



Tous les vins de notre carte (sauf mention spéciale)
sont d'appellation d'origine contrôlée (A.O.C.)
La mention "Prop." signifie que le vin que vous choisissez a été élevé et mis
en bouteille dans la propriété et par le propriétaire du cru.

Les étoiles ★★★ (GH 2011) suivi de la mention GH et d'un millésime
font référence aux appréciations de dégustation du Guide Hachette des Vins.

*All wines of the wine list (except special mention)
are "d'appellation d'origine contrôlée" (A.O.C.)
The word "Prop". means that the wine you choose has been raised and bottled
on the property and the owner of the vintage.*

*Stars ★★★ (GH 2011) followed by the words GH and a vintage
refer to testimonial tastings made in the "Guide Hachette des Vins"*

Prix nets - Taxes et Service compris

Carte des vins servis au verre - 12 cl

Vins Rouges

Savoie	MONDEUSE d'ARBIN « Hors-Piste » - 2020 - Fabien Trosset	5,60 €
	AMARIVA - 2019 - Domaine Bouvet	8,00 €
Bourgogne	MERCUREY « La Charmée » - 2017 - Maison Gouffier	7,40 €
Beaujolais	BROUILLY Saint-Pierre « Domaine de Sermezy » - 2021 - Patrice Chevrier	5,00 €
Loire	SAUMUR-CHAMPIGNY « Yvonne - Cuvée La Folie » - 2020 - Mathieu Vallée	6,40 €
Rhône	CROZES-HERMITAGE « Les Entrecoeurs » - 2019 - Domaine Mucyn	7,00 €
Bordeaux	CHÂTEAU LA CARDONNE « Médoc - Cru Bourgeois » - 2010	6,20 €
	CHÂTEAU CANON PECRESSE « Canon Fronsac » - 2014	7,00 €

Vins Blancs

Savoie	APREMONT - Maison Mollex	4,20 €
	MARIN « Cuvée Tradition » - 2019 - Delalex	4,60 €
	SEYSSEL « Clos de la Péclette » - 2019 - Mollex	5,00 €
Chablis	CHABLIS - 2018 - Famille Grossot	7,00 €
Loire	POUILLY-FUMÉ « Mademoiselle de T » - 2020 - Château de Tracy	6,00 €
Alsace	RIESLING « Grand Cru Zotzenberg » - 2013 - Albert Seltz	6,00 €
	SYLVANER Vieilles Vignes « Sono Contento » - 2013 - Albert Seltz	6,20 €
Rhône	CROZES-HERMITAGE « Lieu-dit Bedad » - 2018 - Les Vins de Vienne	7,60 €
Languedoc	VIN DE PAYS D'HÉRAULT (IGP) « Cuvée Parenthèse » - 2017 - L'Odyssée	4,80 €

Vins Rosés

Provence	CÔTES DE PROVENCE « Château Les Crostes » - 2020 - Château Les Crostes	5,40 €
Savoie	ROSÉ DE SAVOIE - 2020 - Maison Mollex	4,20 €

Les vins blancs d'appellation « Savoie »

