

CARTE DES BOISSONS

« Notre terroir est riche, c'est pourquoi nous prenons
le parti de mettre à l'honneur ses produits.
Nous construisons, au fil du temps et des rencontres,
une carte de boissons privilégiant les vignerons, brasseurs,
torréfacteurs, producteurs et artisans de l'Arc Alpin. »

Alicia & Florian

POUR COMMENCER

LES COCKTAILS

12,00 €

Floralie Spritz 12 cl

Liqueur de Gentiane du Salève, Cuvée Brut Alpin Domaine Blard & Fils, Eau de Seltz

Tonics 12 cl

GIN : Gin Aprilis Ou Gin 100% Genévrier du Salève – Tonic Archibald Bergamote

CHARTREUSE : Chartreuse Verte – Kombucha Verveine & Citronnelle du Salève

Floralie Gin 9 cl

Gin Aprilis, Verjus, Infusion de Citron et Cardamome, Sirop de Sucre de Canne

LES VINS EFFERVESCENTS à la coupe

N/M – AOP Crémant de Savoie, « Cuvée Entre Amis », Domaine J.F. Quenard 12 cl 9,00 €

N/M – AOP Crémant de Savoie, « Cuvée Brut Alpin », Domaine Blard & Fils 12 cl 9,00 €

N/M – Vin de France « Cuvée Brut Alpin Rosé », Domaine Blard & Fils 12 cl 9,00 €

LES BIÈRES & CIDRES

Brasserie Artisanale Caquot

Bière « Ours Blanche » – Witbier 33 cl 7,00 €

Bière « Ours Blonde » – Golden Ale 33 cl 7,00 €

Bière « Ours Verveine » – Verbena Ale 33 cl 7,00 €

Bière « Ours Rousse IPA » – Red IPA 33 cl 7,00 €

Bière « Cuvée Prestige » – Raspberry Stout 33 cl 8,00 €

Micro-cidrie Les Pentes

Cidre « Le goût du risque » – Cidre vivant Brut 33 cl 7,00 €

Cidre « Le chat » – Cidre vivant Doux 33 cl 7,00 €

Poiré « Poire à pluie » – Poire à jus traditionnelles locales 75 cl 29,00 €

Cidre « A last dance » – Cidre cofermenté avec du marc de Mondeuse et Persan 75 cl 29,00 €

Cidre « Bien élevé » – Cidre Extra Brut élevé en barrique sur lies de raisin 75 cl 29,00 €

Cidrie du Vulcain

« Cidre de Fer » – Cidre Sec Extra-Brut 75 cl 49,00 €

LES APÉRITIFS

Gentiane Distillerie du Salève	4 cl	9,00 €
Pastis Distillerie du St Esprit	2 cl	5,00 €
Gin 100% Genévrier du Salève Distillerie du Salève	4 cl	9,00 €
Negroni Distillerie du Salève	4 cl	9,00 €
Gin Aprilis Distillerie Aprilis	4 cl	9,00 €
Vermouth de Chambéry blanc Maison Routin	6 cl	7,00 €
Vermouth de Chambéry rouge Maison Routin	6 cl	7,00 €
Vermouth Martini rosso	6 cl	7,00 €
Vermouth Martini bianco	6 cl	7,00 €
Vin blanc de Savoie – Crème de cassis de Dijon Boudier	12 cl	7,50 €
Vin effervescent de Savoie – Crème de cassis de Dijon Boudier	12 cl	10,00 €

SANS ALCOOL

Jus et Nectars de Fruits Maison Bissardon	25 cl	5,00 €
Ananas, Pamplemousse, Pomme Reinette, Raisin, Tomate, Abricot Bergeron, Framboise, Pêche de Vigne, Orange		
Limonade Aix Riviera Brasserie Artisanale Caquot	33 cl	5,00 €
Sirops à l'eau Maison Routin	20 cl	2,50 €
Citron, Pêche, Grenadine, Menthe, Fraise		
Kombuchas Distillerie du Salève	25 cl	5,00 €
Agastache – Géranium rosat – Plantes des Montagnes – Verveine/Citronnelle ...		
Thé glacé bio La Table Floralie	33 cl	4,00 €
Tonics Maison Archibald		
Gentiane / Genièvre	20 cl	5,00 €
Gentiane / Bergamote	25 cl	6,00 €
Gentiane / Gingembre	25 cl	6,00 €

L'EAU

Dans une démarche éco-responsable, nous avons choisi de vous servir une eau de dégustation micro-filtrée produite et embouteillée sur place, un système développé par l'entreprise **Be WTR**; non seulement dans le but de réduire notre impact sur l'environnement, mais également pour une meilleure expérience gustative entre mets et vins.

Eau plate & pétillante facturée **2,00 €** par personne et ce pour tout le repas.

