

La Cave

Les vins au verre AOP (12,50 cl) / *Glass of wine*

Blanc	Chignin	(Savoie)	7 €
	Chignin Bergeron	(Savoie, fruité)	8 €
	Petit Chablis	(Bourgogne, sec)	8 €
	Tariquet	(Gascogne IGP, doux et fruité)	8 €
Rouge	Côtes du Rhône	(Vallée du Rhône)	6 €
	Mondeuse Gamay	(Savoie)	6 €
	Lussac Saint Emilion	(Bordeaux)	8 €
	Saint Joseph	(Vallée du Rhône)	9 €
Rosé	Sainte Roseline	(Provence-VDF)	6 €

Les vins en pichet AOP / *Jug of wine*

Rouge / Red : Côtes du Rhône	Blanc / White : Chignin de Savoie	Rosé : Provence-VDF
	½ Litre / half liter	21 €
	Litre / liter	32 €

Les Réserves de l'Armailly AOP / *Home selection*

Blanc	Chignin Madoux	75 cl	34 €
Rouge	Côtes du Rhône Mazurd	50 cl	22 €
		75 cl	34 €

La Champagne

Champagne Peyzerat	75 cl	65 €
--------------------	-------	------

Pour accompagner votre dégustation :

L'ardoise de charcuteries	(Rosette, chorizo, jambon blanc, jambon cru, fromage)	25 €
Delicatessen plate		

Prix nets

Les vins Blancs AOP (75 cl) / *White wine*

LA SAVOIE

La réserve de l'Armailly : Chignin – Madoux – <i>Cépage Jacquère (sec et fruité)</i>	34 €
Apremont, Domaine Ph & S Ravier – <i>Cépage Jacquère (sec et minéral)</i>	35 €
Chardonnay « Prestige » J.Vullien - <i>Cépage Chardonnay (rond et fruité)</i>	40 €
Chignin Bergeron – Madoux – <i>Cépage Roussanne (rond et fruité)</i>	50 cl 27 € 75 cl 41 €

LA BOURGOGNE *Cépage Chardonnay*

Chardonnay, IGP, Maison Simonnet Febvre (<i>Rond, agrumes et floral</i>)	39 €
--	------

Le Mâconnais (équilibré)

Saint Véran Domaine Philippe Charmond	45 €
Pouilly Fuissé, Régnard	64 €

Le Chablisien (sec, intense et minéral)

Petit Chablis, Maison Simonnet Febvre	46 €
Chablis, Maison Simonnet Febvre (<i>intense, minéral, amers, salin</i>)	55 €
Chablis, Grand Régnard, assemblage de 1 ^{er} crus (<i>rond et intense</i>)	64 €

LA LOIRE *Cépage Sauvignon*

Sancerre, Domaine Roc de l'Abbaye (<i>intense, silex et agrumes</i>)	55 €
Pouilly fumé, Domaine Roc de l'Abbaye (<i>intense, fumé et pamplemousse</i>)	55 €

Les vins Rosés AOP (75 cl) / *Rosé wine*

COTES DE PROVENCE *Cépage Cinsault, Grenache & Syrah*

Grain de Glace, « le rosé de l'hiver » (<i>intense, agrumes, friand</i>)	41 €
Château Sainte Roseline :	
L'Instant (<i>sec, vif et fruité</i>)	39 €
Prestige (<i>finesse, élégance et fraîcheur</i>)	42 €
Lampe de Méduse BIO Côtes de Provence Cru Classé (<i>puissant, rond et frais</i>)	46 €

Prix nets

Les vins Rouges AOP (75 cl) / Red wine

LA SAVOIE

Pinot noir, Domaine Ph & S Ravier (<i>subtil, fin, léger et fruité</i>)	38 €
Mondeuse, Chignin - Madoux (<i>léger, fruits rouges frais, épicé</i>)	39 €

LE BEAUJOLAIS Cépape Gamay (*fruits rouges, floral et équilibré*)

Morgon Vieilles vignes – Domaine de la Bêche	39 €
Moulin à Vent – Louis Latour	46 €

