



Carte des vins

Clin d'Oeil
Morzine

blanc

Savoie

Apremont 13€ 24€

Philippe Betemps

Vin frais et fruité, idéal à d'Apéritif

Refreshing and fruity.

Perfect for an Apéritif

Roussette de Savoie 28€

Cuvée Gastronomie

Le compagnon de la fondue aux fromages

A lovely wine for a cheese fondue

Chignin bergeron 31€

Fleur de Roussanne

Fruit et parfum, une douceur de vin

Very fruity, the flavour of the grape is intense



Sud Ouest

Bergerac 14€ 26€

Château de la Jaubertie

Notes de pamplemousse et de pêche

Clear and dry with notes of

grapefruit and peach

Gaillac 24€

La Douceur de Vigné

**à déguster avec un foie gras ou un moelleux au
chocolat**

A treat with a Foie Gras or

a warm chocolate pudding

Bourgogne

St Véran 29€

Domaine du Paradis

**Un vin frais et fruité. A conseiller avec le
poivron et chèvre**

Fresh and fruity wine.

Good with ratatouille and goat cheese

Chablis vieilles vignes 43€

Domaine Vocoret & Fils

**Pour les amateurs de rondeur, il accompagnera
les épices des gambas**

Roundness all round.

It will complement easily the spices of the
tiger prawns

Meursault 72€

Louis Jadot

**Charmeur et expressif qui met en valeur le fruit et
la fraîcheur du Chardonnay**

An expressive Meursault which emphasises
Chardonnay's freshness

Loire

Sancerre 35€

La Reine Blanche / Reverdy Jean
Une valeur sûre, sec et équilibré.

A conseiller avec ... TOUT !

A safe choice for someone who likes dry and
well-balanced Sauvignon Blanc. It will
complement ... EVERY DISH !



Alsace

Riesling 25€

Cave de Turckheim

Un vin sec, des notes d'agrumes.

Une Raclette le mettra en valeur

Dry, persistent and balanced, it will beautifully complement a Raclette

Gewurztraminer 28€

Cave de Turckheim

Un vin gourmand aux arômes de Litchi et de

Rose. Riche en bouche, aromatique mais

reste sec

A voluptuous wine, with Litchi and Rose aromas



mousseux

Brut de Charvis 27€

champagne

Taittinger Brut Prestige 57€

rosé

Elixir 28€

St Tropez

**Compagnon d'un moment partagé entre amis,
tout simplement !**

Ideal companion to share between friends !

rouge

Savoie

Mondeuse 26€

Barlet Raymond et Fils

**Pour goûter un cépage typiquement
Savoyard**

To taste a typical Savoyard grape



Mondeuse d'Arbin 34€

La Belle Romaine

**Une Mondeuse d'exception. Une belle
intensité expressive et gourmande**

A superb Mondeuse, intense and flavourful

Beaujolais

Morgon 25€

Domaine Pardon

**Le charme fruité d'un cru de Beaujolais
avec une très belle structure**

A fruity and charming Gamay with a very
elegant structure

Brouilly 27€

Domaine Pardon

**Une bouche ronde, puissante et
fruité**

Round in the mouth with a rich palate
and hints of fruits

Bourgogne

Savigny 1er cru 46€

Aux gravains

Ambitieux et harmonieux. Vinifié au lycée viticole... pas mal pour des petits jeunes

Ambitious and harmonious. Not bad for students !

Fixin 57€

Crais de Chêne / Domaine Bouvier

La finesse d'un excellent vin de Bourgogne et une longueur en bouche qui fait Mmmumm....

Finesse of Burgundy wine and a great length in mouth

Aloxe Corton 64€

Louis Jadot 2015

Racé et harmonieux, il développe son intensité aromatique de fruits rouges et des notes boisées

A persistent wine with red fruits aromas and woody notes

Gevrey Chambertin 76€

Aegerter 2017

Densité et finesse, fruits mûrs, à déguster avec les médaillons de veau entre autres

Ripe fruits, finesse, to be enjoyed with the veal medallions amongst others

Sud Ouest

Bergerac 26€

Château le Payral

Bio, simple et plaisant. Idéal pour du canard qui vient de Dordogne lui aussi ! A pleasant organic wine which will complement beautifully our duck as it comes from the Dordogne as well!

Madiran 27€

Torus / Brumont

Pour accompagner la Pierre Chaude
A tannic red, perfect for the Hot Stone

Pécharmant 30€ 

Château de Tiregand

Un bel équilibre. Plein de caractère, très facile à boire... peut-être un peu trop !

Very well balanced. Full of character and very easy drinking, maybe a bit too easy !

Cahors 46€ 

Château la Coustarelle « L'Eclat »

La puissance et la finesse d'un 100% Malbec. Un vin qui embellit les steaks grillés

The power and finesse of a 100% Malbec. A must with grilled filled steak



Bordeaux

Château Canterane 36€

Saint Emilion

Nez de fruits rouges et noirs bien mûrs.

Une belle texture avec des tanins mûrs

Rich red, black fruits nose. A good texture with riped tanins



Château Laborde 42€

Lalande de Pomerol

Arômes de cuir, de fruits rouges, tannin fondu, finale équilibrée et plaisante.

This Lalande de Pomerol balances tannins and a pleasant fruity leathery aromas

Château Bel Air 24€

Vin simple et bien fait

Well made, simple Bordeaux

Château Haut Marbuzet 67€

St Estèphe cru bourgeois

Belle fraîcheur aromatique, structure tannique bien proportionnée. Un vin d'une bonne largeur d'épaules

Cosy bouquet that you could snuggle up in on a warm night. Medium-bodied palate with plush tannin.

Château Pontet Canet 135€

Pauillac 2014

Puissant, harmonieux et équilibré

Muscular but harmonious, very balanced, the quintessence of this appellation.

Côte du Rhône

Crozes Hermitage 31€

Les Voleyses / Chevalier

Jolis arômes de fruits mûrs et une finale sur les épices. Un travers de porc pour l'accompagner

Beautiful ripe fruit aromas and a spicy finish. Great with Ribs

Vacqueyras 34€

Domaine la Ligières

Beaux tanins, belle ampleur, quelques notes de poivre en finale.

Un Vacqueyras au-dessus des autres

Tannic and a good length with hints of peppercorn. An excellent Vacqueyras



St Joseph 41€

Les Côteaux / Eric et Joël Durand

Un vin puissant qui garde une jolie souplesse.

Des arômes distincts, des notes boisées...

A powerful wine that keeps its roundness. Tasty fruit aromas and subtle wood notes

Châteauneuf du pape 48€

Domaine Mathieu

Dense, puissant, un nez de fruits rouges murs et d'épices douces. Ce vin accompagnera toutes les viandes

Dense, with ripe red fruits and sweet spices aromas. This wine will complement meats beautifully

Côte Rôtie 78€

Brune et Blonde / E. Guigal

Très belle expression du cépage Syrah.

Beautiful Syrah



vin ouvert

	verre	25 cl	50 cl
blanc			
Chignin Bergeron	5.50€	10€	20€
Sancerre	7€	12€	24€
Chablis	8€	14€	28€
rouge			
Crozes Hermitage	5,50€	10€	20€
Lalande de Pomerol	8€	14€	28€
Cahors	9€	16€	32€
rosé			
Elixir	5.50€	10€	20€

pichet

75cl blanc / rouge / rosé 20€