Merci de nous signaler si vous êtes contre cette démarche au moment de la prise de commande.

NOTRE CARTE DES VINS « TRESORS DES ALPES »

Plongez dans une aventure gustative au cœur des montagnes avec notre carte des vins de « l'Arc Alpin ». Des vignobles escarpés de la Savoie aux coteaux ensoleillés du Valais, en passant par les terroirs authentiques du Piémont, notre sélection célèbre les saveurs uniques et les traditions viticoles de cette région exceptionnelle.

Chaque vin raconte une histoire de passion, de savoir-faire et de terroir. Laissez-vous séduire par la finesse des blancs minéraux, l'intensité des rouges fruités, et l'élégance des bulles locales.

Que vous soyez amateur de grands crus ou curieux en quête de nouvelles découvertes, notre carte des vins vous invite à un voyage sensoriel au sommet de l'art viticole alpin.

Profitez d'un moment de partage et d'évasion, où chaque gorgée vous rapproche un peu plus des cimes et de la magie des Alpes.

LES GRANDS FORMATS 150 cl

SAVOIE

Domaine Blard & Fils – Porte de Savoie – Thomas BLARD

2015 – AOP Crémant de Savoie, « Cuvée Grand Brut Alpin » – Brut Nature 168,00 €

Domaine Anne-Sophie et Jean-François QUÉNARD – Chignin

N/M – AOP Crémant de Savoie, « Cuvée entre Amis » – Brut Nature 90,00 €

Domaine de Chevillard – Saint-Pierre-d'Albigny – Matthieu GOURY & Guillemette RENARD

2018 – AOP Savoie | Cru Apremont 99,00 €

2016 – AOP Roussette de Savoie 154,00 €

2018 – AOP Savoie, « Gamay » 99,00 €

2018 – AOP Savoie, « Pinot noir » 109,00 €

2018 – AOP Savoie, « Mondeuse » 142,00 €

2018 – AOP Savoie | Cru Saint-Jean-de-la-Porte 164,00 €

Domaine de l'Aitonement – Aiton – Maxime DANCOINE

2022 – IGP Vin des Allobroges, « Big Bang » 126,00 €

2022 – IGP Vin des Allobroges, « Genesis » 156,00 €

2022 – IGP Vin des Allobroges, « Solar » 252,00 €

Corentin HOULLON – Serrières-en-Chautagne

2022 – AOC Savoie, « Montée Furieuse » 139,00 €

HAUTE-SAVOIE

Domaine des Orchis – Poisy – Catherine et Philippe HERITIER

2022 – AOP Roussette de Savoie, « Quintessence d'Altesse » 95,00 €

2020 – AOP Savoie, « Quintessence de Mondeuse » 95,00 €

ITALIE

Ferdinando PRINCIPIANO – Montforte d'Alba

2021 – DOCG Barbera d'Alba 79,00 €

LES VINS EFFERVESCENTS 75 cl

SAVOIE

Domaine Blard & Fils – Porte-de-Savoie – Thomas BLARD

N/M – AOP Crémant de Savoie, « Cuvée Brut Alpin » – Brut Nature	39,00 €
N/M – Vin de France, « Cuvée Brut Alpin Rosé » – Extra Brut	39,00 €
2017 – AOP Crémant de Savoie, « Cuvée Grand Brut Alpin » – Brut Nature	60,00 €

Domaine Anne-Sophie & Jean-François QUÉNARD – Chignin

N/M – AOP Crémant de Savoie, « Cuvée Entre Amis » – Brut Nature	40,00 €
---	---------

Domaine de Lucey – Lucey – Erwan BUCHWALTER

2022 – Vin de France, « Pétillant Naturel »	39,00 €
---	---------

France GONZALVEZ – Trévignin

2022 – Vin de France, « Le Grand Bain »	39,00 €
---	---------

HAUTE-SAVOIE

Domaine Belluard – Ayse – Dominique BELLUARD

2019 – AOP Vin de Savoie Ayse, « Les Perles du Mont-Blanc » – Brut Nature	70,00 €
2019 – AOP Vin de Savoie Ayse, « Mont-Blanc » – Brut Nature	107,00 €

AIN

Raphaël BARTUCCI – Mérignat

2022 – AOC Bugey Cerdon, « Bugey Cerdon » – Demi-sec	40,00 €
--	---------

ITALIE

Ferdinando PRINCIPIANO – Montforte d'Alba

2018 – VSQ Alta Langa, « Leonardo » – Extra Brut	62,00 €
--	---------

LES VINS ROSÉS 75 cl

SAVOIE

Domaine Fabien TROSSET – Arbin

2023 – Vin de France, « Cuvée Avalanche »	29,00 €
---	---------

HAUTE-SAVOIE

Domaine du Gringet – Ayse – Vincent RUIZ

2022 – Vin de France, « A l'ami Faust »	44,00 €
---	---------

LES VINS BLANCS 75 cl

SAVOIE

Domaine des Ardoisières – Fréterive – Brice OMONT

2022 – IGP Vin des Allobroges, « Silice »	39,00 €
2022 – IGP Vin des Allobroges, « Argile »	50,00 €
2022 – IGP Vin des Allobroges, « Schiste »	85,00 €
2022 – IGP Vin des Allobroges, « Quartz »	165,00 €

