

Vins de Savoie (aop ou aoc)

75 cl

37.5 cl

Vins Blancs

2	Roussette Marestel Barlet	2019.....	39.00	
	<i>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.</i>			
3	Roussette Altesse « Madame de M » Domaine Vendange	2018.....	35.00	
	Roussette Altesse Domaine Genoux 	2018.....	35.00	
64	½ Roussette cru Jongieux « Altesse » Carrel E.	17.00
	<i>Vin blanc aromatique cultivé sur la commune de Jongieux (Savoie) aux arômes très minérales</i>			
5	Angeronna Chardonnay La Légende Vignerons Savoyards	2017.....	29.00	
	<i>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</i>			
5b	Savoie Chardonnay « Montée des crémaillères » Domaine Vendange	2018.....	29.00	
65	Savoie Apremont « Domaine Ophrys » Dupraz	2018/19.....	17.00
	<i>Vin blanc sec issu du cépage Jacquère qui est le plus répandu en Savoie</i>			
7	Savoie Apremont Réserve St André 	2019.....	29.50	
	Savoie Chignin Bergeron « Les roches Blanches » Quenard	2019.....	35.00	
	<i>Cépage Bergeron ou roussanne, nez fruit jaune, pêche, gras en bouche à boire en apéritif ou avec du fromage</i>			
9	Savoie Les Abymes Réserve St André 	2019	33.00	
6	Savoie Mouette et Choucas Chasselas Fichard	2017	29.00	
	Mondeuse Blanche Bugey	2018/19	35.00	
	Savoie Jacquère Cave du Prieuré	2018/19	25.00	
	Savoie Jacquère Monfarina Giachino	2019	35.00	
	<i>Croquant, mordant, racé. Un vin proche du jus de fruit, qui donne l'impression de croquer dans la grappe</i>			

Vins de Savoie (aop ou aoc)

75 cl

37.5 cl

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. 2019.....26.0016.00
Vin rosé aux arômes de fruits rouges, pâle en couleur et souple en bouche
- 58 Angeronna Rosé Cave de Chaulagne 201829.50
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 Rouges

- 8 Gamay ou Jongieux « Cuvée Prestige » Carrel E. 2016-18.....29.5018.50
Vin issu de « Vieilles Vignes » lui apportant structure et complexité, qui accompagne parfaitement viandes ou charcuteries
- 2 Pinot Noir Carrel E. 2018-19.....29.5018.50
Vin rouge léger, fruité au nez de petits fruits rouges : rond en bouche
- 5 Pinot Noir Jeannine Fût de chêne Vullien 2019.....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
- Savoie Mondeuse Arbin entre Lac et Sommet par Frosset 2018.....35.00


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 iles Blanches » Cellier des Chartreux 	2019	29.00
15	Hermitage « Chevalier de Sterinberg » Jaboulet	2015	85.00
	Condrieu « Les grandes Chaillées » Montez	2019	69.00
	Le Blanc d'en Face Montez igp Collines Rhodaniennes	2019	29.00

Vin Rosé





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

68	Tavel 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
	Côtes du Rhône Marcel de Normont	2018	21.00	
	Côtes du Rhône Insouciant  Camille Cayran	2017.....	25.00	
	Côtes du Rhône Village « Sablet » Domaine Espiers igp	2017/18.....	39.00	
	Rasteau « Esprit d'Argiles » Domaine de la Collière	2017	37.00	
27	Crozes Hermitage « Cuvée Mat'Lo » Domaine 7 chemins	2019.....	39.00	
18	Vacqueyras Hautes Ribes	2018.....	33.00	
16	Vacqueyras Hautes Ribes 50cl	2018-19.....		21.00
	Vacqueyras Magnum Durdernay 150 cl	2017.....	69.00	
19	Sigondas Domaine de Carobelle 	2018.....	37.00	
	Château Neuf du Pape Domaine de la Boutinière	2018.....	59.00	
	Château Neuf du Pape Clos de l'Oratoire	2017.....	69.00	
	St Joseph Stéphane Montez 	2019.....	49.00	
	St Joseph « Cuvée du Papy » Stéphane Montez	2018.....	69.00	
26	St Joseph Tollondière	2018.....	39.00	
	St Joseph préface Pierre Jean Villaz	2018.....	69.00	
20	Cornas "Les Arènes" 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 igp Méditerranée	2017.....	25.00	
	Syrah à Papa  Montez igp Collines Rhodaniennes	2018.....	29.00	

