

Vins de Savoie (aop ou aoc)

75 cl

37.5 cl

Vins Blancs

- 2 Rousselle Marestel Barlet 2018.....39.00
*Robe d'une Couleur profonde avec une teinte dorée à reflet vert et gris.
Un nez Typé par un élevage sous bois qui donne de la puissance à une expression bouquetée, confite et épicée. Une
Bouche ample, grasse et chaleureuse qui subit dans sa longueur la tension apportée par l'élevage.*
- 3 Rousselle Altesse « Madame de M » Domaine Vendange 2017.....35.00
- 64 ½ Rousselle cru Jongieux « Altesse » Carrel E. 17.00
Vin blanc aromatique cultivé sur la commune de Jongieux (Savoie) aux arômes très minérales
- 5 Angeronna Chardonnay La Légende Vignerons Savoyards 2017.....29.00
*Lorsque la Déesse des secrets croisa au détour d'un coteau chautagnard un somptueux papillon,
cela donna naissance à un précieux flacons de l'élixir divin*
- 5h Savoie Chardonnay « Montée des crémaillères » Domaine Vendange 2018.....29.00
- 65 Savoie Apremont « Domaine Ophrys » Dupraz 2018.....17.00
Vin blanc sec issu du cépage Jacquère qui est le plus répandu en Savoie
- 7 Savoie Apremont Réserve St André  2019.....29.50
- Savoie Chignin Bergeron « Les roches Blanches » Quenard 2018.....35.00
*Cépage Bergeron ou roussanne, nez fruit jaune, pêche,
gras en bouche à boire en apéritif ou avec du fromage*
- 9 Savoie Les Abymes Réserve St André  2018 33.00
- 6 Savoie Mouette et Choucas Chasselas Fichard 2017 29.00

Vins de Savoie (aop ou aoc)

75 cl

37.5 cl

Nos Vins Blancs locaux à découvrir ...

Savoie Jacquère Monfarina Giachino 201835.00

Croquant, mordant, racé. Un vin proche du jus de fruit, qui donne l'impression de croquer dans la grappe.

Du Côté des Bulles

8 Crémant de Savoie Grande réserve Domaine Vendange35.00

Vin pétillant se déguste en apéritif ou en dessert

Vin Rosé

57 Rosé Savoie Carrel E. 2018.....26.0016.00

Vin rosé aux arômes de fruits rouges, pâle en couleur et souple en bouche

58 Angeronna Rosé Cave de Chautagne 201729.50

Lorsque la Déesse des secrets croisa au détour d'un coteau chautagnard un somptueux papillon, cela donna naissance à un précieux flacons de l'élixir divin

Vins de Savoie (aop ou aoc)

75 cl

37.5 cl

Vins Rouges

- 8 **Gamay cru Jongieux « Cuvée Prestige » Carrel E.** 2017.....29.5018.50
*Vin issu de « Vieilles Vignes » lui apportant structure et complexité,
qui accompagne parfaitement viandes ou charcuteries*
- 2 **Pinot Noir Carrel E.** 2017.....29.5018.50
Vin rouge léger, fruité au nez de petits fruits rouges : rond en bouche
- 5 **Pinot Noir Jeannine Fût de chêne Vullien** 2018.....31.00
Un coup de cœur pour ce pinot noir digne des pinots de Bourgogne, à découvrir absolument
- Pinot Noir Dupasquier** ❤️ 2016.....35.00
- Gamay Dupasquier** ❤️ 2016.....29.50
- 3 **Savoie Mondeuse « le Coz » Domaine Vendange** 2018.....29.50
Idéale pour les viandes à caractères, plats épicés ainsi que nos fromages Alpin
- 7 **Savoie Mondeuse Arbin La Belle Romaine** Château Merande  2018.....39.00

Vins de la Vallée du Rhône (aop)

Viril et fougueux, le Rhône file vers le midi, vers le soleil. Sur ses rives, le long des pays qu'il unit plus qu'il se divise, s'étendent des vignobles parmi les plus anciens de France. La vallée du Rhône est en production de vins fins la seconde région viticole avec le Bordelais. Aujourd'hui, grâce aux efforts de 12000 vignerons et de leurs organismes professionnels, en vue d'une constante amélioration de la qualité, l'image des Côtes du Rhône s'est redressée. Au Nord, le climat est tempéré, à influence continentale : disposé en coteaux à très forte pente, les vins sont issus du seul cépage syrah en rouge, des cépages Roussanne, Marsanne, et Viognier pour les blancs.