Domaine Masson – Apremont – Jean-Claude MASSON

2023 – AOP Savoie Cru Apremont, « Cuvée Lisa »	34,00 €
2023 – AOP Savoie Cru Apremont, « La Déchirée »	39,00 €
2020 – AOP Savoie Cru Apremont, « Cœur d'Apremont »	65,00 €
2019 – AOP Savoie Cru Apremont, « Cœur d'Apremont »	75,00 €
2017 – AOP Savoie Cru Apremont, « La Centenaire »	78,00 €
2017 – AOP Savoie Cru Apremont, « La Renversée »	89,00 €
2021 – AOP Savoie Cru Apremont, « Mé Kouilles »	99,00 €
2020 – AOP Savoie Cru Apremont, « Le Pistil »	105,00 €

Domaine de l'Aitonement – Aiton – Maxime DANCOINE

2022 – IGP Vin des Allobroges, « Big Bang »	63,00 €
2022 – IGP Vin des Allobroges, « Genesis »	99,00 €
2022 – IGP Vin des Allobroges, « Solar »	126,00 €

Domaine Partagé – Chignin – Gilles BERLIOZ

2022 – AOP Savoie Chignin Bergeron, « Les Filles »	82,00 €
--	---------

Domaine la Combe des Grand'Vignes – Chignin – Denis & Didier BERTHOUIER

2022 – AOP Savoie Cru Chignin, « Argile sur Schiste »	39,00 €
2021 – AOP Savoie Chignin Bergeron, « St Anthelme »	45,00 €
2021 – AOP Savoie Chignin Bergeron, « Les Salins »	55,00 €

Domaine de Chevillard – Saint-Pierre-d'Albigny – Matthieu GOURY & Guillemette RENARD

2021 – AOP Savoie, « Jacquère »	35,00 €
2021 – AOP Savoie Cru Apremont	39,00 €
2020 – AOP Roussette de Savoie	64,00 €
2016 – AOP Roussette de Savoie	82,00 €

Domaine des Côtes Rousses – La Motte-Servolex – Nicolas & Marielle FERRAND

2022 – AOP Roussette de Savoie, « Ensemble »	44,00 €
2022 – AOP Savoie, « Armenaz »	48,00 €
2022 – AOP Roussette de Savoie – Cru Monthoux, « Mon tout »	65,00 €

Château de la Mar – Jongieux – Didier JEANDET

2022 – AOP Roussette de Savoie Cru Marestel, « L'Eveil »	35,00 €
2019 – AOP Roussette de Savoie Cru Marestel, « La Chapelle »	53,00 €
2019 – AOP Roussette de Savoie Cru Marestel, « L'Icône »	56,00 €

Domaine de Lucey – Lucey – Erwan BUCHWALTER	
2022 – AOP Roussette de Savoie, « Les Monettes »	34,00 €
2022 – AOP Roussette de Savoie, « Les Chemins »	49,00 €
2022 – AOP Roussette de Savoie, « Les Petits Grains »	54,00 €

Domaine Charlotte SONJON – Brison– Saint–Innocent	
2022 – AOP Savoie, « Complices »	36,00 €
2022 – AOP Savoie, « Haut Les Cœurs »	39,00 €
2022 – AOP Roussette de Savoie, « L'Innocente »	49,00 €

Domaine L'Autre Bout du Monde – Brison– Saint–Innocent – Christophe PERRET	
2023 – AOP Savoie, « La Part des Chamois »	34,00 €

France GONZALVEZ – Trévignin	
2022 – AOP Roussette de Savoie, « Des Promesses »	51,00 €
2022 – AOP Savoie Chignin Bergeron, « Féér'hic »	58,00 €

Domaine des Fables – Serrières-en-Chautagne – François GILLES	
2022 – IGP Vin des Allobroges, « Poison Ivy »	43,00 €

HAUTE-SAVOIE

Domaine des Orchis – Poisy – Catherine & Philippe HERITIER	
2022 – AOP Roussette de Savoie, « Quintessence d'Altesse »	49,00 €
2022 – IGP Vin des Allobroges, « Molette »	89,00 €
2022 – AOP Savoie, « Mondeuse Blanche »	89,00 €

Les Vignes de Paradis – Ballaison – Dominique LUCAS	
2022 – IGP Vin des Allobroges, « Un P'tit Coin de Paradis »	45,00 €
2022 – IGP Vin des Allobroges, « Un Matin face au Lac »	59,00 €