75 cl

- APREMONT** - Maison Mollex (négoce) 21 €
Le plus connu des vins de Savoie, sec, frais et léger avec la pointe d'acidité propre au cépage jacquère très présent en Savoie.
- MARIN** - 2019 - Prop. Cave Delalex 23 €
Issu de vignes de chasselas situées sur les coteaux du Lac Léman, la famille Delalex y prépare un vin frais et floral, plus léger que son cousin de Ripaille.
Un de nos préférés pour accompagner les poissons et charcuteries de Savoie.
- SEYSSEL** « Clos de la Pécelette » - 2019 - Propriétaire Mollex 25 €
Très ancien vignoble de Savoie, ce vin issu du seul cépage Altesse, fleuron de la maison Mollex, mérite sa réputation : une robe d'or pâle, un vin délicat et souple au parfum caractéristique de violette. Notre préféré pour accompagner tous les poissons et volailles.
- ROUSSETTE DE SAVOIE** - « Altesse » - 2018 - Prop. Blard & Fils 26 €
Issu du cépage Altesse rapporté de l'île de Chypre sous les croisades, ce vin est racé, ample et harmonieux. Il accompagne charcuteries, poissons grillés et viandes blanches.
- CHIGNIN BERGERON** « Les Amandiers » - 2019 - Prop. Philippe et Sylvain Ravier 29 €
Ce vin à la couleur jaune paille, au nez suave de beurre frais et de raisins confits, à la bouche élégante, longue, sur des notes d'abricot et de pêche est issu de la sélection des meilleures cuvées en cépage Roussanne.
Un de nos préférés pour accompagner fruits de mer, poissons légèrement crévés et volailles.
- CRÉPY** « Cuvée des Fondateurs » - 2018 - Propriétaire Mercier 30 €
La Maison Mercier a été fondée il y a 40 ans. C'est donc sur leurs vignes plantées à l'époque que les raisins pressés pour cette cuvée spéciale ont été vendangés. Un concentré de soleil du bord du Lac Léman qui ne galvaude pas son appellation amicale de « Cuvée Vieilles Vignes »
- UN P'TIT COIN DE PARADIS** « Vin des Allobroges » - 2019 - Propriétaire Les Vignes de Paradis 32 €
Cépage Chasselas qui avec Dominique Lucas s'exprime tout en finesse pour cette cuvée élevée à peine 1 an en barrique, avec au préalable une conduite des vignes aux petits oignons et des vendanges minutieuses. Un nez aérien, floral, avec de beaux arômes floraux. Une bouche d'un joli équilibre entre gras et acidité.
La finale est apaisante, gourmande et de belle fraîcheur.

- PÉTILLANT -

- BRUT NATURE ALPIN** - Prop. Blard & Fils 35 €
Ce "brut Alpin" (nature, donc sans soufre, et non dosé) est avant tout un très bon vin d'assemblage (jacquère et chardonnay) avant d'être un blanc sec pétillant.
Vendanges manuelles et élevage en fût de chêne.
Simplicité, bulles fines qui met en appétit avec sa finale saline
- CRÉMANT DE SAVOIE** - Maison Mollex
Brut 50 €
Extra Dry 50 €
Le Crémant de Savoie a obtenu son Appellation d'Origine Protégée depuis 2014. Son caractère allie élégance et finesse et dévoile des notes florales et minérales, propres à notre terroir savoyard. Il charmera vos apéritifs, apportera équilibre à nos poissons et procurera légèreté et fraîcheur en fin de repas.

*"La langue française serait, sans la vigne et sans le vin,
appauvrie d'une multitude d'expressions les plus pittoresques. »*

Raymond Poincaré

Les vins rouges d'appellation « Savoie »

