

Notre carte des vins

VINS AU VERRE

	Bin N.	7,5 cl	12,5 cl	25 cl
Blanc effervescent				
N.M, AOP Crémant de Savoie « Les bulles d'Hortense » - Saint Germain (n°14) <i>Un assemblage d'althesse et de jacquère, élégant et audacieux</i>	002	5,00€	8,00€	15,50€
N.M, AOP Crémant de Savoie « Entre amis » - JP & JF Quénard (n°12) <i>Un assemblage de jacquère, chardonnay et pinot noir, frais et gouleyant</i>	004	4,00€	7,00€	13,00€
N.M, Vin de France « Perle du lac » - Xavier Jacqueline (n°23) <i>Issue de vieilles vignes de chardonnay, fin et gourmand</i>	006	3,20€	5,30€	10,60€
N.M, Crémant de Savoie – Domaine de l'Idylle (n°07) <i>Un assemblage de jacquère et un peu d'althesse, franc et floral</i>	007	2,70€	5,50€	9,00€
Rosé effervescent				
NM, Bugey Cerdon – 2.6.15 - Cuverie de Revonnas <i>La douceur du gamay et du poulsard</i>	009	4,00€	6,70€	13,40€
N.M, VMQ « Saveurs ancestrales rosé » - JP & Fils Grisard (n°32) <i>Un gamay en équilibre entre sucre et acidité</i>	010	3,50€	5,50€	11,70€
N.M, VMQ « Pimprenelle » - Domaine de l'Idylle (n°07) <i>Un autre gamay, fruité, à peine sucré</i>	011	2,50€	4,20€	8,40€
Vin rosé				
2024, AOP Vin de Savoie « La Brise » - Domaine de l'Idylle (n°34) <i>Une mondeuse rosée, tonique et friande</i>	131	2,50€	4,50€	9,00€
2021, IGP Vin des Allobroges « Rosé » - Domaine Dupasquier (n°17) <i>Un assemblage de gamay et pinot noir, rond et complexe</i>	130	2,40€	4,30€	8,60€
2023, AOP Savoie « Pure » - Jean Perrier & Fils (n°42) <i>100% Gamay, soyeux et franc</i>	129	2,70€	4,60€	10,80€
Vin doux				
2022, IGP Vin des Allobroges « Princesse Leïa » – Domaine Berthollier (n°08) <i>Un assemblage de Roussanne et Jacquère doux mais équilibré</i>	112	5,40€	9,00€	17,00€
2023, VDF Mavoisie Flétrie - Michel et André Quenard <i>Un pinot gris tout en douceur</i>	113	3,10€	5,10€	10,20€

	Bin N.	7,5 cl	12,5 cl	25 cl
Vin blanc sec				
2022, AOP Savoie Chignin Bergeron « Raipoumpou » - Adrien Berlioz (n°01) <i>Un bergeron complexe et soyeux</i>	048	5,50€	9,20€	18,30€
2021, AOP Roussette du Bugey « La Croisette » - Domaine d'ici là (n°20) <i>Une altesse tendue et saline</i>	034	4,60€	7,60€	15,10€
2020, AOP Roussette de Savoie Marestel – Domaine Dupasquier (n°17) <i>Une altesse, complexe et gourmande</i>	035	5,00€	8,00€	15,50€
2021, IGP Vin des Allobroges « La petite Arvine » - JP & Fils Grisard (n°32) <i>Une petite arvine expressive et gourmande</i>	070	4,30€	7,20€	14,40€
2022, AOP Vin de Savoie « Malvoisie » – Cellier de la Baraterie (n°22) <i>Une malvoisie ample et légèrement fumée</i>	067	4,30€	7,20€	14,40€
2020, AOP Savoie « Mondeuse blanche » - Domaine JP Grisard (n°32) <i>Une mondeuse blanche, ronde et florale</i>	058	4,30€	7,20€	14,40€
2023, AOP Savoie Chignin Bergeron « Exception » - Bertholier (n°08) <i>Un bergeron généreux aux notes de fruits, secs et exotiques</i>	051	4,20€	7,00€	14,00€
2021, IGP Vin des Allobroges « Précieuse » - Philippe Grisard (n°34) <i>Un assemblage de pinot gris et velteliner rose complexe et gourmand</i>	012	4,10€	6,90€	13,70€
2022, AOP Savoie Chignin Bergeron « Sous les Amandiers » - P & A Quénard (n°12) <i>Un bergeron minéral et floral</i>	053	4,00€	6,70€	13,40€
2021, Vin de Savoie Chignin « Opus Orange » - G.Quénard (n°39) <i>Un vin orange, une jacquère épicée et légèrement tannique</i>	023	4,00€	6,70€	13,40€
N.M, Vin de France « Sans souffrir » - Claude Quénard & Fils (n°13) <i>Un assemblage de jacquère, altesse, chardonnay et roussanne, léger et fruité</i>	014	3,60€	6,00€	12,00€
2023, AOP Savoie « 1903 » - P & A Quénard (n°12) <i>Une jacquère droite, minérale et élégante</i>	025	3,40€	5,70€	11,30€
2024, AOP Savoie Apremont – Guillaume Pin (n°09) <i>Une jacquère minérale aux notes d'agrumes</i>	027	3,20€	5,30€	10,60€
2023, AOP Vin de Savoie « Combe aux Fées » - Xavier Jacqueline (n°20) <i>Un chardonnay délicat et minéral</i>	062	3,20€	5,30€	10,60€
2023, Vin de France « Candie » - J Perrier & Fils (n°42) <i>Un viognier souple et fruité</i>	072	2,90€	5,00€	9,90€
2023, AOP Roussette de Savoie « Emilie » - Domaine de l'Idylle (n°07) <i>Une altesse florale et charnue, aux notes grillées</i>	041	2,90€	5,00€	9,90€

