

Un P'tit Verre - 12 cl

Vin Blanc du Moment (voir ardoise)

« Arrache-culotte » – Thibaut Masson

Savoie/Isère

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

2024

6,50 €

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

2023

7,50 €

À 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

Chignin-Bergeron – Philippe Grisard

Savoie

2023

8 €

Cépage 100 % roussane, couleur soutenue or à reflets cuivres, nez épicé et confit, chaleureux en bouche et aromatique avec des notes de caramel et d'abricot confits, il rafraîchit par une minéralité opportune.

spécialités savoyardes, volaille fromages : pâtes pressées, pâtes molles

Royal Seyssel – domaine Gérard Lambert

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

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

 Vin rouge du Moment (voir ardoise)

 Côtes-du-Rhône «Parallèle 45»

AOP – Domaine Paul Jaboulet Ainé

Vallée du Rhône

2023

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*

 Mondeuse Jongieux – Barlet et Fils

Savoie

2022

6,50 €

Emblématique de la Savoie, ce vin séduit par sa robe pourpre, ses arômes de cassis, de myrtilles et surtout par ses propriétés tanniques et sa finale légèrement poivrées.

*viandes grillées, plats mijotés,
charcuterie*

fromages à pâtes pressées ou molles

 Pinot Noir – Domaine Ravier

Savoie

2022

7 €

Ce vin à la robe rose framboise dévoile au nez une expression contrastée et fruitée aux notes fleuries, épicées, et champêtres. En bouche, c'est une explosion d'arômes qui chatouillent les papilles sur des notes de suie, allumettes et salaisons, rose, cassis, noyau et queue de cerise, sous-bois.

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

 **St-Joseph « Le grand Pompée» AOP –
Domaine Paul Jaboulet Ainé**

Rhône

2022

8,50 €

Belle robe rubis soutenu aux reflets violets, le nez est riche et concentré de fruits rouges très mûrs ; épices douces avec une finale sur des notes de réglisse.

*charcuterie, grillades, viande rouge
fromages crus*

En bouche il est harmonieux ; franc avec des tanins ronds. .

 « Lisa Rosé » – Château La Coste

IGP méditerranée

2023

4,50 €

Couleur pâle légèrement saumonée qui rappelle la lumière de la Provence.

Nez : Petits fruits rouges discrets, avec un bel équilibre.

En bouche, rond, sa complexité flatte le palais, alliant puissance et délicatesse.

*Apéritif, salades, poisson, charcuterie
fromages à pâte pressée.*

 Rosé Mondeuse Noire – Philippe

Grisard

Savoie

2023

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*

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

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

  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 – Grisard	Savoie	2021	50cl	29 €
 Vacqueyras– Domaine La Garrigue	Rhône	2022	50cl	29 €
 Apremont AOP – Domaine Ravier	Savoie	2024	37,5cl	16 €
 Roussette « Souveraine » – Philippe Grisard	Savoie	2023	50cl	23 €
  Chignin-Bergeron AOP – Philippe Grisard	Savoie	2023	50cl	31 €

Les Rosés

 Rosé Gamay Terre de famille– Jean Cavaillé	Savoie	2023	75 cl	19 €
 « Lisa Rosé » – Château La Coste	IGP Méditerranée	2023	75 cl	22 €
 Rosé Mondeuse « Inattendu »– Philippe Grisard	Savoie	2023	75 cl	24 €
 Rosé Côte de Provence– Terre de caille- Les Restanques	Provence	2023	50 cl	19 €
		2023	75 cl	28 €

Les Bulles

  Cidre fermier Brut ou doux – Cidrerie de Savoie	75cl	16 €
 Royal Seyssel brut cuvée privée – Gérard Lambert	75cl	28 €
 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 €
	Jacquère AOP, Raymond Barlet & Fils (Jongieux le haut)	2024 75cl	19 €
	 Chardonnay « La Caspienne », Domaine Ravier	2023 75cl	34 €
	 Apremont « Les terres Blanches » – Dupraz	2023 75cl	35 €
	 Apremont « Montracul » – Domaine Dupraz	2023 75cl	38 €
	 Mondeuse Blanche « Originelle » – Philippe grisard	2023 75cl	46 €
	Cru Marestel Roussette AOP – Raymond Barlet & Fils	2024 75cl	36 €
	 Chignin-Bergeron AOP – Philippe Grisard	2023 75cl	39 €
	 Chignin-Bergeron « La Peyse » – Domaine Ravier	2022 75cl	49 €
	Gamay AOP – Jean Cavaillé	2023 75cl	19 €
	La Chapelle Gamay/Pinot – Domaine Raymond Barlet & Fils	2022 75cl	29 €
	 Pinot Noir « La bigarel » – Domaine Ravier	2023 75cl	36 €
	Mondeuse Jongieux – Domaine Raymond Barlet & Fils	2024 75cl	27 €
	 Mondeuse « Face au Fort » AOP – Domaine Ravier	2022 75cl	37 €
	 Mondeuse St Jean de la Porte – Philippe Grisard	2022 75cl	39 €
	le « Fougueux » Persan – Philippe Grisard	2021 75cl	44 €

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

Beaujolais

 Saint-Amour– Domaine Renoud Grappin	2024	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	2023	75cl	44 €
 Brouilly « Romain »– Domaine Robert Perroud	2022	75cl	48 €

Bourgogne

Le Mâconnais

 Saint-Véran vieilles vignes – Domaine Renoud – Grappin	2023	75cl	31 €
  Viré-Clessé « Harmonie » – Domaine de la Verpaille	2022	75cl	39 €
 Pouilly-Fuissé AOP – Domaine Renoud – Grappin	2022	75cl	41 €

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 €
--	------	------	------

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	49 €
 Cornas «Les Grandes Terrasses» AOC – Paul Jaboulet Aîné	2020	75cl	72 €

Méridionale

  Côtes-du-Rhône «Parallèle45» AOP– Paul Jaboulet Aîné	2023	75cl	26 €
  Vacqueyras – Domaine de la Ganse	2023	75cl	37 €
 Chateauneuf-du-pape – Domaine Mont Redon	2020	75cl	80 €

Bordeaux

 Saint-Estèphe – Château Beau-Site	2015	75cl	64 €
---	------	------	------

Languedoc-Roussillon

 VDF Black Gorilla – strong wine	2024	75cl	26 €
  Pic St Loup AOP Black Wolf – Domaine Devoit de Cécélès	2022	75cl	49 €
  Chemin de Moscou, IGP Pays d’Oc – Domaine Gayda	2021	75cl	59 €

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