

LES VINS

Les Vins Blancs

Verre Bouteille

Savoie

Domaine Barlet Raymond et fils, Jongieux AOP <i>Cépage Jacquère, uniquement en Savoie, vin frais et fruité, caractère vif et désaltérant</i>		24€
Domaine Grisard, Chignin Bergeron « Opulent » AOC <i>Cépage Roussanne, Vin légèrement corsé et fruité mêlant des notes balsamiques</i>	7€	30€
Domaine Grisard, Roussette « Fleur de Savoie » AOP <i>Cépage Altesse, Vieilli en fût, notes d'épices et de miel</i>		34€
Domaine Grisard, Mondeuse Blanche « Originelle » AOP <i>Cépage alpin rare Mondeuse blanche, rond, fin avec des notes fleuries et fruitées</i>		39€

Vallée du Rhône

Domaine Gassier, Viognier Gourmand BIO <i>Cépage Viognier, arômes de fruits et agrumes, léger et sucré naturellement</i>	6€	26€
Domaine Chabrier, Viognier Duché d'Uzès AOP <i>Cépage Viognier, grenache blanc et Marsanne, vin riche, note d'abricot</i>		26€
Domaine Grangeneuve « Les dames blanches du sud » AOC <i>Cépage Viognier, grenache blanc et Marsanne, vin très riche et fruité, bel équilibre</i>	7€	28€
Domaine Chapoutier, Crozes-Hermitage « Les Meysonniers » AOP BIO <i>Cépage Marsanne, arômes de fleurs blanches, très frais et équilibré</i>		39€

Bourgogne

Domaine Cornin, Macôn-Chaintré « Alcyomée » AOC BIO <i>Cépage Chardonnay, petit domaine, arôme d'agrumes, rondeur et tension progressive en finale</i>		31€
Domaine Cornin, Pouilly Fuissé « Le clos Reyssier » AOC <i>Cépage Chardonnay, notes anisées, attaque en bouche gourmande sur les fruits exotiques</i>		39€
Domaine Nuiton Beaunoy, Meursault AOC <i>Cépage Chardonnay, grand vin de garde, onctueux et frais, saveur noisette, magnifique équilibre</i>		85€

Languedoc

Domaine Fortant, Chardonnay Terroir d'Altitude IGP <i>Cépage Chardonnay, vieilli en fûts, fin et complexe, notes de pêche, agrumes et d'aubépine</i>	6€	26€
--	-----------	------------

Prix nets TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les Vins Rosés

Verre Bouteille

Coteaux du Gard :

Domaine Chabrier AOP 5€ 21€
Cépage Grenache Noir, Grenache Gris bouche est fraîche avec une finale sur la poire

Provence :

Château Farambert, Côte de Provence BIO AOP 25€
Cinsault, Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre, Cabernet, notes caractéristiques de vanille, de havane et de fruits rouges confits

Château Maravenne, Côte de Provence BIO AOP 7€ 28€
Grande réserve, Cépage Grenache, Syrah, Cinsault Son arôme frais et aérien fleure bon les agrumes et les fruits rouges. En bouche, son fruité se rehausse par une plaisante et insoupçonnée fraîcheur

Corse :

Domaine « Fiumicicoli » BIO AOP Corse Sartène 30€
Cépage Sciaccarellu, bouche ample, soyeuse avec une très belle longueur qui en fait un rosé Puissant. Son expression aromatique est caractérisée par des notes de fruits exotiques et de fruits de la passion

Les Champagnes :

Bouteille

Champagne Brut Prestige « Grand Cru » Domaine Hervy-Quenardel 60€
Cépage Chardonnay, Pinot Noir Derrière la rondeur apportée par le dosage, pointe la très belle acidité du vin. Le début de bouche est structuré par l'effervescence, tonique. Gras, chaleureux et légèrement tannique, le vin est plein, marqué par une réelle densité.

Champagne Rosé de Saignée, « Grand Cru » Domaine Hervy-Quenardel 60€
Cépage Pinot Noir, L'attaque en bouche est souple et bien accompagnée par une effervescence fondue. Le corps du vin participe à la bonne harmonie de l'ensemble, chaque élément trouvant parfaitement sa place, de l'attaque à la finale. On perçoit un soupçon de tannin, mais rien qui puisse empêcher d'apprécier la texture onctueuse de ce Rosé

Champagne Brut Royal Pommery 75€
Cépage Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier Champagne à l'attaque élégante et vive. On retrouve les arômes de petits fruits rouges découverts au nez, et soutenus par un palais rond, ample, délicat et d'une belle longueur. En finale, la bouche est nette, sans aucune sécheresse, c'est un Champagne qui ne fatigue jamais le palais.

