

Un P'tit Verre - 12 cl

Vin Blanc du Moment (voir ardoise)

« Arrache-culotte » – Thibaut Masson

Savoie/Isère 2023 5,50€

L'arrache-culotte est une boisson alcoolisée à base de jacquère vieille vigne, ramassé à sur-maturité et vinifié plus longtemps qu'un vin classique. Sa fermentation dure 5 à 6 semaines, durant laquelle des arômes de fruits confits, de fleurs blanches et d'agrumes se développent, ce qui en fait un bon vin moelleux !

Apéritif, desserts, foie gras, viandes blanches, fromages à pâtes persillées

Roussette Marestel – Domaine Barlet

Savoie 2023 6 €

Robe jaune pâle à jaune or, nez fruité exotique, ananas, cœur de palmier, coing, violette, pêche, cire d'abeille dans sa jeunesse, mais aussi miel, pain grillé, épices. La Bouche est vive, très riche et à la fois moelleuse, belle persistance en bouche.

Apéritif, plats épicés, foie gras fromages crus ou fondus

Apremont « Montracul » – Domaine

Dupraz

Savoie 2022 7,50 €

A la dégustation, cet Apremont pas comme les autres développe des arômes floraux, le lys plus particulièrement, et des notes de pêches blanches. La bouche offre un superbe équilibre entre vivacité et texture. De la pureté et de la longueur !

Apéritif, fromages fondus, poissons, pâtes molles ou persillées

Pouilly Fuissé – Renoud Grappin

Bourgogne 2022 7,50 €

Élégant et plein de charme, ce vin offre une robe allant de l'or pâle à l'or soutenu, avec des reflets verts. Le bouquet se compose de notes minérales, amande/noisette et agrumes. Il se caractérise par sa finesse.

apéritif, desserts, salades, foie gras, poissons fromages : pâtes molles, pâtes persillées

Rosé Mondeuse Noire – Philippe

Grisard

Savoie 2022 5 €

Vendangé à la main, sa robe groseille soutenue libère un nez gourmand fruit rouge. Sa bouche est fraîche, tonique et complexe.

apéritif, salades, grillades, charcuterie fromages frais

Coteaux d'Aix-en-provence AOP

« Rosé d'une nuit » – Château La Coste

Provence 2023 6 €

Nez composé d'un bouquet fruité intense aux nombreux arômes gourmands. Le palais rond et ample est légèrement contrasté par de fines notes florales. Une jolie structure générale avec une longue persistance aromatique toute en complexité.

apéritif, salades, grillades, charcuterie fromages frais

prix nets – l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

- Le Coulant Baraqué -

Vin rouge du Moment (voir ardoise)

Côtes-du-Rhône «Parallèle 45»

AOP – Domaine Paul Jaboulet Aîné

Vallée du Rhône 2022 5,50 €

Voici un Côtes du Rhône certifié bio de grande qualité. Le nez, élégant, fruité et épicé est en accord avec une bouche structurée et une jolie longueur. Les tanins sont ronds et polis ce qui rend la dégustation très agréable.

*charcuterie, viandes blanches, grillades
fromages à pâtes molles ou pressées*

La Chapelle (Gamay/Pinot) – Barlet et Fils

Savoie 2022 6 €

Vieilles vignes de Gamay et de Pinot noir, après un an vieilli en fût, ce vin séduit par sa robe. Le nez est bien sur les fruits rouges et annonce un vin en bouche assez rond et gouleyant.

La bouche est surprenante par sa légèreté avec juste ce qu'il faut de matière en finale.

*viandes grillées, plats mijotés,
charcuterie
fromages à pâtes pressées ou molles*

Mondeuse AOP « Face au Fort » – Domaine Ravier

Savoie 2022 6,50 €

Ce vin à la robe soutenue, dévoile au nez une fraîcheur de fruit kirsché aux notes bouquetées et épicées. En bouche, c'est une explosion d'arômes qui chatouillent les papilles sur des notes de bois frais, pot pourri de fleurs séchées, myrtille, griottes, poivre, muscade et chicorée.

*viandes rouges, raclette, diots, salades
fromages : pâtes pressées non cuites*

Lirac AOP – Château Mont Redon

Rhône 2021 8 €

En bouche, il démarre de manière merveilleusement aromatique, fruitée et équilibrée. Ce vin rouge soyeux et charnu se présente au palais avec beaucoup de pression et de complexité. La finale offre une belle persistance et s'accompagne de notes minérales des sols dominés par l'ardoise et l'argile.

