

Un P'tit Verre - 12 cl

Vin Blanc du Moment (voir ardoise)

« Arrache-culotte » - Thibaut Masson

Savoie/Isère

6 €

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

2025

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

Petits Grains - Domaine Jacqueline

Savoie

2025

7,50 €

Nez expressif et gourmand avec des notes de pêche de vigne, de rose et de fruits frais, ce vin se compose de six cépages cultivés exclusivement de la parcelle Aixoise du Domaine. Défini comme surprenant et muscaté, laissez vous tenter !

Apéritif, fromages fondus, poissons, fromages doux.

Chignin-Bergeron - Philippe Grisard

Savoie

2024

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

2024

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*

VDF Black Gorilla – Domaine Guinand

Languedoc-Roussillon

2025

6,50 €

Joli nez de fruits noirs (cassis, mûres) et pruneaux. En bouche, belle onctuosité, avec des tanins lisses et une longue persistance aromatique, qui se prolonge sur des notes intenses de fruits noirs et quelques notes florales. On apprécie particulièrement son caractère juteux, généreux et intense

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

Pinot Noir – Domaine Ravier

Savoie

2024

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

2023

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.

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

*Charcuterie, grillades, viande rouge
fromages crus*

Gamay Rosé – Domaine Ravier

Savoie

2025

4,50 €

Un rosé clair, frais et aromatique, aux notes florales, épicées et fruitées. Idéal en apéritif.

*Charcuteries, Salades et fromages de
Savoie*

Coteaux Varois en Provence

« Les Cypres » – Domaine de Ramatuelle

Provence

2025

5,50 €

Robe rose pâle, nez complexe aux notes d'agrumes et de pêche. Bouche fraîche et soutenue.

*apéritif, salades, grillades, charcuterie
fromages frais, dessert aux fruits*

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

  Crozes Hermitages AOP "Les Jalets" – Domaine Paul Jaboulet Aîné	Vallée du Rhône	2023	37,5cl	25 €
 St Joseph "Le grand Pompée" – Jaboulet Aîné	Vallée du Rhône	2023	37,5cl	28 €
  Côte du Rhône AOC – Domaine de Servans	Vallée du Rhône	2024	50cl	19 €
  Vacqueyras– Domaine de la Ganse	Rhône	2024	50cl	25 €
 Mondeuse St Jean de la porte – Grisard	Savoie	2024	50cl	29 €
 Apremont AOP – Domaine Ravier	Savoie	2025	37,5cl	16 €
 Roussette Monterminod – Domaine Perrier	Savoie	2023	37,5cl	21 €
 Roussette « Souveraine » – Philippe Grisard	Savoie	2024	50cl	23 €
  Chignin-Bergeron AOP – Philippe Grisard	Savoie	2024	50cl	31 €

Les Rosés

 Rosé Terre de famille « Roses du Lac »– Jean Cavaillé	Savoie	2025	75 cl	19 €
 Gamay Rosé – Domaine Ravier	Savoie	2025	75 cl	23 €
  Coteaux Varois en Provence « Les Cyprès » – Domaine de Ramatuelle	Provence	2025	50 cl	21 €
		2025	75 cl	29 €

Les Bulles

  Cidre fermier Brut ou doux – Cidrierie de Savoie	75cl	16 €
 Royal Seyssel brut cuvée privée – Gérard Lambert	75cl	29 €
 Champagne Brut Grande réserve – Devaux	75cl	64 €

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

Savoie Et Voisins

	VDF L'Arrache-Culotte , le « Moelleux du coin », Thibaut Masson		75cl	31 €
	Jacquère AOP , Raymond Barlet & Fils (Jongieux le haut)	2025	75cl	19 €
	Séraphin Jacquère vieille vigne, IGP Isère, Thibaut Masson	2024	75cl	26 €
	VDF Viognier Château de Candy , Perrier Père & Fils	2023	75cl	31 €
	 Petits Grains Chai d'Aix-les-Bains - Domaine Jacqueline	2025	75cl	36 €
	 Chardonnay « La Caspienne » , Domaine Ravier	2024	75cl	34 €
	 Chardonnay « Le Jardin de Mathilde » , Domaine Jacqueline	2024	75cl	49 €
	 Apremont « Les terres Blanches » – Dupraz	2024	75cl	36 €
	Cru Marestel Roussette AOP – Raymond Barlet & Fils	2025	75cl	36 €
	Roussette Monterminod – Perrier Père & Fils	2023	75cl	39 €
	 Chignin-Bergeron AOP – Philippe Grisard	2024	75cl	39 €
	Gamay AOP – Jean Cavaillé	2024	75cl	19 €
	La Chapelle Gamay/Pinot – Domaine Raymond Barlet & Fils	2024	75cl	29 €
	 Pinot Noir « La bigarel » – Domaine Ravier	2024	75cl	36 €
	Mondeuse Jongieux – Domaine Raymond Barlet & Fils	2024	75cl	27 €
	 Mondeuse « Face au Fort » AOP – Domaine Ravier	2024	75cl	37 €
	 Mondeuse St Jean de la Porte – Philippe Grisard	2023	75cl	39 €

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 €

Bourgogne

Le Mâconnais

 Saint-Véran vieilles vignes –Domaine Renoud–Grappin	2024	75cl	31 €
 Pouilly-Fuissé AOP – Domaine Renoud – Grappin	2023	75cl	41 €

La Côte De Beaune

  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	2023	75cl	37 €
 Saint-Joseph «Le grand Pompée»AOP – Paul Jaboulet Aîné	2023	75cl	49 €
 Cornas «Les Grandes Terrasses» AOC – Paul Jaboulet Aîné	2022	75cl	69 €

Méridionale

  Côtes-du-Rhône «Parallèle45» AOP– Paul Jaboulet Aîné	2024	75cl	29 €
  Vacqueyras – Domaine de la Ganse	2024	75cl	37 €
 Chateauneuf-du-pape – « Les cèdres » Paul Jaboulet Aîné	2022	75cl	59 €

Bordeaux

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

Languedoc-Roussillon

 VDF Black Gorilla – strong wine	2025	75cl	27 €
 Jurassic –Terrasse du Larzac–	2023	75cl	33 €
  Pic St Loup AOP Black Wolf – Domaine Devoit de Cécélès	2022	75cl	49 €

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