

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 2023	75 cl 50 cl	30 € 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 « Fougueux » 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