



La Cave

Vin Bio



Côte Du Rhône Rouge / Domaine De Verquière



75Cl

22,00€

Côte Du Rhône Rouge : Belle robe rubis soutenue, lumineuse et limpide. Nez jeune aux accents de fruits rouges et noirs, viennent aussi des arômes de réglisse et de violettes. Attaque ample, ronde qui affiche des qualités de souplesse et surtout des parfums gourmands. Un vin bien parfumé doté de fraîcheur avec une assez belle construction. Un vin jeune mais assez bien né.

Val De Montferrand / Domaine Cavalier



23,50€

Saint Guilhem Le Desert : Une robe rouge vive, reflets pourpres. Un nez intense sur les fruits rouges frais. Une sensation de fraîcheur en bouche, équilibre, rondeur et souplesse avec beaucoup de minéralité.

Côte De Provence / Domaine De La Courtade



27,50€

Les Terrasses : Une robe lumineuse, un nez vif de fruits exotiques, de lime et de fleurs blanches (roquette), harmonieux et délicat qui dévoile en bouche un vin d'une minéralité et d'une fraîcheur citronnée. La finale saline, légèrement amère est la signature de ce singulier terroir.

Côte Du Roussillon / Château De L'Ou



27,50€

Château De L'Ou : Vin rond et gras, bien structuré avec une belle persistance aromatique en bouche. Le nez est riche et intense.

Bourgogne

Pouilly Fuissé / Domaine Michel Chavet & Fils



75Cl

39,00€

Pouilly Fuissé : La ceinture dorée du Pouilly-Fuissé. Jolie formule pour parler d'un vin qui lui ressemble tout en ayant son propre caractère. Caractère authentique, qui n'a pas recours à des fragrances exotiques pour vous embobiner. Non les arômes sont ici minéraux et sincères. Gras en première bouche, légèrement amer plus tard, assez fin et d'une longueur estimable.

Chablis v/ La Chablisienne



32,00€

Le Finage : Robe jaune or pâle, vin limpide et brillant. Nez ouvert et mûr présentant les fruits blancs et jaunes avec une note minérale bien présente. À l'aération, la minéralité est encore plus présente. Bonne persistance. Très beau volume en bouche avec la fraîcheur et un fruit net et précis, la maturité est élégante. Finale en longueur.

Mercurey / Domaine Meix-Foulot



49,00€

Mercurey : Ce vin se caractérise par sa concentration et sa puissance. Dans sa jeunesse les arômes sont très vifs et toniques, marqués par de petits fruits sauvages rouges, mûres, myrtilles et framboises. L'attaque en bouche est pure et explosive.

Hautes Côtes De Beaune / Cave Nuiton-beaunoy



29,00€

Hautes Côtes De Beaune : Elevage partiel en fût de chêne d'origine français et en cuves inox, sur lie. Robe pourpre aux reflets violines. Au nez, le vin offre une large palette aromatique de petits fruits rouges et noir et révèle également de fines notes toastées. Souple et délicat, la bouche offre des tanins soyeux et une longueur remarquable.

Côtes De Gascogne

Tariquet / Domaine Du Tariquet



75Cl

26,00€

Premières Grives : Le caractère est exotique et gourmand. La bouche est pleine et possède une grande fraîcheur qui dynamise l'ensemble. Moment de bonheur immédiat, un vrai moelleux laissant place à une finale de raisin frais.

Vallée Du Rhône

Saint Joseph / Cave Anthony Paret

Les Pieds Dendés : Tout en finesse, forme harmonieuse et souple sans trop d'ampleur, de couleur pourpre, au bouquet de fruits rouge et d'épices. Une bouche ronde et tannique lui permet d'accompagner les volailles et les viandes en sauce.



