

Vins autour du Mont-blanc

75 cl

Vins Blancs

Jacquère Barlet	16.50
<i>Cépage Jacquère apporte à ce vin blanc la fraîcheur et des notes de foin coupé. Il est compagnon des plats du pays comme la Fondue ou la Raclette</i>		
Roussette « Marestel » Barlet	2006.....	19.00
<i>Fruitée et florale, elle se déguste sur les fromages et les poissons</i>		
Arbois Chardonnay Tissot	2006.....	19.50
<i>Vin du Jura, long en bouche, vin de gastronomie</i>		
Manicle Bugey	2006.....	20.00
<i>2/3 chardonnay, 1/3 altesse, Vin du Bugey issu d'un des plus grands terroirs, une merveille sur des fromages de chèvre frais ou des terrines de poissons</i>		

Vins Suisse

Marsanne « Les Claires » Roduit	32.00
Chardonne « Les Berneyes » Neyroud	Vaud25.00
Arvine Germanier	Valais	2003.....24.00
Mitis Amigne Oetroz	Valais	37.5 cl.....28.50
Fendant du Valais	16.00
Sauvignon Nouvelle	2005.....	36.00
<i>Vin expressif, floral et fruité, idéal avec des coquilles Saint-Jacques ou des poissons en sauce.</i>		

Vins Italien

Enfer Base Morgex	Rooste18.00
Clos de l'Enfer Morgex	Rooste23.00

Vins Rouges

Trousseau Singulier Tissot	2006.....	18.50
Cabernet Sauvignon et franc Nouvelle Suisse	2003.....	53.00
<i>Vin riche est puissant avec des notes de fruits noirs bien murs et d'épices. Convient avec les viandes rouges grillées et le gibier</i>		
Cornalin « La Chaille » Roduit	Valais38.00
Humagne « Chamossion » Neyroud	Vaud29.00