

## Vins de Savoie (aop ou aoc)

### Vins blancs :

	Sur place	Emporter
Savoie Marin « Clos de Pont » Delalex <i>Un des plus beaux terroirs de Marin, à découvrir.</i>	2019.....27.00 €	20.00 €
Roussette de Savoie Domaine Vendange <i>Roussette pure, concentrée, de bonne fraîcheur.</i>	2018.....35.00 €	28.00 €
Chasselas de Fechy <i>Ce cépage donne un vin délicat, léger, au nez des arômes d'aubépine et noisette. Légèrement perlant et vif pour les apéritifs ou spécialités savoyardes.</i>	2019.....21.00 €	14.00 €
Shiste igp des Allobroges Domaine des Ardoisières  2018.....39.00 € <i>Un vin blanc tout en rondeur, ample avec une superbe structure, des notes légèrement toastées et une belle acidité.</i>	2018.....39.00 €	32.00 €
Chignin Bergeron «Les Divolettes» Vullien <i>Des arômes complexes sur l'abricot, les fruits exotiques, au caractère floral affirmé.</i>	2019.....36.00 €	29.00 €
Les Abymes Réserve St André <i>Structure très aérienne accompagnée une belle trame acidulée qui apporte de la finesse au vin.</i>	2018.....33.00 €	26.00 €
Angerona Chardonnay Vigneron Savoyard	2017.....29.00 €	22.00 €
Savoie Mouette et Choucas Chasselas Fichard	2017.....27.00 €	20.00€

### Vin rosé :

	Sur place	Emporter
Rosé Mlle Domaine Vendange	2019.....23.00 €	16.00 €

## Vins de Savoie (aop ou aoc)

<u>Vins rouges</u>		Sur place	Emporter
<i>Cuvée Lamartine Le Vigneron Savoyard</i>	2016.....	29.00 €	22.00 €
<i>100% Cabernet Sauvignon, nez de fruits rouges tels la fraise, la framboise. En bouche, belle rondeur et complexité</i>			
<i>Mondeuse « Le Coz » Domaine Vendange</i>	2018.....	29.50 €	22.50 €
<i>Fraîche et épicée (cerise, mûre et violette). Idéale pour les viandes à Caractères, plats épicés ainsi que nos fromages Alpin</i>			
<i>Mondeuse Arbin « Belle Romaine » Genoux Ecocert</i>	2018.....	39.00 €	32.00 €
<i>Pinot noir Domaine Vendange</i>	2018.....	31.00 €	24.00 €
<i>Très élégant, fruité avec une belle finesse en bouche</i>			
<i>Gamay Jongieux La cave de Prieuré</i>	2019.....	29.00€	22.00 €
<i>Angeronna Vigneron Savoyard</i>	2016.....	29.00€	22.00 €

<u>Du côté des Bulles :</u>		Sur place	Emporter
<i>Crémant de Savoie Grande Réserve Domaine Vendange</i>		35.00 €	28.00 €

## Vins de la Vallée du Rhône (aop ou aoc)

### Vin rosé :

Sur place      Emporter

Roséfine Marrenon

2020.....25.00€ 18.00€

*Un vin élégant avec une belle longueur et fraîcheur en bouche.*

### Vins blancs :

Sur place      Emporter

Côtes du Rhône Village Excellence Laudun

2018.....29.00 €      22.00 €

Le Blanc d'en Face Igp Collines Rhodaniennes Montez ❤️ 2019.....29.00 €      22.00 €

*Un coup de cœur ! Cultivé sur les terres de Croze. Un nez fruité, une bouche subtile aux arômes de fruits et de fleurs blanches.*

Condrieu Les Grandes Chaillées Montez

2019.....69.00 €      62.00 €

Marsanne igp Domaine Chèze

2017.....29.00 €      22.00 €

*Nez aux notes mielleuses. Bouche très onctueuse, souple, ample*

Diognier Ni du Mais Connu igp Domaine Chèze

2017.....29.00 €      22.00 €

*Nez abricot, poire William, en bouche une très belle fraîcheur de fruits à chair blanche*

