

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 - Cruet – Vieille Vigne d’Idylle – Domaine de l’Idylle	12,00		
2018 - Chignin « Vieilles Vignes » – Domaine André & Michel Quénard	15,00		20,00
2016 - Apremont – Prestige des Rocailles	11,00		
2018 - Roussette de Savoie – Domaine Christophe Joly			19,00
2016 - Seyssel – Clos de la Péclette – Altesse Prestige – Maison Mollex			23,00
2017 - Chignin-Bergeron – Domaine André & Michel Quénard	22,00		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





SAVOIE

A.O.C VINS DE SAVOIE

ROUGE

2018 – Gamay – Domaine Christophe Joly

2018 – Mondeuse – Domaine Christophe Joly

2018 - Jongieux A.O.C - La Cave du Prieuré - Raymond Barlet & fils 16,00

2012 - Mondeuse A.O.C – Cuvée Guillaume Charles - Domaine G&G Bouvet



37.5cl



50 cl



75 cl

19,00

24,00

64,00





BOURGOGNE

BLANC

2017 – 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





BOURGOGNE

ROUGE



VIGNOBLES DE LA CÔTE DE NUITS

2016 - Hautes Côtes de Nuits – D. Duband – A.O.C	28,00
2017 - Côtes de Nuits – Domaine Chauvenet - Chopin – A.O.C	39,00
2017 - Nuit Saint Georges – Domaine Chauvenet – Chopin – A.O.C	53,00
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

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

ROUGE




2006 - Médoc – Château Potensac – Domaine Delon - A.O.C			45,00
2015 – Haut-Médoc – Mouton Cadet Réserve - A.O.C			38,00
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
2014 - Côtes de Bourg - Château de Barbe - A.O.C			22,00
2000 - Pomerol – Château Franc Maillet - A.O.C			67,00
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

2014 - Beaujolais Villages – Château de Corcelles - A.O.C



37.5cl



50 cl



75 cl

21,00





CÔTES DU RHÔNE

BLANC

			
	37.5cl	50 cl	75 cl
2015 - Côtes du Rhône – Réserve Perrin			22,00
2005 - Condrieu – Les Vins de Vienne			58,00
2018 - Châteauneuf-du-Pape – Gallimardes – Domaine Giraud			75,00

ROUGE




2017 – Syrah "à deux pas" - Domaine Jean-François Jacouton - I.G.P.			31,00
2018 – Côte du Rhône « Parallèle 45 » bio – Domaine Paul Jaboulet Aîné			22,00
2017 - Vacqueyras – Domaine les Ondines		27,00	
2017 – Vacqueyras - Mas des Restanques			30,00
2017 – Crozes-Hermitages « Les Jalets » bio - Domaine Paul Jaboulet Aîné			33,00
2017 – Saint-Joseph – Sortilège - Jean-François Jacouton			41,00
2014 - Gigondas – Première Cuvée			37,00
2017 – Gigondas – Mas des Restanques			41,00
2017 - Châteauneuf-du-Pape – Tradition – Domaine Giraud			63,00
2016 – Côte-Rôtie « Les Jumelles » - Domaine Paul Jaboulet Aîné			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
2017 - Pouilly Fumé – Cuvée signée Eric Laurent – Domaine Bonnamy			17,00
			39,00

ROUGE

2017 – Valencay – « Le Claux Delorme » – Domaine Minchin			23,00
2018 - Saint Nicolas de Bourgueil – Cuvée signée Fabien Hachet – Cave Robert & Marcel			27,00
2018 - Menetou-Salon – Pommerais – Domaine Minchin			31,00
2017 - Sancerre « Terres Blanches » - Domaine Thomas & Fils			36,00
2014 - Touraine - « Red de Rouge » – Domaine Minchin			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
- 2014 - 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

2018 – 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

2004 - Tilenus Crianza Mencia - Bierzo

ARGENTINE

ROUGE

2017 - Trivento - Malbec -Baron Edmond de Rothschild



37.5cl



50 cl



75 cl

21,00

19,00

35,00

32,00





MONDE

CHILI

BLANC

2006 - Casillero del Diabolo – Chardonnay

ROUGE

2017 - Anderra – Cabernet Sauvignon

2015 - 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

145,00

325,00

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	4,00
Loire : Pouilly-Fumé « Les Clairières » - Caves de Pouilly-sur-Loire	6,00
Loire : Sancerre – Domaine la Clef du récit – 2018	9,50
IGP Isère – Les Ailés Les Rutissons (vin doux)	7,50
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 Réserve - A.O.C - 2015	6,00
Loire : Saumur Champigny Les Loups Noirs – Domaine de Nerleux - 2016	8,00
Languedoc-Roussillon : Pic-Saint-Loup Les Nobles Pierres – Château Lascaux - 2016	10,00
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

