

CARTE

DES VINS ET BOISSONS

Pour accompagner votre apéritif,

Le Chef vous propose des verrines à partager :

Petites Sardines à l'huile 115 gr	12 €
Rillettes de Maquereaux 90 gr	12 €
Tartare d'algues Pesto Rosso (tomates/poivrons) 90 gr	12 €
Mousse de Foie de Volaille et Foie Gras artisanal	12 €
Tarama blanc à la truffe d'été 90 gr	15 €

Bonne dégustation !!!

Vins au Verre (15 cl)

Blancs :

Chardonnay Prestige de Savoie Vullien	9 €
Demoiselle de la Balle, Côte de Gascogne (moelleux)	9 €
Saint-Péray Paul Jaboulet Vallée du Rhône	10 €
Pouilly fumé Emile Balland Loire	12 €
Saint-Véran Maison Jadot Bourgogne	12 €
Suggestion du moment (voir ardoise, possibilité à la bouteille)	

Rouges :

Mondeuse Château St Philippe Savoie	10 €
Pic Saint-Loup, Puech Haut (AOP)	11 €
Crozes-Hermitage Bio M. Chapoutier Vallée du Rhône	12 €
Château Fief de la Haye St Esthèphe	12 €
Mercurey Maison Louis Jadot Bourgogne	12 €
Suggestion du moment (voir ardoise, possibilité à la bouteille)	

Rosé :

Moment de Plaisir Languedoc	8 €
Suggestion du moment (voir ardoise, possibilité à la bouteille)	

Les grandes appellations

Bourgogne

Clos Vougeot Grand Cru de Louis Jadot, millésime 2016

Un joli classique de Pinot noir, pour une année exceptionnelle en Bourgogne
240€

Vallée du Rhône

Hermitage La Chapelle de Paul Jaboulet Aîné 2011

Un vin mythique pour cette pure Syrah d'un millésime équilibré
330€

Bordeaux, Médoc et Graves

Cos d'Estournel, 2ème Grand Cru de Saint-Estèphe

Château emblématique du Bordelais, expression à la fois virile et élégante
350€ (millésimes 2016 et 2017, grandes années)

Château Margaux, 1er Grand Cru 1998

Un classique d'une grande puissance, pour un millésime de grande qualité
500€

Pauillac Carruades de Lafite 2009

Un Médoc d'une grande élégance, d'un millésime exceptionnel
700€

Château Haut-Brion, Pessac-Léognan, 1er Cru Classé

Un Graves dont l'appellation légendaire est synonyme du plus haut niveau
750€ (millésimes 2007 et 2008)

Château Angélus, 1er Grand Cru classé A de Saint-Emilion 2003

Une petite merveille d'élégance pour ce grand millésime
1 000€

APERITIFS

Kir (cassis, framboise, pêche, châtaigne, mûre, violette)	7 €
Kir Royal (cassis, framboise, pêche, châtaigne, mûre, violette)	14 €
Coupe de Champagne Jeeper	13 €
Coupe de Prosecco (crème de fruit au choix : + 1 €)	7 €
Apéritif Maison (prosecco, crème de châtaigne, jus de pomme)	9 €
Cocktail du Moment	13 €
Hugo Spritz (prosecco, sureau, citron vert, menthe)	13 €
St Germain (prosecco, St germain, citron vert)	13 €
Apérol Spritz	11 €
Mojito	13 €
Mojito Fruit de la passion	14 €
Gin Altitude (Haute-Savoie) Tonic	12 €
Americano (Campari, vermouth rouge)	11 €
Negroni (Campari, vermouth rouge et gin)	11 €
Campari	6 €
Suze	6 €
Vermouth rouge ou blanc	7 €
Porto rouge ou blanc	6 €
Ricard	5 €
Bière sans alcool Peroni blonde	5 €
Bière Savoyarde Bio blonde/blanche/ambrée 33 cl	6 €
Bière pression 1664 blonde 25 cl / Pinte	5 €/ 10 €
Bière pression Brooklyn IPA Tropical 25cl / Pinte	6 €/ 12 €
Monaco/Panaché 25 cl / Pinte	5 €/ 10 €
Picon bière 25 cl / Pinte	5.5 €/ 11 €

