

# VIN BLANC



## SAVOIE

<b>Abymes Pascal Ravier 75 cl</b> Belle trame acidulée, avec de la finesse	24.00 €
<b>Apremont Cep Noir VV 75 cl</b> Aérien, sur la fraîcheur	31.00 €
<b>Chignin Bergeron Cep Noir VV 75 cl</b> Belle amplitude, du gras, de la longueur	39.00 €
<b>Roussette de Jongieux Carrel 75 cl</b> Attaque franche et vive	34.00 €
<b>Roussette de Jongieux Carrel 37,5 cl</b>	24.00 €
<b>Mondeuse Blanche Pascal Perceval 75 cl</b> Vin léger et rafraîchissant	42.00 €
<b>BIO Savoie Origine Altesse-Jacquère-Chardonnay 75 cl</b> Belles nuances jaune avec des arômes de fleurs blanches	38.00 €

## BOURGOGNE

<b>Mâcon Village Vignerons de Buxy 75 cl</b> Vin frais et gouleyant	28.00 €
<b>Saint Véran Domaine des Craies 75 cl</b> Arôme de pêche et de poire	45.00 €
<b>Givry "Les Grognots" Domaine Sarrazin 75 cl</b> Belle ampleur, finale longue et légèrement épicée	45.00 €
<b>Pouilly Fuissé "Terroir" Domaine Sangouard Guyot 75 cl</b> Finesse et distinction, structure pleine et entière	56.00 €
<b>Chablis Domaine Racé 75 cl</b> Grande finesse, sec en première sensation, laisse un arôme de pierre à fusil	52.00 €
<b>Chablis 1 er Cru Vaillons Domaine Racé 75 cl</b> Nez minéral et frais	61.00 €

## GASCOGNE

<b>Pacherenc du Vic Bilh 75 cl</b> Très équilibré, palette de fruits frais	33.00 €
---	---------

# VIN BLANC



## VALLÉE DU RHÔNE

<b>Côtes du Lubéron Tradition Blanc 75 cl</b> Vin ample et fruité	36.00 €
<b>Crozes Hermitage Blanc "Le Palais" 75 cl</b> Vin rond et minéral	39.00 €
<b>Saint Péray Domaine Durand 75 cl</b> Subtil, frais, aromatique et équilibré	62.00 €

## VAL DE LOIRE

<b>Vouvray "Réserve de Charmigny" 75 cl</b> Vin gras et vif	31.00 €
<b>Sancerre Blanc "Domaine Tayaux" 75 cl</b> Vin ferme et minéral, bouche riche et fraîche	36.00 €
<b>Pouilly Fumé "Domaine Blanchet" 75 cl</b> Vin élégant et minéral	46.00 €
<b>Muscadet Château Palatio 75 cl</b> Fraîcheur et perlant sont caractéristiques des muscadet	24.00 €

## ALSACE

<b>Pinot Gris "Tradition" Charles Sparr 75 cl</b> Attaque grasse et vive	39.00 €
<b>Riesling "Tradition" Charles Sparr 75 cl</b> Bouche grasse et vive, longue persistance	26.00 €
<b>Gewurztraminer "Tradition" Charles Sparr</b> Attaque souple et fruitée	42.00 €

## BORDEAUX

<b>Sauternes Mouton Cadet réserve 2014 75 cl</b> Liquoreux, une robe d'un beau doré brillant	58.00 €
<b>Graves Blanc "Croix des Bouquets" 75 cl</b> Puissant rond et vif	36.00 €

## JURA

<b>Chardonnay du Jura Château Béthanie 75 cl</b> Typé et floral	38.00 €
<b>Vin Jaune 62 cl</b> Idéal avec un fromage à pâte persillée	84.00 €

# VIN BLANC

## À DÉCOUVRIR

**ITALIE - Pinot Grigio Domaine Arnaces 75 cl " IGT "** 24.00 €  
Saveurs vives et harmonieuses

**ESPAGNE - Clos Mont-Blanc (Macabeu/Chardonnay) 75 cl " CASTEL "** 24.00 €  
Bel équilibre

## /// CAVE D'EXCEPTION ///



<b>BOURGOGNE - Chassagne Montrachet Domaine Bachelet 75 cl</b> Vin frais et complexe	95.00 €
<b>BOURGOGNE - Meursault Cuvée Saint Jean Latour 75 cl</b> long et structuré	110.00 €
<b>VALLÉE DU RHÔNE - Condrieu Domaine Grangier 75 cl</b> Bel équilibre entre le côté mielleux et minéral	85.00 €
<b>ALSACE - Gewurztraminer Vendanges Tardives 75 cl</b> Le palais bien structuré et concentré est relevé par des arômes de miel d'acacia	84.00 €
<b>BORDEAUX - Barsac Château Climens 75 cl</b> Millésime de légende	154.00 €