75 cl

- GAMAY DE SAVOIE** - Maison Mollex (négoce) 20 €
- GAMAY (IGP des Allobroges) « Les Chroniques de Gargantua »** - 2019 - Domaine des Fables 29 €
Les Chroniques de Gargantua est un vin gourmand et équilibré.
Récolté à pleine maturité, les arômes sont mûrs et la structure en bouche soyeuse.
Vinification grappes entières et éraflées et élevage de 9 mois en fûts de chêne.
- MONDEUSE d'ARBIN « Hors-Piste »** - 2020 - Prop. Fabien Trosset 28 €
Un bouquet particulier de fruits rouges et noirs (fraise, framboise, cassis, myrtille, mûre...),
des parfums subtils de violette et de fleurs d'automne évoluant avec le vieillissement sur des
arômes musqués, poivrés et épicés : c'est toute l'originalité du cépage Mondeuse.
- MONDEUSE d'ARBIN « Tout un Monde »** - 2014 - Prop. Louis Magnin 54 €
Une des plus belles Mondeuse de Savoie issue de la vigne centenaire du domaine plantée
sur des argiles rouges. Produit à 3.000 bouteilles seulement, c'est un vin équilibré aux notes
de fruits mûrs et aux tanins épicés de velours qui lui donnent du caractère. Un rite initiatique !
- PINOT NOIR « Cuvée Jeannine »** - 2019 - Propriétaire Domaine Jean Vullien et Fils 30 €
David et Olivier Vullien, à la fois vigneron et pépiniéristes, ont dédié cette cuvée à leur mère
car c'est le vin rouge qu'elle préfère.
Élevé en fût de chêne pendant douze mois, cet élégant pinot aux arômes de cerise en clafoutis,
épaulé par un très léger boisé, dévoile une bouche bien fruitée, souple et fine, aux tanins fondus.
- PINOT NOIR « Cuvée Pierre Emile »** - 2020 - Propriétaire Blard et Fils 32 €
Famille de vigneron depuis 5 générations sur la commune de Les Marches en Savoie, fidèles
aux traditions familiales. Vendanges manuelles et élevage en barriques de chêne durant 12 mois
font de cette cuvée de couleur framboise à reflets fauve et mauve une incontournable.
Nez boisé, fruité, fleuri et épicé. Bouche chaleureuse, souple et ronde. Rose et bourgeons de cassis,
sureau et griotte, tabac et vanille.
- DOMAINE DES ARDOISIÈRES « Cuvée Améthyste »** - 2018 - Prop. Domaine des Ardoisières 96 €
Appellation IGP Allobrogie - Issue du côteau abrupt de Cevins avec des pentes jusqu'à 60%,
la cuvée Améthyste est un rouge d'assemblage (Persan et Mondeuse)
L'expression de ces deux cépages typiquement savoyards forme un superbe concentré
de fruits rouges et noirs, tout en volupté et en richesse. Une étonnante cuvée qui s'appréciera
avec le plus grand plaisir sur de la charcuterie, des viandes rouges ou des fromages de caractère.
L'un des sommets de la catégorie ! A découvrir absolument !
- AMARIVA** - 2019 - Propriétaire Domaine Bouvet 40 €
Gilbert Bouvet découvrit un jour un pied d'un vieux cépage presque disparu en Savoie, le Persan.
Il parvint à le greffer et en replanta une parcelle. Très rustique, robe foncée, il exprime la rudesse
des hivers savoyards. Assemblé au Cabernet Sauvignon qui apporte son parfum et sa souplesse,
il donne un grand vin original et unique en Savoie.

Les vins rosés d'appellation « Savoie »

75 cl

ROSÉ DE SAVOIE - 2020 - Maison Mollex

21 €

Les vins rouges de Bordeaux

75 cl

CHÂTEAU CANON PECRESSE « Canon Fronsac » - 2014 - (GH 2018) 35 €
CHÂTEAU JOANIN BÉCOT « Côtes de Castillon » - 2007 - ★★ (GH 2011) 35 €

MÉDOC

-MÉDOC ET HAUT-MÉDOC-

CHÂTEAU LA CARDONNE « Cru Bourgeois » - 2010 - ★ (GH 2014) 31 €
CHÂTEAU CANTEMERLE « 5^{ème} Cru Classé » - 2011 - ★★ (GH 2015) 55 €
CHÂTEAU LA LAGUNE « 3^{ème} Cru Classé » - 2005 - ★★ (GH 2009) 110 €

-MOULIS-EN-MÉDOC-

CHÂTEAU MAUCAILLOU - 2018 - ★ (GH 2022) 42 €
CHÂTEAU POUJEAUX « Cru Bourgeois » - 2009 - ★★ (GH 2013) 58 €

-MARGAUX-

CHÂTEAU LABÉGORCE - 2017 - ★ (GH 2021) 43 €
BLAÇON D'ISSAN - 2014 - ★ (GH 2018) 50 €
CHÂTEAU PRIEURÉ-LICHINE « 4^{ème} Cru Classé » - 2012 - ★★ (GH 2016) 66 €

-PAUILLAC-

CHÂTEAU LACOSTE BORIE - 2006 - ★ (GH 2010) 51 €
CHÂTEAU HAUT BAGES LIBÉRAL « 5^{ème} Cru Classé » - 2011 - ★ (GH 2015) 65 €

-SAINT-ESTEPHE-

CHÂTEAU TRONQUOY LALANDE - 2008 - ★ (GH 2012) 42 €
CHÂTEAU LES ORMES DE PEZ - 2017 - ★ (GH 2021) 50 €

-SAINT-JULIEN-

CHÂTEAU DU GLANA - 2013 - ★ (GH 2017) 38 €
CHÂTEAU GLORIA - 2013 - ★ (GH 2017) 50 €
CHÂTEAU DUCRU BEAUCAILLOU « 2^{ème} Cru Classé » - 1975 310 €

