

# CARTE DES VINS

Pour accompagner votre apéritif...

Le Chef vous propose des verrines à partager :

Petites Sardines à l'huile 115 gr	12 €
Rillette de Maquereaux 90gr	12 €
Tartare d'algues Bio aux olives noires 90gr	12 €
Mousse de Foie de Volaille et Foie Gras artisanal	12 €

Bon Appétit !!!

# Vins au Verre

12 cl

## Blancs :

Chardonnay Prestige de Savoie Vullien	8 €
Saint Péray Paul Jaboulet Rhône	9 €
Sancerre Croq'Caillotte Emile Balland Loire	11 €
Saint Véran Maison Jadot Bourgogne	11 €
Suggestion du moment (voir ardoise, possibilité à la bouteille)	

## Moelleux :

Demoiselle de la Balle Côte de Gascogne	8 €
---	-----

## Rouges :

Mondeuse Château St Philippe Savoie	9 €
Pic St Loup Loup du Pic Puech Haut ( AOP)	10 €
Château Fief de la Haye St Esthèphe	11 €
Mercurey Maison Louis Jadot Bourgogne	11 €
Suggestion du moment (voir ardoise, possibilité à la bouteille)	

## Rosé :

Moment de Plaisir Languedoc	6 €
-----------------------------	-----

# Les grandes appellations

## Bourgogne

### **Clos Vougeot Grand Cru de Louis Jadot, millésime 2016**

Un joli classique de Pinot noir, pour une année exceptionnelle en Bourgogne  
240€

## Vallée du Rhône

### **Hermitage La Chapelle de Paul Jaboulet 2011**

Un vin mythique pour cette pure Syrah d'un millésime équilibré  
330€

## Bordeaux, Médoc et Graves

### **Cos d'Estournel, 2ème Grand Cru de Saint-Estèphe**

Château emblématique du Bordelais, expression à la fois virile et élégante  
350€ (millésimes 2016 et 2017, grandes années)

### **Château Margaux, 1er Grand Cru 1998**

Un classique d'une grande puissance, pour un millésime de grande qualité  
500€

### **Pauillac Carruades de Lafite 2009**

Un Médoc d'une grande élégance, d'un millésime exceptionnel  
700€

### **Château Haut-Brion, Pessac-Léognan, 1er Cru Classé**

Un Graves dont l'appellation légendaire est synonyme du plus haut niveau  
750€ (millésimes 2007 et 2008)

### **Château Angélys, 1er Grand Cru classé A de Saint-Emilion 2003**

Une petite merveille d'élégance pour ce grand millésime  
1 000€

# APERITIFS

Kir cassis, framboise, pêche, châtaigne, mûre	7 €
Kir Royal cassis, framboise, pêche, châtaigne, mûre	14 €
Coupe de Champagne Jeeper	13 €
Coupe de Prosecco	6 €
Apéritif Maison (châtaigne, prosecco, pomme)	9 €
Hugo Spritz	13 €
St Germain	13 €
Apérol Spritz	10 €
Mojito	13 €
Mojito Fruits Passion	14 €
Virgin Mojito	10 €
Virgin Mojito Passion	11 €
Gin Tonic	10 €
Americano (campari, vermouth rouge)	11€
Negroni (campari, vermouth rouge et gin)	11 €
Campari	6 €
Suze	6 €
Vermouth rouge ou blanc	7 €
Porto rouge ou blanc	6 €
Ricard	5 €
Mauresque/Perroquet	5.50 €
Bière Savoyarde Bio blanche/blonde/ambrée	5.50 €
Bière pression 25cl / Pinte	4.00 €/ 8 €
Monaco/ Panaché 25cl / Pinte	4.50 €/ 9 €
Picon Bière 25cl / 50cl	5.00 €/ 9 €

## BULLES ET CHAMPAGNES

	<u>LA BOUTEILLE</u>	<u>LA COUPE</u>
Prosecco	25 €	6 €
Crémant de Savoie de chez Vullien	29 €	
Champagne Jeeper	72 €	13 €
Champagne Mailly Brut Réserve	86 €	
Champagne Mailly Rosé	115 €	
Champagne Michel Reybier Premier Cru	119 €	
Champagne Mailly Blanc de Blanc	200 €	
Exception Blanche Grand Cru		