# VIN ROSÉ



**IGP Méditerranée - 100% Nielluciu 75 cl** 26.00 €  
Léger, frais et rond

**Château Minuty 75 cl** 38.00 €

**Côtes-de-Provence "La Vie en Rose" Château Roubine 75 cl** 36.00 €  
Vin sec, rond et structuré

**Côtes-de-Provence "La Vie en Rose" Château Roubine 150 cl** 68.00 €

**Côtes-de-Provence "La Vie en Rose" Château Roubine 300 cl** 125.00 €

**Saint-Tropez "Grain de Glace" 75 cl** 36.00 €  
Robe rose pâle et cristalline

# VIN ROUGE



## SAVOIE

<b>Gamay de Jongieux Carrel 75 cl</b> Attaque franche, bouche fraîche et vive	29.00 €
<b>Pinot Cep Noir VV 75 cl</b> Bel équilibre sur des tanins fins	26.00 €
<b>Mondeuse Cuvée 1949 Maison Cavaillé 75 cl</b> Tanin fin, belle amplitude aromatique	34.00 €
<b>Mondeuse Cuvée 1949 Maison Cavaillé Magnum 150 cl</b> Attaque franche et vive	65.00 €
<b>Bio Savoie Origine Rouge (Gamay, Pinot, Persan) 75 cl</b> Fruité et floral	38.00 €

## BORDEAUX

<b>Graves Rouge Château Navarro 75 cl</b> Souple, ferme riche avec des notes de mûre	31.00 €
<b>Graves Rouge Château Navarro Magnum 150 cl</b>	49.00 €
<b>Lussac St Emilion Château Les Vieux Chênes 75 cl</b> Élégant et bien charpenté	34.00 €
<b>Côtes de Bourg BIO Château La Grolet 75 cl</b> vin rouge fruité et charnu	39.00 €
<b>Haut Médoc Mouton Cadet réserve 75 cl</b> Rondeur et belles notes de fruits noirs	48.00 €
<b>Margaux Château Barailots 75 cl</b> Fin et aromatique	68.00 €
<b>Margaux Château Barailots Magnum 150 cl</b>	115.00 €
<b>Pessac Léognan Hauts de Smith 75 cl</b> Riche, élégant, noble	72.00 €
<b>Saint Emilion Grand Cru Château Patris 75 cl</b> Belle finesse de tanin	58.00 €
<b>Haut Médoc "Allée de Cantemerle" 75 cl</b> Nerveux, vif, généreux et puissant	56.00 €
<b>Pomerol Le Carillon de Château Rouget 75 cl</b> Soyeux et velouté	68.00 €
<b>Pauillac Les Sieurs de Bellegrave 75 cl</b> Un vin bien équilibré	72.00 €
<b>Saint Julien Fiefs de Lagrange 75 cl</b> Un joli second vin	74.00 €
<b>Moulis Château Poujeaux 75 cl</b> Probablement la plus belle réussite de l'appellation	95.00 €
<b>Saint Estèphe Les Pagodes de Cos 75 cl</b> Un vrai second vin, proche de son aîné	112.00 €

# VIN ROUGE



## SUD OUEST

**Cahors "Gouleyant" Georges Vigouroux 75 cl** 29.00 €  
Charnu comme on les aime

**Madiran "Cru du Paradis" Jacques Maumus 75 cl** 34.00 €  
Puissant et charpenté

## LANGUEDOC

**IGP Oc BIO Pot de Vin 100% Merlot 75 cl** 26.00 €  
Arôme gourmand et intense de fruits rouges

**Mas de Daumas Gassac 75 cl** 78.00 €  
Un grand nom pour un goût inimitable

**Pic St Loup BIO "Black Wolf" 75 cl** 48.00 €  
Bouche ample et souple

**Puech-Haut "Tête de Bélier" 75 cl** 58.00 €  
Ample et suave, bouche savoureuse et fraîche

## VALLÉE DU RHÔNE

**Vacqueyras Vieilles Vignes Domaine Sandilaure 75 cl** 32.00 €  
Vin puissant et riche avec de la fraîcheur et de la finesse