Vins de la Vallée du Rhône (aop)

Côte Rotie "Fortis" Stéphane Montez 2018.....115.00

Côte Rotie « La Landonne » Guigal 1991.....403.00

Côte Rotie « La Landonne » Guigal 1992.....283.00

Côte Rotie « La Landonne » Guigal 1994.....365.00

Côte Rotie « La Landonne » Guigal 1995.....365.00

Côte Rotie « La Landonne » Guigal 1996.....366.00

Côte Rotie « La Landonne » Guigal 2011.....295.00

Côte Rotie « La Mouline » Guigal 1986.....403.00

Côte Rotie « La Mouline » Guigal 1991.....403.00

Côte Rotie « La Mouline » Guigal 1995.....485.00

Côte Rotie « La Mouline » Guigal 1996.....366.00

Côte Rotie « La Mouline » Guigal 2014.....215.00

Côte Rotie « La Turque » Guigal 1991.....353.00

Côte Rotie « La Turque » Guigal 1995.....485.00

Côte Rotie « La Turque » Guigal 1996.....366.00

Côte Rotie « La Turque » Guigal 2011.....295.00

Côte Rotie « La Turque » Guigal 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 vignerons, 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

75 cl

37.5 cl

Côtes de Provence <i>Carte Noire Rosé</i>	2018/19	32.00	18.00
Côtes de Provence <i>Up Château de Berne</i>	2020.....	26.00	
Côtes de Provence <i>Maur and Maur Château St Maur</i>	2020.....	25.00	
Côtes de Provence <i>Château Minuty Rose et Or</i>	2019.....	55.00	
Côtes de Provence <i>l'Exception Domaine Siousette</i>	2020.....	35.00	
Côtes de Provence <i>l'Exception Domaine Siousette</i>	2019.....		50cl 22.00
Côtes de Provence <i>l'Exception Domaine Siousette Magnum</i>	2020.....	75.00	
Côtes de Provence <i>St Maur Cru Classé Château St Maur</i>	2020.....	35.00	
<i>Mas de Pampelonne</i> igp Méditerranée	2020.....	25.00	
<i>Pierrevert « Pimayon »</i> Alpes de Haute Provence 	2019	21.00	

Côtes de Thongue

Domaine de la Croix Belle « Le Champ des Grillons » 2019..... 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 igp)

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

27 Les Vignes Oubliées Terrasse du Larzac Vin de France  2016/17... ..39.00

Vins Rosés

56 Puech Haut « Prestige » Net-Net 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 	2019	35.00
	Faugères Sous les Rocs les Estanilles	2015		35.00
45	Saint Antonin « Cazalet »  Faugères	2017-18	29.00
	L'Hermas  Terrasse du Larzac	2017-18	49.00
	Sauvageonne  Terrasse du Larzac	2017	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
	Coteaux du Roussillon Village Ego  Dom Cazez	2018	29.00
	Le Clos rouge « Piccolo » Cinsault igp pays Herault	2017-18	45.00
	Terrasse Elise  Igp pays Herault	2018	25.00
40	Les Brumes Syrah/Cabernet vin de pays d'oc	2018	69.00

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.....	42.00	22.50
30	Sancerre Caillottes Pascal Jolivet	2015 à 2018	45.00	25.00
25	Sauvignon Altitude Jolivet igp	Magnum	2015.....	59.00

75 cl
50 cl

Vins Rouges

Saumur Champigny « Les Chassoins » Coulis Dutheil 2018 29.00

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	
	Riesling Vieilles Vignes Lorentz	2005.....65.00	
	Pinot Gris Maurice Schoech 	2018.....33.00	
	Gewurztraminer Joseph Cattin	2018.....35.00	

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.....29.00	
121	Morgon Loron	2018.....13.50	
	Morgon Côte du Py « les Grandes Mises » Mommessin	2018.....29.00	
125	Juliènas Charlet	2017.....26.00	
123	Moulin à Vent Barbet	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 Gaisot  	2017.....	49.00
Bourgogne Queule de Loup Gaisot  	2017.....	55.00

Vins des Côtes Mâconnaises et Chalonnaises (aop ou aoc)

