








## Un P'tit Verre - 12 cl

 <b>Villa Dria IGP</b> – Côte de Gascogne	Sud-Ouest	2019	<b>4,50€</b>
Exotique et gourmand. La bouche est onctueuse, soulignée par une belle harmonie entre fraîcheur et douceur. Un moelleux équilibré laissant place à une sensation de rondeur et de longueur en finale.	<i>Apéritif, desserts, foie gras, viandes blanches, fromages à pâtes persillées</i>		
 <b>Château de Chanzé</b> – Domaine des Pierres	Beaujolais	2016	<b>5 €</b>
<b>Dorées</b> Riche palette aromatique mariant des notes de fruits à chair blanches, florales avec des touches minérales. En Bouche, l'attaque est généreuse, l'ensemble est rond, plein et s'ouvre sur des arômes de fruits à chair concentrés. On retrouve des notes subtiles d'élevage par la suite. Très belle longueur en finale.	<i>Apéritif, fondues et raclettes fromages : chèvres et brebis, pâte persillée, moelleux du revard, Tôme des Bauges</i>		
 <b>Chignin-Bergeron</b> – Jean Vullien & Fils	Savoie	2019	<b>5,50 €</b>
Couleur soutenue or à reflets cuivres, nez épicé et confit, chaleureux en bouche, il rafraîchit par une minéralité opportune.	<i>spécialités savoyardes, volaille fromages : pâtes pressées, pâtes molles</i>		
 <b>Roussette Marestel</b> – Domaine Barlet	Savoie	2018	<b>6,50 €</b>
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.	<i>Apéritif, plats épicés, foie gras fromages crus ou fondus</i>		
 <b>St Véran</b> – Renoud Grappin	Bourgogne	2017	<b>6,50 €</b>
Sa robe est d'un jaune très clair, brillante. Au nez, se développent des arômes subtils de pêche, poire ou d'acacia, sur des notes de noisette. Au palais, un vin sec et rond, souvent minéral, vif en ardeur dès l'attaque avec une structure harmonieuse et fraîche, ronde et vineuse.	<i>salades, volaille, poisson fromages fondus ou cru : chèvre, brebis, moelleux du Revard</i>		
 <b>Rosé Gamay Terre de famille</b> - Jean	Savoie	2019	<b>3,50€</b>
<b>Cavaillé</b> Sa robe est rose sombre, au nez nous retrouvons des notes de fruits rouges légers. Sa bouche est fraîche et gouleyante.	<i>apéritif, salades, charcuterie fromages frais</i>		
 <b>Coteaux d'Aix</b> – Paradis Essenciel	Provence	2019	<b>4,50 €</b>
Harmonieux et gourmand, alliant rondeur et fraîcheur à une belle persistance aromatique. agrumes, pêche, banane, pointe de melon. Finale nette sur de beaux zeste, acidulés.	<i>apéritif, charcuterie, salades, volailles</i>		

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

  <b>Côtes-du-Rhône « Roc-épine »</b>			
<b>AOP – Domaine Lafond</b>	Vallée du Rhône	2019	<b>4,50 €</b>
Arômes de fruits murs, de cerises, de cassis et de sous-bois. En bouche, très velouté avec une bonne concentration.	<i>charcuterie, viandes blanches, grillades fromages à pâtes molles ou pressées</i>		
 <b>Mondeuse cru Arbin AOP – Domaine Fabien Trosset</b>	Savoie	2018	<b>5,50 €</b>
Robe violacée intense. Nez de cerise et de petites baies sauvages. Bouche souple et fraîche avec une finale finement poivrée.	<i>viandes rouges, raclette, tartiflette, diots fromages : pâtes pressées non cuites</i>		
 <b>Bourgogne Côte de Beaune "Coteaux des Moines" AOP – Château de Beaune, Bouchard Père &amp; Fils</b>	Bourgogne	2018	<b>5,50€</b>
Rouge Charnu et fruité, au nez offre des arômes de petits fruits rouges. Belle chair en bouche, mariage savoureux où les tanins et les fruits se côtoient très agréablement.	<i>viandes grillées, plats mijotés, charcuterie fromages : pâtes molles</i>		
 <b>Montagne St Emilion – Château la Couronne</b>	Bordeaux	2016	<b>6,50 €</b>
La robe est sombre. Le nez est marqué par une large palette de fruits rouges. En bouche, le fruit est présent, tout est richesse et harmonie.	<i>viandes grillées, plats mijotés, charcuterie fromages à pâtes pressées ou molles</i>		
 <b>Chateauneuf-du-pape – Clos l'Oratoire</b>	Vallée du Rhône	2016	<b>9 €</b>
Le nez est d'une rare complexité où fruits murs à noyaux se mêlent aux épices douces et aux fruits noirs. La palette aromatique va des fruits frais aux fruits mûrs. La bouche est puissante, suave et racée avec des tanins tout en rondeur.	<i>viandes en sauce, magret, plat épicés fromages : pâtes persillées, pâtes molles</i>		
 <b>Royal Seyssel – domaine Gérard Lambert</b>	2015	10 cl	<b>5 €</b>
Belle Qualité et finesse de bulles, où se développent des arômes légers de fleur pour s'épanouir avec une grande longueur en bouche.	<i>apéritif, salades, viandes blanches, fromages : pâtes molles</i>		
 <b>Champagne Brut Blanc de Blancs – Bruno Oyance</b>	Champagne	10 cl	<b>10 €</b>
Champagne fin, fruité, frais et pulpeux, aux saveurs d'agrumes, de texture vive et légère Champagne élaboré par notre famille.	<i>apéritif, desserts, poisson, foie gras, crudités</i>		