*charcuterie, grillades, viande rouge
fromages crus*

Royal Seyssel – domaine Gérard Lambert

2019 10 cl 6 €

Belle Qualité et finesse de bulles, où se développent des arômes légers de fleur pour s'épanouir avec une grande longueur en bouche.

*apéritif, salades, viandes blanches,
fromages : pâtes molles*

Champagne Brut Blanc de Blancs – Bruno Oyance

Champagne 10 cl 10 €

Champagne fin, fruité, frais et pulpeux, aux saveurs d'agrumes, de texture vive et légère Champagne élaboré par notre famille.

*apéritif, desserts, poisson, foie gras,
crudités*

prix nets – l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Les Petits Formats (37,5cl Et 50cl)

| | | | | |
|--|-----------------|------|--------|------|
|  Arbin Mondeuse AOP – Domaine Fabien Trosset | Savoie | 2022 | 37,5cl | 23 € |
|   Crozes Hermitages AOP "Les Jalets" – Domaine Paul Jaboulet Aîné | Vallée du Rhône | 2022 | 37,5cl | 25 € |
|  St Joseph "Le grand Pompée" – Domaine Paul Jaboulet Aîné | Vallée du Rhône | 2022 | 37,5cl | 28 € |
|   Côte du Rhône AOC – Domaine de Servans | Vallée du Rhône | 2023 | 50cl | 19 € |
|  Mondeuse St Jean de la porte – Philippe Grisard | Savoie | 2021 | 50cl | 26 € |
|  Vacqueyras– Domaine La Garrigue | Rhône | 2022 | 50cl | 28 € |
|  Apremont AOP – Domaine Tardy | Savoie | 2023 | 37,5cl | 15 € |
|  Roussette « Souveraine » – Philippe Grisard | Savoie | 2022 | 50cl | 21 € |
|   Chignin-Bergeron AOP – Philippe Grisard | Savoie | 2023 | 50cl | 28 € |
|   Coteaux d'Aix-en-provence AOP « Rosé d'une nuit » – Château La Coste | Provence | 2023 | 50cl | 23 € |

prix nets – l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Les Rosés

| | | | | |
|---|------------------------------|------|-------|-------------|
|  Rosé Gamay Terre de famille – Jean Cavaillé | Savoie | 2023 | 75 cl | 19 € |
|  Rosé Mondeuse noire « Inattendu » – Philippe Grisard | Savoie | 2022 | 75 cl | 23 € |
|   Coteaux d'Aix-en-provence AOP « Rosé d'une nuit » – Château La Coste | Coteaux d'Aix en Provence | 2023 | 75 cl | 30 € |
| | | 2023 | 50 cl | 23 € |

Les Bulles

| | | | | |
|---|--|------|------|-------------|
|   Cidre fermier Brut – Cidrierie de Savoie | | | 75cl | 16 € |
|   Cidre fermier Doux – Cidrierie de Savoie | | | 75cl | 16 € |
|  Royal Seyssel brut cuvée privée – Gérard Lambert | | 2016 | 75cl | 27 € |
|  Champagne Brut Blanc de Blancs – Bruno Oyance Champagne de la Famille ! | | | 75cl | 45 € |

prix nets – l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Savoie

| | | | |
|---|---|-----------|------|
|  | L'Arrache-Culotte, le « Moelleux de Savoie », Thibaut Masson | 75cl | 29 € |
|  |  Pakhus, Domaine Ravier (vin doux) | 75cl | 32 € |
|  | Jacquère AOP, Raymond Barlet & Fils (Jongieux le haut) | 2023 75cl | 19 € |
|  |  Chardonnay « La Caspienne », Domaine Ravier | 2022 75cl | 34 € |
|  |  Apremont « Les terres Blanches » – Dupraz | 2023 75cl | 35 € |
|  |  Apremont « Montracul » – Domaine Dupraz | 2023 75cl | 36 € |
|  |  Mondeuse Blanche « Originelle » – Philippe grisard | 2022 75cl | 38 € |
|  | Cru Marestel Roussette AOP – Raymond Barlet & Fils | 2023 75cl | 33 € |
|  |  Chignin-Bergeron AOP – Philippe Grisard | 2023 75cl | 36 € |
|  |  Chignin-Bergeron « Les Deux Tilleul » – Domaine Ravier | 2019 75cl | 42 € |
|  | Gamay AOP – Jean Cavallé | 2023 75cl | 19 € |
|  | La Chapelle Gamay/Pinot – Domaine Raymond Barlet & Fils | 2022 75cl | 28 € |
|  |  Pinot Noir « La bigarel » – Domaine Ravier | 2022 75cl | 33 € |
|  | Mondeuse Jongieux – Domaine Raymond Barlet & Fils | 2023 75cl | 26 € |
|  |  Mondeuse « Face au Fort » AOP – Domaine Ravier | 2022 75cl | 36 € |
|  | le « Fougoux » Persan – Philippe Grisard | 2021 75cl | 39 € |
|  |  Mondeuse St Jean de la Porte – Philippe Grisard | 2021 75cl | 39 € |