Petit Diognier Igp Collines Rhodaniennes Montez

2019.....45.00 €      38.00 €

*Un nez de fruits confits, de pêche et de poire. Une bouche légèrement perlée.*

Grand Marrenon Luberon

2019.....29.00 €      22.00 €

*Floral et fruité sur des nuances de fleurs blanches (aubépine, acacia)  
Soulignées d'une pointe d'anis et fenouil. La perception est légère et bien  
Intégrée. La bouche se développe sur une texture équilibrée qui développe  
Des notes de bois fondus et de miel.*

## La Vallée du Rhône Méridionale en rouge :

Sur place      Emporter

<b>Le Petit Martin rouge</b> igp Vin de Pays Vaucluse <i>Des arômes de fruits rouges et de garrigue, pour une bouche droite et gourmande</i>	2019.....25.00 €	18.00 €
<b>Terrasses Château Pesquié aoc Ventoux</b> <i>Ce vin très équilibré conjugue fraîcheur et rondeur des tanins avec des arômes de fruits rouges, des notes florales et épicées</i>	2017.....29.00 €	22.00 €
<b>Terrasses Château Pesquié aoc Ventoux Magnum</b>	2016.....65.00€	58.00 €
<b>Sigondas Domaine Ourea</b>  <i>Racé et Vibrant sur les touches de cassis, réglisse, lavande...un vin de caractère avec une minéralité affirmée."</i>	2017 ....36.00 €	29.00 €
<b>Vacqueyras Vieux Clocher</b> <i>Se distingue par sa puissance, sa virilité et la finesse de ses arômes.</i>	2018/2017...33.00 €	26.00 €
<b>Vacqueyras Vieux Clocher Magnum</b>	2016.....65.00 €	58.00 €
<b>Châteauneuf du Pape Vaudieu</b> <i>Robe pourpre brillante et limpide, nez de fruits rouges et de garrigue Belle matière en bouche</i>	2015.....39.00 €	33.00 €
<b>Grand Marennon Luberon</b> <i>Douceur et gourmandise à l'attaque avec une dominante de fruits frais. Belle amplitude due à l'intensité aromatique, soutenue par la concentration des tanins, bien structurés et intégrés, qui ne présentent pas d'agressivité. L'ensemble est riche et soyeux.</i>	2017.....29.00 €	22.00 €

## La Vallée du Rhône Septentrionale en rouge :

	Sur place	Emporter
<b>La Syrah à Papa</b> Igp Collines Rhodaniennes Montez <i>Un vin 100% Syrah, aux tanins soyeux.</i>	2018.....29.00 €	22.00 €
<b>Saint Joseph</b> Domaine Monteillet Montez <i>Un vin complexe aux arômes chocolatés pour une bouche franche avec une belle persistance.</i>	2019.....49.00€	42.00€
<b>Saint Joseph « Cuvée Caroline »</b> Domaine Chèze <i>Nez violette avec des notes subtiles de poivre. Bouche ample et très Charpentée avec une longue persistance aromatique en fin de bouche</i>	2018.....42.00 €	35.00 €
<b>Syrahvissante</b> igp Domaine Chèze <i>Attaque franche avec une belle rondeur en bouche.</i>	2017-18...29.00 €	22.00 €
<b>50- Cinquante</b> Côteaux de Seyssuel Domaine Chèze <i>50 % merlot 50 % syrah</i>	2016-17-19...29.00 €	22.00 €
<b>Sixtus</b> igp des Côteaux de Seyssuel Domaine Chèze <i>Une belle matière s'affirme avec des tanins soyeux et une belle longueur. Les fruits rouges se mêlent à cette symphonie qui traduit le bel équilibre de ce vin.</i>	2019.....45.00 €	38.00 €
<b>Saxeolum</b> igp des Côteaux de Seyssuel Domaine Chèze <i>Etrangement similaire à une Côte-Rôtie, ce vin peut rivaliser à prix réduit</i>	2016.....65.00 €	58.00 €
<b>Lucidus</b> Chapoutier igp Collines Rhodanniennes <i>La structure tannique est puissante et fondue. Des arômes de fruits noirs et d'épices sont exaltés.</i>	2017.....39.00 €	32.00 €
<b>Côte Rôtie « Bellissima »</b> Domaine Chèze <i>Les tanins sont soyeux bien que très concentrés : arômes d'épices et de réglisse</i>	2016.....79.00 €	72.00 €
<b>Cornas « Les Arènes »</b> Chapoutier <i>Des tanins denses et serrés avec une persistance en bouche</i>	2016.....79.00 €	72.00 €
<b>Hermitage « Domaine Tourette »</b> Delas Frères <i>Puissant et complexe sur des arômes de fruits noirs, d'épices et de cuir.</i>	2014.....75.00 €	68.00 €
<b>Croze Hermitage</b> Domaine des 7 chemins Buffière	2019.....39.00 €	32.00 €
<b>Côtes du Rhône</b> Marcel Normont	2018.....21.00 €	14.00 €

