

LES VINS

Les Vins Blancs

Verre Bouteille

Savoie

Domaine Tardy, Viognier pays d'Allobrogie IGP		25€
<i>Cépage Viognier, Belle attaque, vive et franche. Explosion d'arômes, belle longueur. Aérien tout en fruit.</i>		
Domaine Grisard, Roussette « Fleur de Savoie » AOP		30€
<i>Cépage Altesse, Vieilli en fût, notes d'épices et de miel</i>		
Domaine Grisard, Chignin Bergeron « Opulent » AOC	8€	34€
<i>Cépage Roussanne, Vin légèrement corsé et fruité mêlant des notes balsamiques</i>		
Domaine Grisard, Mondeuse Blanche « Originelle » AOP		39€
<i>Cépage alpin rare Mondeuse blanche, rond, fin avec des notes fleuries et fruitées</i>		

Vallée du Rhône

Domaine Gassier, Viognier Gourmand BIO		26€
<i>Cépage Viognier, arômes de fruits et agrumes, léger et sucré naturellement</i>		
Domaine Grangeneuve « Les dames blanches du sud » AOC	7€	30€
<i>Cépage Viognier, grenache blanc et Marsanne, vin très riche et fruité, bel équilibre</i>		
Domaine Chapoutier, Crozes-Hermitage « Les Meysonniers » AOP BIO		38€
<i>Cépage Marsanne, arômes de fleurs blanches, très frais et équilibré</i>		

Bourgogne

Domaine Cornin, Macôn-Chaintré « Alcyomée » AOC BIO	8€	33€
<i>Cépage Chardonnay, petit domaine, arôme d'agrumes, rondeur et tension progressive en finale</i>		
Domaine Cornin, Pouilly Fuissé « Le clos Reyssier » AOC BIO		42€
<i>Cépage Chardonnay, notes anisées, attaque en bouche gourmande sur les fruits exotiques</i>		
Clos du Domaine Henri Darnat, Meursault AOC		88€
<i>Cépage Chardonnay, grand vin de garde, aspects à la fois minéraux et floraux. Appuyée sur des notes grillées en bouche, elle se montre en harmonie, offrant une finale persistante.</i>		

Languedoc

Domaine Fortant, Viognier Terroir d'Altitude IGP		25€
<i>Cépage Viognier, révèle des notes d'abricot et de fleur de vigne. La bouche est riche et onctueuse, procurant de belles saveurs de fruits exotiques sur une finale longue.</i>		
Domaine Fortant, Chardonnay Terroir d'Altitude IGP	6€	26€
<i>Cépage Chardonnay, vieilli en fûts, fin et complexe, notes de pêche, agrumes et d'aubépine</i>		

Prix nets TTC

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

Les Vins Rosés

Verre Bouteille

Languedoc :

Seigneur de Lauret, Pic Saint Loup 6€ 23€
Cépages Grenache, Shiraz/Syrah, la bouche offre un compromis idéal entre rondeur et fraîcheur.

Provence :

Château Maravenne, Côte de Provence BIO AOP 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 32€
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 et Mousseux

Bouteille

Crémant de Savoie Maison Cavallé 35€
Cépage Jacquère, Gamay, Pinot noir, Médaille d'or au concours national des crémants de France, nez fruité et floral subtil, bouche élégante soutenue par la finesse des bulles.

Champagne Brut Reserve « Grand Cru » Domaine Hervy-Quenardel 65€
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 65€
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 tanin, mais rien qui puisse empêcher d'apprécier la texture onctueuse de ce Rosé

Champagne Brut Veuve Clicquot 90€
La prédominance du Pinot Noir (50-55%) lui confère la structure emblématique des champagnes Veuve Clicquot tandis que le chardonnay (28-33%) apporte l'élégance et la finesse d'un vin parfaitement équilibré. Un faible pourcentage de Pinot Meunier (15-20%) vient compléter l'assemblage. Veuve Clicquot Carte Jaune parvient à concilier force et soyeux et à les accorder à merveille à une intensité aromatique et une fraîcheur intense. Cette capacité constante à séduire en fait un apéritif idéal, mais aussi un champagne parfait pour accompagner un repas.