Prix nets TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les Vins Rouges

Savoie :

Verre Bouteille

Domaine Grisard, Mondeuse « Audacieuse » AOC 26€
Cépage Mondeuse noire, notes épicées aux tanins fins. Juste équilibre entre puissance et fraîcheur

Domaine Grisard, Persan « Fougueux » AOC 7€ 34€
Cépage Persan noir, charnu, tanins fins, épicé et très fruité rareté d'un breuvage oublié

Languedoc :

Château de Caraguilhes Corbières « Cochon Volant » BIO AOP 22€
Cépage Grenache Noir, Carignan, Syrah, notes fruits rouges qui soulignent le côté charnu du vin

Domaine Fortant, Malbec Terroir D'Altitude IGP 26€
Cépage Malbec, bouche nerveuse et ample, offrant de belles saveurs de fruits noirs et d'épices

Pic St Loup « Les Déesse Muettes » AOP 7€ 30€
Cépage Syrah, Grenache, mourvèdre, puissant aux notes fruitées et épicées

Beaujolais :

Château de Pierreux, Brouilly AOP 6€ 28€
Cépage Gamay, dense et élégant avec des notes caramel, pivoines. Tannins sont fondus et soyeux

Bordeaux :

Château Latour de Mons, Margaux AOC 40€
Cépage Cabernet sauvignon, Merlot, Petit verdot. Fraîcheur, longue et persistante. Tannins délicats.

Bourgogne :

Givry, « Millebuis » AOC 8€ 36€
Cépage Pinot noir, notes fruits rouge et épices, offre des tanins soyeux. Une expression très pure

Domaine Nuiton Beaunoy, Nuits Saint-Georges 85€
Cépage Pinot noir, grand vin, bouquet d'arômes fruités, soutenu par un boisé vanillé élégant.

Vallée du Rhône :

Domaine Montirius, Vacqueyras « Le Village » AOC BIODYNAMIQUE 33€
Cépage Grenache, Syrah. Dévoile une belle structure tannique, arômes de garrigues, de sous-bois

Domaine de Grangeneuve « Terre d'épices » AOC 35€
Cépage Grenache, Syrah. Notes grillées et vanillées. Structure riche, ample, très élégante en bouche

Domaine Chapoutier, Crozes-Hermitage « Les Meysonniers » AOP BIO 37€
Cépage Syrah, au nez notes de fruits rouges, bouche ample et ronde, finale de fruits cuits et vanillée

Domaine de Grangeneuve « La truffière » AOC 8€ 39€
Cépage Syrah, notes de cerises et griottes, cuvée puissante, complexe avec de beaux tanins soyeux

Domaine Chapoutier, Saint-Joseph Les granilites BIO AOC 55€
Cépage Syrah, Arômes de fruits noirs, cerise, la violette et la fumée froide, léger et équilibré

Domaine Lafond Roc Epine, Châteauneuf du Pape BIO AOC 63€
Cépage Grenache, Syrah, Mourvèdre, puissant et charpenté exprime des nuances vanillées et poivrées, un vin souple et riche d'une très bonne longueur

Prix nets TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES COCKTAILS

Spritz <i>Apérol, Prosecco, Perrier</i>	8€
Ti Punch <i>Cassonade, Citron vert, Rhum Agricole</i>	8€
Caïpirinha <i>Cachaça, citron vert, cassonade, glace pilée</i>	8€
Cuba Libre <i>Coca, Citron vert, Rhum Agricole</i>	9€
Moscow Mule <i>Ginger Beer, Vodka, Citron vert</i>	9€
Tequila Sunrise <i>Jus orange, Sirop grenadine, Tequila</i>	10€
Mojito <i>Cassonade, Citron vert, Menthe fraîche, Perrier, Rhum Agricole</i>	10€
Varsovia <i>Vodka, coulis de fruits maison, citron vert, menthe fraîche et perrier</i>	10€
Le Toï <i>Crème de cassis, gin, coulis de fruits maison, citron vert, perrier</i>	10€
Pina Colada <i>Jus d'ananas, Lait de coco, Rhum Agricole, Malibu coco</i>	11€
Margarita <i>Citron vert, Cointreau, Tequila</i>	11€
Pornstar Martini <i>Champagne, vodka, passion, vanille, citron</i>	11€
Hurricane <i>Citron vert, Jus d'ananas, Jus de fruits passion, Sirop grenadine, Rhum ambré, Rhum blanc</i>	12€
Mai Tai <i>Citron vert, Sirop d'orgeat, Cointreau, Rhum Agricole, Rhum ambré</i>	13€

