

APERITIFS

Création maison	12cl 10€
“Mouette & Chansons”, demi-sec rosé pétillant	12cl 7€
Champagne “Fidèle“, Vouette & Sorbée	12cl 16€
Chardonnay Exception, VDT, Caveau Bugiste	10cl 7€
Vin au verre	10cl 6 à 10€

Whisky :

Michel Couvreur Overaged/ Candid, malt	4cl 14€/13€
Lagavulin 16 ans	4cl 10€
Moissons single malt/ rye Bio Français	4cl 13€
Aberlour 10 ans Highland Single Malt	4cl 9€
Glenkinchie 12 ans, Scotch Single Malt	4cl 10€
Nikka Taketsuru, Japon Pure Malt	4cl 10€
Nikka From the Barrel, Japon Pure Malt	4cl 10€

Rhum:

Plantation Grand Cru 2004, Panama	4cl 12€
Beach House aux épices, Île Maurice	4cl 9€
HSE, vieux agricole, Martinique	4cl 10€
Compagnie des Indes 10 ans, Guyana	4cl 10€

Hennessy Fine Cognac VSOP	4cl 10€
Les classiques: Martini/Campari/ Suze/ Pastis 51	5cl 5€
Gin: Hendricks/Généreux /G'VINE...	5cl 10€
Gin de la distillerie du Petit grain (bio)	5cl 13€
Bière artisanale du Mont Salève	33cl 7€

SANS ALCOOL Sodas et Jus bio de Savoie 4€

CHAMPAGNE

Vouette & Sorbée

(vin issu d'agriculture biodynamique)

« Fidèle », brut nature (pinot noir)	105€
« Blanc d'argile », BDB	170€
« Fidèle », brut nature Magnum, (pinot noir)	210€

Larmandier Bernier

(vin issu d'agriculture biodynamique)

« Longitude 1 ^{er} Cru », Extra Brut BDB, NM	112€
« Terre de Vertus 1 ^{er} Cru », BDB, 2013	138€
« Les Chemins d'Avize », Grand Cru Extra Brut, 2012	260€
« Rosé de Saignée 1 ^{er} Cru », Extra Brut, NM	157€

Jacques Selosse

« Initiale », Grand Cru BDB Brut, NM	350€
--------------------------------------	------

LES EFFERVESCENTES

Domaine de Belluard

(vin issu d'agriculture biodynamique)

« Mont Blanc » Extra Brut, AOC Savoie, 2016	70€
---	-----

Domaine d'André et Mireille Tissot

(vin issu d'agriculture biodynamique)

« BBF » crémant de Jura, BDB	75€
------------------------------	-----

P-U-R Domaine de Bel Avenir

« Mouette & Chansons » demi-sec, NM, VD France	40€
--	-----

BLANCS

HAUTE-SAVOIE

Domaine Belluard

(vin issu d'agriculture biodynamique)

« Les Alpes » (le Gringet), AOC Savoie, 2018 60€

Domaine Les Vignes de Paradis

(vin issu d'agriculture biodynamique)

« Un matin face au Lac », IGP Allobroges, 2019 54€

« Savagnin », IGP Allobroges, 2019 55€

« Amphore », IGP Allobroges, 2019 63€

« Pinot Gris Macération Amphore », 2019 65€

« Pinot Gris », IGP Allobroges, 2017 49€

Les vins du Léman, Dominique Lucas

(vin issu d'agriculture biodynamique)

« Quintessence », AOC Savoie, 2018 29€

Domaine ça boit libre

« Mon Blanc », AOC Savoie, Marignan, 2018 42€

SAVOIE

Mathieu Apffel

Terroir de Saint-Alban, AOC Savoie, 2018 32€

Domaine des 13 Lunes

(vin issu d'agriculture biodynamique)

« Apremont », AOP Savoie, 2018 32€

Antoine Petitprez

« Brise de Pente », Jacquère, AOC Savoie, 2018 39€

Domaine Dupasquier

Roussette Marestel, AOC Savoie, 2014 36€

Domaine des Côtes Rousses

« La Pente », AOP Savoie, 2018 30€

« Armenaz », AOP Savoie, 2018 40€

« Ensemble » AOP Roussette de Savoie 2018 42€

Domaine de Jean Masson & fils

« La Centenaire », Apremont Vieilles vignes, 2013 70€

« Cœur d'Apremont », Apremont, 2017 66€

Domaine de Pascal & Annick Quenard

(vin issu d'agriculture biologique)