Au sud de Montélimar, le climat est méditerranéen, le principal cépage est le Grenache où les variations climatiques obligent les vignerons à utiliser plusieurs cépages

75 cl

37.5 cl

Vins Blancs

*Produit dans les Côtes du Rhône du Nord, ces vins blancs sont puissants et aromatiques.
Accord parfait avec des poissons ou en apéritif*

- | | | | |
|----|--|-----------|-------|
| 17 | Viognier « Les îles Blanches » Cellier des Chartreux  | 2018..... | 29.00 |
| 15 | Hermitage « Chevalier de Sterinberg » Jaboulet | 2015..... | 85.00 |

Vin Rosé

Rosé puissant aromatique à la couleur très foncée se dégustant même avec des mets relevés

- | | | | | |
|----|---------------|--------------|------------|-------|
| 68 | Favel 37.5 cl | Domaine Maby | 2017 | 21.00 |
|----|---------------|--------------|------------|-------|

Vins de la Vallée du Rhône (aop)

Vins Rouges

Les rouges des Côtes du Rhône sont des vins puissants, corsés et charpentés. Leurs nez développent souvent des notes d'épices et de fruits mûrs. Ils se dégustent avec des plats relevés, des viandes rouges ou des gibiers

12	Côtes du Rhône St léger		2017	21.00	9.50
14	Côtes du Rhône « Feuille » Garance 		2018.....	29.50	
	Côtes du Rhône « Parallèle 45 » Jaboulet 		2017.....	29.00	
	C Vigne « La Garrigue » Vins de Pays Pont du Gard		2015.....	29.50	
	Côtes du Rhône Village « Sablet » Domaine Espiers igp		2018.....	39.00	
	Côtes du Rhône Syrah //45 Magnum		2018.....	55.00	
	Châteauneuf du Pape « Les Cèdres » Jaboulet		2016.....	59.00	
27	Crozes Hermitage « Domaine Thalabert » Jaboulet		2013.....	59.00	
18	Vacqueyras Hautes Ribes		2018.....	33.00	
16	Vacqueyras Hautes Ribes 50cl		2018.....		21.00
	Vacqueyras « Grande Réserve » Duvernay 		2017.....	35.00	
19	Sigondas Domaine de Carobelle 		2017.....	37.00	
26	St Joseph Tollondière		2017.....	39.00	
	St Joseph Granilites Chapoutier 		2017.....	45.00	
	St Joseph préface Pierre Jean Villaz		2018.....	69.00	
	St Joseph « Le Grand Pompée » Jaboulet		2017.....	39.00	21.00
20	Cornas "Les Orènes" Chapoutier		2016.....	79.00	
29	Hermitage « Les Miaux » Domaine Ferraton		2011.....	135.00	
	Syrah « Les Jardins » Grenier 		2019.....	29.00	
	Syrah « Secret de Famille » Jaboulet		2017.....	25.00	
	igp Méditerranée				

Vins de la Vallée du Rhône (aop)

<i>Côte Rotie « La Landonne » Guigal</i>	1991.....	403.00
<i>Côte Rotie « La Landonne » Guigal</i>	1992.....	283.00
<i>Côte Rotie « La Landonne » Guigal</i>	1994.....	365.00
<i>Côte Rotie « La Landonne » Guigal</i>	1995.....	365.00
<i>Côte Rotie « La Landonne » Guigal</i>	1996.....	366.00
<i>Côte Rotie « La Landonne » Guigal</i>	2011.....	295.00
<i>Côte Rotie « La Landonne » Guigal</i>	2014.....	215.00