Domaine La Vigne Sauvage – Excenevex – David HUMBERT	
2022 – Vin de France, « En Vrille »	39,00 €
2022 – Vin de France, « L'Insouciance »	39,00 €
2022 – Vin de France, « La Sauvageonne »	49,00 €

Domaine Belluard – Ayse – Dominique BELLUARD	
2020 – Vin de France, « Les Grandes Jorasses »	99,00 €
2020 – AOP Savoie Ayse, « Monsieur Gringet »	102,00 €

ISÈRE

Domaine des 13 Lunes – Chapareillan – Sylvain LIOTARD

2021 – AOP Savoie | Cru Abymes, « La Mise en Abymes » 35,00 €

Domaine L'Épervière – Chapareillan – Julie Portaz

2022 – AOP Savoie | Cru Abymes, « Habanera » 34,00 €

2020 – AOP Savoie | Cru Abymes, « Maestra » 34,00 €

2022 – AOP Savoie | Cru Apremont, « Les Jumelles » 34,00 €

N/M – AOP Roussette de Savoie, « Solera » 34,00 €

Domaine des Crocs Blancs – Chapareillan – Franck MASSON & Kevin FOUCHER

2022 – AOP Savoie | Cru Apremont, « Le Chant du Loup » 34,00 €

2022 – AOP Roussette de Savoie, « God Save the Altesse » 34,00 €

2022 – Vin de France, « Rêverie d'un Soir » 38,00 €

ALPES-MARITIMES

Domaine Clos Saint-Joseph – Villars-sur-Var – Constance MALENGE et Roch SASSI

2021 – AOP Côtes de Provence 66,00 €

ITALIE

Azienda Agricola Rosset – Montjovet

2022 – Valle d'Aosta DOP Petite Arvine 38,00 €

Azienda Agricola Valfaccenda – Canale – Carolina & Luca FACCENDA

2021 – DOCG Roero Arneis 42,00 €

2023 – « Bis-Lacco » 42,00 €

Elio SANDRI – Montforte d'Alba

2020 – Vino Bianco « Jaunis » 74,00 €

SUISSE

Domaine La Colombe – Féchy – Raymond & Violaine PACCOT

2019 – AOC La Côte | Féchy, « La Colombe » 41,00 €

2020 – AOC La Côte | Féchy, « La Colombe » 44,00 €

2022 – AOC La Côte | Mont-Sur-Rolle, « Petit Clos » 55,00 €

Domaine Chappaz – Fully – Marie-Thérèse CHAPPAZ

2022 – AOC Valais, Fendant « La Liaudisaz » 92,00 €

2022 – Assemblage Blanc – Petite Arvine, Sylvaner et Marsanne 165,00 €

2022 – AOC Valais, Grain Arvine de Fully 195,00 €

LES VINS ROUGES 75 cl

SAVOIE

Domaine des Ardoisières – Fréterive – Brice OMONT

2022 – IGP Vin des Allobroges, « Argile »	60,00 €
2020 – IGP Vin des Allobroges, « Améthyste »	130,00 €

Domaine de l'Aitonement – Aiton – Max DANCOINE

2022 – IGP Vin des Allobroges, « Nebula »	65,00 €
2022 – IGP Vin des Allobroges, « Dark side »	95,00 €

Domaine de Chevillard – Saint-Pierre-d'Albigny – Matthieu GOURY & Guillemette RENARD

2020 – AOP Savoie, « Pinot noir »	68,00 €
2018 – AOP Savoie Cru Saint-Jean-de-la-Porte	73,00 €
2016 – AOP Savoie Cru Saint-Jean-de-la-Porte	79,00 €
2018 – AOP Savoie Cru Saint-Jean-de-la-Porte, « La Mort »	99,00 €

Domaine des Côtes Rousses – La Motte-Servolex – Nicolas & Marielle FERRAND

2022 – AOP Savoie Cru Saint-Jean-de-la-Porte, « Montagnes Rousses »	43,00 €
2022 – AOP Savoie Cru Saint-Jean-de-la-Porte, « Coteau de la Mort »	65,00 €

Château de la Mar – Jongieux – Didier JEANDET

2021 – AOP Savoie, « Pinot Noir »	63,00 €
-----------------------------------	---------

Domaine Les Fils de Charles Trosset – Arbin – Louis TROSSET

2019 – AOP Savoie Cru Arbin, « Prestiges des Arpents »	46,00 €
2020 – AOP Savoie Cru Arbin, « Harmonie »	46,00 €
2018 – AOP Savoie Cru Arbin, « Harmonie »	58,00 €
2022 – AOP Savoie Cru Arbin, « Confidentiel »	51,00 €
2019 – AOP Savoie Cru Arbin, « Confidentiel »	68,00 €