	Bin N.	7,5 cl	12,5 cl	25 cl
Vin rouge				
2023, AOP Bugey Mondeuse - Domaine d'ici là (n°20) <i>Une mondeuse fine et fruitée</i>	103	5,70€	9,50€	18,90€
2022, AOP Vin de Savoie « Persan Fougueux » - Philippe Grisard (n°34) <i>Un persan charnu et épicé</i>	081	5,50€	9,00€	17,60€
2022, AOP Vin de Savoie « Bibi » - Gilles Berlioz (n°01) <i>Un assemblage de gamay et mondeuse atypique et fruité</i>	075	4,80€	8,00€	16,00€
2022, IGP Isère Coteaux du Grésivaudan « C'dhuysan » - Philippe Grisard (n°34) <i>Un etraire de la dhuy friand et fruité</i>	083	4,70€	7,80€	15,60€
2022, AOP Vin de Savoie « Voie Royale » - Guillaume Quénard (n°39) <i>Une mondeuse ample et gourmande</i>	094	4,10€	6,90€	13,70€
2023, Savoie « Les Beaux Jours » - P & A Quénard (n°12) <i>Un gamay élégant et audacieux</i>	106	3,50€	5,90€	11,70€
2022, AOP Bugey « Pinot Noir » - Franck Peillot (n°18) <i>Un pinot noir fin, aux notes de cerise et d'épices</i>	077	3,30€	5,50€	10,90€
2023, AOP Vin de Savoie « Mondeuse de Justine » - Xavier Jacqueline (n°23) <i>Une mondeuse juteuse et florale</i>	097	3,30€	5,50€	10,90€
2018, AOP Savoie « Cabernet Sauvignon » - Domaine JP Grisard (n°32) <i>Un cabernet sauvignon puissant et charpenté</i>	085	3,20€	5,40€	10,00€
2021, IGP Vin des Allobroges « Douce Noire » - Domaine JP Grisard (n°32) <i>Une douce noire rustique et vigoureuse</i>	107	2,90€	5,00€	9,90€
2023, IGP Vin des Allobroges « Etraire de la Dhuy » - Domaine JP Grisard (n°32) <i>Un etraire de la dhuy tannique et complexe</i>	083	2,90€	5,00€	9,90€
2023, AOP Vin de Savoie « Le Coteau d'Albert » Domaine de l'Idylle (n°07) <i>Une mondeuse souple et épicée</i>	098	2,80€	4,70€	9,40€
2023, AOP Vin de Savoie Arbin « Avalanche » - Fabien Trosset (n°37) <i>Une mondeuse ronde et fruitée</i>	099	2,80€	4,70€	9,40€
2024, AOP Vin de Savoie « Mondeuse » - Château de la Violette (n°25) <i>Une mondeuse complexe, florale et épicée</i>	102	2,00€	3,40€	6,80€