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

# Les Petits Formats





 <b>Arbin Mondeuse AOP – Domaine Fabien Trosset</b>	Savoie	2018	37,5cl	<b>19 €</b>
 <b>Crozes Hermitages AOP "Les Amandiers" – Domaine du Murinais</b>	Vallée du Rhône	2018	37,5cl	<b>20 €</b>
 <b>Saint-Nicolas de Bourgueil – Clos du Vigneau</b>	Val de Loire	2018	37,5cl	<b>17 €</b>
 <b>Rasteau tradition AOP – Domaine d'Ortas</b>	Vallée du Rhône	2018	50cl	<b>21 €</b>
  <b>Pic Saint-Loup Carra – Château de Lascaux</b>	Languedoc-Roussillon	2017	50cl	<b>23 €</b>
 <b>Apremont AOP – Adrien Veyron</b>	Savoie	2018	37,5cl	<b>15 €</b>
 <b>Chablis AOP "Le Finage" La Chablisienne</b>	Bourgogne	2017	37,5cl	<b>19 €</b>
 <b>Chignin-Bergeron AOP – Jean Vullien &amp; fils</b>	Savoie	2019	50cl	<b>23 €</b>
 <b>Coteaux d'Aix-en-provence AOP « essentiel » – Château Paradis</b>	Provence	2019	50cl	<b>19 €</b>
  <b>Château Roubine premium – cru classé château Valérie Rousselle</b>	Côte de Provence	2019	50cl	<b>28 €</b>

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

## Les Rosés

 <b>Rosé Gamay Terre de famille</b> – Jean Cavaillé	Savoie	2019	75 cl	<b>18 €</b>
 <b>Coteaux d'Aix-en-provence AOP</b> « <b>essentiel</b> » – Château Paradis	Coteaux d'Aix en Provence	2019	50 cl	<b>19 €</b>
  <b>Château Roubine premium</b> – cru classé château Valérie Rousselle	Côte de Provence	2019	50 cl	<b>28 €</b>
		2019	75 cl	<b>36 €</b>

## Les Bulles

 <b>Royal Seyssel brut cuvée privée</b> – Gérard Lambert		2015	75cl	<b>25 €</b>
 <b>Royal Seyssel brut Cuvée « R »</b> – tête de cuvée du domaine Gérard Lambert		2012	75cl	<b>35 €</b>
 <b>Champagne Brut Blanc de Blancs</b> – Bruno Oyance Champagne de la Famille !			75cl	<b>43 €</b>
 <b>Champagne rosé</b> – Nathalie Guebels			75cl	<b>42 €</b>

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








## Savoie

 <b>Jacquère AOP</b> , Raymond Barlet & Fils (Jongieux le haut)	2019	75cl	<b>19 €</b>
 <b>Seysssel Altesse vieilles vignes</b> – Gérard Lambert	2018	75cl	<b>24 €</b>
  <b>Seysssel Molette</b> – Gérard Lambert	2018	75cl	<b>25 €</b>
 <b>Apremont AOP</b> – Adrien Veyron	2018	75cl	<b>23 €</b>
 <b>Apremont « Les terres Blanches »</b> – Dupraz	2018	75cl	<b>35 €</b>
 <b>Chardonnay « Les barriques »</b> – Domaine Ravier	2016	75cl	<b>32 €</b>
 <b>Roussette Altesse de Savoie AOP</b> – Domaine Jean Vullien & Fils	2019	75cl	<b>26 €</b>
 <b>Cru Marestel Roussette AOP</b> – Raymond Barlet & Fils	2019	75cl	<b>32 €</b>
 <b>Chignin</b> – Jean-François Quenard	2018	75cl	<b>25 €</b>
 <b>Chignin-Bergeron AOP</b> – Domaine Jean Vuillen & Fils	2019	75cl	<b>29 €</b>
 <b>Chignin-Bergeron Les Amandiers</b> – Domaine Ravier	2018	75cl	<b>34 €</b>
 <b>Gamay de savoie AOP</b> – Adrien Veyron	2018	75cl	<b>19 €</b>
 <b>La Chapelle vieille vigne Gamay/Pinot</b> – Domaine Raymond Barlet & Fils	2017	75cl	<b>28 €</b>
 <b>Mondeuse Jongieux</b> – Domaine Raymond Barlet & Fils	2019	75cl	<b>26 €</b>
 <b>Arbin Mondeuse AOP</b> – Domaine Fabien Trosset	2019	75cl	<b>31 €</b>
 <b>Mondeuse cru St Jean de la Porte</b> – Château St Philippe	2017	75cl	<b>37 €</b>
 <b>Rosé Gamay Terre de famille</b> – Jean Cavallé	2019	75cl	<b>18 €</b>