<i>Côte Rotie « La Mouline » Guigal</i>	1986.....	403.00
<i>Côte Rotie « La Mouline » Guigal</i>	1991.....	403.00
<i>Côte Rotie « La Mouline » Guigal</i>	1995.....	485.00
<i>Côte Rotie « La Mouline » Guigal</i>	1996.....	366.00
<i>Côte Rotie « La Mouline » Guigal</i>	2014.....	215.00

<i>Côte Rotie « La Turque » Guigal</i>	1991.....	353.00
<i>Côte Rotie « La Turque » Guigal</i>	1995.....	485.00
<i>Côte Rotie « La Turque » Guigal</i>	1996.....	366.00
<i>Côte Rotie « La Turque » Guigal</i>	2011.....	295.00
<i>Côte Rotie « La Turque » Guigal</i>	2014.....	215.00

Vins de Ardèche, Provence, Lubéron (aop ou aoc ou igp)

La Provence c'est un pays de vacances où « il fait toujours soleil ! ». Pour les vigneron, c'est aussi un pays de soleil où il brille 3000 heures par an. Comme dans les autres vignobles méridionaux, les cépages sont très variés : l'appellation Côtes de Provence admet 13 cépages. Les rosés de Provence sont pâles en couleur et souples en bouche. Ils se marient parfaitement avec des plats qui se dégustent en été (grillades, salades, ...)

Rosé

	<i>75 cl</i>	<i>37.5 cl</i>
Côtes de Provence <i>Carte Noire</i> Rosé	2018.....32.00	18.00
Côtes de Provence <i>Up</i> Château de Berne	2019.....26.00	
Côtes de Provence <i>Up</i> Château de Berne magnum	2019.....45.00	
Côtes de Provence <i>Château Minuty</i> Rose et Or	2018.....55.00	
Côtes de Provence <i>Domaine Aopras les 3 frères</i> 	2018.....35.00	
<i>La Nuit tous les Chats sont Gris</i> C. Chartreux igp Gard	2019.....25.00	
<i>Domaine Coulon</i> aop Coteaux Varois 	2019.....21.00	
<i>Domaine de la Croix Belle « Le Champ des Grillons »</i>	2018/19.....25.00	

Blanc

13 *Chardonnay « Origine » Cellier des pères Chartreux* igp Gard 2018.....29.00

Rouge

48 *Bandol « Les restanques du moulin »*  2016... .. 35.00

Languedoc et Roussillon (aop ou aoc ou igr)

Entre la bordure méridionale du massif central et la région orientale des Pyrénées, c'est une mosaïque de vignobles et une large palette de vins qui s'offrent à travers 4 départements côtiers : le Gard, l'Hérault, l'Aude et les Pyrénées orientales. Sol et climat constituent un environnement très favorable à la vigne. Dans le vignoble de vins fins, les cépages rouges sont essentiellement le Carignan, qui représente plus de 50 % de l'encépagement en raison de sa rusticité. Le Grenache, la Mourvèdre et la Syrah qui apporte ses tanins, ont un arôme qui se développe avec le temps : les cépages principaux en blanc sont Picpoul, Bourboulenc, Roussanne, et Marsanne.

75 cl

50 cl

Vins Blancs

12 Côtes Catalanes **Domaine Le Roc des Anges** « Llum »  2016.....45.00

Liberty Nages Château des Nages  2017.....25.00

Voici un vin original et croquant, pour accompagner un repas depuis l'apéritif jusqu'au dessert. Le mariage de la fraîcheur à la pétulance donne un vin charmeur par excellence !

27 **Les Vignes Oubliées** Terrasse du Larzac Vin de France  201739.00

Vins Rosés

Domaine MontRose 2019.....25.00

56 **Puech Haut** « Prestige » Net-Net 2018.....39.00 25.00 50 cl

Languedoc et Roussillon (aop ou aoc ou igp)

75 cl

50 cl

Vins Rouges

*Les Vins rouges du Languedoc ont le vent en poupe
ces rouges sont riches, concentrés et mêlés à des tanins puissants, compagnons des plats épicés !*

