,80
--	--	--	-------





BOURGOGNE

ROUGE



VIGNOBLES DE LA CÔTE DE NUITS

2017 - Côtes de Nuits – Domaine Chauvenet - Chopin – A.O.C		39,00
2016 - Hautes Côtes de Nuits – D. Duband – A.O.C	20,50	37,50
2014 - Gevrey- Chambertin « Vieilles Vignes » – Frédéric Magnien– A.O.C		92,00
1999 - Clos de Vougeot – Grand Cru – Château Génot Boulanger– A.O.C		164,80
2014 - Vosne-Romanée – Domaine Robert Sirugue – A.O.C		79,20
2017 - Nuit Saint Georges – Domaine Chauvenet – Chopin – A.O.C		63,00

VIGNOBLES DE LA CÔTE DE BEAUNE




2000 - Corton Le Rognet Grand Cru – Domaine Laleure Piot - A.O.C		150,00
2014 - Pommard – Domaine Jean Guiton - A.O.C		89,00
2013 - Volnay 1 ^{er} Cru – Les Champs Lins – Les Santenots – V. Girardin - A.O.C		89,00
2009 - Volnay 1 ^{er} Cru – Clos des Chênes – Château de Meursault - A.O.C		104,00





BORDEAUX

BLANC

			
1998 - Sauternes – Château Prost - A.O.C	37.5cl	50 cl	75 cl
1998 - Loupiac – Château du Vieux Moulin – Adrien Cazeaux - A.O.C			57,40
2013 - Pessac-Leognan – Château Tour Leognan - A.O.C			41,60
			36,50

ROUGE




2006 - Médoc – Château Potensac – Domaine Delon - A.O.C			75,90
2015 – Haut-Médoc – Mouton Cadet Réserve - A.O.C			32,70
2005 - Saint-Estèphe - Cru Bourgeois – Château Ormes de Pez - A.O.C			83,30
2009 - Saint-Estèphe – La Dame de Montrose – JL Chamolüe - A.O.C			92,80
2015 - Pauillac – Baron Nathaniel			54,00
2013 - Pauillac – L’Harmonie de Fonbadet - A.O.C			63,00
2007 - Pauillac –Château Grand Puy Lacoste - A.O.C			119,00
2007 - Pauillac – Grand Cru Classé – Château Pontet Canet - A.O.C			103,60
2014 - Saint-Julien - Les Fiefs de Lagrange- A.O.C			51,80
2009 - Saint-Julien –Croix de Beaucaillou – J. Eugène Borie - A.O.C			95,90
2007 - Saint-Julien – Grand Cru Classé – Château Lagrange - A.O.C			88,00
2011 - Moulis en Médoc – La Salle de Château Poujeaux – Jean Theil - A.O.C			52,00





BORDEAUX

ROUGE




			
	37.5cl	50 cl	75 cl
2007 - Margaux – Second Grand Cru Classé – Château Rauzan Gassies - A.O.C			114,20
2014 - Château de Costis - A.O.C			21,00
2014 - Pessac-Léognan – Château Tour Léognan - A.O.C			56,00
2014 - Graves – Château Maderot - A.O.C			31,70
2014 - Côtes de Bourg - Château de Barbe - A.O.C			28,60
2013 - Lalande de Pomerol – Château de Bel-Air - A.O.C	27,90		45,70
2000 - Pomerol – Château Franc Maillet - A.O.C			112,80
2012 - Lussac Saint-Émilion – Château La Claymore - A.O.C	22,00		35,00
2014 - Puisseguin Saint-Émilion – Château Roc de Boissac La Millerie - A.O.C			33,00
2014 - Saint-Émilion – Grand Cru – Château Bellerose Figeac - A.O.C			35,40
2011 – Saint-Émilion – Grand Cru Classé – Château Laroze - A.O.C			94,00
2012 - Saint-Émilion – Grand Cru – Château Bigaroux - A.O.C			115,00
2003 - Saint-Émilion – 1 ^{er} Grand Cru Classé – Château La Gaffelière - A.O.C			133,00





BEAUJOLAIS

ROUGE




			
	37.5cl	50 cl	75 cl
2017 - Julié纳斯 – Les Capitans – Noël Briday - A.O.C			26,40
2017 - Saint-Amour – Domaine de Lucie – Noël Briday - A.O.C	17,20		
2015 - Fleurie – Domaine de la Madone « Madone Vieilles Vignes » - A.O.P			38,50
2016 - Brouilly – Château de Corcelles - A.O.C			32,30
2014 - Beaujolais Villages – Château de Corcelles - A.O.C	15,70		27,60





CÔTES DU RHÔNE

BLANC

	 37.5cl	 50 cl	 75 cl
2005 - Condrieu – Les Vins de Vienne			71,00
2014 - Saint-Joseph – Deschants – M. Chapoutier			56,80
2010 - Châteauneuf-du-Pape – Château Mont-Redon			63,70
2018 - Châteauneuf-du-Pape – Gallimardes – Domaine Giraud			75,00
2011 - Saint-Péray – Les Vins de Vienne			35,20
2015 - Côtes du Rhône – Réserve Perrin			23,50

ROUGE

2013 - Côte Rôtie – Brune et Blonde de Guigal – Château d’Ampuis			129,80
2018 - Saint-Joseph – Les Mariniers	17,00		35,00
2017 - Côtes du Rhône Villages – Coste Clavelle		17,60	21,00
2014 - Gigondas – Première Cuvée			42,80
2017 - Vacqueyras – Domaine les Ondines		18,40	30,40
2017 - Châteauneuf-du-Pape – Tradition – Domaine Giraud			63,00
2012 - Châteauneuf-du-Pape – Château la Nerthe			81,00