LA CARTE DES VINS A LA BOUTEILLE

Blanc effervescent

	Bin N.	75 cL
2017, AOP Crémant de Savoie « Grand brut Alpin » - Blard & Fils <i>Une bulle de haut vol sur des notes évoluées, dégorgée en 2022 pour garder une bouche fraîche</i>	001	72,00€
NM, AOP Crémant de Savoie « Les bulles d'Hortense » - Saint Germain (n°14) <i>Un assemblage d'Altesse et de jacquère, élégant et audacieux</i>	002	46,20€
NM, AOP Crémant de Savoie « Brut Alpin » zéro dosage - Blard & fils <i>Un assemblage de jacquère, pinot noir et chardonnay très sec, frais, avec une légère amertume</i>	003	44,00€
NM, AOP Crémant de Savoie « Entre amis » - JP & JF Quénard (n°12) <i>Un assemblage de jacquère, chardonnay et pinot noir, frais et gouleyant</i>	004	39,00€
NM, IGP Vin des Allobroges « Royal Hautecombe » - Cellier de Sordan (n°45) <i>Une jacquère qui pétille ! Rafraîchissante</i>	005	30,10€
NM, Vin de France « Perle du lac » - X. Jacqueline (n°23) <i>Issue de vieilles vignes de Chardonnay, fin et gourmand</i>	006	34,00€
NM, AOP Crémant de Savoie - Domaine de l'Idylle (n°07) <i>Un assemblage d'Altesse et de jacquère, franc et floral</i>	007	32,00€

Rosé effervescent

	Bin N.	75 cL
NM, Vin de France « Brut Alpin rosé » - Blard & Fils <i>Un assemblage de gamay et mondeuse noire, doux, fruité et peu alcoolisé</i>	008	45,00€
NM, Bugey Cerdon « La cuverie » - A. Beyeklian <i>La douceur du gamay et du poulsard</i>	009	39,20€
NM, VMQ « Saveurs ancestrales rosé » - JP & Fils Grisard (n°32) <i>Un gamay en équilibre entre sucre et acidité</i>	010	28,00€
NM, VMQ « Pimprenelle » - Domaine de l'Idylle (n°07) <i>Un autre gamay, fruité, à peine sucré</i>	011	31,20€

CUVÉES BLANCHES

Bin N.

75 cL

L'art de l'assemblage

2021, IGP Vin des Albrogues « Précieuse » - Philippe Grisard (n°34) <i>Un assemblage de pinot gris et velteliner rose complexe et gourmand</i>	012		39,50€
NM, Vin de France, « Cuvée Loup » - Franck Peillot (n°18) <i>Un assemblage d'alsesse et de chardonnay rond et parfumé</i>	013		40,00€
2022, Vin de France « Sans souffrir » - Claude Quénard & Fils (n°13) <i>Un assemblage de jacquère, alsesse, chardonnay et roussanne, léger et fruité</i>	014		37,00€
2018, AOP Vin de Savoie « Matéria » - Claude Quénard et Fils (n°13) <i>Un assemblage d'alsesse de chardonnay et de jacquère, ample et fruité</i>	015		31,00€

Le Chasselas

Bin N.

75 cL

2023, AOP Vin de Savoie Marin « Clos de Pont » - Delalex (n°43) <i>Frais et floral</i>	016		29,00€
2023, AOP Vin de Savoie Marin « Tradition » - Delalex (n°43) <i>Souple et friand</i>	017		24,50€

La Jacquère

Bin N.