40	L'hospitalitas Syrah Mourvèdre Gerard Bertrand	2012	75.00
32	Château L'hospitalet « la Clape » Gerard Bertrand	2018	35.00
45	Saint Antonin « Cazalet »   Faugères	2018	29.00
	L'Kermas  Terrasse du Larzac	2017	49.00
	Saurageonne  Terrasse du Larzac	2015	49.00
	Domaine St Sylvestre  S. V. Guizard Terrasse du Larzac	2016	65.00
	Cal Demoura « Terre de joinquières »   Terrasses du Larzac	2017	55.00
47	Montcalmès Languedoc Terrasses du Larzac	2016	65.00
44	Côtes Catalanes Le Roc des Anges « Segna de Cor »   	2017	45.00
	Le Clos rouge « Piccolo » Cinsault igp pays Herault	2018	45.00
	Pic St Loup L'optimiste Chemin des rères   	2018	35.00
40	Les Brumes Syrah/Cabernet vin de pays d'oc	2017	69.00
	Minervoais Le Coup de Canon Floris	2018	25.00

Vins de la Vallée de la Loire (aop ou aoc ou igp)

Jardin de la France, résidence Royale, terres d'arts et de lettres, bureau de la renaissance, la région est vouée à l'équilibre à l'harmonie, à l'élégance. Tantôt étroite et sinueuse, rapide et bruyante, tantôt imposante et majestueuse, calme d'apparence, la Loire en est bien le facteur d'unité, mais il convient cependant d'être attentif aux différences, surtout lorsqu'il s'agit des vins.

75 cl 37.5 cl




Vins Blancs

Les Blancs de Loire sont secs et aromatiques sauf pour le Quarts de Chaume, Chaume et Coteaux du Layon. Issu du cépage sauvignon, nez minéral et marqué par les agrumes.

40	Pouilly Fumé Pascal Jolivet	2018.....	22.50
30	Sancerre Caillottes Pascal Jolivet	2018.....45.00	25.00
19	Chenin de Jardin Mourat   AB	2019.....	29.00
24	Anjou Litus Chenin Blanc Morgat 	2014... ..	69.00
<i>Nez agrumes, pâtes de fruits, miel, légèrement gras en bouche, Il se marie très bien avec des fruits de mer, poissons et crustacés</i>			
25	Sauvignon Altitude Jolivet igp Magnum	2015.....	59.00

Vins d'Alsace et Moselle (aop)

La plus grande partie du vignoble d'Alsace est implantée sur les collines qui bordent le massif vosgien et qui prennent pied dans la plaine Rhénane. Les Vosges qui se dressent entre l'Alsace et le reste du pays, donnent à la région son climat spécifique. Les blancs d'Alsace sont très aromatiques. Au nez, on retrouve souvent les fruits exotiques, bouche élégante et souple. On le déguste en apéritif ou avec du foie gras pour les Gewurztraminer.

		<i>75 cl</i>	<i>37.5 cl</i>
34 Riesling Maurice Schoech 	2018.....	39.00	
33 Gewurztraminer Grand Cru Maurice Schoech 	2016.....	35.00	
Pinot Gris Maurice Schoech 	2018.....	33.00	

Vins du Beaujolais (aop)

Les rouges du Beaujolais sont des vins légers, fruités et friands pouvant se déguster légèrement frais.

		<i>75 cl</i>	<i>37.5 cl</i>
122b Fleurie	2018.....	28.00	
121 Morgon	2017/18.....	28.0013.50
125 Juliénas	2017.....	26.00	
123 Moulin à Vent	2016.....	28.00	

Vins de Bourgogne (aop)

Vins de Chablis (aoc)

Vin issu du cépage Chardonnay : vin blanc sec, minéral qui se déguste jeune. On le boit jeune, mais il peut vieillir jusqu'à 10 ans gagnant en complexité et en richesse de bouquet

75 cl 37.5 cl



Chablis W. Fèvre 2018.....49.00 29.00

Côtes d'Auxerre (aoc)

Sauvignon St Bris Corps de Garde Soisol    2017.....49.00
Bourgogne Sueule de Loup Soisol    2017.....55.00

Vins des Côtes Mâconnaises Chalonnaises D'Or (aop ou aoc)

75 cl 37.5 cl

54 Mâcon Vieilles vignes Domaine de la Verpaille   2017 /18.....35.00
45 St Véran Lucien Thomas 2017.....19.50
29 Montagny 1^{er} cru Clos Chaudron Piccard 2014..... 39.00
Rully blanc Village Grand Mougin 2017..... 59.00
28 Marsannay Sylvain Pataille 2017.....69.00

Robe jaune doré avec reflets verts signes de fraîcheur

Le nez marqué par les fruits exotiques, les notes beurrées mais aussi par la minéralité due au terroir calcaire qui porte la vigne de Chardonnay rose.

