

# LES VINS

## Les Vins Blancs

Verre Bouteille

### Savoie

<b>Terre de Famille, Apremont BIO IGP</b>		<b>25€</b>
<i>Cépage Jacquère, Belle attaque, Légèrement perlant et minéral, dû à la typicité de la Jacquère</i>		
<b>Domaine Grisard, Roussette « Fleur de Savoie » AOP</b>		<b>30€</b>
<i>Cépage Altesse, Vieilli en fût, notes d'épices et de miel</i>		
<b>Domaine Grisard, Chignin Bergeron « Opulent » AOC</b>	<b>8€</b>	<b>35€</b>
<i>Cépage Roussanne, Vin légèrement corsé et fruité mêlant des notes balsamiques</i>		
<b>Domaine Grisard, Mondeuse Blanche « Originelle » AOP</b>		<b>39€</b>
<i>Cépage alpin rare Mondeuse blanche, rond, fin avec des notes fleuries et fruitées</i>		

### Vallée du Rhône

<b>Domaine Gassier, Viognier Gourmand BIO</b>		<b>26€</b>
<i>Cépage Viognier, arômes de fruits et agrumes, léger et sucré naturellement</i>		
<b>Domaine Grangeneuve « Les dames blanches du sud » AOC</b>	<b>7€</b>	<b>31€</b>
<i>Cépage Viognier, grenache blanc et Marsanne, vin très riche et fruité, bel équilibre</i>		
<b>Domaine Chapoutier, Crozes-Hermitage « Petite Ruche » AOP</b>		<b>43€</b>
<i>Cépage Marsanne, notes de fleurs blanches, de pêche, d'amandes et de délicats parfums exotiques</i>		

### Bourgogne

<b>Domaine de Rochebin, Macôn Azé AOC</b>	<b>7€</b>	<b>29€</b>
<i>Cépage Chardonnay, arômes de fruits jaunes et une fin de bouche légèrement citronné.</i>		
<b>Domaine Cornin, Pouilly Fuissé « Le clos Reyssier » AOC BIO</b>		<b>43€</b>
<i>Cépage Chardonnay, notes anisées, attaque en bouche gourmande sur les fruits exotiques</i>		
<b>Clos du Domaine Henri Darnat, Meursault AOC</b>		<b>88€</b>
<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

<b>Domaine Fortant, Viognier Terroir d'Altitude IGP</b>		<b>27€</b>
<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>		
<b>Domaine Fortant, Chardonnay Terroir d'Altitude IGP</b>	<b>6€</b>	<b>27€</b>
<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 :

**Terre de famille, rosé de Savoie**      6€      23€  
*Cépages gamay, Notes de fruits rouges légers.*

## Provence :

**Château Maravenne, Côte de Provence BIO AOP**      29€  
*Grande réserve, Cépage Grenache, Syrah, Cinsault Son arôme frais et aérien fleur 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**      33€  
*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
<b>Domaine Grisard, Gamay « Opportun » AOC</b> <i>Cépage Gamay, Souple et ronde, sur les fruits noirs (griotte et mûre)</i>	6€	24€
<b>Domaine Grisard, Mondeuse « Audacieuse » AOC</b> <i>Cépage Mondeuse noire, notes épicées aux tanins fins. Juste équilibre entre puissance et fraîcheur</i>		30€

## Languedoc :

<b>Château de Caraguilhes Corbières « Cochon Volant » BIO AOP</b> <i>Cépage Grenache Noir, Carignan, Syrah, notes fruits rouges qui soulignent le côté charnu du vin</i>		24€
<b>Domaine Fortant, Malbec Terroir D'Altitude IGP</b> <i>Cépage Malbec, bouche nerveuse et ample, offrant de belles saveurs de fruits noirs et d'épices</i>		27€
<b>Pic St Loup « Les Déesse Muettes » AOP</b> <i>Cépage Syrah, Grenache, mourvèdre, puissant aux notes fruitées et épicées</i>	7€	31€