75Cl

38,00€

Gigondas / Pierre Amadiou

Romane Machotte : Confiture vanillée de pruneaux et cassis agréablement structurée par un tannin souple et puissant rejoignent les parfums de thym, de laurier, de romarin pour former un bouquet d'arômes qui s'ouvre et s'épanouit en une longue persistance d'épices et de poivre noir.



42,00€

Vinsobre / Domaine Montine

Vinsobre : Assemblage classique Grenache-Syra, issu d'une cuvaison longue prolongée par un élevage en barrique. Au nez, fruits des bois sont agrémentés de touches vanillées. En bouche, le boisé et les tanins sont encore en devenir, mais le potentiel est là.



30,00€

Croze Hermitage / Pierre Amadiou

Les Caladières : Le nez de cassis et de framboises se nuance de violettes, les arômes fins et délicats de la syrah se révèlent en bouche pour une dégustation toute de fruits rouges sur une matière ronde et souple. Ce vin à la couleur intense et léger en alcool évolue vers d'agréables notes animales.



37,00€

Loire

Saint Nicolas De Bourgueil / Domaine Mabileau

Saint Nicolas De Bourgueil : La robe est grenat vive et brillante, un bouquet de fruits rouges subtil, une attaque franche, un palais rond et gras aux tanins subtils et au fruité persistant.



75Cl

24,00€

Savoie



Apremont / Domaine Blard & Fils

Exogyra : Cette Cuvée est issue du cépage Jacquère, cépage savoyard né sur les contreforts du massif de Chartreuse. Cette cuvée s'adresse à tous les amateurs de vins secs, aromatiques et digestes.

Chignin Bergeron / domaine Ravier Pascal & Benjamin

Chignin Bergeron : Vin blanc aux arômes puissants ; Vignes plantées sous le massif de la Savoyarde (Bauges). Vin gras aux arômes puissant de fruits mûrs, d'abricots, de coing, miel et fruits secs.

Roussette de Savoie / Vins Edmond Jacquin & Fils

Marestel : D'une belle couleur dorée, d'un nez intense aux arômes de mangue, d'abricot, de miel, le Marestel est un vin d'exception. Il doit toute son élégance à l'altesse harmonieuse et persistante en bouche.

Gamay / Vins Edmond Jacquin & Fils

Tendance : Très belle robe saumon clair. Le nez fruité et floral, exhale des arômes de fruits rouges, des agrumes et des fruits exotiques. Sa bouche se caractérise par l'amplitude et l'équilibre d'une fraîcheur magnifique.

Gamay / Ducret Gilbert

Passé velours : Un gamay typique par son nez franc et fruité mêlant cassis et cerise, prélude à un palais tout aussi grimpant et friand, agrémenté d'une bouche épicée. Outre son intensité aromatique, les dégustateurs soulignent son charnu et sa longueur, qui renforcent sa belle personnalité.

Mondeuse Arbin / Domaine Trosset Fabien

Avalanche : De couleur très soutenue rubis à reflet violet. Au nez fleuri avec des notes fruitées et épicées : violette, églantine, mûre, quatre épices, cacao. En bouche : gourmande, équilibrée et charnue, structurée par des tanins affinés

Pinot / Vins Edmond Jacquin & Fils

Château Bergin : La robe rouge rubis bordée de reflets violacés. Le nez présente une belle complexité sur des notes de cassis, de fruits noirs, notes boisées et vanillées. L'attaque ample est harmonisée par un boisé d'une grande finesse qui apparaît en finale.

Bordeaux

Médoc / Domaine Fabre-Château Lamthe-cissac

Château Le Monge : Robe soutenue et profonde pour ce Médoc au nez de fruits rouges accompagnés de notes légèrement épicées. L'attaque est ronde et souple, soutenue par des tanins fondus.



75Cl

24,00€

Bordeaux Supérieur / Lucien Lurton & Fils

Les Hauts De Cour Montessant : Belle robe de couleur grenat sombre. Nez de fruits rouges mûrs et confits avec des notes vanillées. Bouche dense, charnue avec des tanins très ronds.