prix nets – l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Beaujolais

| | | | |
|---|------|------|------|
|  Saint-Amour- Domaine Renoud Grappin | 2023 | 75cl | 29 € |
|  Morgon « Grand Cras »- Domaine Laurent Gauthier | 2023 | 75cl | 30 € |
|  Moulin à Vent « Les Thorins »- Domaine Lucien Lardy | 2023 | 75cl | 35 € |
|  Fleurie « Les Moriers »- Domaine Lucien Lardy | 2022 | 75cl | 44 € |
|  Brouilly « Romain »- Domaine Robert Perroud | 2021 | 75cl | 48 € |

Bourgogne

Le Mâconnais

| | | | |
|--|------|------|------|
|  Saint-Véran vieilles vignes - Domaine Renoud - Grappin | 2022 | 75cl | 31 € |
|  Pouilly-Fuissé AOP - Domaine Renoud - Grappin | 2022 | 75cl | 39 € |
|   Viré-Clessé « Harmonie » - Domaine de la Verpaille | 2022 | 75cl | 39 € |

La Côte De Beaune

| | | | |
|--|------|------|------|
|  Ladoix « Vigne Adaim » - Domaine Roux | 2021 | 75cl | 60 € |
|   Chorey lès Beaune « Les Beaumonts » - Domaine Roux | 2022 | 75cl | 69 € |

La Côte Chalonnaise

| | | | |
|--|------|------|------|
|  Mercurey « Les Marjons" - Domaine Roux | 2022 | 75cl | 64 € |
|--|------|------|------|

La Côte De Nuits

| | | | |
|---|------|------|------|
|  Fixin - Château Corton - Domaine Paul Jaboulet Aîné | 2018 | 75cl | 54 € |
|---|------|------|------|

prix nets - l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Vallée Du Rhône

Septentrionale

| | | | |
|--|------|------|------|
|   Crozes-Hermitage « Les Jalets » – Paul Jaboulet Aîné | 2022 | 75cl | 37 € |
|  Saint-Joseph «Le grand Pompée»AOP – Paul Jaboulet Aîné | 2022 | 75cl | 48 € |
|  Cornas «Les Grandes Terrasses» AOC – Paul Jaboulet Aîné | 2020 | 75cl | 72 € |
|  Côte-Rôtie AOP – Domaine la Sarrazine | 2021 | 75cl | 84 € |

Méridionale

| | | | |
|--|------|------|------|
|   Côtes-du-Rhône «Parallèle45» AOP– Paul Jaboulet Aîné | 2022 | 75cl | 25 € |
|   Vacqueyras – Domaine de la Ganse | 2022 | 75cl | 36 € |
|  Lirac – Château Mont-Redon | 2021 | 75cl | 42 € |
|  Chateauneuf-du-pape – Domaine Mont Redon | 2020 | 75cl | 80 € |

Bordeaux

| | | | |
|---|------|------|------|
|  Saint-Estèphe – Château Beau-Site | 2016 | 75cl | 64 € |
|---|------|------|------|

Languedoc-Roussillon

| | | | |
|--|------|------|------|
|  VDF Black Gorilla – strong wine | 2023 | 75cl | 26 € |
|   Pic St Loup AOP Black Wolf – Domaine Devoit de Cécélès | 2022 | 75cl | 47 € |
|   Chemin de Moscou, IGP Pays d’Oc – Domaine Gayda | 2020 | 75cl | 59 € |

prix nets – l’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération