

La Cave

Les vins à la verse AOP / Wine on tap

			Verre 12,5 cl	½ Litre	Litre
Blanc	Roussette	(Savoie, sec)	7 €	25 €	50 €
	Chignin Bergeron	(Savoie, fruité)	9 €	30 €	58 €
	Petit Chablis	(Bourgogne, sec)	9 €	30 €	58 €
	Gros Manseng	(Gascogne VDF, fruité)	8 €	28 €	54 €
Rouge	Mondeuse Gamay	(Savoie)	6 €	22 €	44 €
	Côtes du Rhône	(Vallée du Rhône)	7 €	22 €	44 €
	Saint Joseph	(Vallée du Rhône)	9 €	30 €	56 €
	Lussac Saint Emilion	(Bordeaux)	9 €	30 €	56 €
Rosé	Sainte Roseline	(Provence-VDF)	6 €	22 €	44 €

Les Réserves de l’Armailly AOP / Home selection

Blanc	Apremont Ravier	75 cl	36 €
Rouge	Côtes du Rhône Mazurd	50 cl	26 €
		75 cl	36 €
		150 cl	72 €

La Champagne

Champagne Peyzerat	75 cl	69 €
--------------------	-------	------

Pour accompagner votre dégustation :

To share for the aperitif :

L’ardoise de charcuteries et de fromage / Assorted charcuterie and cheese plate :	26 €
---	------

Prix nets

Les vins Blancs AOP (75 cl) / White wine

LA SAVOIE			
	La réserve de l’Armailly : Apremont – Ravier – Cépage Jacquère (sec et minéral)		36 €
	Chardonnay, Ravier, Cépage Chardonnay (Équilibré et complexe)		43 €
	Cuvée confidentielle typée Bourgogne boisé		
♥	Chignin Bergeron , Madoux Cuvée confidentielle– Cépage Roussanne (rond et fruité)		46 €
LA VALLEE DU RHONE			
	Viognier VDF, Péguet, Cépage Viognier (Élégant, floral et fruité)		36 €
LA BOURGOGNE Cépage Chardonnay			
	Chardonnay, IGP, Maison Simonnet Febvre (Rond, agrumes et floral)		43 €
	Le Mâconnais (équilibré)		
	Macon, Lugny, Domaine Louis Latour (Sec, minéral)		48 €
	La Côte de Beaune (complexe, boisé, minéral)		
	Santenay, Domaine Louis Latour		85 €
	Le Chablisien (sec, intense et minéral)		
	Petit Chablis, Maison Simonnet Febvre		49 €
	Chablis, Maison Simonnet Febvre (intense, minéral, amers, salin)		55 €
LA LOIRE Cépage Sauvignon			
	Pouilly fumé, Domaine Roc de l’Abbaye (intense, fumé et pamplemousse)		62 €
	Sancerre, Domaine Roc de l’Abbaye (intense, silex et agrumes)		65 €

Les vins Rosés AOP (75 cl) / Rosé wine

COTES DE PROVENCE Cépage Cinsault, Grenache & Syrah			
	Grain de Glace, « le rosé de l’hiver » (intense, agrumes, friend)		42 €
	Château Sainte Roseline :		
	L’Instant (sec, vif et fruité)		40 €
	Prestige (finesse, élégance et fraîcheur)		45 €
	Lampe de Méduse BIO Côtes de Provence Cru Classé (puissant, rond et frais)		51 €
Prix nets			