APERITIFS SANS ALCOOL 0.0 %

Coupe de pétillant Corse Frizzante	7 €
Virgin Mojito	10 €
Virgin Mojito Passion	11 €
Virgin Garibaldi (Sober Campari, franklin soda pamplemousse)	11 €
Virgin Campari Spritz / Virgin Hugo Spritz	11 €
Comme une Madeleine (Sober Amaretto, citron vert, jus d'ananas, franklin ananas)	11 €
Tanqueray 0.0 (tanqueray, tonic franklin mallorcan, citron jaune, romarin)	11 €
Bitter San Pellegrino	4 €
Cocktail de jus de fruits (orange, ananas, cranberry, sirop de grenadine)	9 €

BOISSONS FRAICHES

Eau minérale gazeuse 33 cl	3.50 €
Eau minérale gazeuse de Bonneval, Savoie 75 cl	8 €
Coca cola 33 cl/Coca cola zéro 33 cl	4.50 €
Thé de la « Yaute » Bio Local	5 €
Schweppes Agrumes / Tonic / Orangina	4.50 €
Sirop à l'eau (fraise, grenadine, framboise, menthe, citron, pêche, orgeat)	2.50 €
Limonade	3 €
Diabolo (fraise, grenadine, framboise, menthe, citron, pêche, orgeat)	3.50 €
Jus de fruits Granini Bio (orange, pomme, tomate, ananas)	6 €

BULLES ET CHAMPAGNES

	<u>LA BOUTEILLE</u>	<u>LA COUPE</u>
Prosecco	26 €	7 €
Pétillant (<u>sans alcool</u>) Corse Frizzante	27 €	7 €
Crémant de Savoie de chez Vullien	29 €	
Champagne Jeeper	72 €	13 €
Champagne Mailly Brut Réserve	86 €	
Champagne Mailly Rosé	115 €	
Champagne Michel Reybier Premier Cru	119 €	
Champagne Mailly Blanc de Blanc	200 €	
Exception Blanche Grand Cru		

VINS ROSES

IGP (indication géographique protégée)

	75 cl	50 cl	Magnum
Moment de Plaisir (Languedoc...)	26 €		46 €
San Ghjuva (Corse)	31 €		
Puech Haut Rosé (Languedoc)	32 €		62 €
Château de Brégançon La Réserve	39 €	29 €	
Cru classé Bio (Provence...)			
Bandol Château Pibarnon (Provence) Bio	52 €		

VIN BLANC MOELLEUX

IGP (indication géographique protégée)

Demoiselle de la Balle (Côte de Gascogne)	29 €
---	------

VINS BLANCS

	75 cl	37.5 cl	50 cl
SAVOIE AOP (appellation d'origine protégée)			
Chardonnay Prestige, Jean Vullien	28 €		
Marestel, Romain Barlet, Jongieux	38 €		
Mondeuse Blanche, Fabien Trosset, Arbin	39 €		
Chignin Bergeron, cuvée Harmonie Jean Vullien	41 €		
GRANDE BOURGOGNE AOC (appellation d'origine contrôlée)			
Mâcon-Villages Vieilles Vignes La Verpaille	37 €		
Saint-Véran Maison Louis Jadot	46 €		
Bouzeron (Aligoté doré), Domaine Chanzy	49 €		
Hautes Côtes de Beaune, Domaine Chanzy	49 €		
Mercurey, Domaine Chanzy	58 €		
Pouilly Fuissé Château Beauregard	59 €	29 €	
Chablis 1 ^{er} Cru, Vau d'en Vey, Jean-Marc Brocard	59 €		
Monthelie Domaine Parent 2020	90 €		
Pouilly Fuissé Le Grand Beauregard 2015	110 €		
LOIRE AOC (appellation d'origine contrôlée)			
Sancerre Croq'Caillotte, Emile Balland	56 €		
Pouilly Fumé Emille Balland	59 €		
GRANDE VALLEE DU RHONE AOP (appellation d'origine protégée)			
Saint-Péray Paul Jaboulet	40 €		
Château de Brégançon Bio La Réserve	45 €		33 €
Saint-Joseph Coursodon	56 €		
Condrieu Paul Jaboulet Les Cassines	79 €		
LANGUEDOC IGP (indication géographique protégée)			
Morillon by Jeff Carrel	29 €		
Bergerie de L'Hortus	35 €		

VINS ROUGES

75 cl

37.5 cl

SAVOIE AOP (appellation d'origine protégée)

Pinot Noir, cuvée Jeanine, Jean Vullien 32 €

Mondeuse, Château St Philippe, Jean Vullien 39 €

GRANDE BOURGOGNE AOC (appellation d'origine contrôlée)