Champagne Blanc de Blanc « Grand Cru » Domaine Hervy-Quenardel 110€
Cépage Chardonnay, millésime 2016, Il brille d'un jaune vif. Les perles sont fines et délicates. C'est un champagne complexe plein de fraîcheur et de légères notes boisées. Il sent le chocolat blanc, la réglisse et le tilleul séché, souligné par des notes de fruits blancs. En bouche il se présente frais et équilibré, les différentes notes se mélangent dans une belle harmonie. La finale est expressive et s'estompe lentement sur une note de vanille-caramel.

Prix nets TTC

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

Les Vins Rouges

Savoie :

	Verre	Bouteille
Maison Cavallé, Pinot noir vieilles vignes AOC	6€	24€
<i>Nez de fruits rouges et noirs confiturés, arômes plus intenses, longue rondeur en bouche</i>		
Domaine Grisard, Mondeuse « Audacieuse » AOC		30€
<i>Cépage Mondeuse noire, notes épicées aux tanins fins. Juste équilibre entre puissance et fraîcheur</i>		

Languedoc :

Château de Caraguilhes Corbières « Cochon Volant » BIO AOP		23€
<i>Cépage Grenache Noir, Carignan, Syrah, notes fruits rouges qui soulignent le côté charnu du vin</i>		
Domaine Fortant, Malbec Terroir D'Altitude IGP		27€
<i>Cépage Malbec, bouche nerveuse et ample, offrant de belles saveurs de fruits noirs et d'épices</i>		
Pic St Loup « Les Déesses Muettes » AOP	7€	31€
<i>Cépage Syrah, Grenache, mourvèdre, puissant aux notes fruitées et épicées</i>		

Bordeaux :

Saint Emilion grand Cru Classé, Château Pierre 1er		57€
<i>Cépage Cabernet franc 20% et 80 %Merlot, souple, équilibré et élégant, arômes fruits mûrs et épices.</i>		

Petite et Grande Bourgogne :

Château de Pierreux, Brouilly AOP		28€
<i>Cépage Gamay, dense et élégant avec des notes caramel, pivoines. Tannins sont fondus et soyeux</i>		
Hautes cotes de Beaune Domaine Nuiton Beaunoy AOC	9€	41€
<i>Cépage Pinot noir, notes cerises et framboises, offre des tanins soyeux.</i>		
Nuits Saint-Georges, Domaine Nuiton Beaunoy		88€
<i>Cépage Pinot noir, grand vin, bouquet d'arômes fruités, soutenu par un boisé vanillé élégant.</i>		

Vallée du Rhône :

Domaine Servans, Côtes du Rhône BIO AOC		25€
<i>Grenache, Syrah, notes de fruits rouges, tanins souples mais bien présents</i>		
Domaine de Grangeneuve « Terre d'épices » AOC	8€	37€
<i>Cépage Grenache, Syrah. Notes grillées et vanillées. Structure riche, ample, très élégante en bouche</i>		
Domaine Chapoutier, Crozes-Hermitage « Les Meysonniers » AOP BIO		44€
<i>Cépage Syrah, au nez notes de fruits rouges, bouche ample et ronde, finale de fruits cuits et vanillée</i>		
Domaine Chapoutier, Saint-Joseph Les granilites BIO AOC		51€
<i>Cépage Syrah, Arômes de fruits noirs, cerise, la violette et la fumée froide, léger et équilibré</i>		
Domaine Lafond Roc Epine, Châteauneuf du Pape BIO AOC		66€
<i>Grenache, Syrah, Mourvèdre, puissant et charpenté exprime des nuances vanillées et poivrées</i>		

