

Carte des Vins

Vins Blancs

Verre	25 cl	50 cl	Bout.	Savoie
3.90€	7.80€	13.90€	18.70€	Chasselas « Les Vignes de Féchy » – VDP Allobrogie <i>Le vin parfait pour l'apéritif et la fondue</i>
5.80€	11.60€	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>
5.40€	10.80€	19.40€	25.90€	Roussette de Savoie Altesse – Domaine Jean Vullien & Fils <i>Cépage autochtone à la Savoie qui donne des vins frais, élégants et racés, au nez d'aubépine, orange et rhubarbe</i>
6.80€	13.60€	22.50€	32.60€	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>
Bourgogne				
5.60€	11.20€	17.90€	23.80€	Chardonnay – Domaine Girardin – Appellation Bourgogne Contrôlée <i>Joli chardonnay, qui accompagnera vos entrées ou vos viandes blanches en sauce.</i>
5.90€	11.80€	18.90€	29.80€	Petit Chablis – Domaine Louis Moreau - AOC Petit Chablis <i>Parent pauvre de l'appellation Chablis, ce « Petit Chablis » méritait toute notre considération.</i>
6.80€	13.60€	22.50€	32.90€	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>
Espagne				
3.90€	7.80€	13.90€	18.70€	Bodega Menade « Bio » Sauvignon blanc <i>Cette cuvée est une merveille aromatique. Une vraie pépite !</i>

Vins Rosés

Verre	25 cl	50 cl	Bout.	Savoie
4.20€	8.40€	15.20€	19.80€	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>
D'Oc				
3.80€	7.60€	12.60€	17.20€	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>
Gard				
4.20€	8.40€	15.20€	19.80€	La Nuit tous les chats sont gris <i>Rosé très pâle aux notes de pêches blanches et d'agrumes</i>
Provence				
4.90€	9.80€	17.60€	23.50€	Côtes de Provence « Bio » Château Tour St Honoré - AOC Côtes de Provence <i>Cette cuvée est une merveille aromatique. Une vraie pépite !</i>

Vins Rouges

Verre	25 cl	50 cl	Bout.	Savoie
5.40€	10.80€	17.20€	22.40€	Mondeuse d'Arbin – 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>
Vallée du Rhône				
3.90€	7.80€	13.90€	18.70€	Le Petit Martin – 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>
5.40€	10.80€	19.40€	25.90€	Vacqueyras – Domaine Les Ondines « cuvée ancestrale » – AOC <i>Nez élégant et racé, marqué par les fruits rouges bien mûrs, légèrement épicé</i>
6.40€	12.80€	19.80€	31.60€	Crozes Hermitage – David Reynaud (Issus Agriculture Biologique) <i>Une Syrah veloutée, au nez de poivre avec des notes de petits fruits rouges</i>
6.80€	13.60€	22.50€	32.90€	St Joseph – Domaine Louis Chomel - AOC St Joseph <i>Une des belles surprises de l'année. Un délice pour les amoureux du Rhône !</i>
4.90€	9.80€	17.60€	23.50€	Rasteau Classique - 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>
Languedoc				
5.90€	11.80€	18.90€	29.80€	Les Creisses – 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>
4.80€	9.60€	17.20€	23.00€	Saint Chinian « Le Banel » – Domaine des Païssels <i>Les arômes de fruits (framboise, cassis) sont francs et nous emmènent dans la Garrigue. C'est un vin gourmand à la structure très appréciable</i>
3.90€	7.80€	13.90€	18.70€	Oriane Rouge Cabernet / Sauvignon - VDP d'Oc <i>Un Cabernet Sauvignon-Merlot du Languedoc très agréable à découvrir</i>
			22.80€	Pic Saint Loup <i>Notes de fruits rouges mûrs, vanille, réglisse, épices douces. Un bel équilibre en bouche</i>
Loire				
4.60€	9.20€	14.40€	19.60€	Château Marie du Fou – Appellation Fiefs Vendéens Contrôlée <i>Sa souplesse et son élégance font de lui un vin de tous les moments</i>
Bordeaux				
4.70€	9.40€	14.80€	19.70€	Château de Chainchon «Tradition» <i>Un vin avec une jolie robe rouge franc, le nez est un panier de fruits rouges. La bouche est charnue avec des tanins mûrs et une finale très fruitée.</i>
			29.70€	Château Chevalier St Georges – AOC St Emilion
Bourgogne				
6.40€	12.80€	19.80€	29.70€	Givry 1^{er} Cru – Domaine Steinmaier – AOC Givry 1 ^{er} Cru Contrôlé <i>Robe brillante, carmin, son bouquet s'ouvre sur la violette, la fraise, et les épices</i>
5.80€	11.60€	18.60€	27.80€	Bourgogne Hautes côtes de Beaune « Famille Picard » – 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€	Santenay 1^{er} Cru « Beauregard » Domaine Girardin – Appellation Santenay 1 ^{er} 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>

Ouvert tous les jours 7 jours / 7