# Vins du Sud-Ouest (aop ou aoc)

## Vins blancs :

	Sur place	Emporter
<b>Première Grives</b> Domaine du Tariquet <i>Vin liquoreux du Sud-Ouest, issu d'un assemblage petit et gros menseng Doux en bouche répondant à un nez de fruits exotiques</i>	2019.....22.00 €	15.00 €
<b>Côtes de Gascogne</b> Demoiselle de Laballe <i>Vin sucré, fruité et frais à la fois ! Laissez-vous surprendre par ce vin gourmand qui trouve son élégance dans le juste équilibre entre douceur et fraîcheur.</i>	2018.....23.00 €	16.00 €
<b>Côtes de Gascogne</b> Colombelle Plaimont <i>Une nature fruitée tonique, à la fois acidulée et gourmande</i>	2020.....19.00 €	12.00 €
<b>Saint Luc XVIII</b> Plaimont <i>Un équilibre parfait entre fraîcheur et moelleux. Finement acidulée, structurée sur le fruit à chair blanche, se mêle des notes d'agrumes et de fruits exotiques.</i>	2018.....25.00 €	18.00 €

## Vins rouges :

	Sur place	Emporter
<b>Tu vin plus aux soirées</b> vdf  Mas del Perie <i>Le vin de copains par excellence, souple, gourmand, fruité, sur des arômes frais épicé</i>	2018.....35.00 €	28.00 €
<b>Béret noir</b> St Mont Plaimont <i>Un vin tout en rondeur affiche fièrement ses origines et porte en lui le caractère et la générosité du Sud-Ouest</i>	2016/17...29.00 €	22.00 €
<b>Madiran</b> Maestria Plaimont <i>Marquée par les fruits noirs et des notes poivrées, laissant place à une expression aromatique riche et gourmande.</i>	2017.....29.00 €	22.00 €
<b>Château Cransac</b> cuvée exception <i>Une matière ronde, soutenue par des tanins boisés qui commencent à se fondre.</i>	2015.....25.00 €	18.00 €
<b>Vingan</b> Vin du Buzet  <i>Minéral et épicé avec une belle fraîcheur.</i>	2016.....29.00 €	22.00 €

# Vins du Languedoc-Roussillon (aop ou aoc)

## Vins rosés :

	Sur place	Emporter
  <i>Source of Joy</i> Coleaux du Languedoc Gérard Bertrand 2020.....35.00 € 28.00 € <i>Un vin très intéressant par sa palette aromatique. Un rosé tout en finesse et douceur. C'est un vin de plaisir, élégant et frais.</i>		
<i>La Fiesta</i> Syrah/Grenache Igp Languedoc 2020.....25.00 € 18.00 € <i>Un nez aromatique pour une bouche fruité avec une pointe d'acidité.</i>		

## Vins blancs :

	Sur place	Emporter
<i>Marius</i> Chapoutier 2018.....21.00 € 14.00 € <i>100% vermentino, des notes d'agrumes, pamplemousse et fruits mûrs.</i>		
<i>Les Vignes Oubliées</i> Terrasse du Larzac vin de France 2016.....39.00 € 32.00 € <i>Clairrette-grenache blanc-roussane : Nez beurré, noisette grillée, à découvrir !</i>		
<i>Belle Eglantine</i> Igp Pays d'Oc Chardonnay 2020.....21.00 € 14.00 € <i>Un Chardonnay, frais et élégant pour se faire plaisir à l'apéritif.</i>		

