

# Carte des Vins

## Vins Blancs

Verre	50 cl	Bout.	
3.80€		21.90€	<b>Savoie</b> Chasselas « Les Vignes de Féchy » – VDP Allobrogie <i>Le vin parfait pour l'apéritif et la fondue</i>
5.70€	19.60€	27.80€	Chignin Bergeron – Domaine J. Vullien & Fils - AOC Vin de Savoie <i>Vin issu du cépage Roussanne « le Bergeron », se déguste à l'apéritif</i>
	16.70€	22.40€	Roussette de Savoie Altesse – Domaine Jean Vullien & Fils <i>Cépage autochtone de la Savoie qui donne des vins frais, élégants et racés, au nez d'aubépine, orange et rhubarbe</i>
6.80€		29.70€	Bugey Manicle – Le Caveau Bugiste – VDQS Bugey Manicle <i>Chardonnay, élevé 12 mois en fût neuf à 100 %. C'est un vin riche, gras et complexe aux notes de fruits secs, un vrai plaisir à découvrir et à partager !</i>
	22.60€	28.70€	<b>Bourgogne</b> Petit Chablis – Olivier Savary - AOC Petit Chablis <i>Parent pauvre de l'appellation Chablis, ce « Petit Chablis » méritait toute notre considération</i>
5.60€		26.80€	Chardonnay – Domaine Girardin – Appellation Bourgogne Contrôlée <i>Joli chardonnay, qui accompagnera vos entrées ou vos viandes blanches en sauce.</i>
6.80€		29.70€	Santenay « Les Terrasses de Bievoux » Domaine Girardin – Santenay Contrôlée <i>Vin expressif et aromatique, d'une grande fraîcheur, avec une expression minérale. Une robe brillante et limpide d'un jaune or</i>
5.20€		26.30€	<b>Languedoc</b> Hortus « Loup y es-tu » – AOC Coteaux du Languedoc <i>Finesse, richesse et équilibre : un véritable péché mignon !</i>

## Vins Rosés

Verre	50 cl	Bout.	
	16.10€		<b>Savoie</b> Gamay rosé – Domaine Jean Vullien & Fils - AOC Vin de Savoie <i>Nez de fleur d'orange, viennoiserie, fruits confits, ce vin vous séduira par son fruité et sa fraîcheur</i>
4.60€		18.70€	Gamay rosé – La Cave du Prieuré – Barlet Raymond – AOC Vin de Savoie <i>Un vin rosé fruité et facile à boire. Ses senteurs de fruits rouges en font un vin très plaisant</i>
3.50€		17.80€	<b>D'Oc</b> Moment de Plaisir – VDP Pays d'Oc <i>Vin de couleur rose pâle au nez de fraise et de cassis. Un vin de plaisir immédiat et friand.</i>
3.80€		18.20€	Griset des Vignoble Foncalieu – Sauvignon gris – IGP Pays d'Oc <i>Ce 100 % sauvignon vous étonnera par sa puissance au nez complexe d'orange et de fruit de la passion !</i>
4.90€		24.60€	<b>Provence</b> Côtes de Provence « Bio » – Château Tour St Honoré – AOC Côtes de Provence <i>Nez délicat qui exhale de subtils arômes de fleurs</i>

# Carte des Vins

## Vins Rouges

Verre	50 cl	Bout.	
5.40€	18.90€	25.40€	<b>Savoie</b> <b>Mondeuse d'Arbin</b> – Domaine Jean Vullien & Fils - AOC Vin de Savoie <i>Typée et racée, cette mondeuse est sur le fruit avec des notes de violette et de poivre du moulin</i>
4.90€		24.20€	<b>Vallée du Rhône</b> <b>Le Petit Martin</b> – Domaine Martin - IGP - Vin du Vaucluse <i>Une robe rouge cerise, des arômes de fruits rouges et de garrigue pour une bouche droite et gourmande. "Le Petit Martin" c'est le vin plaisir à déguster simplement.</i>
	17.60€	25.20€	<b>Vacqueyras</b> – Domaine Les Ondines « cuvée ancestrale » – AOC <i>Nez élégant et racé, marqué par les fruits rouges bien mûrs, légèrement épicé</i>
5.90€		29.80€	<b>Crozes Hermitage</b> – David Reynaud (Issus Agriculture Biologique) <i>Une Syrah veloutée, au nez de poivre avec des notes de petits fruits rouges</i>
5.90€	22.90€	29.80€	<b>St Joseph</b> – Domaine Boissonet - AOC St Joseph <i>Jolie robe rouge violine à reflets pourpres. On découvre au nez des arômes épicés</i>
5.20€		25.80€	<b>Rasteau Classique</b> - 2012 – Escaravailles <i>Jolie robe rouge violine à reflets pourpres. On découvre au nez des arômes épicés. Coup de cœur pour ce vin du Rhône hyper expressif</i>
5.60€		27.90€	<b>Mas de Libian Khazan</b> – 2013 – AOC Côtes du Rhône <i>Un vin explosif à la fois gourmand et profond aux accents de fruits noirs finement épicés</i>
			<b>Languedoc</b>
5.80€		28.60€	<b>Les Creisses</b> – Domaine Des Creisses – VDP d'Oc <i>Nez expressif de mûre et de cassis. La puissance est parfaitement contrebalancée par la finesse et l'élégance. Une vraie gourmandise, à découvrir absolument !!!</i>
	16.90€	22.40€	<b>Costières de Nîmes</b> – Les Galets Rouges – Château Mourgues du Grés <i>Beaucoup de plaisir à travers un fruité épicé d'une gourmandise absolue</i>
3.90€		19.50€	<b>Oriane Rouge Cabernet / Sauvignon</b> - VDP d'Oc <i>Un Cabernet Sauvignon-Merlot du Languedoc très agréable à découvrir</i>
		22.80€	<b>Pic Saint Loup</b> <i>Notes de fruits rouges mûrs, vanille, réglisse, épices douces. Un bel équilibre en bouche</i>
			<b>Loire</b>
4.80€		19.60€	<b>Les Fossiles</b> – Appellation Reuilly Contrôlée - Pinot noir « BIO » <i>Souplesse et Élégance. Grande intensité aromatique aux saveurs de fruits rouges : fraises, griottes et cassis, Tannins souples et rafraichissants</i>
			<b>Bordeaux</b>
	17.80€	24.60€	<b>Château de Barbe</b> – AOC Côtes de Bourg <i>Un vin rond, subtil et charmeur au nez modéré de fruits rouges, idéal pour les pièces de viandes rouges</i>
		29.70€	<b>Château Chevalier St Georges</b> – AOC St Emilion
			<b>Bourgogne</b>
6.80€		35.80€	<b>Givry 1<sup>er</sup> Cru</b> – Domaine Steinmaier – AOC Givry 1 <sup>er</sup> Cru Contrôlé <i>Robe brillante, carmin, son bouquet s'ouvre sur la violette, la fraise, et les épices</i>
5.70€		28.20€	<b>Bourgogne Hautes côtes de Beaune</b> <b>« Famille Picard »</b> – AOC Bourgogne <i>Un nez très expressif de cassis et de fruits noirs domine, en bouche il est rond, fin et élégant Il ravira les femmes et plaira aux hommes. Sur des plats fins et goûteux</i>
		29.70€	<b>Santenay 1<sup>er</sup> Cru « Beauregard »</b> Domaine Girardin – Appellation Santenay 1 <sup>er</sup> Cru Contrôlée <i>Le vin s'exprime sur des arômes de fruits rouges, vin flatteur car très aromatique Idéale pour apprendre à apprécier les vins de Bourgogne</i>