SAINT-ÉMILION

LA CLOSERIE DE FOURTET « Grand cru » - 2012 - (GH 2016) 45 €
CHÂTEAU DASSAULT « Grand Cru Classé » - 1993 85 €

POMEROL

CHÂTEAU DE SALES - 2015 - ★ (GH 2019) 44 €
CHÂTEAU ROUGET - 2013 - ★ (GH 2017) 58 €
CHÂTEAU PROVIDENCE - 2005 - ★★ (GH 2009) 124 €
CHÂTEAU LA CONSEILLANTE - 1998 - ★★ (GH 2002) 180 €

GRAVES

CHÂTEAU de CHANTEGRIVE - 2016 - ★ (GH 2020) 33 €

*"A table nul ne dort, chacun y est bien d'accord ;
et c'est un beau spectacle de nous voir, tous, manœuvrer des mâchoires,
abattre pain à deux mains, et descendre le vin sans corde ni poulain."*

Romain Rolland

Les vins blancs de Bordeaux

75 cl

Secs

CHÂTEAU CARBONNIEUX - Pessac Léognan « Grand Cru Classé » - 2008 - ★★(GH 2011)

55 €

Moelleux

CHÂTEAU SAHUC LES TOUR - Sauternes - 2006

34 €

CARMES DE RIEUSSEC - Sauternes - 2008

36 €

CHÂTEAU DE RAYNE-VIGNEAU « 1^{er} Cru Classé » - Sauternes - 2000 - ★(GH 2004)

49 €

CHÂTEAU ROMER DU HAYOT « 2^{ème} Cru Classé » - Sauternes - 1978

79 €

*"Il en est parfois des hommes comme de certains vins qui ont besoin de vieillir
et de se dépouiller pour avoir toute leur saveur, toutes leurs qualités."*

Gérard de Nerval

Les vins rouges de Bourgogne

75 cl

VINS d'appellation CÔTE CHALONNAISE

MERCUREY « La Charmée » - 2017 - Prop. Maison Gouffier

37 €

VINS DE LA CÔTE DE BEAUNE

MONTHÉLIE « Domaine Carillon » - 2019 - Prop. François Carillon

40 €

AUXEY-DURESSES « Les Hoz » - 2020 - Prop. Agnès Paquet

44 €

ALOXE-CORTON - 2016 - Prop. Domaine Rapet

51 €

VOLNAY - 2018 - Prop. Joseph Drouhin

55 €

CHOREY-LES-BEAUNE - 2015 - Prop. Domaine Tollot-Beaut

62 €

VINS DE LA CÔTE DE NUITS

FIXIN - 2017 - Prop. Domaine Berthaut-Gerbet

39 €

MARSANNAY « Clos du Roy » - 2019 - Prop. Régis Bouvier

43 €

NUITS-SAINT-GEORGES Vieilles Vignes - 2015 - Prop. Frédéric Magnien

54 €

GEVREY-CHAMBERTIN « En-Champs » - 2016 - Prop. Drouhin-Laroze

72 €

RUCHOTTES-CHAMBERTIN Grand Cru - 2006 - Prop. Michel Bonnefond

250 €

Les vins blancs de Bourgogne & de Chablis

75 cl

CHABLIS - 2018 - Prop. Famille Grossot

35 €

POUILLY FUISSÉ « Sensation » - 2019 - Prop. Manoir du Capucin

43 €

AUXEY-DURESSES - 2017 - Domaine Taupenot-Merme

43 €

BOURGOGNE « Clos du Château de Meursault » - 2019 - Château de Meursault

45 €

*"Comme le moût bouillant dans un vaisseau pousse à mont tout ce qu'il y a
dans le fond, aussi le vin fait déborder les plus intimes secrets à ceux
qui en ont pris outre mesure."*