75 cL

2021, AOP Vin de Savoie Apremont « Pheonix » - Dupraz (n°05) <i>Fine et minérale</i>	018		74,00€
2020, AOP Vin de Savoie Apremont « Cœur d'Apremont » - J. Masson et Fils (n°41) <i>Puissante et droite</i>	019		63,00€
2022, AOP Vin de Savoie « Cricri » - Gilles Berlioz (n°01) <i>Vive et fruitée</i>	020		45,00€
2022, AOP Vin de Savoie « Giant Step » - Ludovic Archer (n°11) <i>Élégante et tendue</i>	021	♥ Coup de coeur de notre sommelière	47,40€
2022, AOP Vin de Savoie Apremont « Terres blanches » - Dupraz (n°05) <i>Fraîche et distinguée</i>	022		38,00€
2021, AOP Vin de Savoie Chignin « Opus Orange » - G. Quénard (n°39) <i>Fruitée, avec une note d'épice et de légers tanins</i>	023		33,00€
2023, AOP de Savoie- « Y en a ! » - Belema (n°44) <i>Charmeuse, florale et nature</i>	024	♥ Coup de coeur de notre sommelière	43,20€
2022, AOP Savoie « 1903 » - P & A Quénard (n°12) <i>Une jacquère droite, minérale et élégante</i>	025		40,60€
2022, Vin de France « Jacquère Hors Norme » - Paul Gadenne (n°10) <i>Ciselée aux notes d'agrumes</i>	026		34,00€
2024, AOP Savoie Apremont - Guillaume Pin (n°09) <i>Une jacquère minérale aux notes d'agrumes</i>	027	♥ Coup de coeur de notre sommelière	30,40€
2023, Vin de Savoie Chignin « Vieilles Vignes » - Bertholier (n°08) <i>Vive et puissante</i>	028		31,50€
2023, AOP Vin de Savoie Cruet « Prémice » - Philippe Grisard (n°34) <i>Fraîche et minérale</i>	029		25,60€
2022, Vin de Savoie Chignin « La Débaroule » - Paul Gadenne (n°10) <i>Fraîche et minérale</i>	030	♥ Coup de coeur de notre sommelière	31,00€
2021, Vin de France « 1 ^{er} Récoltant » - Claude Quénard & Fils (n°13) <i>Un vin orange, une jacquère épicée et légèrement tannique</i>	031		41,60€

L' Altesse	Bin N.	75 cL
2018, AOP Roussette de Savoie Marestel « Le Verney » - Château de la Mar (n°17) <i>Légèrement boisée, chaleureuse et délicate</i>	032	51,00€
2022, AOP Roussette de Savoie "Cuvée exceptionnelle" - J. Masson & Fils (n°41) <i>Fine et gourmande</i>	033	48,00€
2023, AOP Roussette du Bugey « La croisette » - Domaine d'ici là (n°20) <i>Une altesse tendue et saline</i>	034	42,70€
2020, AOP Roussette de Savoie Marestel - Domaine Dupasquier (n°17) <i>Une altesse, complexe et gourmande</i>	035 <i>Coup de coeur de notre sommelière</i>	43,00€
2022, AOP Roussette de Savoie Marestel - Jacquin (n°31) <i>Harmonieuse et persistante, une pointe florale</i>	036	40,00€
2022, AOP Roussette de Savoie "Anne Sophie" - JP & JF Quénard (n°12) <i>Ronde et équilibrée des notes de fruits bien mûrs</i>	037	38,00€
2022, AOP Roussette de Savoie "La Romantique" - Jacqueline (n°23) <i>Délicate aux notes d'ananas frais</i>	038 <i>Coup de coeur de notre sommelière</i>	34,00€
2022, AOP Roussette de Savoie Marestel - Cellier de Sordan (n°45) <i>Ample et fruité, avec une pointe d'agrumes</i>	039	33,00€
2022, AOP Roussette de Savoie - Jean Pierre Grisard (n°32) <i>Complexe et gourmande sur des notes exotiques</i>	040	29,00€
2023, AOP Roussette de Savoie « Emilie » - Domaine de l'Idylle (n°07) <i>Une altesse florale et charnue, aux notes grillées</i>	041	32,00€
2024, AOP Roussette de Savoie - Chateau de la Violette (n°25) <i>A la fois fruitée et minérale</i>	042	25,40€
2023, AOP Roussette de Savoie "Sans Sulfites" - Domaine de l'Idylle (n°07) <i>Ample aux notes fruités et florales</i>	043	31,60€
2023, AOP Roussette de Savoie Monthoux - Xavier Million Rousseau (n°33) <i>Souple et aromatique</i>	044	29,00€
2022, AOP Roussette de Savoie « Altesse » - Carrel & Senger (n°06) <i>Généreuse et fruitée</i>	045	42,00€
2020, AOP Roussette de Savoie « Prieuré Saint Christophe » - Domaine Giacchino <i>Puissante et complexe</i>	046	79,00€
Le Bergeron	Bin N.	75 cL
2023, AOP Chignin Bergeron « Cuvée Noé » - Pascal et Annick Quénard (n°12) <i>Net et précis</i>	047 <i>Coup de coeur de notre sommelière</i>	53,00€
2022, AOP Savoie Chignin Bergeron « Raipoumpou » - Adrien Berlioz (n°01) <i>Un bergeron complexe et soyeux</i>	048	50,40€
2021, AOP Chignin Bergeron - Paul Gadenne (n°10) <i>Aromatique sans opulence</i>	049 <i>Coup de coeur de notre sommelière</i>	47,40€
2019, AOP Chignin Bergeron - Claude Quenard et Fils (n°13) <i>Agréable et généreux, entre rondeur et tension</i>	050	32,00€
2023, AOP Chignin Bergeron « Exception » - Bertholier (n°08) <i>Un bergeron généreux aux notes de fruits, secs et exotiques</i>	051	44,00€
2024, AOP Chignin Bergeron « Au Pied des Tours » - JP & JF Quénard (n°12) <i>Ample et légèrement fumé</i>	052	43,00€
2022, AOP Savoie Chignin Bergeron « Sous les Amandiers » - P & A Quenard (n°12) <i>Un bergeron minéral et floral</i>	053	43,00€
2021, AOP Chignin Bergeron « Coteau des Ducs » - Guillaume Quénard (n°39) <i>Équilibré entre rond et frais</i>	054	42,00€
2022, AOP Chignin Bergeron « Harmonie » - Jean Vullien et Fils (n°40) <i>Rond et fruité</i>	055	34,00€