# Vins du Languedoc-Roussillon (aop ou aoc)

## Vins rouges :

	Sur place	Emporter
Glou Glou Cinsault Pays d'Oc 	2019.....29.00 €	22.00 €
Côte de Béziers Domaine Val Julius Cuvée Initial  <i>Sélection des plus vieilles vignes du domaine. Des macérations longues                      Extraction et finesse guident ce vin. Elevé 12 mois en barrique</i>	2018.....25.00 €	18.00 €
Chemin de Moscou Domaine Gayda  <i>Un palais séduisant de fruits de la forêt, très ouvert et accueillant,                      un mélange de fruits, épices et des nuances minérales, tout en longueur.</i>	2016.....45.00 €	38.00 €
Kashmir Côtes de Catalane Domaine la Nouvelle Donne  <i>Une bouche d'une sucrasité et d'un velouté remarquables mais sans                      lourdeur grâce à la fraîcheur naturelle du Carignan.</i>	2016.....39.00€	32.00 €
Bergerie de l'Hortus Pic Saint Loup Aop Languedoc  <i>Un Pic St Loup tout en longueur, aux tanins soyeux et légèrement épicé.</i>	2019.....29.00 €	27.00 €
Les Creisses Vin de Pays Herault <i>A la fois puissant et expressif, aux tanins ronds et frais.</i>	2018.....39.00 €	32.00 €
Cal Demoura « Terre de Jonquières »  <i>Fruits noirs, notes réglissées et très fraîches.</i>	2012/17...49.00 €	42.00 €
Les Vignes Oubliées Terrasse du Larzac vin de France  <i>Bouche gourmande, subtile et fruitée. Matière ample et suave.                      Tanins fondus et soyeux. Finale longue et fraîche.</i>	2017.....39.00 €	32.00 €
Bristot Chic Igp Oc <i>Une belle longueur, riche et ronde, les tanins sont suaves avec une finale équilibrée par une juste fraîcheur.</i>	2018.....25.00 €	18.00 €
Au Bonheur des Dames L'Ancienne Mercerie  	2018.....31.00 €	24.00 €
Domaine de Sibille Terre de Grès Aop Minervois  <i>Syrah, grenache, carignan. Un nez de réglisse pour une bouche légère et souple, bien équilibré.</i>	2019.....29.00 €	22.00 €



## Vins d'Ardeche et Provence (aop ou aoc)

### Vins rosés :

	Sur place	Emporter
<i>M de Minuly Cotes de Provence</i> <i>Cru des Cotes de Provence produit par un prestigieux domaine situé à Gassin dans le Var : rosé pâle ayant une belle matière en fin de bouche.</i>	2018... 35.00 €	28.00 €
<i>Jas des Vignes Alpes de Haute de Provence</i>	2019... 25.00 €	18.00 €
<i>Réserve Domaine Manon Cotes de Provence</i>	2019....21.00 €	14.00 €
<i>Clocher Vignerons de Saint Tropez Cotes de Provence</i>	2019.... 24.00 €	17.00 €
<i>La Petite Parenthèse Vignerons de Saint Tropez Cotes de Provence 2020... 29.00€</i> <i>Un rosé convivial aux notes d'agrumes et de fleurs blanches.</i>	29.00€	22.00 €
<i>Mas de Pampelonne Vignerons de Saint Tropez Igp méditerranéen 2020.... 25.00€</i> <i>Un vin rosé léger avec une belle bouche aromatique.</i>	25.00€	18.00 €
<i>Les Jolies Filles Igp méditerranéen</i> <i>Un vin bonbon anglais avec une belle acidité en bouche.</i>	2020... .27.00€	20.00 €
<i>Cuvée Anaïs Vignerons de Saint Tropez</i>	2020...29.00€	22.00€