	75 cl	37.5 cl
54 Mâcon Vieilles vignes Domaine de la Verpaille 	2017-18.....	35.00
29 Montagny 1 ^{er} cru Clos Chaudron Piccard	2017.....	39.00
Montagny 1 ^{er} cru « Les Chaniots » Dom de la Renarde	2017.....	35.00
Rully blanc Village Grand Mougin	2016-17.....	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 enrobée 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 <i>Aligoté Buxynoise</i>	2018.....	29.00
	Bourgogne <i>Aligoté Grand Mougin</i>	2017.....	45.00
40	Viné Cléssé « <i>Quintaine</i> » Guillemot  	2015.....	55.00
	Viné Cléssé Guillemin 	2019.....	29.00
	Bourgogne Chardonnay « <i>La Cadole</i> » Dom. Rochebin	2012.....	35.00
41b	Bourgogne <i>Aligoté Coche Dury</i>	2015.....	125.00
	Bourgogne Chardonnay Coche Dury	2012.....	155.00

La Côte de Beaune en Blanc (acc)

	Pernand <i>Vergelesses</i> François Xavier Delorme 	2019.....	55.00
	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> Agerter	2007.....	190.00
	Corton <i>Charlemagne Grand Cru</i> Agerter	2009.....	159.00
	Corton <i>Charlemagne</i> Tollot Beaut	2013.....	215.00
	Puligny <i>Montrachet « Terre de Blagny »</i> Benoit Ente	2011.....	135.00
	Puligny <i>Montrachet « Terre de Blagny »</i> Benoit Ente	2014.....	195.00

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
	Mercrey « Roc Blanc »	♥ Domaine de Cardon	2017.....	45 .00
	Sivry 1 ^{er} cru « Clos Charlé »	Mouton Laurent	2017.....	59.00
	Sivry « Les Champs Pourrois »	Dom. de la Renarde	2018.....	39.00

La Bourgogne en rouge

				75 cl	37.5 cl
	Bourgogne « La Cadole »	Dom de Rochebin	2019	35.00	
61	Bourgogne Pinot noir	Jollot Beaut	2016-17.....	65.00	
67	Pinot noir Vieilles Vignes	Perrot-Minot	2014	75.00	
	Pinot Noir Côtes D'Or	Méo Camuzet	2017.....	119.00	
	Pinot Noir	Domaine Lécheneault	2010.....	89.00	
	Haute Côtes de Beaune	Vignes Dom. Bouthenet Clerc	2018.....	35.00	
	Santenay	Domaine Quentin Jeannot ♥	2018.....	45.00	
51b	Maranges 1 ^{er} Cru La Fossière	Vieille Vigne Bachelet	2018.....	45.00	
	Maranges « Le Goly »	Dom Bachev-Legros ♥	2019.....	49.00	
	Monthélie	Cellier des Deux Tours	2018.....	39.00	
66	Volnay « Caillerets »	Boucharé Père et Fils	2013.....	99.00	
	Beaune 1 ^{er} Cru « Cuvée du Cinquantenaire »	Dom Bellene	2017.....	75.00	
52	Beaune 1 ^{er} cru Grèves « Vigne de l'enfant Jésus »	Boucharé	2015.....	149.00	
	Saigny Les Beaunes "Hommage Jean Féré"	Bellene	2018.....	75.00	
	Saigny Les Beaunes	Domaine Cornu	2017.....	55.00	
61b	Aloxe Corton	Jollot Beaut	2017.....	115.00	
	Pommard Vieilles Vignes	Dom. J. Jacques Girard	2017.....	75.00	
63b	Pommard	Méo Camuzet	2016.....	125.00	

La Côte de Nuits en Rouge (aoc)

75 cl

62	Marsannay Longeroies Sylvain Pataille	2017	69.00
	Clos Vougeot Grand Cru Meo Camuzet	2013	389.00
	Bonne Mares Aegerter	2008	180.00
	Chambolle Musigny 1 ^{er} cru Les Cras Meo Camuzet	2014	289.00
	Grand Echezeaux Aegerter	2008	190.00
65	Voone Romanée Perrot Minot	2014	149.00
	Voone 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
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 ♥ 2016-18.....32.00
49 Château Talbot Caillou ♥ 2010.....49.00
50 Saint Luc XVIII Côtes de Gascogne 2019.....25.00

Vins Rouges

75 cl

37.5 cl

Mouton Cadet Réserve ♥ 2017.....39.00
Château Roc de Minville 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

	Château Poujeaux	2008.....	85.00	
	Château Poujeaux	2012.....	79.00	
77	Château Chasse Spleen	2012	69.00	

