

Savoie & Arc Alpin

Magnum 150cl Bouteille 75cl Carafe 50cl Verre 12,5cl

BLANCS

Roussette de Savoie Marestel, Château de la Mar	90	48	-	-
<i>Puissant en bouche, aux arômes de fruits blancs et agrumes</i>				
Chignin Bergeron, Fabien Trosset 	38	24	8,5	
<i>Vin doux en bouche et fruité</i>				
Apremont Roc, Fabien Trosset	36	23	7,8	
<i>Rond en bouche aux arômes très minéral</i>				
 AOC Valais, Fendant de Mazembroz, Domaine Henri Valloton	49	-	-	
<i>Cépage blanc le plus planté en Suisse, vin affiné au profil digeste, doté d'une belle fraîcheur.</i>				
 Vallée d'Aoste, Petite Arvine, Domaine Rosset 	45	-	-	
<i>Nez expressif de fruits à chair blanche et d'agrumes avec beaucoup de gourmandise</i>				

ROUGES

Pinot Noir «Vieilles Vignes» Domaine Quénard	36	23	7,8	
<i>Vin rouge léger aux arômes de fruits rouges</i>				
Mondeuse Arbin Avalanche, Fabien Trosset	75	38	24	8,5
<i>Cépage typique de la Savoie produisant des rouges tanniques et charpentés</i>				
Mondeuse Arbin vieille vigne 1952, Fabien Trosset 	45	-	-	
<i>Cépage typique de la Savoie produisant des rouges tanniques et charpentés</i>				
 AOC Valais, Cornalin «Trésors de famille», Maison Gilliard	56	-	-	
<i>Vin à la structure ample, puissant et équilibré avec tanins soyeux et élégants</i>				
 Vallée d'Aoste, Nebbiolo «Terroir», Domaine Rosset	51	-	-	
<i>Vin aux notes de fruits noirs et d'épices, tout en fruit et gourmandise</i>				

ROSÉ

Rosé de Savoie Domaine Ravier	37	23	7,8	
<i>Rosé fruité et gourmand, assez rond en bouche</i>				

Les Bordeaux AOC

BLANCS

Côtes-de-Gascogne Mœlleux «Mirage»	35	22	7,5	
<i>Bouquet intense et fruité</i>				

ROUGES

Margaux Grand Cru classé, Château Dauzac	110	-	-	
<i>Cépages Cabernet-Sauvignon et Merlot, notes de fruits noirs et d'épices</i>				
Pauillac, Éco de Lynch-Bages 	95	-	-	
<i>Arômes de cerises noires et mûres confites, bouche franche et tanins affirmés</i>				
Saint-Émilion Grand Cru, Les Valentines	60	-	-	
<i>Notes de fruits rouges avec arôme vanille, rondeur et puissance en bouche</i>				
Saint-Estephe, Second du Château Pez	59	-	-	
<i>Nez de fruits noirs, mûre et cassis. Bouche élégante, tanins souples et soyeux</i>				
Pessac Léognan, Château Coucheroy	53	-	-	
<i>Puissant et rond à la fois, vin fruité et élégant</i>				
Bordeaux, Ronan by Clinet	36	23	8,5	
<i>Vin harmonieux, fruit franc sans aucune lourdeur</i>				

La Loire AOC

BLANCS

Sancerre, Domaine Bahaud	52	-	-	
<i>Nez floral et délicat, fraîcheur gourmande</i>				

ROUGES

Saumur, Château Yvonne 	55	-	-	
<i>Nez de fruits rouges, bouche un peu tannique, tout en douceur</i>				
Chinon, Domaine Lambert «Les Pérruches»	36	-	-	
<i>Superbe robe rouge intense, vin élégant et fruité</i>				

prix nets en euros, service compris

La Bourgogne AOC

Magnum 150cl Bouteille 75cl Carafe 50cl Verre 12,5cl

BLANCS

Meursault, «Cuvée Saint-Jean», Domaine Latour	98	-	-	
<i>Chardonnay d'une belle profondeur et des arômes de noisette et d'élégantes touches florales</i>				
Givry, Domaine Voarick	56	-	-	
<i>Or, reflets verts pêche blanche et agrumes</i>				
Pouilly Fuissé, «Cuvée Sensation», Manoir du Capucin	54	-	-	
<i>Cette cuvée s'ouvre sur des notes d'acacia et de fruits à chair blanche</i>				
Chablis, La Sereine, La Chablisienne 	48	28	10	
<i>Robe jaune pâle, nez aux arômes varié de brioche, vanille et reine-claude</i>				

ROUGES

Chambolle Musigny «Les Athes», Domaine Roux	135	-	-	
<i>Notes de fruits noirs très délicats, belle gourmandise d'arômes de cassis et myrtilles</i>				
Aloxe-Corton 1er Cru «Les Fournières» Domaine du Pavillon, BIO  	99	-	-	
<i>Bouquet intense de fruits rouges bien mûres et d'épices boisés délicat</i>				
Gevrey Chambertin, Domaine Liviera	96	-	-	
<i>Robe grenache, fruits rouges, épices</i>				
Mercurey 1er Cru, Clos de Barraults, Michel Juillot	89	-	-	
<i>Pinot noir agé d'une soixantaine d'années, vin animal aux tanins riches</i>				
Hautes-Côtes de Beaunes, «Albus» Domaine Roux et Fils	58	-	-	
<i>Son nez riche dévoile des notes de cerises noires et moka, offre de jolis tanins en final</i>				
Pinot Noir de Bourgogne	48	28	10	
<i>Vin fruité, léger et gourmand</i>				