« Cuvée Noé », Chignin Bergeron, Savoie, 2018 58€

Domaine de Gilles Berlioz

(vin issu d'agriculture biologique)

« Les Frippons », Chignin Bergeron, Savoie, 2019 77€

Domaine des Ardoisières

(vin issu d'agriculture biodynamique)

« Argile blanc », IGP Allobroges, 2019	45€
« Schiste », IGP Allobroges, 2017/18	80€

Domaine de Louis Magnin

(vin issu d'agriculture biologique)

« Grand Orgue », Chignin Bergeron, 2013	65€
Roussette de Savoie Altesse, 2017	65€

VALLÉE DE RHÔNE

Domaine Cuilleron

« La petite côte », AOC Condrieu, 2017	94€
--	-----

Domaine Gourt de Mautens

IGP Vaucluse, 2016	105€
--------------------	------

VINS DE L'ISÈRE

Domaine des Rutissons

(vin issu d'agriculture biologique)

« M. Leblanc », IGP Coteaux du Grésivaudan, 2018	35€
--	-----

VINS DU BUGEY

Caveau Bugiste

- « Éboulis », Manicle Blanc, AOC Bugey 2018 44€
- « Exception » chardonnay, VDQS (Moelleux) 50cl 42€

BOURGOGNE

Clos des vignes du Maynes

(vin issu d'agriculture biodynamique)

- « Cuvée Aragonite » Mâcon Cruzille, 2017 84€

Domaine de Chassorney

- « Combe Bazin » AOC Saint Romain, 2016 106€

Maison Valette

- « Mâcon Chaintré », vieilles vignes, 2015 65€
- « Et Pourtant... » Vin de France, 2015 80€
- « Pouilly- Fuissé », 2014 86€
- « Le clos Reyssié », Pouilly- Fuissé, V.V, 2009 110€

FRANCHE -COMTÉ

Domaine de la Pâturie

- « Par Amour » IGP Pays de Franche-Comté, 2018 32€

ALSACE

Lüssner

« Altenberg de Wolxheim » Muscat 2015	70€
« Altenberg de Wolxheim » Gewurztraminer 2018	69€
« Rothstein » Riesling 2018	50€

VALAIS (Suisse)

Gérald Besse

« Les Serpentes », Païen, AOC Martigny, 2015	91€
--	-----

VALLÉE D'AOSTE (Italie)

Maison Anselmet

« Muller Thurgau », DOC Vallée d'Aoste, 2018	40€
« La Touche » DOC Vallée d'Aoste, 2018	37€

RUEDA (Espagne)

Bodegas José Pariente

« José Pariente », D.O. Rueda (Verdejo), 2017	36€
---	-----

ROUGES

SAVOIE

Domaine des Ardoisières

(vin issu d'agriculture biodynamique)

« Améthyste », IGP Allobroges, 2016 90€

« Argile », IGP Allobroges, 2018 55€

Domaine Les Fils de Charles Trosset

« Arpends », Mondeuse Arbin, AOP Savoie, 2018 56€

« Confidentiel » Mondeuse Arbin, AOP Savoie, 2018 65€

Domaine de Pascal & Annick Quenard

(vin issu d'agriculture biologique)

« L'étoile de Gaspard », Mondeuse, AOP Savoie, 2019 52€

Domaine de Louis Magnin

(vin issu d'agriculture biologique)

« Fille d'Arbin », Mondeuse, AOC Savoie, 2016 75€

« La Rouge », Mondeuse, AOC Savoie, 2006 85€

Domaine des Côtes Rousses

« Les Montagnes Rousses », Mondeuse,

Cru Saint Jean de la Porte, AOP Savoie, 2018 42€

Domaine de Gilles Berlioz

(vin issu d'agriculture biologique)