## VINS ROSES

IGP (indication géographique protégée)

	<b>75 cl</b>	<b>50 cl</b>	<b>Magnum</b>
Moment de Plaisir (Languedoc...)	26 €	16 €	46 €
Puech Haut Rosé (Languedoc)	32 €		62 €
Château de Brégançon La Réserve	39 €	29 €	
Cru classé Bio (Provence...)			
Bandol Château Pibarnon (Provence) Bio	49 €		

## VIN BLANC MOELLEUX

IGP (indication géographique protégée)

Demoiselle de la Balle (Côte de Gascogne)	26 €
---	------

# VINS BLANCS

	75 cl	37.5 cl
<b>SAVOIE</b> AOP (appellation d'origine protégée)		
Altesse Roussette de chez Jean Vullien	27 €	
Chardonnay Prestige de chez Jean Vullien	28 €	
Marestel de chez Barlet	35 €	
Chignin Bergeron Les Fripons Domaine Gilles Berlioz Bio	60 €	
<b>GRANDE BOURGOGNE</b> AOC (appellation d'origine contrôlée)		
Couvent des Jacobins Maison Louis Jadot	39 €	
St Véran Maison Louis Jadot	46 €	
Pouilly Fuissé Château Beauregard	55 €	29 €
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Vau d'en Vey Jean-Marc Brocard	59 €	
Monthelie Domaine Parent 2020	90€	
Pouilly Fuissé Château Beauregard le Grand Beauregard 2013	99 €	
<b>LOIRE</b> AOC (appellation d'origine contrôlée)		
Sancerre Croq'Caillotte	54 €	
Pouilly Fumé Emille Balland	57 €	
<b>GRANDE VALLEE DU RHONE</b> AOP (appellation d'origine protégée)		
St Peray Paul Jaboulet	40 €	
Château de Brégançon La Réserve	45 €	28 €
Saint Joseph Coursodon	56 €	
Condrieu Paul Jaboulet Les Cassines	79 €	
<b>LANGUEDOC</b> IGP (indication géographique protégée)		
Morillon by Jeff Carrel	29€	
Bergerie de L'Hortus	35 €	
Costières de Nîmes Château Beaubois Confidence	40 €	

# VINS ROUGES

	75 cl	37.5 cl
<b>SAVOIE</b> AOP (appellation d'origine protégée)		
Pinot Noir Cuvée Jeanine Jean Vullien	32 €	
Mondeuse Château St Philippe	36 €	
<b>GRANDE BOURGOGNE</b> AOC (appellation d'origine contrôlée)		
Fleurie Poncié Château de Beauregard	34 €	
Couvent des Jacobins Maison Louis Jadot	39 €	
Hautes Côtes de Beaune Clos de la Perrière	57 €	32 €
Mercurey Domaine Louis Jadot	54 €	
Santenay 1er cru Maladière Domaine Prieur Brunet	75 €	Magnum 145 €
Ladoix 1 <sup>er</sup> cru la corvée Domaine Parent 2014	99 €	
Monthélie 1 <sup>er</sup> Cru Les Champs Fulliot Domaine Parent 2018	102 €	
Pommard Vignots Domaine Parigot 2021	105 €	
Pommard 1 <sup>er</sup> cru Les Chanlins Domaine Parent 2020	160 €	
Clos Vougeot Grand Cru Domaine Louis Jadot 2012	240 €	
<b>COTES DU RHONE</b> AOC (appellation d'origine contrôlée)		
Clos des Lumières	26 €	15 €
Ventoux Esprit Bacchus Château Bacchus	31 €	
Vacqueyras Domaine de l'Ourea Bio	39 €	
Crozes Hermitage Les Meysonniers M.Chapoutier Bio	49 €	
Saint Joseph Silice Coursodon	56 €	Magnum 110 €
Côte Rôtie La Chavarine Domaine Chambeyron 2021	79 €	
Châteauneuf du Pape Château Mont Redon 2020	82 €	
Cornas Phillippe et Vincent Jaboulet 2018	120 €	
Hermitage La Chapelle 2011	330 €	