LES MOCKTAILS

Le Classique "Virgin Mojito" <i>Cassonade, Citron vert, Menthe Fraîche, Perrier</i>	7€
Le Fruité <i>Nectar de Banane, Jus de mangue, Jus d'ananas</i>	7€
L'acidulé <i>Citron vert, Perrier, Sirop d'orgeat, Sirop de grenadine</i>	7€

LES SOFTS

Jus de fruits Granini	4€
<i>Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Tomate</i>	
Sirop à l'eau Monin	3€
<i>Grenadine, Menthe, Citron, Fraise, Pêche, Cassis</i>	
Diabolo	4€
<i>Grenadine, Menthe, Citron, Fraise, Pêche, Cassis</i>	
Sodas	4€
<i>Coca-Cola 33cl, Coca-Cola zéro 33cl, Orangina 25cl, Schweppes Tonic ou Agrumes 25cl, Sprite 25cl, Fuztea 25cl, lemonade, ginger beer.</i>	
Red Bull 25cl	5€
San Bitter 10cl	3€
Evian 1L	6€
Badoit 1L	6€

LES BOISSONS CHAUDES

Café	2,5€
Double	5€
Allongé	2,5€
Déca	2,5€
Thé bio	4€
<i>Thé noir, Thé vert, Thé vert menthe</i>	
Cappuccino	4€
Chocolat Chaud	4€
Chocolat Chaud Grand Marnier	7€
Chocolat Chaud Chartreuse	7€
Grog au Rhum	7€
Infusion bio	4€
<i>Verveine, infusion des alpes</i>	

Prix nets TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES APERITIFS

Kir	4€
Ricard 2cl	4€
Pastis des Alpes 2cl	4€
Martini rouge 7cl	5€
Martini Blanc 7cl	5€
Porto blanc 7cl	5€
Porto rouge 7cl	5€
Suze 7cl	5€
Coupe Prosecco	6€
Kir Royal	11€
Coupe Champagne	10€

LES ALCOOLS

Gin, whisky, vodka, rhum supplement soda	8€
Gin Français CITADELLE	10€
Whisky Glenfiddich 4cl	8€
Whisky Glenfiddich IPA 4cl	10€
Vodka Polonaise Belvédère 4cl	10€
Tequila Jose Cuervo 4cl	6€
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva 4cl	10€
Rhum Zacapa 23 ans 4cl	12€
<i>Supplément Soda ou Jus de fruits</i>	<i>2€</i>

LES DIGESTIFS

Limoncello Di Capri 4cl	6€
Bailey's 4cl	6€
Get 27 4cl	6€
Get 31 4cl	6€
Major Cognac VS Meukow 4cl	7€
Armagnac Montesquieu 4cl	7€
Calvados Dupont 4cl	7€
Poire Williams 4cl	7€
Génépi à l'ancienne 4cl	7€
Chartreuse verte 4cl	8€

Prix nets TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES BIERES

Pression :

Brasserie artisanale du Mont-Blanc, située à la Motte-Servolex (73), primée plusieurs fois au World Beer Awards.

	25cl	50cl	Litre
Blonde :	4€	7,50€	14€
Blonde IPA :	4,50€	8€	15€
Blanche :	4,50€	8€	15€
<i>Supplément sirop</i>			0,50€
<i>Supplément Picon</i>			1€

Bouteilles :

Bière savoyarde myrtille BIO 33cl	5°	6€
<i>Brasserie artisanale des brasseurs savoyards, aromatisée myrtille</i>		
Guinness Westindies 50cl	6°	9€
<i>Bière brune irlandaise, saveurs de café, malt grillé, caramel et sucre, légère amertume</i>		
Desperados 33cl	5.9°	6€
<i>Bière blonde française, aromatisée à la tequila</i>		
Warsteiner sans alcool 33cl	0°	5€
<i>Bière Allemande Houblonné à deux reprises, caractère herbacé, naturelle et légèrement acidulée</i>		

Nouveau Fournisseur :

Brasserie « Rivière d'Ain » La brasserie française la plus récompensée à l'international :

L'Ambrée 33cl	6,5°	6€
<i>Douceur des notes de caramel et de chocolat associés à une pointe d'amertume.</i>		
La Brune 33cl	7,4°	6€
<i>Aux saveurs de miels et de liqueurs qui adoucissent cette brune plus houblonnée au malt plus torréfié.</i>		

Prix nets TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.