La bouche très envôlée permet de l'accorder avec une multitude de plats raffinés aux saveurs douces et crémeuses.

La Bourgogne en Blanc

La Bourgogne est vraisemblablement la région produisant les plus grands vins blancs : ils sont pour la majorité issu du cépage Chardonnay pour les grands blancs de la Côte de Beaune et de Nuits. Les vins blancs de Bourgogne font partie des vins de garde.

75 cl

	Chardonnay <i>Par Amour</i> Paturie	2018.....	29.00
42	Bourgogne Aligoté <i>Buxynoïse</i>	2017.....	29.00
	Bourgogne Aligoté <i>Grand Mougïn</i>	2017.....	45.00
40	Viré Cléssé « <i>Quintaine</i> » Guillemot 	2017.....	55.00
41b	Bourgogne Aligoté <i>Coche Dury</i>	2015.....	125.00
	Bourgogne Chardonnay <i>Coche Dury</i>	2012.....	155.00

La Côte de Beaune en Blanc (aoc)

39	Beaune du Château <i>Boucharð</i>	2015	59.00
	Chevalier <i>Montrachet Grand Cru</i> Boucharð	1998.....	335.00
	Bâtard <i>Montrachet</i> Morey	2007.....	215.00
	Chevalier <i>Montrachet Grand Cru</i> Boucharð	2001.....	285.00
	Chevalier <i>Montrachet Grand Cru</i> Boucharð	2007.....	235.00
	Corton <i>Charlemagne Grand Cru</i> Agarter	2007.....	190.00
	Corton <i>Charlemagne Grand Cru</i> Agarter	2009.....	159.00
	Corton <i>Charlemagne</i> Tollot Beaut	2013.....	215.00
	Puligny-Montrachet « <i>Terre de Blagny</i> » Benoit Ente	2011.....	135.00

Vins de Bourgogne (aop)

Voici pour l'amateur le plus passionnant, mais aussi le plus irritant vignoble de France : nulle part ailleurs, la mystérieuse alchimie qui se développe entre cépage, terroir, climat et intervention humaine, ne s'exprime avec autant de nuances et ne produit de vins plus porteurs d'émotions

La Côte Chalonnaise en Rouge (aoc)

55	Mercrey « Vieilles Vignes »	Domaine Theulot Guillot	2017.....	55.00
	Sivry 1 ^{er} cru « Clos Charlé »	Mouton Laurent	2017.....	59.00

La Bourgogne en rouge

75 cl

37.5 cl

	Bourgogne Pinot noir	Sirardin	2018	
				35.00
61	Bourgogne Pinot noir	Jollot Beaut	2017.....	65.00
67	Pinot noir Vieilles Vignes	Perrot-Minot	2014	75.00
51b	Maranges 1 ^{er} Cru La Fussière	Vieille Vigne Bachelet O	2018.....	45.00
66	Volnay « Caillerets »	Boucharde Père et Fils	2013.....	99.00
52	Beaune 1 ^{er} cru Grèves « Vigne de l'enfant Jésus »	Boucharde	2015.....	149.00
	Saigny les Beaune	Giboulot 	2017.....	55.00
61b	Aloxe Corton	Jollot Beaut	2017.....	115.00

La Côte de Nuits en Rouge (aoc)