« La Deuse », Mondeuse, Savoie, 2018

77€

VINS DU BUGEY

Caveau Bugiste

« Les Rocailles », Manicle rouge, AOC Bugey 2018

45€

« La Truffière », Manicle rouge, AOC Bugey, 2018

62€

JURA

Stéphane Tissot

(vin issu d'agriculture biodynamique)

« Singulier », Arbois Trousseau, AOP Arbois, 2018

65€

Jean François Ganevat

(vin issu d'agriculture biodynamique)

« L'enfant terrible », Poulsard, côtes du Jura, 2018

90€

BOURGOGNE

Domaine d'Henry Richard

(vin issu d'agriculture biologique)

« Tuilleries », Gevrey Chambertin, 2017

115€

Domaine Chandon Briailles

(vin issu d'agriculture biodynamique)

« Ile des Vergelesses », Pernand-Vergelesses 1er Cru, 2017 E.V

VALLÉE DU RHÔNE

Domaine des Miquettes

(vin issu d'agriculture biologique)

« Syrah », Vin de France, 2018 36€

« Madlova » AOC Saint Joseph, 2018 69€

Domaine d'Iserand, JF Malsert

« Les Sabots de Coppi », AOC Saint Joseph, 2018 61€

Domaine de Mas de Libian

(vin issu d'agriculture biodynamique)

« Khayyam », AOC Côtes du Rhône, 2018 36€

Maison Stéphan

(vin issu d'agriculture biologique)

« Bassenon » Côte Rôtie, AOP Côte – Rôtie, 2016 140€

Clos du Mont-Olivet

Châteauneuf du Pape Clos du Mont-Olivet, 2017 84€

Châteauneuf du Pape Clos du Mont-Olivet, 2011 98€

Domaine Gourt de Mautens

IGP Vacluse, 2016

105€

BEAUJOLAIS

Domaine de Bel Avenir

(vin issu d'agriculture biodynamique)

« Taupe Secret », Gamaret, 2018 33€

« Taupe Secret », Gamaret-pinot noir 2019 35€

Château des Bachelards

(vin issu d'agriculture biodynamique)

« Château des Bachelards », AOP Fleurie, 2016 65€

« Le Clos Château Bachelards » AOP Fleurie, 2016 110€

VINS DE L'ISERE

Domaine de Rutissons

(vin issu d'agriculture biologique)

La Bête, IGP Coteaux du Grésivaudan, 2018 35€

LANGUEDOC ROUSILLON

Yannick Pelletier

« Coccigrués », AOC Saint Chinian, 2016 45€

COTE ROANNAISE

Domaine de Sérol

(vin issu d'agriculture biologique)

« Éclat de Granit », AOC côte roannaise, 2018 30€

VALAIS (Suisse)

Gérald Besse

« Champortay », AOC Valais Martigny, 2018 57€

VENETO (Italie)

Acienda Musella

(vin issu d'agriculture biodynamique)

Valpolicella Classico Superiore, DOC Valpolicella, 2017 38€

VALLEE D'AOSTE (Italie)

Coopérative Enfer

« Enfer d'Arvier », DOC Vallée d'Aoste, 2016 57€

Maison Anselmet

« Pinot Noir tradition », DOC Vallée d'Aoste, 2016 50€

ESPAGNE

Bodegas Roda

« Roda réserve », D.O.C Rioja (tempranillo), 2015 70€

Domínio de Atauta

D.O.C Ribera del Duero (tinta del país), 2016 90€

Bodegas Mustiguillo

(vin issu d'agriculture biodynamique)

« La Traca », D.O. Valencia, (Bobal) 2019 27€

Bodegas Barahonda

(vin issu d'une agriculture biologique)

« Barahonda », Crianza, D.O. Yecla, 2017 35€

ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE

Château de la Tour de l'Évêque

(vin issu de l'agriculture biologique)

AOP Côtes de Provence 2019 30€

LES PETITES BOUTEILLES

BLANC

Domaine Jean Vullien et fils

Chignin Bergeron, AOC Savoie, 2018, 50cl

26€

ROUGES

Domaine du Chêne

Saint-Joseph, AOC Saint Joseph 2017, 37,5cl

30€