Le Beaujolais

ROUGES

Fleurie, Domaine «Zest Of» 	38	25	8,5	
<i>Bouche élégante et fruitée, parfum de fruits rouges et d'épices</i>				
Chiroubles, Domaine de la Grosse Pierre	42	-	-	
<i>Fruit rouge croquant soutenu par une note poivrée, gourmand en bouche</i>				
Morgon Douby, Domaine de la Grosse Pierre	46	-	-	
<i>Joli arôme de fruits noirs, soutenu par une belle tringue tannique</i>				

Vallée du Rhône AOC

BLANCS

Côtes-de-Ventoux blanc, Rhonéa	30	20	7,5	
<i>Bouche ronde et fraîche et nez floral</i>				

ROUGES

Côte Rôtie, E. Guigal	98	-	-	
<i>Tanins délicats et arômes légèrement fruités et épicés</i>				
Châteauneuf-du-Pape, Domaine de la Solitude 	66	-	-	
<i>Robe rubis intense aux notes de fruits rouges et d'épices</i>				
Saint Joseph, «Croix de Chabot», Alléno & Chapoutier	54	-	-	
<i>Syrah issue de sols granitiques. Bouche équilibrée et intense, arôme de fruits noirs, poivre</i>				
Côtes du Rhône rouge, «Belleruche», Chapoutier	69	35	23	7,8
<i>La bouche est friande et fruitée le nez est légèrement épicé</i>				

Le Grand Sud AOC

ROUGES

Jour et Nuit (Hérault), Domaine Mas Onésime, BIO  	38	24	8	
<i>Nez franc et plaisant, notes de framboises et fraises, bouche fraîche et gourmande</i>				
Pic Saint-Loup «Le Mazet du Loup»	42	-	-	
<i>Nez intense en fruits rouges, accents méditerranéens et fraîcheur gourmande</i>				
ROSÉ				
Côte de Provence, «Eden» Château Saint-Pierre, BIO 	80	38	24	8,5
<i>Rosé clair, nez de fruits mûrs et touches d'épices discrètes</i>				

prix nets en euros, service compris

Les Bulles

Bouteille 75cl Coupe 10cl

Champagne Blanc de Blancs

Premier Cru "Blanc de Blancs" Domaine Langlet 110 -
Robe pâle, bulles très fines, notes de pamplemousse et fruits de la passion, très minérale sur notes briochées

Champagne Brut

Cuvée "Collection" de Louis Roederer 98 14
Bulles très fines, notes florales et féminines

Crémant

Crémant de Savoie, Domaine Ravier 48 9

Pour les Magnums de Champagne, nous consulter

BIÈRES PRESSION

Draft beers

	25cl	50cl
Blonde du Mont-Blanc <i>"Mont Blanc" blond beer</i>	5	10
La Mont-Blanc du moment <i>"Mont Blanc" of the moment</i>	5 ²	10 ²
Panaché	5	10
Picon Bière	5 ²	10 ²

APÉRITIFS

Appetizers

Cocktails du moment	20cl	14
Gin Tonic, Moscow Mule... ..	20cl	12
Expresso Martini	12cl	12
Americano Maison	20cl	12
Aperol Spritz	20cl	12
St-Germain Spritz	20cl	14
Cocktail sans alcool	20cl	10
Apéritif Maison	12cl	10
Kir Savoie	12cl	8 ⁵
Kir pétillant	12cl	10
Suze	4cl	6
Ricard ou Pastis	4cl	6
Martini rouge ou blanc	4cl	6
Porto rouge ou blanc	8cl	7
Whisky J.B.	4cl	9
Bourbon Jack Daniel	4cl	12
Whisky 10 ans d'âge	4cl	14

DIGESTIFS

Liquors

Cognac, Armagnac, Calvados, Marc de Savoie, Grappa, Génépi, Cointreau, Rhum ambré, Get 27, Gin, Vodka, Bailey's... ..	4cl	12
Chartreuse Verte et Jaune	4cl	12
Chartreuse Verte VEP	4cl	25
Eau de vie : framboise, mirabelle, poire, abricot... ..	4cl	12
Digestifs Supérieurs	4cl	+4
Demandez notre sélection <i>Ask our selection</i>		

BIÈRES BOUTEILLE

Bottled beers

Bière sans alcool	33cl	6 ⁵
Bière du Mont-Blanc	33cl	7
Blanche, Rousse, Verte... Demandez notre sélection <i>Ask our selection</i>		
Cidre Brut	25cl	6 ⁵
Cidre Brut ou Doux	75cl	16

EAUX MINÉRALES

Mineral Water

	33cl	75cl
Eau minerale plate	4 ²	7
<i>Still mineral water</i>		
Eau minerale pétillante	5	8
<i>Sparkling mineral water</i>		
Eau pétillante + sirop	5 ²	-
<i>Sparkling water + syrup</i>		
Sirop à l'eau <i>Syrup</i>	3 ⁸	-

BOISSONS FROIDES

Cold drinks

Coca-Cola, Zero, Orangina, Fuze Tea, Schweppes Tonic ou Agrumes, Limonade, Diabolo... ..	33cl	5 ²
Ginger Beer	20cl	5 ²
Jus de fruits Alain Millat	33cl	6 ⁵
Demandez notre sélection <i>Ask our selection</i>		

BOISSONS CHAUDES

Hot drinks

Café, ristretto, décaféiné	2 ⁹
Petit crème	3
Café allongé	3 ⁸
Grand café, grand décaféiné	4 ⁶
Cappuccino, grand crème	4 ⁹
Thé - Infusion	4 ⁵
Chocolat	5 ⁵
Chocolat viennois	6 ⁵
Vin chaud	6 ⁵
Irish Coffee	12

Carte des VINS



La
TABLÉE

*Afin de vous permettre de bénéficier
pleinement du plaisir de choisir votre vin...*

*Nous vous invitons à l'emporter
avec vous en fin de repas.*