Domaine Céline Jacquet – Arbin

2020 – AOP Savoie Cru Arbin, « MD »	56,00 €
---------------------------------------	---------

Domaine Ludovic Archer – Arbin

2020 – IGP Vin des Allobroges, « Minor Swing »	86,00 €
--	---------

Domaine la Combe des GrandVignes – Chignin – Denis & Didier BERTHOUIER

2022 – AOP Savoie, « Arbyola »	58,00 €
--------------------------------	---------

Domaine Partagé – Chignin – Gilles BERLIOZ

2020 – AOC Savoie, « Bibi »	65,00 €
2022 – AOP Savoie, « La Deuse »	82,00 €
2020 – AOP Savoie, « La Deuse »	97,00 €
2018 – AOP Savoie, « La Deuse »	99,00 €

France GONZALVEZ – Trevignin

2022 – Vin de Savoie, « Toni P »	46,00 €
2022 – AOP Savoie, « Miss Mond' »	54,00 €

Domaine Charlotte SONJON – Brison-Saint-Innocent

2023 – AOP Savoie, « La Traverse »	42,00 €
2022 – AOP Savoie, « A Tire d'Ailes »	51,00 €

Domaine L'Autre Bout du Monde – Brison-Saint-Innocent – Christophe PERRET

2023 – AOP Savoie, « Le Chant des Ânes »	34,00 €
--	---------

Domaine Le Petit Pressoir – Ruffieux – Emilie et Benoit LEFÈVRE

2023 – IGP Vin des Allobroges, « Les Gamins »	34,00 €
2022 – Vin de France, « j'M »	36,00 €

Domaine des Fables – Serrières-en-Chautagne – François GILLES

2021 – IGP Vin des Allobroges, « Les Chroniques de Gargantua »	39,00 €
2022 – IGP Vin des Allobroges, « Les Astres Invisibles »	43,00 €

HAUTE-SAVOIE

Les Vignes de Paradis – Ballaison – Dominique LUCAS

2021 – IGP Vin des Allobroges, « Comme une Evidence »	68,00 €
2022 – IGP Vin des Allobroges, « Au Détour du Lac »	72,00 €

Domaine des Orchis – Poisy – Catherine & Philippe HERITIER

2022 – AOP Savoie, « Instant Présent »	44,00 €
2020 – AOP Savoie, « Quintessence de Mondeuse »	49,00 €

ISÈRE

Domaine des Crocs Blancs – Chapareillan – Franck MASSON & Kevin FOUCHER

2022 – AOP Savoie, « L'Épicurienne »	38,00 €
--------------------------------------	---------

ALPES-MARITIMES

Domaine Clos Saint-Joseph – Villars-sur-Var – Constance MALENGE et Roch SASSI

2021 – AOC Côtes de Provence	66,00 €
2020 – AOP Côtes de Provence, « Syrah »	90,00 €
2021 – IGP Alpes Maritimes « Grassenc Les Planches de Lunel »	75,00 €

ITALIE

Ferdinando PRINCIPIANO – Montforte d'Alba

2022 – DOCG Dolcetto d'Alba	34,00 €
2022 – DOCG Barbera d'Alba	34,00 €
2022 – DOCG Langhe Nebbiolo	45,00 €
2020 – DOCG Barolo, « Serralunga »	92,00 €
2019 – DOCG Barolo, « Boscareto »	172,00 €

Azienda Agricola Valfaccenda – Canale – Carolina & Luca FACCENDA

2021 – DOCG Roero Rosso	66,00 €
-------------------------	---------

Elio SANDRI – Montforte d'Alba

2021 – DOCG Langhe Nebbiolo	72,00 €
-----------------------------	---------

La Ca' Növa – Barbaresco – Frères ROCCA

2020 – DOCG Barbaresco	65,00 €
2020 – DOCG Barbaresco « Montestefano »	77,00 €

Cascina Roccalini – Barbaresco – Paolo VEGLIO

2021 – DOCG Langhe Nebbiolo	49,00 €
2019 – DOCG Barbaresco	74,00 €

Les Petits Riens – Aosta – Stefania GALIMBERTI et Fabien BONNET

2021 – « Si »	86,00 €
2020 – « L'Esprit Pourpre »	88,00 €
2020 – « L'Essence de la Forêt »	96,00 €
2020 – « Au Coin du Feu »	96,00 €

SUISSE

Domaine La Colombe – Féchy – Raymond & Violaine PACCOT

2022 – AOC La Côte, « Pinot Noir »	66,00 €
2021 – AOC La Côte, « La Colombe Rouge »	86,00 €

Domaine Chappaz – Fully – Marie-Thérèse CHAPPAZ

2022 – AOC Valais, Grain Pinot « Les Esserts »	130,00 €
2021 – AOC Valais, Grain Pinot « Les Esserts »	139,00 €
2022 – AOC Valais, Grain Gamay « Vieilles Vignes »	150,00 €