75 cl

62	Marsannay Longeroies Sylvain Pataille	2017... ..	69.00
	Clos Vougeot Grand Cru Meo Camuzet	2012.....	349.00
	Clos Vougeot Grand Cru Meo Camuzet	2013.....	389.00
63b	Pommard Meo Camuzet	2016.....	125.00
	Bonne Mares Pegerter	2008.....	180.00
	Chambolle Musigny 1 ^{er} cru Les Cras Meo Camuzet	2014.....	289.00
	Grand Echezeaux Pegerter	2008.....	190.00
65	Vosne Romanée Perrot Minot	2014.....	149.00
	Vosne Romanée «Les Chaumes» Néo Camuzet	2006.....	199.00
70	Nuits St Georges "Les Damodes" Lecheneaut	2014.....	119.00
	Nuits St Georges « Les murgers gras » Perrot Minot	2017.....	165.00
58	Nuits St Georges « Clos de Thorey » Rodet	2009.....	105.00
59	Nuits St Georges Meo Camuzet	2016.....	135.00
64	Gevey Mes 5 terroirs Mortel	2013.....	135.00
64b	Gevey Mes 5 terroirs Mortel	2014.....	165.00
	Gevey Chambertin Lecheneaut	2017.....	99.00
	Morey St Denis "Clos des Ormes" Lecheneaut	2011.....	119.00
	Morey St Denis "La rue de Vergy" Perrot Minot	2012.....	119.00
73	Morey St Denis Lecheneaut	2014.....	99.00
73b	Morey St Denis « Clos de la Roche » Lecheneaut	2014.....	355.00
	Clos des Lambrays Grand Cru	2014.....	365.00
	Chambertin Grand Cru « Clos de la Bèze » Perrot Minot	2014.....	735.00
	Chambertin Grand Cru Bouchard	2006.....	335.00

Vins du Sud Ouest

Vin Blanc

Sables Fauves Domaine de Laballe igp Landais ❤️ 2018 21.00

Bordeaux (aop)

Partout dans le monde, Bordeaux représente l'image même du vin. Le vignoble bordelais est organisé autour de trois axes fluviaux : la Garonne, la Dordogne et la Gironde.

Les Vins de Bordeaux ont toujours été produits à partir de plusieurs cépages qui ont des caractéristiques complémentaires. En rouge, le cabernet et le merlot sont les principales variétés. Les premiers donnent aux vins leur structure tannique. Le Merlot donne un vin plus souple, d'évolution plus rapide.

Vin Blanc et Liqueureux

75 cl

58 Mouton Cadet Sauvignon ❤️ 2018.....32.00
49 Château Talbot Caillou ❤️ 2010.....49.00
50 Saint Luc XVIII Côtes de Gascogne 2018.....25.00

Vins Rouges

75 cl

37.5 cl

Mouton Cadet Réserve ❤️ 2017.....39.00
Château Rocminvieille 201725.00

Côte de Franc

Barthélémy Château Le Puy 2008.....95.00
Barthélémy Château Le Puy 2009.....95.00
Barthélémy Château Le Puy 2010.....75.00

Vins de Bordeaux (aop)

Vins Rouges


75 cl

37.5 cl

Moulis

92	Château Poujeaux	2012.....	79.00	
77	Château Chasse Spleen	2012	69.00	
91	Château Maucaillou	2013.....	49.00	

Graves

	Mouton Cadet Réserve Grave 	2016.....	39.00	
	Château Cheret Pitres	2016.....	35.00	

Médoc

	Petit Manou	2013.....	39.00	
78	Clos Manou	2012.....	59.00	
	Château Clarke Baron Edmond Rothschild Magnum	2008.....	95.00	150 cl

Haut-Médoc

90	Mademoiselle L	2015.....	39.00	
76	Château Lieujean	2012/14	35.00	17.00
76	Château Lieujean Magnum	2012.....	55.00	150 cl
94	Château Moulin La Lagune	2012.....	39.00	
80	Château Tour Sieujean	2015.....	29.00	
93	La Closerie de Camensac	2010.....	39.00	
85	Château La Rose Perganson	2012.....	49.00	
77b	Heritage Chasse Spleen	2016.....	39.00	
	Mouton Cadet Réserve Haut-Médoc 	2016.....	39.00	

Vins de Bordeaux (aop)

Vins Rouges

75 cl

37.5 cl

Margaux

109	Château Mille Roses 	2016.....	49.50
110	Zede de Labegorce	2014.....	49.00
113	Château Prieure-Lichine	2007.....	99.00
	Château Margaux	1997.....	995.00