Graves

	Moulton Cadet Réserve Grave 	2016.....	39.00	
	Château Cheret Pitres	2016.....	35.00	
	Château Grabas	2018.....	29.00	

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	2014.....	35.00	
	Château Lieujean	2015	17.00	
94	Château Moulin La Lagune	2012.....	39.00	
93	La Closerie de Camensac	2010.....	39.00	
85	Château Larose Perganson	2012.....	49.00	
77b	Heritage Chasse Spleen	2016.....	39.00	
	Moulton 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	Jede de Labegorce	2014.....	49.00
	Château Margaux	1997.....	995.00


Montagne St Emilion

	Château Four Bayard	2015.....	35.00
--	---------------------	-----------	-------

St Emilion

	Mouton Cadet Reserve St Emilion 	2016.....	39.00
97	Château Closerie de Fourtet	2014.....	55.00

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
----	-----------------	-----------	-------

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>Henriot Brut Souverain</i>	<i>.....49.00</i>
<i>Moët et Chandon Brut</i>	<i>.....55.00</i>
<i>Deux Cliquot</i>	<i>.....75.00</i>

Vins autour du Mont-blanc

75 cl

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.....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  2016-18.....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 coïns 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 2018..... 39.00
Robe rubis avec des notes de sous-bois, c'est un beau pinot ample structuré

Assemblage « Domaine de Balasaud » Les Fils Maye 2018..... 49.00
*Alliage réussi entre le Coranalin, l'humagne rouge et le merlot
Un fruité charmeur en bouche qui enrobe une masse tannique.*

Syrah La Barrique Les Fils Maye 2017..... 49.00
*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*

Diolinoir Le Piocheur Les Fils Maye 2018..... 45.00
*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.*

Cornalin La Coraline Les Fils Maye 2018..... 55.00
*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.*

Humagne rouge La Chassenarde Les Fils Maye 2018..... 38.00
*Cette Humagne aux notes de baies des bois, avec une bouche souple
Equilibrée, accompagne un fromage aux herbes, une terrine de campagne*

Wallissima rouge Les Fils Maye  2017-18..... 35.00
*Vin de Charme pour son harmonie et sa rondeur. Il accompagnera
Parfaitement un apéritif, une cuisine épicées ou une grillade*

Vins Italiens (Doc)

Vins Blancs

Vinum pro Sancta Missa	Chambare Poste	2016	25.00
<i>Vin de paille qui sort sous la marque « 4000 m Vin d'altitude ».</i>			
<i>Ce vin a été affiné dans des tonneaux de bois. A déguster en apéritif ou avec un dessert.</i>			
Bianco Tarola « La Touche »	Anselmet Poste	2016.....	29.00

Vins Rouges

Chianti	Zonin Toscane	2019	35.00
Montépulciano d' Abruzzo	Zonin Abruzzes	2019	35.00
Bardolino	Zonin Vénétie	2018	35.00
Valpolicella	Zonin Vénétie	2019	39.00
Primitivo	Zonin Pouilles	2019	39.00
Barbera d' Asti	Zonin Piemont	2018	39.00

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

Vin Chili

Almariva	Baron Rotschild	2015	295.00
----------	-----------------	------	--------

Vin Californie

Opus One	Rotschild Napa Valley	2010	775.00
----------	-----------------------	------	--------

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

Bugey – Mondeuse Blanche	Bugey	12 cl	6.50
Viré Clessé Guillemin	Bourgogne	12 cl	5.00
Chardonnay La Cadole Domaine Rochebin	Bourgogne	12 cl	6.00
Blanc d'en Face Montez igp collines Rhodaniennes	Vallée du Rhône	12 cl	5.00

Vin Blanc Doux – Vin de Dessert

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

Vin Rosé

Pimayon St Jean 	Alpes K. Provence	12 cl	6.00
Mas de Pampelonne	Igp méditerranée	12 cl	4.50
Côtes de Provence Up Château de Berne	Côtes de Provence	12 cl	5.00

Vin Rouge

Savoie – Mondeuse Le coq Dom Vendange	Savoie	12 cl	5.00
Côtes du Rhône Marcel de Normont	Vallée du Rhône	12 cl	4.50
Pinot Noir Le Cadole Dom Rochebin	Bourgogne	12 cl	6.00
Terrasse d'Elise Moulin de Gassac 	Igp Herault	12 cl	4.50
Cheret Pitres Graves Rothschild	Bordeaux	12 cl	6.50