








## Un P'tit Verre - 12 cl

<p> <b>Villa Dria IGP</b> – Côte de Gascogne</p>	<p>Sud-Ouest 2019 <b>4,50€</b></p>
<p>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.</p>	<p><i>Apéritif, desserts, foie gras, viandes blanches, fromages à pâtes persillées</i></p>
<p>  <b>La Molette</b>– Domaine Gérard Lambert</p>	<p>Savoie 2018 <b>5,50 €</b></p>
<p>Micro-cuvée d'exception, raisin cultivé à faible rendement et vendangé manuellement. Toute en fraîcheur, c'est un vin sec, fruité et aromatique aux notes de roses et d'aubépine. En bouche l'élégance s'exprime.</p>	<p><i>Apéritif, Porc, volaille, poisson fromages : chèvres et brebis, tomme</i></p>
<p> <b>Chignin-Bergeron</b> – Jean Vullien &amp; Fils</p>	<p>Savoie 2019 <b>5,50 €</b></p>
<p>Couleur soutenue or à reflets cuivres, nez épicé et confit, chaleureux en bouche, il rafraîchit par une minéralité opportune.</p>	<p><i>spécialités savoyardes, volaille fromages : pâtes pressées, pâtes molles</i></p>
<p> <b>Chablis</b> – Le Finage</p>	<p>Bourgogne 2017 <b>6,50 €</b></p>
<p>Robe or pâle avec des reflets argentés, vin limpide et brillant. 1er nez expressif de fruits blancs du verger avec une légère minéralité, une touche d'épices douces et une note florale. A l'aération la présentation minérale devient plus expressive. Bonne persistance.</p>	<p><i>apéritif, desserts, salades fromages fondus ou plateau</i></p>
<p> <b>Apremont Terre Blanche</b> – Domaine</p>	<p>Savoie 2018 <b>7 €</b></p>
<p><b>Dupraz</b> Un vin d'élégance tout en pureté et volupté. Une jacquère là encore avec une identité toute particulière, de la longueur, sur des années chaudes des amers avec une finesse indescriptible.</p>	<p><i>Apéritif avec une planche de fromage, Tous fromages, fondus ou crus.</i></p>
<p> <b>Rosé Gamay Terre de famille</b> - Jean Cavallé</p>	<p>Savoie 2019 <b>4 €</b></p>
<p>Sa robe est rose sombre, au nez nous retrouvons des notes de fruits rouges légers. Sa bouche est fraîche et gouleyante.</p>	<p><i>apéritif, salades, charcuterie fromages frais</i></p>
<p> <b>Rosé « tendre » Greg&amp;Juju</b> - Robert Vic</p>	<p>Languedoc 2020 <b>4,50 €</b></p>
<p>Voilà un rosé construit autour de l'expression du fruit, avec tendresse et élégance.</p>	<p><i>apéritif, salades, charcuterie, fromages</i></p>
<p> <b>Coteaux d'Aix– Paradis « Essentiel »</b></p>	<p>Provence 2019 <b>5 €</b></p>
<p>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.</p>	<p><i>apéritif, charcuterie, salades, volailles</i></p>

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

## - Le Coulant Baraqué -

  <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	2019	<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>Terrasses du Larzac « Seul l'avenir m'intéresse » AOP – Castelbarry</b>	Languedoc	2018	<b>5,50 €</b>
Rouge pourpre aux reflets violets. Nez franc aux notes de framboise, d'épice type poivre et cannelle, et d'olive noire. Attaque riche et voluptueuse, un vin charpenté aux tanins élégants.	<i>charcuterie, grillades, brebis, chèvre fromages à pâtes persillée</i>		
 <b>La Chapelle Vieilles vignes – Barlet et Fils</b>	Savoie	2018	<b>6 €</b>
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.	<i>viandes grillées, plats mijotés, charcuterie fromages à pâtes pressées ou molles</i>		
 <b>St Joseph – Domaine de Bonarieux</b>	Vallée du Rhône	2018	<b>7,50 €</b>
Robe rouge profond, limpide, brillante. Le nez est complexe et puissant, il mêle les arômes de cuir, violette et réglisse. En bouche, le boisé accompagne les tannins charnus, les saveurs chocolatés sont longues et persistantes.	<i>viandes grillées, plats mijotés, charcuterie</i>		
 <b>Royal Seyssel – domaine Gérard Lambert</b>		2015	10 cl <b>6 €</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	2018	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>26 €</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>Rosé « tendre » Greg&amp;Juju</b> - Robert Vic	Languedoc	2020	75 cl	<b>20 €</b>
 <b>Coteaux d'Aix-en-provence AOP « 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>23 €</b>
				<b>26 €</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	2019	75cl	<b>25 €</b>
  <b>Seysssel Molette</b> – Gérard Lambert	2018	75cl	<b>26 €</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	2019	75cl	<b>25 €</b>
 <b>Chignin-Bergeron AOP</b> – Domaine Jean Vuillen & Fils	2019	75cl	<b>31 €</b>
 <b>Chignin-Bergeron Les Amandiers</b> – Domaine Ravier	2018	75cl	<b>35 €</b>
 <b>Gamay de savoie AOP</b> – Adrien Veyron	2019	75cl	<b>19 €</b>
 <b>La Chapelle vieille vigne Gamay/Pinot</b> – Domaine Raymond Barlet & Fils	2018	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	2018	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	2019	75cl	44 €
 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	2020	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- Domainela  
bêche 2018 75cl 24 €

## Vallée De La Loire

  Saumur-Champigny "Le Bois clair" AOP –  
Domaine Joseph Mellot 2019 75cl 33 €

## Alsace

 Gewurztraminer AOP – Domaine Jean Baptiste Adam 2018 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	32 €

## 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	32 €
 Pommard AOC – Domaine Joseph Drouhin	2017	75cl	69 €

## La Côte De Nuits

 Gevrey-Chambertin AOP – Domaine Joseph Drouhin	2016	75cl	69 €
--	------	------	------

## 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	32 €
 Pessac-Léognan AOP - Château de Camparian	2015	75cl	41 €
 Saint-Estèphe - Château Ormes de Pez	2011	75cl	64 €

### Rive Droite

 Montagne Saint-Emilion - Château La Couronne	2017	75cl	35 €
--	------	------	------

## Languedoc-Roussillon

  Muscat de Rivesaltes - Domaine Cazes	2010	75cl	26 €
 Rosé « tendre » Greg&Juju - Robert Vic	2020	75cl	20 €
 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	2019	75cl	42 €
  Chemin de Moscou, IGP Pays d'Oc - Domaine Gayda	2018	75cl	46 €

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