**Cairanne Cuvée Mailys Domaine J. Avril 75 cl** 44.00 €  
vin frais et fruité

**Crozes Hermitage "Le Clos" Domaine Rémizières 75 cl** 43.00 €  
Vin gourmand et tendre

**Crozes Hermitage "Le Clos" Domaine Rémizières Magnum 150 cl** 79.00 €

**Saint Joseph Le Grand Pompée Jaboulet 75 cl** 58.00 €  
Tanins élégants et fins

**Gigondas "Les Florets" 75 cl** 46.00 €  
Corsé, attaque charnue

**Côte-Rôtie Domaine Rozier 75 cl** 96.00 €  
Beaucoup d'élégance, trame soyeuse mais puissante

**Cornas "Empreintes" Domaine Durand 75 cl** 85.00 €  
Équilibre entre puissance et charpente. Tanins assez présents

# VIN ROUGE



## VAL DE LOIRE

<b>Saumur Champigny Domaine Aunis 75 cl</b> Riche et corpulent, tanin fins	29.00 €
<b>St Nicolas de Bourgueil Domaine Bruneau 75 cl</b> Souple et coulante, fin de bouche fraîche	28.00 €
<b>Sancerre Rouge Domaine Tayaux 75 cl</b> Dégage un nez puissant de fruits rouges	46.00 €

## BEAUJOLAIS

<b>Morgon Domaine Temperé 75 cl</b> Charpenté, il allie le fruit du gamay à la finesse du Bourgogne	31.00 €
<b>Moulin à Vent Granit 75 cl</b> Beaux tanins croquants notes de petits fruits rouges	42.00 €

## BOURGOGNE

<b>Givry Sous La Roche Domaine Sarrazin 75 cl</b> Arômes de fruits rouges, légèrement épicé	46.00 €
<b>Monthélie "Clos de Ressi" Domaine Prunier-Damy 75 cl</b> Ferme et velouté	75.00 €
<b>Fixin Domaine Clos Saint Louis 75 cl</b> Texture délicate	85.00 €
<b>Savigny les Beaune Domaine du Prieuré 75 cl</b> Goût de mûre et de réglisse	52.00 €
<b>Santenay Vieilles Vignes Domaine Lequin Colin 75 cl</b> Suave et rond	58.00 €
<b>Pommard Domaine Nicolas Rossignol 75 cl</b> Structure tendre, caractère charnu	112.00 €

## À DÉCOUVRIR

<b>ITALIE - Bardolino province de Vérone 75 cl "DOC"</b> Sec et léger, fine amertume	29.00 €
<b>ITALIE - Amarone Valpolicella 75 cl "DOC"</b> Sec et léger, fine amertume	58.00 €
<b>ESPAGNE - Clos Mont-Blanc Inici 75 cl "UNIC"</b> Riche et équilibré	58.00 €

# VIN ROUGE



## /// CAVE D'EXCEPTION ///

<b>BORDEAUX - Côtes de Bourg Roc de Cambes 75 cl</b> la pépite de l'appellation	145.00 €
<b>BORDEAUX - Pauillac Château Pontet Canet 75 cl</b> Bel équilibre entre finesse et robustesse	185.00 €
<b>BORDEAUX - Saint Estèphe Château Haut Marbuzet 75 cl</b> Son style inimitable lui confère des arômes complexes	105.00 €
<b>BORDEAUX - Saint Julien Château Poyferré 75 cl</b> Ciselé et fruité	165.00 €
<b>VALLÉE DU RHÔNE - Hermitage "La Petite Chapelle" Jaboulet 75 cl</b> Un second qui entre dans la légende	112.00 €
<b>BOURGOGNE - Volnay Premier Cru "Clos des Chênes" 75 cl</b> Son fruit noir va vous transcender	142.00 €

# CHAMPAGNE

<b>R de Ruinart brut 75 cl</b>	140.00 €
<b>Ruinart brut 150 cl</b>	290.00 €
<b>Ruinart blanc de blanc 75 cl</b>	180.00 €
<b>Ruinart blanc de blanc 150 cl</b>	370.00 €
<b>Bollinger Special cuvée brut 75 cl</b>	140.00 €
<b>Taittinger brut 75 cl</b>	105.00 €
<b>Moët &amp; Chandon brut 75 cl</b>	105.00 €
<b>Moët &amp; Chandon brut 150 cl</b>	220.00 €
<b>Veuve Clicquot brut 75 cl</b>	115.00 €
<b>Dom Pérignon 75 cl</b>	295.00 €
<b>Moët &amp; Chandon rosé 75 cl</b>	135.00 €
<b>Veuve Clicquot rosé 75 cl</b>	135.00 €
<b>Veuve Clicquot rosé 150 cl</b>	290.00 €

## VIN AU VERRE 14 cl



### BLANC

Savoie - Apremont Cep Noir VV	5.00 €
Bourgogne - Mâcon Village Vignerons de Buxy	4.90 €
Gascogne - Pacherenc du Vic Bilh	5.20 €
Côtes du Lubéron - Tradition blanc	5.60 €
Italie - Pinot Grigio Domaine Arnaces " IGT "	4.50 €
Espagne - Clos Mont Blanc (Chardonnay) "CASTEL "	4.50 €

### ROUGE

Savoie - Pinot Cep Noir VV	4.50 €
Bordeaux - Graves Château Navarro	5.50 €
Rhône - Vacqueyras Vieilles Vignes	5.50 €
Bourgogne -Givry sous la Roche	6.80 €
Italie - Bardolino	5.00 €

### ROSÉ

IGP Méditerranée - 100 % Nielluciu	4.00 €
------------------------------------	--------

## APÉRITIFS

Vin chaud 15 cl	4.90 €
Kir 12 cl Bourgogne Mâcon Village Vignerons de Buxy	4.90 €
Crémant de Savoie 12 cl	7.00 €
Champagne Canard Duchêne cuvée Léonie la coupe 12 cl	13.00 €
Kir royal 12 cl	13.90 €
Martini, Campari 5 cl	5.50 €
Porto, blanc ou rouge 6 cl	5.50 €
Spritz Apérol 12 cl	8.00 €
Pastis 51, Ricard 4 cl	5.00 €



## BIÈRE PRESSION

1664 blonde	25 cl 4.20 €	50 cl 8.00 €
Grimbergen blonde	25 cl.4.90 €	50 cl 9.00 €

## BIÈRE BOUTEILLE 33 cl

Carlsberg	6.00 €
Grimbergen blanche	6.00 €
Grimbergen ambrée	6.20 €
Grimbergen rouge	6.20 €
Skøll	6.50 €
Tourtel Twist (27.5 cl sans alcool) citron ou framboise	5.80 €
Desperados	6.00 €

## SODAS JUS DE FRUITS EAUX

SODAS BOUTEILLE 33 cl	4.90 €
Coca, Coca light, Coca zéro, Fanta orange, thé pêche, Sprite	
Thé pêche 25 cl	3.90 €
JUS DE FRUIT Granini Premium au verre 33 cl	3.90 €
Fraise, orange, ananas, pomme, abricot, banane, mangue, pamplemousse	
Eaux plate minérale Vittel 50 cl	3.00 €
Perrier 33 cl	4.00 €
Sirop à l'eau	2.50 €
Menthe, grenadine, fraise, pêche, orgeat, kiwi, citron, framboise	

## ALCOOLS 4 cl

### WHISKY

TOKI : Japanese Blend	15.00 €
YAMAZAKI : Japanese single malt	17.00 €
IRISH : Jameson	9.00 €
HIGHLANDS : Cardhu 12 ans	10.00 €
SPEYSIDE : Knockando 12 ans	13.00 €
LOWLANDS : Glenkinchie 12 ans	13.00 €
ISLANDS : Lagavulin 16 ans	14.00 €
BLENDS : J&B	8.00 €
OLD BLENDS : Black Label Johnny Walker's 12 ans	13.00 €
Gold Label Chivas 12 ans	15.00 €
BOURBON : Jack Daniel's n°7	9.00 €
Jack Daniel's single Barrel	11.00 €