20,00€

Saint Emilion Grand Cru / Gros Figeac

Château Le Cros : Vin composé de 85% de Merlot et de 15% de cabernet franc. Présenté dans une robe pourpre très jeune, sombre et profonde, celui-ci libère des notes boisées, brûlées et fumées, ainsi que des arômes fruités sous-jacents.



36,00€

Provence

Bandol / Moulin De La Roque

Les Baumes : Nez fruité, petits fruits rouges avec des notes épicées. Charnu, corsé, élégant, rond, de la matière, ample.



75Cl

28,00€

Vin Au Pichet

Blanc : IGP Savoie / Jacquère



12Cl

50Cl

100Cl

2.80€

8.00€

14.00€

Rouge : AOP Côte Du Rhône / Montine



3.00€

9.00€

15.00€

Rosé : IGP Ardèche / Gris Grenache Cabernet



2.80€

8.00€

14.00€

Les Boissons Fraîches

Soda 33cl

Coca cola

Coca cola zéro....

Orangina - Perrier - Ice tea **3,00€**

Schweppes agrume.....

Minute maid pomme...

Minute maid orange ...

Sirop à l'eau

1.80€

Jus de fruits 25cl

abricot ananas fraise **3,00€**

Supplément sirop
ou rondelle **0.20€**

Diabolo

2.50€

Fraise, citron, grenadine, kiwi menthe, pêche, caramel.



Les Boissons Chaudes

Expresso ou Déca

1.50€

Expresso crème

1.70€

Double expresso ou déca

2.90€

Double expresso crème

3.20€

Thé parfumé, Infusion

2.60€

Vin chaud rouge

3.00€

Chocolat ou café viennois

3.80€

Chocolat chaud

3.00€

Green chaud

4.00€

Choco rhum

4.00€

Citron chaud

3.00€

Les Bières Pression



Jupiler 5.2%

Demi	25cl	3.00€
Demi Picon	25cl	3.60€
Sérieux	50cl	5.50€
Supplément sirop ou rondelle / verre		0.20€

Abbaye Leffe 6.6%

Demi	25cl	4.00€
Sérieux	50cl	7.00€

Les bières en bouteille



Bière de Savoie

Aiguille blanche	33cl	5.00€
Piste Noire	33cl	5.00€
Yéti	33cl	5.00€

Bières Etrangères

Liefmans fruitesse	25cl	4.50€
Chouffe	33cl	5.00€

Les eaux en bouteille



Eaux plates

Valcrins	50cl	2.00€
Evian	100cl	4.00€

Eaux gazeuses

San Pellegrino	50cl	3.50€
San Pellegrino	100cl	4.50€

Les apéritifs

Ricard	2cl	2.50€	Suze	4cl	3.00€
Martini rouge ou blanc	4cl	3.00€	Porto rouge	4cl	3.00€
Blanc de Savoie	10cl	2.80€	Apéritif du skieur	12cl	3.00€
Kir vin blanc	12cl	3.00€	Cidre doux ou brut	25cl	3.60€
Kir vin rouge	12cl	3.00€	Apéritif Savoyard	12cl	4.50€
Cassis, mure, myrtille, violette ou châtaigne			Châtaigne, griotte, myrtille ou framboise		



Les digestifs

Limoncello	2cl	2.50€	Vodka	4cl	4.50€
Génépi	2cl	3.00€	Whisky Clan Campbell	4cl	5.00€
Cognac	2cl	3.00€	Whisky Jack Daniel's	4cl	8.00€
Poire	2cl	3.00€	Whisky Chivas 12 ans	4cl	10.00€
Marc de Savoie	2cl	3.00€	Whisky Lagavulin	4cl	12.00€
Chartreuse verte	2cl	3.50€	Rhum Diplomatico	4cl	8.50€
Get 31	4cl	4.50€	Supplément jus de fruits		1.00€
Get 27	4cl	3.50€			