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

<u>Vins blancs :</u>	<i>Sur place</i>	<i>Emporter</i>
Saint Pourçain « Le Nectar des Fées » Domaine Gardien 2017.....	27.00 €	20.00 €
<i>Un vin souple, rond, avec une pointe acidulée qui lui donne du « peps ».</i>		
Reuilly « Les Mûlets » Joseph Mellot 2018.....	35.00 €	28.00 €
<i>Vin ample et frais avec une persistance des arômes exotiques.</i>		
Saumur « Vent du Nord » Guyon 2018.....	29.00 €	22.00 €
<i>Présente des notes citronnées qui apportent beaucoup de fraîcheur.</i>		
Sancerre Blanc « Les Ormeaux » Joseph Mellot 2018.....	39.00 €	32.00 €
<i>Issu du cépage sauvignon, vin au nez très minéral, se dégustant avec Des poissons de lacs</i>		
Sancerre Blanc Marcel Normont 2020.....	29.00 €	22.00 €
<i>Vous apprécierez ce Sancerre par son côté citronné et frais.</i>		
Château Melon Domaine de la Chauvinière 2017.....	21.00 €	14.00 €
<i>Vieux cépage bourguignon qui a déserté sa région. Il caractérise aujourd'hui la vallée de la Loire</i>		
Muscadet Clos des Orfevilles 2018.....	29.00 €	22.00 €
<i>Une jûle matière, beaucoup de soyeux, d'élégance. La finale est soulignée d'une minéralité discrète et racée.</i>		
Château de la Rouberie Coteaux du Layon 2014.....	22.00 €	15.00 €
Reuilly « Les Fossiles » Jamain 2018.....	35.00 €	28.00 €
<u>Vins rouges :</u>	<i>Sur place</i>	<i>Emporter</i>
St Nicolas de Bourgueil « La Croisée » Vallée  2018.....	35.00 €	28.00 €
<i>Un joli bouquet de fruits rouges, fin, avec une bouche fraîche, des tanins soyeux et ronds.</i>		
Bourgueil « Jour de Soif » Gauthier  2018.....	35.00 €	28.00 €
<i>Cette cuvée dévoile une texture juteuse, où le fruit rouge offre un relief à la fois frais et juteux.</i>		
Reuilly « Les Fossiles » Jamain  2018.....	39.00 €	32.00 €
<i>Arômes de fruits rouges et réglisse, tannins souples et bien intégrés.</i>		

## Vins d'Alsace-Moselle (aop ou aoc)

<u>Vins blancs :</u>	Sur place	Emporter
Riesling Joseph Cattin <i>Nez vif, attaque minérale où se mêlent des arômes de fruits mûrs.</i>	2018.....29.00 €	22.00 €
Sensurstraminer Joseph Cattin <i>Robe or pâle, nez floral de pétales de roses et fruits à chair blanche Vin pouvant se déguster en apéritif ou avec un dessert à base de fruits.</i>	2018.....35.00 €	28.00 €
Black Papillon Wolfberger <i>Frais et croquant, il offre toute la palette aromatique si spécifique à l'Alsace.</i>	2018.....35.00 €	28.00 €

## Vins du Beaujolais (aop ou aoc)

<u>Vins blancs :</u>	Sur place	Emporter
Beaujolais Blanc Villages Château Bonnet <i>Une belle découverte issue du cépage Chardonnay. Un nez peu expressif qui se dévoile plus en bouche avec une touche boisée.</i>	2018..... 25.00 €	18.00 €

<u>Vins rouges :</u>	Sur place	Emporter
Julienas Loron <i>Issu du cépage Gamay, vin rouge léger avec un bel équilibre</i>	2017.....26.00 €	19.00 €
Chiroubles Domaine du Moulin <i>Robe rouge bordeaux, reflet violacé, en bouche les fruits rouges telles que la fraise et la groseille</i>	2017.....26.00 €	19.00 €
Morgon Domaine Fontcraîne <i>Des tanins fondus et une agréable sensation de rondeur. Les arômes s'expriment avec élégance, intensité.</i>	2017.....28.00 €	21.00 €
Saint-Amour Domaine du Billards <i>Des arômes fins et délicats de fruits rouges, de fleurs et parfois de fruits du verger.</i>	2018.....35.00 €	28.00 €