LA BOURGOGNE Cépape Pinot Noir

Pinot Noir, IGP, Maison Simonnet Febvre (<i>fruits noirs, vanillé</i>)	39 €
<i>La Côte chalonaise (cerisé, fin, subtil, fumé)</i>	
Mercurey, Régnard	62 €
<i>La Côte de Beaune (charpenté, complexe, cuir, fruité)</i>	
Savigny lès Beaune, Domaine Louis Latour	68 €
Corton, Domaine Louis Latour, Grand cru Clos de la Vigne 2006 et 2008	195 €
<i>La Côte de nuits</i>	
Nuits Saint Georges Vieilles Vignes – Louis Fleurot (<i>dense, soyeux, fruits noirs</i>)	72 €

LA VALLEE DU RHONE

<i>Cépape Grenache dominant (corsé, intense, fruits noirs, riche)</i>		
La Réserve de l'Armailly AOC, Côtes du Rhone - Mazurd	50 cl	22 €
	75 cl	34 €
Parallèle 45 BIO , Côtes du Rhone Paul Jaboulet Aîné		36 €
Vacqueyras, Cuvée prestige		42 €
Gigondas Paul Jaboulet Aîné		48 €
Châteauneuf du Pape, Guy Mousset		69 €
<i>Cépape Syrah dominant (charpenté, épicé, complexe, soyeux)</i>		
Crozes Hermitage, Paul Jaboulet Aîné		46 €
	150 cl	86 €
Saint Joseph, Paul Jaboulet Aîné		52 €
Côte Rotie Brune et Blonde – Maison Guigal		110 €

LE LANGUEDOC (*corsé, garrigue, ample, fruité*)

Baron d'Oppia, grenache et syrah (Pays d'Oc)	37 €
Les Darrons, Vieilles vignes J.Carrel - grenache, syrah, carignan	39 €

Prix nets

Les vins Rouges de Bordeaux AOP (75 cl) / Red wine

RIVE GAUCHE : CEPAGE DOMINANT CABERNET SAUVIGNON (*Charpenté, complexe et intense*)

Haut Médoc	Le Moulin du Château La Lagune BIO – 2017	46 €
	Château La rose Trintaudon, cru bourgeois supérieur – 2020	54 €
	L'Héritage de Chasse-Spleen – 2013	58 €
Saint Estephe	Chateau Tour de Pez – 2016 puis 2017	62 €
	Château Ormes de Pez – 2014	74 €
	Château Cos Labory, 5 ^{ème} Grand cru classé – 2009 puis 2011	110 €
	Château Tour de Marbuzet, 2 nd vin du château – 2014	60 €
Saint Julien	Les Fiefs de Lagrange de Château Lagrange – 2014	72 €
	Château Lalande Borie – 2014	74 €
	Croix de Beaucaillou, 2 nd vin du château – 2011 puis 2012	98 €
	Château Ducru Beaucaillou, Grand Cru classé – 2006	290 €
Moulis	Château Maucaillou, Grand Cru - 2008, 2011, 2012, 2013, 2014	69 €
Pauillac	La Fleur de Pédèsclaux – 2019	68 €
	Château Lacoste-Borie – 2016 puis 2017	74 €
Margaux	Marquis de Mons – 2016	60 €
	Sirène de Giscours, 2 nd vin du château – 2016 puis 2017	76 €
Pessac Léognan	Moulin de Couhins - 2016	52 €
	Château de Fieuzal, Grand Cru classé - 2012	110 €

RIVE DROITE : CEPAGE DOMINANT MERLOT (*Rond, gourmand, sous-bois, persistant*)

Lalande Pomerol	Plaisir de Siaurac –2016 et 2019	45 €
	Château Siaurac –2015	60 €
Saint Emilion	Puisseguin « Vieilles Vignes » Château Lambersac– 2016	46 €
	Château Ambe Tour Pourret – Grand Cru BIO – 2019	62 €
Pomerol	Le Seuil de Mazeyres Biodynamie – 2020	68 €
	Château la Pointe – 2014	110 €

Prix nets