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

# Vallée Du Rhône

## Septentrionale

  Crozes-Hermitage cuvée les Meysonniers - M. Chapoutier	2017	75cl	48 €
 Crozes-Hermitage « Les Amandiers » - Domaine du Murinais	2018	75cl	35 €
 Sixtus, Collines Rhodaniennes IGP - Louis Chèze	2018	75cl	36 €
 Saint-Joseph AOP - Domaine de Bonarieux	2018	75cl	39 €
 Cornas « Les Murettes » AOC - Domaine Michelas	2016	75cl	52 €
 Côte-Rôtie AOP - Domaine de Louis Cheze, Bellissima	2017	75cl	58 €

## Méridionale

  Côtes-du-Rhône « Roc-épine » AOP - Domaine Lafond	2019	75cl	24 €
 Vacqueyras - Domaine du Bois de St Jean, La Ballade des Anglès	2018	75cl	34 €
 Chateauneuf-du-pape - Clos l'Oratoire des papes	2016	75cl	52 €

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

## Beaujolais

---

 Château de Chanzé – Domaine Pierre d'orées 2016 75cl 24 €

  Morgon cuvée Vieilles Vignes AOP – Domaine la bêche 2018 75cl 24 €

## Vallée De La Loire

---

 Pouilly Fumé cuvée terroir – Domaine Blanchet 2018 75cl 36 €

  Saumur-Champigny "Le Bois clair" AOP –  
Domaine Joseph Mellot 2016 75cl 29 €

## Alsace

---

 Gewurztraminer AOP – Domaine Jean Baptiste Adam 2017 75cl 35 €

## Sud-Ouest




---

 Villa Dria « Moelleux » – côte de Gascogne 2019 75cl 24 €






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

# Bourgogne

## Le Mâconnais

 Mâcon-Charnay – Domaine Renoud – Grappin	2018	75cl	22 €
 Saint-Véran AOC – Domaine Renoud – Grappin	2017	75cl	28 €
 Pouilly-Fuissé AOP – Domaine Renoud – Grappin	2017	75cl	29 €


## La Côte De Beaune

 Côte de Beaune AOC – Joseph Drouhin	2015	75cl	45 €
 Saint-Romain AOC – Domaine Violot	2013	75cl	49 €
 Chassagne-Montrachet AOC – Joseph Drouhin	2012	75cl	65 €
 Bourgogne Côte de Beaune "Coteaux des Moines" AOP – Château de Beaune, Bouchard Père & Fils	2018	75cl	29 €
 Pommard AOC – Domaine Joseph Drouhin	2017	75cl	69 €

## La Côte De Nuits

 Gevrey-Chambertin AOP – Domaine Joseph Drouhin	2014	75cl	59 €
--	------	------	------

## Le Chablisien

 Chablis AOP Le finage – La Chablisienne	2017	75cl	32 €
---	------	------	------

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



## Bordeaux

### Rive Gauche

 Haut-Médoc terrasse de la Jalle – Maison Fourthe	2016	75cl	29 €
 Pessac-Léognan AOP – Château de Camparian	2011	75cl	39 €
 Saint-Estèphe – Château Ormes de Pez	2012	75cl	64 €

### Rive Droite

 Montagne Saint-Emilion – Château La Couronne	2016	75cl	35 €
--	------	------	------

## Languedoc-Roussillon

  Muscat de Rivesaltes – Domaine Cazes	2010	75cl	26 €
 Pensée Sauvage – Domaine Vinhys	2019	75cl	29 €
 VDF Black Gorilla – strong wine	2019	75cl	23 €
  Terrasses du Larzac « Seul l'avenir m'intéresse » AOP – Cave de Castelbarry	2018	75cl	28 €
 Terrasses du Larzac AOP « Jurassic » – Cécilia Galaret	2016	75cl	31 €
  Pic St Loup AOP Black Wolf – Domaine Devoit de Cécélès	2018	75cl	39 €
  Chemin de Moscou, IGP Pays d'Oc – Domaine Gayda	2017	75cl	42 €

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