## Vins de Bourgogne (aop ou aoc)

### La Bourgogne en Blanc

	Sur place	Emporter
Sauvignon Saint Bris «Corps de Garde» Gaisot 2017.....	49.00 €	42.00 €
Bourgogne Aligoté Buxynoïse 2018.....	29.00 €	22.00 €
Viné Clessé Guillemin 2019.....	29.00 €	22.00 €
Bourgogne Clos Saint Germain Domaine de Rochebin 2018.....	25.00 €	18.00 €
<i>Un Bourgogne Blanc au nez beurré, légèrement toasté. Une bouche avec un bel équilibre qui n'est pas trop gras en fin de bouche.</i>		

### Les blancs de la Côte Mâconnaïse :

	Sur place	Emporter
Macon Village Domaine de la Verpaille  2018.....	29.00 €	22.00 €
St Véran Domaine de la Denante 2019.....	29.00 €	22.00 €
Pouilly Fuissé «Les Vieux Murs» Loron 2017.....	39.00 €	32.00 €

### Les blancs de Chablis :

	Sur place	Emporte
Chablis William Fèvre 2018.....	49.00 €	42.00 €
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Beauroy 2015.....	49.00 €	42.00 €

### La Bourgogne en rouge :

	Sur place	Emporter
Cuvée Caprice Coteaux Bourguignons Michel Picard 2017.....	29.00€	22.00€
Bourgogne Pinot Noir Jollot-Beaut 2016.....	65.00 €	58.00 €
<i>Une personnalité élégante, fine et une structure fluide et légère en bouche</i>		
Marsannay Sylvain Pataille 2014.....	69.00 €	62.00 €
<i>La bouche est délicate, raffinée et les tanins sont soyeux</i>		
Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes Perrot Minot 2014.....	75.00 €	68.00 €

## Vins de Bourgogne (aop ou aoc)

<u>La Côte Chalonnaise :</u>		Sur place	Emporter
Bourgogne Rouge Côte Chalonnaise Theulot Guillot	2016.....	29.00 €	22.00 €
Bourgogne Rouge « Fort de Veaux » Souffier	2018.....	39.00 €	32.00 €
Mercurey « Roc Blanc » Domaine de Cardon	2017.....	45.00 €	38.00 €

<u>La Côte de Beaune :</u>		Sur place	Emporter
Maranges 1 <sup>er</sup> Cru la fuissière Vieilles Vignes Bachelet	2018...	45.00 €	38.00 €
<i>Un vin puissant qui allie <u>fermeté</u> et <u>rondeur</u>, avec des notes de petits fruits comme la framboise.</i>			
Volnay Les Caillerets Bouchard	2013...	99.00 €	92.00 €
<i>Un vin moyennement corsé, avec un noyau bien concentré de fruits frais et des acides vifs.</i>			
Hautes-Côtes de Beaune Vieilles vignes Domaine Bouthenet-Clerc	2018...	35.00 €	28.00 €
Beaune "Grèves" 1 <sup>er</sup> Cru Tollot-Beaut	2015...	115.00 €	108.00 €
<i>Ce vin offre au palais le charme croquant du raisin frais. Ferme, franc Plein de sève, il s'épanouit ensuite, affirmant une structure bien charpentée</i>			
Savigny Lavière Tollot-Beaut	2014...	59.00 €	52.00 €

<u>La Côte de Nuits :</u>		Sur place	Emporter
Nuits Saint Georges 1 <sup>er</sup> cru Clos de Thorey Anthonin Rodet	2009.....	89.00 €	82.00 €
Nuits Saint Georges Les Murders des Cras Perrot Minot	2014.....	119.00 €	112.00 €
Osne Romanée Perrot Minot	2014.....	149.00 €	142.00 €
Gevey Mes 5 Terroirs Mortel	2014.....	175.00 €	168.00 €

# Vins de Bordeaux (aop ou aoc)

## Les Bordeaux en blanc :

	<i>Sur place</i>	<i>Emporter</i>
Mouton Cadet Blanc	2019.....25.00 €	18.00 €
<i>Axé sur la fraîcheur et la minéralité, ce vin s'accompagne parfaitement Avec des poissons de lacs et rivières et aux crustacés</i>		