Fleurie Poncié Château de Beauregard 36 €

Couvent des Jacobins Maison Louis Jadot 42 €

Hautes Côtes de Beaune Clos de la Perrière 57 € 32 €

Mercurey Domaine Louis Jadot 54 €

Santenay 1er cru Maladière Domaine Prieur Brunet 75 € Magnum 145 €

Ladoix 1^{er} Cru la corvée Domaine Parent 2014 99 €

Monthélie 1^{er} Cru Les Champs Fulliot Domaine Parent 2017 102 €

Pommard les Vignots, Domaine Parigot 2022 105 €

Pommard 1^{er} cru Les Chanlins Domaine Parent 2020 160 €

Clos de Vougeot Grand Cru Domaine Louis Jadot 2016 240 €

COTES DU RHONE AOC (appellation d'origine contrôlée)

Clos des Lumières 26 € 15 €

Ventoux Esprit Bacchus Château Bacchus 31 €

Vaqueyras Domaine de l'Ourea Bio 39 €

Crozes Hermitage Les Meysonniers M.Chapoutier Bio 49 €

Saint Joseph Silice Coursodon 59 € Magnum 115 €

Côte Rôtie La Chavarine Domaine Chambeyron 79 €

Châteauneuf du Pape Château Mont Redon 2020 82 €

Cornas Phillipe et Vincent Jaboulet 2019 120 €

Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 2011 330 €

VINS ROUGES

75 cl 37.5 cl

LANGUEDOC

Saint-Chinian, Païssels domaine Le Banel (AOP)	26 €	
Pic St Loup, Loup du Pic Puech Haut (AOP)	39 €	
Les Creisses, domaine Philippe Chesnelong	46 €	Magnum 88 €

LOIRE AOC (appellation d'origine contrôlée)

Saint-Nicolas de Bourgueil, Pulsation Les Eclaireurs Bio	39 €
Sancerre, la Louisonne, domaine Emile Balland	62 €

BORDEAUX AOC (appellation d'origine contrôlée)

Château Bousquet Grave	39 €	22 €
Château Fief de la Haye Saint-Esthèphe	54 €	
Segla Second Vin Rauzan Segla Margaux 2017	95 €	49 €
Château Patris Saint-Emilion Grand Cru 2021	84 €	
Château Larivet Haut Brion Pessac Léognan 2018	120 €	
Pomerol Château Guillot 1998/2000	120 €/140 €	
Pagode de Cos d'Estournel Saint-Esthèphe 2017	130 €	
Cos d'Estournel, 2 ^{ème} Grand Cru de Saint-Esthèphe 2016/2017	350 €	

SUD OUEST AOP (appellation d'origine protégée)

Cahors Malbec, Les Escures Domaine Mas Del Périé Bio	33 €
--	------

PROVENCE AOC (appellation d'origine contrôlée)

Château de Brégançon Bio	45 €
Bandol Château Pibarnon 2019 Bio	85 €

DIGESTIFS (4cl)

Whisky Monkey Shoulder	9 €
Whisky Cardhu 12 ans	10 €
Whisky 2B français	10 €
Whisky Nikka	11 €
Whisky Chivas 18 ans	16 €

Rhum arrangé maison	6 €
Diplomatico réserve	8 €
Dom Papa Baroko	9 €
Botran (Guatemala)	13 €

Cognac VSOP	9 €
Cognac Camus de l'Ile de Ré	13 €
Cognac XO	22 €

Calvados	9 €
Armagnac	10 €
Grand Marnier	8 €
Get 27 ou Get 31	8 €
Baileys	8 €
Limoncello	8 €
Amaretto	8 €
Chartreuse Verte	9 €
Chartreuse Jaune	9 €
Génépi IGP	9 €
Eau de vie mirabelle/poire/prune/framboise	9 €

BOISSONS CHAUDES



Notre café, une expérience d'exception !

Nous sommes fiers de vous proposer **MALONGO**, torréfacteur depuis 1934 et pionnier français du label commerce équitable **Max Havelaar**.

Découvrez notre café **LAOS**, un superbe arabica à la fois long en bouche et riche de délicates notes chocolatées et grillées. Une invitation au voyage dans chaque tasse.

Café expresso	2.50 €
Ristretto	2.50 €
Double expresso	4.50 €
Café crème	3.00 €
Double crème	5.00 €
Café allongé	2.50 €
Café crème allongé	3.00 €
Déca	2.50 €
Déca crémé	3 €
Café viennois	6 €
Cappuccino	5 €
Sélection de Thés	4 €
Sélection de Tisanes	4 €
Chocolat	5 €
Chocolat viennois	7 €
Irish Coffee	10 €
(whisky Jameson ou Bailey's)	