Montaigne

Les vins du Beaujolais

75 cl

CHIROUBLES « Cadolle de Grille Midi » - 2020 - Prop. Patrice Chevrier

23 €

BROUILLY Saint-Pierre « Domaine de Sermezy » - 2021 - Prop. Patrice Chevrier

25 €

Les vins des Côtes du Rhône

75 cl

Vins Rouges

CÔTES DU RHÔNE « Les Cranilles » - 2020 - Prop. Les Vins de Vienne

30 €

SAINT-JOSEPH « Les Salamandres » - 2019 - Prop. Domaine Mucyn

34 €

CROZES-HERMITAGE « Les Entrecœurs » - 2019 - Prop. Domaine Mucyn

35 €

CÔTE RÔTIE « Mon Village » - 2019 - Prop. Stéphane Ogier

68 €

Vins Blancs

SAINT-JOSEPH « Les Carats » - 2020 - Prop. Domaine Mucyn

34 €

CONDRIEU « Côte Chatillon » - 2017 - Prop. Patrick Bonnefond

63 €

CROZES-HERMITAGE « Lieu-dit Bedad » - 2018 - Prop. Les Vins de Vienne

38 €

Les vins des Côtes de Provence

75 cl

Vin Rouge

CÔTES DE PROVENCE « Cuvée Pierre-Louis » - 2014 - Prop. Château L'Armaude

30 €

Vin Rosé

CÔTES DE PROVENCE « Château Les Crostes » - 2020 - Prop. Château Les Crostes

27 €

*« Aimer est le grand point, qu'importe la maîtresse ?
Qu'importe le flacon, pourvu qu'on ait l'ivresse ? »*

Alfred de Musset

Les vins du Languedoc

75 cl

(vins d'indication géographique protégée régionale)

Vin Blanc

VIN DE PAYS D'HÉRAULT « Cuvée Parenthèse » - 2017 - L'Odyssée

24 €

Les vins d'Alsace

75 cl

Vins Blancs

RIESLING « Grand Cru Zotzenberg » - 2013 - Prop. Albert Seltz

30 €

SYLVANER Vieilles Vignes « Sono Contento » - 2013 - Prop. Albert Seltz

31 €

MUSCAT « Réserve » - 2016 - Prop. Trimbach

32 €

PINOT AUXERROIS « La Clochette du Fou » - 2002 - Prop. Albert Seltz

36 €

Vin Rouge/Rosé

PINOT NOIR « Réserve » - 2016 - Prop. F.E. Trimbach

31 €

Les vins de la Loire

75 cl

Vins Rouges

SAINT-NICOLAS-De-BOURGUEIL « Cuvée Les Rouillères » - 2018 - Prop. Frédéric Mabileau

28 €

SAUMUR-CHAMPIGNY « Yvonne - Cuvée La Folie » - 2020 - Prop. Mathieu Vallée

32 €

Vins Blancs

TOURAIN SAUVIGNON « Pointe d'Agrumes » - 2020 - Prop. FX Barc

23 €

POUILLY-FUMÉ « Mademoiselle de T » - 2020 - Prop. Château de Tracy

30 €

SANCERRE « Domaine de la Moussière » - 2017 - Prop. Alphonse Mellot

38 €

Demi-bouteilles

37,5 cl

BORDEAUX

LES ALLÉES DE CANTEMERLE - 2016 - Haut Médoc - (GH 2020)	18 €
CHÂTEAU DU GLANA – 2016 - Saint Julien - ★(GH 2017)	25 €

BEAUJOLAIS

BROUILLY Saint-Pierre « Domaine de Sermezy » - 2021 - Prop. Patrice Chevrier	14 €
------------------------------------------------------------------------------	------

BOURGOGNE

CÔTE DE BEAUNE-VILLAGES - 2018 - Prop. Joseph Drouhin	18 €
SAINT- ROMAIN « Sous Le Château » - 2018 - Prop. Pascal Prunier Bonheur	19 €

Vins Blancs	CHABLIS Vieilles Vignes « Les Vénérables » - 2015 - Prop. La Chablisienne	18 €
	AUXEY-DURESSES « Les Crais Blancs » - 2015 - Prop. Pascal Prunier Bonheur	20 €
	BOURGOGNE « Clos du Château de Meursault » - 2019 - Château de Meursault	24 €

LOIRE

SAINT-NICOLAS-De-BOURGUEIL « Cuvée Les Rouillères » - 2018 - Prop. Frédéric Mabileau	15 €
--------------------------------------------------------------------------------------	------