# VINS ROUGES

	75 cl	37.5 cl
<b>LANGUEDOC</b>		
St Chinian Paissels Domaine Le Banel (AOP)	26 €	
Pic St Loup, Loup du Pic Puech Haut ( AOP)	39 €	
Les Creisses Domaine Chesnelong	46 €	Magnum 88 €
 <b>LOIRE</b> AOC (appellation d'origine contrôlée)		
St Nicolas de Bourgueil Marie de Beauregard	39 €	
Sancerre la Louisonne Domaine Emile Balland	55 €	
 <b>BORDEAUX</b> AOC (appellation d'origine contrôlée)		
Château Bousquet Grave	39 €	22 €
Château Fief de la Haye St Estèphe	54 €	
Segla Second Vin Rauzan Segla Margaux 2017	95 €	49 €
Château Patris St Emilion Grand Cru 2020	84 €	
Château Larivet Haut Brion Pessac Léognan 2018	115 €	
Château Larivet Haut Brion Pessac 2005	170 €	
Château Cos d'Estournel 2 <sup>e</sup> cru classé St Estèphe 2016	290 €	
 <b>SUD OUEST</b> (AOP (appellation d'origine protégée)		
Cahors Malbec Les Escures Domaine Mas Del Périé Bio	33 €	
 <b>PROVENCE</b> AOC (appellation d'origine contrôlée)		
Bandol Château Pibarnon 2019 Bio	72 €	



# DIGESTIFS

Whisky Monkey Shoulder 4 cl	9 €
Whisky Cardhu 12 ans 4 cl	10 €
Whisky Nikka 4 cl	11 €
Whisky Chivas 18 ans 4 cl	16 €
Whisky francais BM Signature 4 cl	16 €
Rhum Arrangé maison 4 cl	6 €
Diplomatico réserve 4 cl	8 €
Dom Papa Baroko 4 cl	9 €
Botran (Guatemala) 4 cl	13 €
Cognac VSOP 4 cl	9 €
Cognac Camus de l'Ile de Ré 4 cl	13 €
Cognac XO 4 cl	22 €
Vodka Grey Goose 4 cl	10 €
Armagnac 4 cl	10 €
Grand Marnier 4 cl	8 €
Get 27 ou Get 31 4 cl	8 €
Baileys 4 cl	8 €
Limoncello 4 cl	7 €
Amaretto 4 cl	7 €
Chartreuse Verte 4 cl	9 €
Chartreuse Jaune 4 cl	9 €
Génépi IGP 4 cl	9 €
Eau de vie mirabelle/poire/prune/framboise 4 cl	9 €

# **BOISSONS FRAICHES**

Nos Eaux AquaChiara - L'eau Micro Filtrée Plate ou gazeuse- Développement Durable

Pour le respect de notre environnement, nous avons choisi de vous servir une eau de qualité, micro-filtrée et affinée grâce aux procédés et services AQUAchiara.

Installé au sein de notre établissement, ce dispositif optimise l'eau du réseau tout en limitant la consommation d'hydrocarbures pour les transports et les emballages ainsi que les déchets.

AQUAchiara micro filtrée,

plate ou pétillante 75cl	5 €
Eau minérale gazeuse de Bonneval, Savoie 33 cl	3.50 €
Eau minérale gazeuse de Bonneval, Savoie 75 cl	8 €
Coca cola 33 cl/Coca cola zéro 33 cl	4.50 €
Thé de la « Yaute » Bio Local	4 €
Orangina	4 €
Schweppes Agrumes / Tonic	4 €
Sirop à l'eau (fraise, grenadine, framboise, menthe, citron, pêche, orgeat)	2.50 €
Limonade	3 €
Diabolo (fraise, grenadine, framboise, menthe, citron, pêche, orgeat)	3.50 €
Jus de fruits Granini (orange, pomme, abricot/raisin, tomate, ananas)	5 €
Cocktail de jus de fruits	9 €
Virgin Mojito	10 €
Virgin Mojito Passion	11 €
Bitter	4 €
Bière sans alcool	4 €

# BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2.50 €
Ristretto	2.50 €
Double expresso	4.50 €
Café crème	3.00 €
Double crème	5.00 €
Café allongé	2.50 €
Café crème allongé	3.00 €
Déca	2.50 €
Déca crémé	3 €
Café viennois	6 €
Cappuccino	5 €
Sélection de Thés	3.50 €
Sélection de Tisanes	3.50 €
Chocolat	5 €
Chocolat viennois	7 €
Irish Coffee (whisky Jameson ou Bailey's)	10 €