Prix nets TTC

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

LES COCKTAILS

Ti Punch <i>Cassonade, Citron vert, Rhum Agricole</i>	9€
Caïpirinha <i>Cachaça, citron vert, cassonade, glace pilée</i>	9€
Spritz <i>Apérol, Prosecco, Perrier</i>	9€
Spritz Savoyard <i>Apérol, Crémant de Savoie, Perrier</i>	10€
Cuba Libre <i>Coca, Citron vert, Rhum Agricole</i>	10€
Moscow Mule <i>Ginger Beer, Vodka, Citron vert</i>	10€
Tequila Sunrise <i>Jus orange, Sirop grenadine, Tequila</i>	10€
Mojito <i>Cassonade, Citron vert, Menthe fraîche, Perrier, Rhum Agricole</i>	11€
Varsovia <i>Vodka, coulis de fruits maison, citron vert, menthe fraîche et perrier</i>	11€
Le Toï <i>Crème de cassis, gin, coulis de fruits maison, citron vert, perrier</i>	11€
Margarita <i>Citron vert, Cointreau, Tequila</i>	11€
Pornstar Martini <i>Champagne, vodka, passion, vanille, citron</i>	12€
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€
Chatrosito <i>Châtreuse, Cassonade, Citron vert, Menthe fraîche, Perrier</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

Sirop à l'eau Monin	3€
<i>Grenadine, Menthe, Citron, Fraise, Pêche, Cassis</i>	
Limonade	4€
Diabolo	4,50€
Jus de fruits Granini	5€
<i>Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Tomate</i>	
Sodas	5€
<i>Coca-Cola, Coca-Cola zéro, fanta orange, Schweppes Tonic, Fuzetea , ginger beer.</i>	
Red Bull 25cl	6€
San Bitter 10cl	4€
Evian 1L	6€
San pelligrino 1L	6,50€

LES BOISSONS CHAUDES

Café	2,5€
Noisette	3€
Double	5€
Allongé	2,5€
Déca	2,5€
Thé bio	4€
<i>Thé noir, Thé vert, Thé vert menthe</i>	
Infusion bio	4€
<i>Verveine, infusion des alpes</i>	
Cappuccino, Grand crème	5€
Chocolat Chaud	4€
Chocolat Chaud Grand Marnier	7€
Chocolat Chaud Chartreuse	7€
Grog au Rhum	7€

Prix nets TTC

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

LES APERITIFS

Kir	5€
Ricard 2cl	5€
Pastis des Alpes 2cl	5€
Martini rouge 7cl	6€
Martini Blanc 7cl	6€
Porto blanc 7cl	6€
Porto rouge 7cl	6€
Suze 7cl	6€
Coupe Crémant de Savoie	7€
Kir Crémant	8€
Coupe Champagne	11€
Kir Royal	12€

LES ALCOOLS

Gin, whisky, vodka, rhum supplement soda	8€
Gin Français CITADELLE	10€
Whisky Glenfiddich 12 ans d'age 4cl	10€
Whisky Glenfiddich IPA 4cl	13€
Vodka Polonaise Belvédère 4cl	10€
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva 4cl	10€
Rhum Zacapa 23 ans 4cl	13€
<i>Supplément Soda ou Jus de fruits</i>	<i>2€</i>

LES DIGESTIFS

Shooter 2 cl	4€
Limoncello Di Capri 4cl	7€
Bailey's 4cl	7€
Get 27 4cl	7€
Get 31 4cl	7€
Major Cognac VS Meukow 4cl	8€
Armagnac Montesquieu 4cl	8€
Calvados Dupont 4cl	8€
Poire Williams 4cl	8€
Génépi à l'ancienne 4cl	8€
Chartreuse verte 4cl	9€

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°	7€
<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°	7€
<i>Bière blonde française, aromatisée à la tequila</i>		
Warsteiner sans alcool 33cl	0°	6€
<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°	7€
<i>Douceur des notes de caramel et de chocolat associés à une pointe d'amertume.</i>		
La Brune 33cl	7,4°	7€
<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.