Montagne St Emilion

	Château Tour Bayard	2015.....	35.00
--	---------------------	-----------	-------

St Emilion

	Mouton Cadet Reserve St Emilion 	2016.....	39.00
99	Fleur de Lisse	2012.....	35.00
101	Château Dominique	2010.....	99.00
97	Château Closerie de Fourtet	2014.....	55.00
111	Riou de Thailas Grand Cru 	2015.....	39.00

Pomerol et Lalande de Pomerol

112	Seuil de Mazeyres 	2015.....	49.00
-----	---	-----------	-------

Vins de Bordeaux (aop)

Vins Rouges

75 cl

St Estèphe

105	Marquis de St Estèphe	2016.....	39.00
	Château Haut Marbuzet	2015.....	90.00
	Pagodes Cos	2015.....	115.00

Pessac Léognan

103	Château de Brown	2014.....	59.00
88	La Réserve de Malartic	2015.....	59.00
	Château Haut Brion	1994.....	510.00

Pauillac

98	Baron Nathaniel	2016.....	59.00
	Petit Mouton de Mouton Rothschild	2007.....	325.00
	Château Mouton Rothschild	1993.....	480.00

St Julien

118	Château Gloria	2012.....	75.00
117	Connetable Talbot	2013.....	55.00
114	Le petit Lion du Marquis de las Cases	2012.....	89.00
113b	Château Lagrange	2014.....	99.00

La Champagne (aop)

Vins des Rois et des Princes devenu celui de toutes les fêtes, le champagne s'auréole de la gloire et du prestige de porter dans le monde entier l'élégance et la séduction française. Son illustre réputation, il la doit autant à son histoire qu'à ses traits spécifiques qui font que pour beaucoup, il n'est vin de champagne que le champagne

75 cl

<i>Jacquart Brut Mosaïque</i>	<i>.....49.00</i>
<i>Jacquart Rosé</i>	<i>.....65.00</i>
<i>Jacquart Blanc de Blanc</i>	<i>.....65.00</i>
<i>Magnum Jacquart Brut Mosaïque</i>	<i>.....89.00 150 cl</i>
<i>Henriot Brut Souverain</i>	<i>.....49.00</i>
<i>Pol Roger Brut</i>	<i>.....55.00</i>

Vins autour du Mont-blanc

75 cl

Vins du Jura

Vins Blancs

Chardonnay la Tour de Curon Benedict et Stephane Tissot 2015 149.00

Chardonnay d'exception, la tour de Curon est un fleuron du domaine Tissot.

La robe est pure et éclatante, le nez est minéral et frais,

Des fleurs blanches, des fruits secs et de la pierre.

La bouche est vive, le final s'équilibre par un léger gras brioché rappelant les grands Bourgogne.

Ce vin accompagne parfaitement

Vins Rouges

10 Arbois Trousseau « Les Corvées »  Domaine de la Touraize 2016 45.00

Premier nez petite réduction disparue après aération suivie par des épices mêlés à des notes de fruits rouges.

Belle attaque en bouche avec des tanins présents mais bien fondus. Longueur et équilibre en fin de bouche.

Accompagnement : Pavé de Bœuf au poivre, steak de thon, magret de canard...

Vins Suisse

Vins Blancs

Fendant Raraway Les Fils Maye 2018.....29.00

Johannisberg Les Fils Maye  2018.....32.00

Vin doré aux senteurs de fruits confits, belle maturité et belle finale.