Vins Blancs	TOURAIN SAUVIGNON « Pointe d'Agrumes » - 2020 - Prop. FX Barc	13 €
	POUILLY FUMÉ « Mademoiselle de T » - 2020 - Prop. Château de Tracy (GH 2013)	18 €

ALSACE

Vin Blanc	RIESLING « Réserve » - 2015 - Prop. F.E. Trimbach	18 €
-----------	---------------------------------------------------	------

RHÔNE

CROZES-HERMITAGE « Les Entrecœurs » - 2020 - Prop. Domaine Mucyn	16 €
SAINT-JOSEPH « Les Salamandres » - 2018 - Prop. Domaine Mucyn	17 €

Vin Blanc	CROZES HERMITAGE « Domaine Mule Blanche » - 2016 - Prop. Jaboulet Aîné	21 €
-----------	------------------------------------------------------------------------	------

SAVOIE

GAMAY DE SAVOIE - Maison Mollex	10 €
MONDEUSE d'ARBIN « Cuvée Avalanche » - 2020 - Prop. Domaine Trosset	15 €

Vins Blancs	APREMONT - Prop. Maison Mollex	11 €
	MARIN « Clos de Pont » - Prop. Domaine Delalex	14 €
	MARIN « Clos de Pont » - Prop. Domaine Delalex	- 50 cl - 19 €
	SEYSSEL « Clos de la Péclette » - 2019 – Prop. Maison Mollex	14 €

« ... les gens qui ne boivent jamais de vin (...) sont des imbéciles ou des hypocrites (...)
Un homme qui ne boit que de l'eau a un secret à cacher à ses semblables. »

Baudelaire

Champagne

Tête de Cuvée

37,5 cl

75 cl

MOET et CHANDON « Cuvée Dom Pérignon » - 2002		280 €	
CRISTAL ROEDERER - Brut - 2006		250 €	
MUMM « Cuvée René Lalou »		240 €	
MUMM « Blanc de Blancs » Cramant		220 €	
DOM RUINART « Blanc de Blancs » - 1990		180 €	
LAURENT PERRIER « Cuvée Grand Siècle »		180 €	
CATTIER « Clos du Moulin » 1 ^{er} Cru		150 €	

Brut

75 cl

150 cl

DRAPPIER « Carte d'Or » - Brut -	42 €	80 €	
RUINART - Brut	45 €	86 €	172 €
LAURENT PERRIER - Brut -		90 €	
ROEDERER - Brut -		105 €	★(GH 2012)

Rosé

75 cl

150 cl

LAURENT PERRIER - Brut -			195 €
RUINART - Brut -		110 €	220 €

Pétillant & Crémant de Savoie

75 cl

BRUT NATURE ALPIN - Prop. Blard & Fils

35 €

Ce "brut Alpin" (nature, donc sans soufre, et non dosé) est avant tout un très bon vin d'assemblage (jacquère et chardonnay) avant d'être un blanc sec pétillant. Vendanges manuelles et élevage en fût de chêne. Simplicité, bulles fines qui met en appétit avec sa finale saline

CRÉMANT DE SAVOIE - Maison Mollex

Brut 50 €

Extra Dry 50 €

Le Crémant de Savoie a obtenu son **Appellation d'Origine Protégée** depuis 2014. Son caractère allie élégance et finesse et dévoile des notes florales et minérales, propres à notre terroir savoyard.

Et si nous parlions d'eaux ...

Si nous sommes fiers de nos vins locaux, nous ne pouvons oublier que l'eau de nos Alpes nous procure des plaisirs aussi : sa pureté et ses qualités nous revigorent chaque jour.

Soucieux que vous en profitiez sans retenue, nous vous proposons tout spécialement notre fleuron d'**EVIAN**

EVIAN 50 cl 4,00 €

EVIAN 100 cl 6,00 €

ou sa cousine pétillante **BADOIT** ou encore l'incontournable **PERRIER**

BADOIT 50 cl 4,50 €

BADOIT 100 cl 7,00 €

PERRIER 33 cl 4,50 €

Vous pourrez bien sûr également demander une carafe d'eau de Morzine, qui, bien qu'encore peu réputée ...
... n'en est pas moins excellente !