## Les Bordeaux en rouge :

### Bordeaux supérieurs

Mouton Cadet Réserve	2016/17...39.00 €	32.00 €
Michel Lynch Cabernet Sauvignon	2014.....24.00 €	17.00 €

### Labelle de Pomerol et Pomerol

Seuil de Mazeyres 	2015.....49.00 €	42.00 €
---	------------------	---------

### Saint-Emilion et Montagne Saint-Emilion

Baron de Boultisse	2015.....39.00 €	32.00 €
Mouton Cadet Réserve St Emilion	2017.....39.00 €	32.00 €
Montagne St Emilion Château Tour Bayard	2015.....35.00 €	28.00 €

### Moulis en Médoc

	<i>Sur place</i>	<i>Emporter</i>
Château Poujeaux	2012.....55.00 €	48.00 €
Château Chasse-Spleen	2012.....69.00 €	62.00 €

## Vins de Bordeaux (aop ou aoc)

### Médoc et Haut-Médoc

Château La Rose Perganson	2012.....	49.00€	42.00€	
Petit Manou	2013.....	29.00 €	22.00 €	
La Closerie de Camensac	2010.....	39.00 €	32.00 €	
Château Clarke Baron Edouard Rothschild	150cl	2008.....	95.00 €	88.00 €

### Saint Estèphe

Marquis de St Estèphe	2014.....	29.00 €	22.00 €
-----------------------	-----------	---------	---------

### Pessac Léognan

La Réserve de Malartic	2015.....	59.00 €	52.00 €
------------------------	-----------	---------	---------

### Pauillac

Baron de Nathaniel	2016.....	55.00 €	48.00 €
--------------------	-----------	---------	---------

### Saint Julien

Connetable de Talbot	2013.....	55.00 €	48.00 €
Château Gloria	2011.....	75.00 €	68.00 €

### Les Graves

Mouton Cadet Réserve Graves	2016.....	39.00 €	32.00 €
-----------------------------	-----------	---------	---------

## Vins de Suisse (aop ou aoc)

### Les vins blancs :

	<i>Sur place</i>	<i>Emporter</i>
<i>Fendant Grandgousier Les Fils Maye</i> <i>Finesse, vivacité, élégance, vin d'apéritif ou sur du fromage</i>	2018.....29.00 €	22.00 €
<i>Johannisberg Les Fils Maye</i> <i>Vin doré aux senteurs de fruits confits, belle maturité et belle finale.</i>	2017.....32.00 €	25.00 €
<i>Petite Arvine « Jean des Crêtes » Les Fils Maye</i> <i>Robe brillante, une Arvine franche, harmonieuse, intense au nez floral</i>	2017.....42.00 €	35.00 €
<i>Paien Franc Tireur Les Fils Maye</i> <i>Nez minérale, citronné. Un cru intense charnu, belle attaque en bouche</i>	2016.....40.00 €	33.00 €
<i>Amigne l'Oiseleur Les Fils Maye</i> <i>Amigne reine sur le territoire de Vétroz, complexe, minérale, notes herbes Aromatiques et agrumes. A servir à l'apéritif</i>	2016.....39.00 €	32.00 €
<i>Ermitage Le Mestral Les Fils Maye</i> <i>Arômes miellés au bouquet, une bouche onctueuse et virile, un vin de caractères A sublimer sur les fromages corsés à pâte molle</i>	2016.....33.00 €	26.00 €