### VODKA

ERISTOFF	8.00 €
ABSOLUT	9.00 €
ZUBROWKA	8.00 €
GREY GOOSE	12.00 €
GREY GOOSE VX	14.00 €

### RHUM

SAINT JAMES blanc	8.00 €
BACCARDI blanc sup	9.00 €
HAVANA 3 ans	9.00 €
HAVANA 7 ans	11.00 €
DIPLOMATICO 12 ans	13.00 €
DON PAPA	13.00 €
BRUGAL : APPLETON ESTATE Jamaïque 21 ans	29.00 €

## ALCOOLS 4 cl

### GIN

ROKU	9.00 €
BOMBAY Dry origine	9.00 €
BOMBAY Sapphire	12.00 €

### TEQUILA

SAUZA blanco	9.00 €
SAUZA gold	11.00 €

### COGNAC

COURVOISIER VS	13.00 €
COURVOISIER Napoleon champagne	22.00 €
Courvoisier XO	31.00 €

### ARMAGNAC

VS	12.00 €
VSOP	13.00 €

### CALVADOS

VS	12.00 €
VSOP	13.00 €

### EAU DE VIE

Mirabelle, framboise, poire williams, kirsch	11.00 €
--	---------

### LIQUEURS

Grand Marnier cordon rouge, Chartreuse verte, Chartreuse jaune, Génépi,  
Cointreau, Sambuca, Limoncello, Amaretto, Get 27, Get 31, Baileys, Marie Brizard

## COCKTAILS AVEC ALCOOL 4 cl

<b>MOJITO</b>	12.00 €
Rhum Havana, citron vert, menthe fraiche, cassonade, eau gazeuse	
<b>MOJITO DES ALPES</b>	12.00 €
Chartreuse verte, citron vert, menthe fraiche, cassonade, tonic	
<b>MOJITO SAN BERNARDO</b>	14.00 €
Rhum Havana, citron vert, menthe fraiche, cassonade, Prosecco	
<b>MOJITO ROYAL</b>	15.00 €
Rhum Havana, citron vert, menthe fraiche, cassonade, champagne	
<b>PIÑA COLADA</b>	11.00 €
Rhum Havana, lait de coco, jus d'ananas	
<b>SEX ON THE PISTE</b>	11.00 €
Vodka Grey Goose, crème de pêche, jus de cranberries, jus d'ananas	
<b>GIN FIZZ</b>	11.00 €
Gin Bombay, jus de citron, sirop de canne, rondelle de citron, eau gazeuse	
<b>IRISH COFFEE</b>	11.00 €
Whisky, sucre roux, café chaud, crème	
<b>FRENCH COFFEE</b>	12.00 €
Cognac, sucre roux, café chaud, crème	
<b>FARMER COFFEE</b>	12.00 €
Génépi, sucre roux, café chaud, crème	

## COCKTAILS SANS ALCOOL 20 cl

<b>VIRGIN MOJITO</b>	7.50 €
Menthe fraiche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	
<b>SWEET KISS</b>	7.00 €
Jus d'ananas, jus de fraise, citron, sirop de grenadine	
<b>TUTTI FRUTTI</b>	7.00 €
Jus d'orange, jus de mangue, ananas, jus de pomme, sirop de framboise	

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso ou décaféiné	3.00 €
Noisette	3.50 €
Double expresso	4.90 €
Grand crème	5.00 €
Cappuccino	5.50 €
Chocolat	5.50 €
Thé "TEA FORTE" Earl Grey Bio, Noir D'Arjeeling Bio, Ceylan Orange Pekeo Bio, Bombay Chai Bio, Sencha du Japon Bio, Blanc Poire Gingembre.	4.90 €
Infusion "TEA FORTE" Menthe citron bio, verveine citron bio, camomille citron bio	4.90 €

## CHAMPAGNE

R de Ruinart brut 75 cl	140.00 €
Ruinart brut 150 cl	290.00 €
Ruinart blanc de blancs 75 cl	180.00 €
Ruinart blanc de blancs 150 cl	370.00 €
Bollinger Special cuvée brut 75 cl	140.00 €
Taittinger brut 75 cl	105.00 €
Moët & Chandon brut 75 cl	105.00 €
Moët & Chandon brut 150 cl	220.00 €
Veuve Clicquot brut 75 cl	115.00 €
Dom Pérignon 75 cl	295.00 €
Moët & Chandon rosé 75 cl	135.00 €
Veuve Clicquot rosé 75 cl	135.00 €
Veuve Clicquot rosé 150 cl	290.00 €