LES VINS DE MACÉRATION 75 cl

SAVOIE

Domaine des Côtes Rousses – La Motte-Servolex – Nicolas & Marielle FERRAND

2022 – IGP Vin des Allobroges, « Ribambelle »

47,00 €

2022 – AOP Savoie, « Troublant »

65,00 €

HAUTE-SAVOIE

Domaine La Vigne Sauvage – Excenevex – David HUMBERT

2022 – Vin de France, « Pulsion Sauvage »

51,00 €

ISÈRE

Domaine des Crocs Blancs – Chapareillan – Franck MASSON & Kevin FOUCHER

2022 – VSIG, « Don't stop me now »

39,00 €

SUISSE

Domaine de Beudon – Fully – Jacques GRANGES-FAISS

2020 – AOC Valais, « Cuvée Antique »

77,00 €

NOTRE CARTE DES VINS

« PAR-DELÀ LES ALPES »

Une expérience éphémère

Toujours à la recherche de cuvées d'exception, notre passion pour les crus de l'arc alpin nous a peu à peu conduits à explorer de plus lointains horizons. C'est dans cette perspective que nous avons conçu pour vous cette nouvelle carte des vins « Par-delà les Alpes ».

Celle-ci relève un double défi : réunir parmi les plus beaux terroirs de France et d'ailleurs, et ce, au prisme du seul et unique millésime 2020 !

Ce travail minutieux de sélection vous offre une expérience de dégustation unique en son genre, autour d'un millésime que nous affectionnons particulièrement.

Compte tenu de la difficulté à rassembler de tels flacons sur une année quelque peu datée, cette expérience se veut éphémère. Nous limitons à ce titre chaque table à une bouteille, en vous remerciant par avance de votre compréhension.

Le millésime 2020

Le millésime 2020 est une année qui restera dans les mémoires des amateurs de vin, marquée par des conditions climatiques remarquables. Une saison de croissance précoce, un été chaud et sec, suivi de pluies bienvenues juste avant les vendanges, ont donné naissance à des vins d'une rare qualité, concentrés, équilibrés et d'une grande finesse.

Chaque bouteille de cette collection témoigne du caractère unique de ce millésime, offrant des vins généreux et expressifs. Qu'ils soient issus de Bourgogne, de Bordeaux, de la Vallée de la Loire ou d'autres régions emblématiques, ces vins 2020 capturent l'essence de leur terroir avec une précision exceptionnelle.

Laissez-vous surprendre par ces trésors viticoles, qui sauront, nous l'espérons, ravir vos palais et enrichir vos découvertes œnologiques.

BEAUJOLAIS

LES VINS ROUGES

Beaujolais « Vieille canaille », Domaine des Canailles	44,00 €
Fleurie « Poncie », Philippe Viet	54,00 €
Régnié « Les Châtillons », Aurélie Crozet	115,00€

BOURGOGNE

LES VINS BLANCS

Viré-Clessé « Climat Les Gandines », Domaine des Gandines	49,00 €
Bourgogne Côtes d'Auxerre « Biaumont », Jean-Hugues et Guilhem Goisot	58,00 €
Pouilly-Loché « Clos des Rocs » Monopole, Domaine du Clos des Rocs	72,00 €
Bourgogne « Côte d'Or », Henri Germain	92,00 €
Meursault, Henri Germain	164,00 €
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru « Morgeot », Domaine Latour	177,00 €
Saint-Aubin 1 ^{er} cru « Les Pitangerets », Paul Pillot	179,00 €
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru « Les Macherelles », François Carillon	310,00 €
Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru « Les Champs Canet », Jacques Carillon	316,00 €

LES VINS ROUGES

Mâcon-Burgundy, Domaine des Gandines	34,00 €
Santenay Vieilles Vignes, Domaine Jeannot	66,00 €
Monthelie, François Carillon	66,00 €
Maranges 1 ^{er} Cru « La Fussièrre », Domaine Jeannot	79,00 €
AOC Beaune « Les Prévoles », Domaine Lucienne Perrinot	120,00 €
Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} cru « Aux Cras », Nicole Lamarche	170,00 €
Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru « Petite Chapelle », Domaine Humbert	274,00 €
Clos Vougeot, Domaine Gambal	456,00 €

BUGEY

LES VINS BLANCS

Chardonnay « La Brive », Maison Bonnard	34,00 €
--	---------

LES VINS ROUGES

« Gamay Sauvage des Montagnes », Les Grangeons de l'Albarine	34,00 €
Mondeuse de Montagnieu « Au Replat », Domaine d'ici là	34,00 €