## Vins de Suisse (aop ou aoc)

### Les vins rouges :

	Sur place	Emporter
<b>Pinot Noir Clos de Balardaud</b> Les Fils Maye <i>Robe rubis avec des notes de sous-bois, c'est un beau pinot ample structuré</i>	2016...39.00 €	32.00 €
<b>Assemblage « Domaine de Balardaud »</b> Les Fils Maye <i>Alliage réussi entre le Coranalin, l'humagne rouge et le merlot. Un fruité charmeur en bouche qui enrobe une masse tannique.</i>	2015...49.00 €	42.00 €
<b>Syrah La Barrique</b> Les Fils Maye <i>Nez intense, complexe où se mêlent des épices, des baies des bois. Bouche veloutée, poivrée, un joli équilibre entre rondeur et tanins. Élevée 12 mois en Barrique, cette Syrah a de la classe</i>	2014...49.00 €	42.00 €
<b>Diolinoir Le Piocheur</b> Les Fils Maye <i>Cépage peu connu qui se démarque par une couleur d'un rouge sombre Et dense, une bouche épicée riche en tanins. Vin robuste et concentré.</i>	2018...45.00 €	38.00 €
<b>Cornalin La Coraline</b> Les Fils Maye <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>	2017...55.00 €	48.00 €
<b>Humagne rouge La Chassenarde</b> Les Fils Maye <i>Cette Humagne aux notes de baies des bois, avec une bouche souple Équilibrée, accompagne un fromage aux herbes, une terrine de campagne</i>	2018...38.00 €	31.00 €
<b>Wallissima</b> Les Fils Maye  <i>Vin de Charme pour son harmonie et sa rondeur. Il accompagnera Parfaitement un apéritif, une cuisine épicée ou une grillade</i>	2017...35.00 €	28.00 €

## Vins Italiens (aop ou aoc)

### Les vins blancs :

	<i>Sur place</i>	<i>Emporter</i>
Bianco Tardola « La Touche » Anselmet Coste	2016.....29.00 €	22.00 €
Chambare Muscat Domaine Anselmet	2016.....29.00 €	22.00 €
Soave Classico Zenin	2018.....25.00 €	18.00 €
Chardonnay Domaine Anselmet	2014.....30.00 €	23.00 €
Prosecco	29.00 €	22.00 €

### Les vins rouges :

	<i>Sur place</i>	<i>Emporter</i>
Bardolino Zenin	2016.....29.00 €	22.00 €
Valpolicella Zenin	2019.....29.00€	22.00 €
Montepulciano Zenin	2019.....29.00€	22.00 €
Primitivo puglia Zenin	2016.....35.00 €	28.00 €
Enfer à Arzier Coopérative enfer	2016.....49.00 €	42.00 €
Clos de l'Enfer à Arzier Coopérative enfer	2015.....59.00 €	52.00 €

# Vins Autour du Monde (aop ou aoc)

## Les vins d'Espagne

	<i>Sur place</i>	<i>Emporter</i>
Altos Ibericos Crianza Rouge	2016.....25.00 €	18.00 €
Esmeralda Blanc	2018.....29.00 €	22.00 €
Sangre de Toro Tempranillo Rouge	2017.....25.00 €	18.00 €
Casillero del Diablo Rouge	2017.....25.00 €	18.00 €

## Les vins du Portugal

Quinta Do Alaide	2016.....35.00 €	28.00 €
------------------	------------------	---------

## Les vins du Chili

Anderra Sauvignon Blanc	2016.....25.00 €	18.00 €
Anderra Cabernet Sauvignon Rouge	2017.....29.00 €	22.00 €
Anderra Camenere Rouge	2018.....29.00 €	22.00 €
Escudo Rojo Rouge	2017.....33.00 €	26.00 €
Mapu Réserve Chardonnay Blanc	2019.....25.00 €	18.00 €
Mapu Réserve Cabernet Sauvignon Rouge	2018.....25.00 €	18.00 €
Mapu Réserve Carmenere Rouge	2019.....25.00 €	18.00 €

## Les vins d'Argentine

Trisento reserve Malbec	2018.....32.00 €	25.00 €
-------------------------	------------------	---------

## Les vins d'Australie

Hardy's Stamp Semillon Chardonnay Blanc	2018.....26.00 €	19.00 €
Hardy's Stamp Shiraz Rouge	2018.....26.00 €	19.00 €

## Les Champagnes

	<i>Sur place</i>	<i>Emporter</i>
Jacquart Brut Mosaïque <i>Un champagne issu d'un assemblage de cépage chardonnay et pinot noir : Rond, souple et facile à déguster</i>	49.00 €	42.00 €
Jacquart Magnum 150 cl	89.00 €	82.00 €
Jacquart Rosé	65.00 €	58.00 €
Jacquart Blanc de Blanc	79.00 €	72.00 €
Deux Clicquot	55.00 €	48.00 €
Moët et Chandon Brut	55.00 €	48.00 €
Celebris Rosé Gosset	185.00 €	