## Bordeaux :

<b>Saint Emilion grand Cru Classé, Château Pierre 1er</b> <i>Cépage Cabernet franc 20% et 80 %Merlot, souple, équilibré et élégant, arômes fruits murs et épices.</i>		58€
--	--	-----

## Petite et Grande Bourgogne :

<b>Château de Pierreux, Brouilly AOP</b> <i>Cépage Gamay, dense et élégant avec des notes caramel, pivoines. Tannins sont fondus et soyeux</i>		30€
<b>Hautes cotes de Beaune Domaine Nuiton Beaunoy AOC</b> <i>Cépage Pinot noir, notes cerises et framboises, offre des tanins soyeux.</i>	9€	42€
<b>Nuits Saint-Georges, Domaine Nuiton Beaunoy</b> <i>Cépage Pinot noir, grand vin, bouquet d'arômes fruités, soutenu par un boisé vanillé élégant.</i>		88€

## Vallée du Rhône :

<b>Domaine de Grangeneuve « Terre d'épices » AOC</b> <i>Cépage Grenache, Syrah. Notes grillées et vanillées. Structure riche, ample, très élégante en bouche</i>	8€	37€
<b>Domaine Chapoutier, Crozes-Hermitage « Les Meysonniers » AOP BIO</b> <i>Cépage Syrah, au nez notes de fruits rouges, bouche ample et ronde, finale de fruits cuits et vanillée</i>		44€
<b>Domaine Chapoutier, Saint-Joseph Les granilites BIO AOC</b> <i>Cépage Syrah, Arômes de fruits noirs, cerise, la violette et la fumée froide, léger et équilibré</i>		51€
<b>Domaine Lafond Roc Epine, Châteauneuf du Pape BIO AOC</b> <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre, puissant et charpenté exprime des nuances vanillées et poivrées</i>		67€

Prix nets TTC

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

# LES COCKTAILS

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

# LES MOCKTAILS

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

Prix nets TTC

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

## LES SOFTS

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

## LES BOISSONS CHAUDES

<b>Café</b>	2,5€
<b>Noisette</b>	3€
<b>Double</b>	5€
<b>Allongé</b>	2,5€
<b>Déca</b>	2,5€
<b>Thé bio</b>	4€
<i>Thé noir, Thé vert, Thé vert menthe</i>	
<b>Infusion bio</b>	4€
<i>Verveine, infusion des alpes</i>	
<b>Cappuccino, Grand crème</b>	5€
<b>Chocolat Chaud</b>	4€
<b>Chocolat Chaud Grand Marnier</b>	8€
<b>Chocolat Chaud Chartreuse</b>	8€
<b>Grog au Rhum</b>	8€

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	9€
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	5€
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
<b>Blonde :</b>	4,5€	8€	15€
<b>Sylvanus bio :</b>	5,50€	10€	18€
<b>Blanche :</b>	5€	9€	17 €
<i>Supplément sirop</i>			0,50€
<i>Supplément Picon</i>			1€

## Bouteilles :

<b>Bière savoyarde myrtille BIO 33cl</b>	<b>5°</b>	<b>7€</b>
<i>Brasserie artisanale des brasseurs savoyards, aromatisée myrtille</i>		
<b>Guinness Westindies 50cl</b>	<b>6°</b>	<b>10€</b>
<i>Bière brune irlandaise, saveurs de café, malt grillé, caramel et sucre, légère amertume</i>		
<b>Desperados 33cl</b>	<b>5.9°</b>	<b>7€</b>
<i>Bière blonde française, aromatisée à la tequila</i>		
<b>Warsteiner sans alcool 33cl</b>	<b>0°</b>	<b>6€</b>
<i>Bière Allemande Houblonné à deux reprises, caractère herbacé, naturelle et légèrement acidulée</i>		
<b>L'Ambrée 33cl</b>	<b>6,5°</b>	<b>7€</b>
<i>Douceur des notes de caramel et de chocolat associés à une pointe d'amertume.</i>		

Prix nets TTC

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