CHAMPAGNE

CÔTEAUX CHAMPENOIS

Coteaux Champenois « Chemin des Roses », Champagne Leclere-Minard	103,00 €
Côteau Champenois « Entre deux », Volette et Sorbée	108,00 €

CHAMPAGNES

Champagne Chamery 1 ^{er} Cru, Clément Perseval	89,00 €
Champagne Blanc de Blancs 1 ^{er} Cru, Clément Perseval	102,00 €
Champagne Rosé, Chartogne-Taillet	134,00 €
Champagne 1 ^{er} Cru Brut Nature « Les Hautes Chèvres », Georges Laval	530,00 €

CORSE

LES VINS BLANCS

Clos Venturi « IP », Domaine Vico	84,00 €
--	---------

LES VINS ROUGES

Patrimonio, Muriel Giudicelli	79,00 €
--------------------------------------	---------

JURA

LES VINS BLANCS

Chardonnay sous voile « Novelin », Didier Grappe	61,00 €
Côtes du Jura « Savagnin Ouillé », Guillaume Overnoy	81,00 €
Côtes du Jura Chardonnay « Montferrand », Anne et Jean-François Ganevat	112,00 €
Côtes du Jura Blanc Savagnin « La Barraque », Anne et Jean-François Ganevat	145,00 €

LES VINS ROUGES

« Métis Rouge », Julien Labet	120,00 €
--------------------------------------	----------

LANGUEDOC-ROUSSILLON

LES VINS ROUGES

« R.A.S », Mas des Caprices	34,00 €
IGP Côteaux de Salagou « L'Hérétique Rouge », Mas des Chimères	34,00 €
Languedoc « Les Strates », Clos des Calades	34,00 €
IGP Côtes Catalanes Rouge « Esprit du Temps », Gilles Troullier	49,00 €
Clos du Rouge Gorge « Col du Loup », Cyril Fhal	140,00 €

LOIRE

LES VINS BLANCS

Saint-Pourçain « Solaire », Terre de Roa	34,00 €
Vin de France, « Whakapiripiri Mai », Clos des Plantes	44,00 €
Anjou « Pavillon », Terra Vita Vinum	89,00 €
Sancerre « Les Monts damnés », François Cotat	113,00 €
Anjou « Grandes Rogeries », Terra Vita Vinum	131,00 €

LES VINS ROUGES

Gamay Vieilles vignes « La Poterne », Domaine Terre Happy	34,00 €
Saumur Puy-Notre-Dame « Manta », L'Austral	39,00 €
Anjou « Orion Alpha », Pierre Ménard	58,00 €
Sancerre « Belle Dame », Domaine Vacheron	119,00 €
Saumur « Clos Durandière », Etienne Bodet	122,00 €

PROVENCE

LES VINS BLANCS

IGP Alpilles, **Domaine D'Estoublon**

LES VINS ROUGES

AOP Les Baux de Provence, Château d'Estoublon	
Côtes de Provence « Syrah », Clos Saint Joseph	90,00 €

RHÔNE SEPTENTRIONAL

LES VINS BLANCS

Seyssuel « Avant Première », Eymïn-Tichoux	58,00 €
Saint-Péray, Mickaël Bourg	58,00 €
Vin de France Viognier « Antraigue », Christian Rouchier	59,00 €
Condrieu « La Doriane », E. Guigal	186,00 €

LES VINS ROUGES

Gamay de la vallée du Doux « Combeaux Massadières », Guillaume Gilles	34,00 €
Crozes-Hermitage, E. Guigal	49,00 €
Saint-Joseph, Jean-Baptiste Souillard	52,00 €
Cornas « Cuvée Casimir », Franck Balthazar	98,00 €
Hermitage, E. Guigal	134,00 €
Cornas « Sans Soufre Ajouté », Franck Balthazar	135,00 €
Côte-Rôtie « Tartaras », Jean-Baptiste Souillard	140,00 €
Hermitage, Domaine Graillet	176,00 €

RHÔNE MERIDIONAL

LES VINS BLANCS

Châteauneuf-du-Pape « Saintes Pierre de Nalys », E. Guigal	75,00 €
IGP Grenache Blanc « Les Tours », Emmanuel Reynaud	162,00 €

LES VINS ROUGES

Côtes du Rhône Villages « Roaix », Elodie Balme	34,00 €
Côtes du Rhône « Loï », Domaine Saladin	34,00 €
Vin de France « Orniere », Frédéric Agneray	44,00 €
Vin de France « Tracassier », Mouressipe	45,00 €
Vin de pays « Domaine des Tours » Rouge, Emmanuel Reynaud	126,00 €
Châteauneuf-du-Pape « Sables de la Crau », Domaine Royer	155,00 €

SUD OUEST

LES VINS BLANCS

AOP Jurançon Sec « Les Mille Pieds », **Le Bois Sacré** 41,00 €

LES VINS ROUGES

Vin de France « La Petite Odyssée Rouge Saillant », **Antoine Bernardin** 34,00 €