PAYS DE LOIRE

BLANC

	 37.5cl	 50 cl	 75 cl
2017 - Sancerre « Grand Chaille » - Domaine Thomas & Fils			27,00
2015 - Muscadet – Sèvre et Maine sur Lie – Château de l'Aulnaye			16,80
2015 - Coteaux du Layon – Saint Aubin de Luigné – Domaine Gaudard			31,90
2018 - Menetou-Salon – Pommerais – Domaine Minchin			27,00
2014 - Menetou-Salon – Le Grand Cerf – Les Celliers de Ceres	18,40		31,10
2012 - Touraine – Sauvignon - « Les Roches »			18,00
2014 - Touraine - « Red de Rouge » – Domaine Minchin			31,10
2018 - Pouilly Fumé « Les Clairières » – Domaine Denis Gaudry	19,60		33,40
2017 – Valencay – « Le Claux Delorme » – Domaine Minchin			23,00

ROUGE

2017 - Saint Nicolas de Bourgueil « Le Fresne »			23,00
2017 - Sancerre « Terres Blanches » - Domaine Thomas & Fils			30,50





ALSACE

BLANC

			
	37.5cl	50 cl	75 cl
2015 - Pinot Auxerrois – Réserve - V. Lorang & Fils			16,00
2013 - Riesling – Vieilles Vignes - V. Lorang & Fils	15,80		24,20
2012 - Riesling – Cuvée Particulière - V. Lorang & Fils			19,00
1989 - Tokay Pinot Gris – Grains Nobles - V. Lorang & Fils			65,00
2006 - Pinot Gris – Cuvée Weinlust - V. Lorang & Fils			33,60
2014 - Gewürztraminer – Vendanges Tardives - V. Lorang & Fils			51,00

ROUGE

2014 - Pinot Noir Cuvée Prestige - Vieilli en fût de chêne - V. Lorang & Fils	13,70		22,70
---	--------------	--	--------------





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
2014 - Gaillac – Doux – Les Brozes – A.O.C

		
37.5cl	50 cl	75 cl

32,00
47,70
13,70

ROUGE

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

57,00





SAVOIE

ROSÉ

2018 - Gamay – La Cave du Prieuré – R. Barlet & Fils – A.O.C




		
37.5cl	50 cl	75 cl
16,60		25,00

CÔTES DE PROVENCE ET BANDOL

ROSÉ

2016 - Domaine Sainte Marie – Tradition -Vin Biologique – A.O.C

2016 - Bandol – Mas de la Rouvière – Domaine Bunan – Vin Biologique – A.O.C

		
37.5cl	50 cl	75 cl
		33,60
		48,00





MONDE

ITALIE

ROUGE

- 2011 - Sangiovese, Vendemmia, Toscana – Chigi Saracini
- 2012 - Primitivo de Salento, Lapaccio
- 2010 - Chianti classico, Riserva Torre delle Grazie
- 2013 - Valpolicella – Le Colline del Filari

		
37.5cl	50 cl	75 cl

- 25,60
- 17,70
- 31,00
- 18,00

ESPAGNE

BLANC

- 2010 - Vina Esmeralda – Famille Torres

29,30

ROUGE

- 2008 - Rioja – Montelciego – Gran Reserva
- 2015 - Sangre de Toro – Famille Torres
- 2004 - Tilenus Crianza Mencia - Bierzo

- 27,00
- 23,00
- 49,80

ARGENTINE

ROUGE

- 2017 - Trivento - Malbec -Baron Edmond de Rothschild

32,00





MONDE

CHILI

BLANC

2006 - Casillero del Diabolo – Chardonnay

ROUGE

2013 - Frontera Cabernet Sauvignon, Vallée Central, Concha y Toro

2017 - Anderra – Cabernet Sauvignon

2015 - Casillero del Diabolo – Cabernet Sauvignon



37.5cl



50 cl



75 cl

39,00

24,80

27,00

30,00

AFRIQUE DU SUD

ROUGE

2017 - Pinotage – Douglas Green – Western Cape

28,20

AUSTRALIE

ROUGE

2010 - Jacob's Creek Shiraz Cabernet

25,10

NOUVELLE ZÉLANDE

BLANC

2013 - Hans Greyl – Marlborough – Sauvignon

28,50






CHAMPAGNE

	 75 cl
Haton Brut - cuvée classic	45,00
Haton Brut Rosé	58,00
Mercier Brut	55,00
Veuve Clicquot	90,00
Laurent Perrier Brut Rosé	173,00
Dom Pérignon	315,00

PÉTILLANTS

	 75 cl
Roséphine - Bugey pétillant rosé – Domaine Monin	27,50
Déliran’Cestral – Château de Mérande – Domaine Genoux	28,50
Crémant de Savoie Brut – Maison Mollex (A.O.P.)	31,30
2016 - Cerdons du Bugey – Cuvée des Elites – Domaine du Clos de la Bierle	42,00





AU VERRE

Nous vous proposons une sélection de vins au verre (15 cl) :

BLANC

Savoie : Seyssel « Clos de la Pécellette » Altesse Prestige – Maison Mollex 5,00

Loire : Pouilly-Fumé « Les Clairières » - Caves de Pouilly-sur-Loire 7,00



ROUGE

Savoie : Jongieux – Gamay « La cave du Prieuré » - Raymond Barlet & fils 5,00

Bordeaux : Saint-Emilion Puisseguin – Château la Millerie 7,00





ROSÉ

Savoie : Gamay « La cave du Prieuré » - Raymond Barlet & fils 5,00





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 Expresso	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