Les vins Rouges AOP (75 cl) / Red wine

LA SAVOIE			
	Pinot noir, Ravier Cuvée confidentielle typée Bourgogne, (subtil, fin et fruité)		44 €
	Mondeuse, Ravier Cuvée confidentielle (léger, fruits rouges murs, épicé)		44 €
LE BEAUJOLAIS Cépage Gamay (fruits rouges, floral et équilibré)			
	Morgon Vieilles vignes Grand Cras – Domaine Laurent Gauthier		43 €
	Moulin à Vent – Domaine Louis Latour		52 €
LA BOURGOGNE Cépage Pinot Noir			
	Pinot Noir, IGP, Maison Simonnet Febvre (fruits noirs, vanillé)		41 €
	La Côte chalonnaise (cerisé, fin, subtil, fumé)		
	Mercrey, Domaine Roux Père & Fils		66 €
	La Côte de Beaune (charpenté, complexe, cuir, fruité)		
	Savigny lès Beaune, Domaine Louis Latour		79 €
	Volnay, Château Corton C		85 €
	Corton, Domaine Louis Latour, Grand cru Clos de la Vigne 2017		210 €
LA VALLEE DU RHONE			
	Cépage Grenache dominant (corsé, intense, fruits noirs, riche)		
♥	Réserve de l’Armailly – Domaine Mazurd	50 cl	26 €
		75 cl	36 €
		150 cl	72 €
	L’Or du Rhône – Domaine Mazurd		48 €
	Cru Rasteau – Domaine Mazurd		49 €
	Vacqueyras BIO, Domaine de la Ganse		49 €
	Gigondas Paul Jaboulet Ainé		55 €
	Châteauneuf du Pape, Guy Mousset		74 €
	Cépage Syrah dominant (charpenté, épicé, complexe, soyeux)		
	Crozes Hermitage, Paul Jaboulet Ainé	75 cl	48 €
		150 cl	95 €
	Saint Joseph, Paul Jaboulet Ainé		55 €
	Saint Joseph, Domaine du Mortier		58 €
	Côte Rotie Brune et Blonde – Maison Guigal		130 €
LE LANGUEDOC (corsé, garrigue, ample, fruité)			
	Gayda « Sphère » IGP Domaine Gayda - syrah		38 €
	Saint Chinian, Vieilles vignes, Château Cazal Viel - grenache, syrah, carignan		44 €
♥	Pézenas BIO « Félicité », Domaine de Monplézy - grenache, syrah, carignan		49 €
Prix nets			

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

RIVE GAUCHE : CEPAGE DOMINANT CABERNET SAUVIGNON (Charpenté, complexe et intense)			
Grave	Château La Pagaute –2018	75 cl	42 €
Haut Médoc	Le Moulin du Château La Lagune BIO–2020	75 cl	47 €
		2017 puis 2019	150 cl 90 €
	Château La rose Trintaudon, cru bourgeois supérieur – 2020	75 cl	58 €
Saint Estephe	La Croix Bonis, par Chateau Phélan Ségur –2018 puis 2020		63 €
	Château Ormes de Pez – 2019		85 €
	Château Cos Labory – 2019		110 €
Saint Julien	Les Fiefs de Lagrange de Château Lagrange – 2014		75 €
	Connetable Talbot, 2 nd vin du château – 2022		77 €
	Croix de Beaucaillou, 2 nd vin du château – 2012		110 €
Pauillac	La Fleur de Pédèsclaux – 2020		69 €
	Château Lacoste-Borie – 2016 puis 2017		115 €
Margaux	Marquis de Mons – 2016		69 €
	Château la Tour de Mons – 2020		76 €
Pessac Léognan	Moulin de Couhins – 2020		56 €
	Château de Fieuzal, Grand Cru classé – 2014 puis 2015		120 €
RIVE DROITE : CEPAGE DOMINANT MERLOT (Rond, gourmand, sous-bois, persistant)			
Castillon ♥	Seigneur d’Aiguilhe – 2022		44 €
	Château d’Aiguilhe – 2018		76 €
Lalande Pomerol	Plaisir de Siaurac – 2019 puis 2020		46 €
	Château Siaurac – 2016		69 €
Saint Emilion	Puisseguin « Vieilles Vignes » Château Lambersac– 2016 puis 2018		46 €
	Château Ambe Tour Pourret – Grand Cru BIO– 2019		62 €
Pomerol	Le Seuil de Mazeyres Biodynamie – 2020 puis 2021		76 €
	Château la Pointe – 2014		120 €
Prix nets			