Cahors « Le Pur Fruit du Causse », **Combel La Serre** 34,00 €

Cahors « Au Cerisier », **Combel La Serre** 46,00 €

Irouléguy, Domaine **Bordaxuria** 52,00 €

Pic Saint Loup, Cuvée « Les Calades », **Domaine Mas Foulaquier** 64,00 €

ESPAGNE

LES VINS ROUGES

Vinos de Madrid « Arroyo del Tortolas », **Bernabeleva** 71,00 €

Rozas 1er cru, **Comando G** 129,00 €

LES BOISSONS CHAUDES

Torréfacteur Terroir Café à Grésy sur Aix (73)

Café du Costa Rica TICO 100% Arabica

Espresso / Espresso décaféiné	3,00 €
Ristretto	3,00 €
Café allongé	3,20 €
Café noisette	3,20 €
Double espresso	5,00 €
Cappuccino	5,00 €
Latte Macchiato	5,00 €
Thé vert	5,00 €
Thé noir	5,00 €
Thé blanc	5,00 €
Rooïbos	5,00 €

Les Infusions de Faustine Damblé, Fysalis à Domessin (73)

Verveine Citronnelle	4,00 €
Menthe Marocaine	4,00 €
Point d'orgue <i>Citronnelle de Madagascar, Shiso pourpre, Mélisse, Souci, Basilic pourpre</i>	4,00 €
Soupir <i>Verveine citronnelle, Bleuet, Mélisse, Lavande officinale, Agastache anisée</i>	4,00 €
Chocolat chaud La Table Florale	5,00 €

LES SPIRITUEUX

ANISES 2cl

FRANCE

Distillerie du St Esprit	Pastis	5,00 €
---------------------------------	--------	--------

EAU DE VIE DE FRUITS ET PLANTES 3cl

FRANCE

Distillerie des Aravis	Poire Williams	9,00 €
	Vieille Prune	9,00 €

EAU DE VIE DE CEREALES 3cl

FRANCE

Distillerie du St Esprit	Vodka Marc de Café	9,00 €
---------------------------------	--------------------	--------

Distillerie du Vercors	Single Malt Bio « Signature »	9,00 €
	Single Malt Bio « Tourbé Réserve »	11,00 €
	Single Malt Bio « 10.23 »	12,00 €

Domaine des Hautes Glaces	Eau de Vie de Seigle	11,00 €
	Single Malt Organic « Indigène »	14,00 €
	Single Rye Organic « Epistémè Mont-Aiguille »	17,00 €
	Single Rye Organic « Epistémè Vulson »	18,00 €

Distillerie du Salève	Gin 100% Genévrier du Salève	7,00 €
------------------------------	------------------------------	--------

Distillerie Aprilis	Gin Aprilis	7,00 €
----------------------------	-------------	--------

EAU DE VIE DE MARC 3cl

SUISSE

Distillerie Louis MORAND	Marc de Dôle – Années 50-60	17,00 €
---------------------------------	-----------------------------	---------

ITALIE

Distillerie Fratelli Ramazzotti	Grappa – Années 50-60	17,00 €
--	-----------------------	---------

Julia	Grappa – Années 50-60	17,00 €
--------------	-----------------------	---------

LIQUEUR DE FRUITS ET PLANTES 3cl

FRANCE

Liqueurs Granier	Verveine de Vincent	9,00 €
	Reine des Prés	9,00 €
	Genépi	9,00 €
	Menthe	9,00 €
	Verveine VV62	18,00 €
Distillerie des Aravis	Sapinette	9,00 €
	« Whisky Châtaigne »	9,00 €
Distillerie du Salève	Gentiane	7,00 €

ITALIE

Distillerie Fratelli Ramazzotti	Liquore di San Cristoforo – Années 50-60	17,00 €
--	--	---------

AMER 3cl

FRANCE

Distillerie du Salève	Negroni	7,00 €
------------------------------	---------	--------

ITALIE

Distilleria Alpina	Amaro Alpino – Années 70-80	17,00 €
---------------------------	-----------------------------	---------

VERMOUTH 3cl

ITALIE

Baudino	Rosso Amaro – Années 50-60	17,00 €
Francesco Cinzano	Cinzano Bianco – Années 50-60	17,00 €

CHARTREUSE 3cl

Verte ou Jaune	9,00 €
« VEP » Verte ou Jaune	17,00 €
Cuvée MOF	11,00 €
Liqueur d'Élixir 1605	11,00 €
Liqueur du 9 ^e Centenaire	17,00 €
Chartreuse Tau - Edition 2023	21,00 €
Santa Tecla Jaune - Edition 2021	27,00 €
Santa Tecla Verte - Edition 2021	36,00 €