Petite Arvine « Jean des Crêtes » Les Fils Maye 2017/18.....42.00

Robe brillante, une Arvine franche, harmonieuse, intense au nez floral

Paien Franc -Tireur - Les Fils Maye 2016.....40.00

Nez minérale, citronné. Un cru intense charnu, belle attaque en bouche

Amigne l'Oiseleur Les Fils Maye  2018.....39.00

Amigne reine sur le territoire de Vétraz, complexe, minérale, notes herbes

Aromatiques et agrumes. A servir à l'apéritif

Ermitage Le Mestral Les Fils Maye 50cl 201633.00

Arômes miellés au bouquet, une bouche onctueuse et virile, un vin de caractères

A sublimer sur les fromages corsés à pâte molle

Malvoisie Le Primat Les Fils Maye 2016.....45.00

Robe dorée, arômes de gelée de coing et senteurs miellées. Une bouche douce,

Onctueuse qui persiste sur des notes caramélisées. Cépage pinot gris

Vins Suisse

Vins Rouges

Pinot Noir Clos de Balasaud Les Fils Maye	2016.....	39.00
<i>Robe rubis avec des notes de sous-bois, c'est un beau pinot ample structuré</i>		
Assemblage « Domaine de Balasaud » Les Fils Maye	2018.....	49.00
<i>Alliage réussi entre le Coranalin, l'humagne rouge et le merlot. Un fruité charmeur en bouche qui enrobe une masse tannique.</i>		
Syrah La Barrique Les Fils Maye	2017.....	49.00
<i>Nez intense, complexe où se mêlent des épices, des baies des bois. Bouche veloutée, poivrée, un joli équilibre entre rondeur et tanins. Elevée 12 mois en Barrique, cette Syrah a de la classe</i>		
Diol noir Le Piocheur Les Fils Maye	2018.....	45.00
<i>Cépage peu connu qui se démarque par une couleur d'un rouge sombre Et dense, une bouche épicées riche en tanins. Vin robuste et concentré.</i>		
Cornalin La Coraline Les Fils Maye	2018.....	55.00
<i>Belle robe bordeaux, lumineuse aux notes de cerises et de mûres. Une bouche Concentrée et fruitée, des tanins jeunes. Ce marie très bien avec des fromages Affinés, des volailles.</i>		
Humagne rouge La Chassenarde Les Fils Maye	2018.....	38.00
<i>Cette Humagne aux notes de baies des bois, avec une bouche souple Equilibrée, accompagne un fromage aux herbes, une terrine de campagne</i>		
Wallissima rouge Les Fils Maye 	2018.....	35.00
<i>Vin de Charme pour son harmonie et sa rondeur. Il accompagnera Parfaitement un apéritif, une cuisine épicées ou une grillade</i>		

Vins Italiens (Doc)

Vins Blancs

Bianco Tavola « La Touche » Anselmet Coste 2016.....29.00

Vins Rouges

La Touche Anselmet Coste 2018.....29.00

Chianti Jonin Toscane 2016 35.00

Bellaterra Jonin (Merlot/ Penedes)  2017 35.00

Vins autour du Monde

Vins Espagne

48	Albarino Sao Del Coster "X" Blanc	2014	29.00
	Navarre Cepa a Cepa Garnacha	2016	35.00
	Clos Mogador Barbier	2006	135.00

Nos Cocktails Maison

Cham Cham : 2cl chambord, champagne, framboise	12 cl	9.50
St Germain Spritz : 4cl St Germain, 6cl Prosecco, zeste citron eau	12cl	9.00

Vins au Verre aop

Vin Blanc

Savoie – Abymes Ravier	Savoie	12 cl	6.50
Chablis William Fèvres	Chablis	12 cl	7.00
La Touche Anselmet Coste	Italie	12 cl	5.00
Par Amour Paturie	Bourgogne	12 cl	5.00
Chardonnay			
Vignes Oubliées Terrasse du Larzac Vin de France	Languedoc	12 cl	6.50
Clairette Roussane Grenache Blanc			
Sensurstraminer Maurice Schoech 	Alsace	12cl	6.00

Vin Blanc Doux – Vin de Dessert

Saint Luc 18	Bordeaux	12cl	7.50
--------------	----------	------	------

Vin Rosé

Domaine Aspras les 3 frères	Côte de Provence	12 cl	6.00
Domaine MontRose	Languedoc	12 cl	4.50

Vin Rouge

Pinot Noir Dupasquier	Savoie	12 cl	5.00
Le Petit Oisan	Vallée du Rhône	12 cl	4.00
Château Tour SieuJean	Haut Médoc	12 cl	5.00
La Touche Anselmet Coste	Italie	12 cl	5.00
Clos rouge Picolo Cinsault	Igp pays Hérault	12 cl	5.00