La Mondeuse blanche	Bin N.	75 cL
2023, AOP Vin de Savoie, « Originelle » - Philippe Grisard (n°34) <i>Souple et florale</i>	056	42,00€
2022, AOP Vin de Savoie « Mondeuse Blanche » - Saint Germain (n°14) <i>Vive et structurée</i>	057	44,00€
2020, AOP Savoie « Mondeuse blanche » - Domaine JP Grisard (n°32) <i>Une mondeuse blanche, ronde et florale</i>	058 <i>Coup de coeur de notre sommelière</i>	43,00€
Le Chardonnay	Bin N.	75 cL
2022, AOP Bugey Manicle « Cuvée des Eboulis » - Le caveau Bugiste <i>Un chardonnay gourmand, riche, aux notes pâtisseries</i>	059	48,00€
2022, AOP Vin de Savoie « Le Jardin de Mathilde » - Xavier Jacqueline (n°23) <i>Frais et gourmand</i>	060	41,00€
2023, AOP Bugey « Chardonnay Lithos » - Domaine d'ici là (n°20) <i>Minéral et fruité</i>	061 <i>Coup de coeur de notre sommelière</i>	39,00€
2023, AOP Vin de Savoie « Combe aux Fées » - Xavier Jacqueline (n°20) <i>Un chardonnay délicat et minéral</i>	062	31,50€
2023, AOP Bugey « Chardonnay » - Domaine Peillot (n°18) <i>Harmonieux et racé</i>	063 <i>Coup de coeur de notre sommelière</i>	33,20€
2022, AOP Vin de Savoie « Chardonnay » - J.-P Grisard (n°32) <i>Frais et équilibré</i>	064	27,00€
La Malvoisie	Bin N.	75 cL
2021, AOP Vin de Savoie « Marcelle » - Adrien Berlioz (n°01) <i>Riche et complexe</i>	065	39,00€
2016, IGP Vin des Allobroges « Malvoisie » - J.-P Grisard (n°32) <i>Souple et aromatique</i>	066	38,00€
2022, AOP Vin de Savoie « Malvoisie » - Cellier de la Baraterie (n°22) <i>Une malvoisie ample et légèrement fumée</i>	067	42,00€
2023, AOP Vin de Savoie « Le Blanc des glaciers » - Xavier Jacqueline (n°23) <i>Fraîche et gourmande</i>	068 <i>Coup de coeur de notre sommelière</i>	37,00€
La Verdesse	Bin N.	75 cL
2023, IGP Vin des Allobroges, « Vice-Versa » - Philippe Grisard (n°34) <i>Rond et florale</i>	069	42,00€
La Petite Arvine	Bin N.	75 cL
2021, IGP Vin des Allobroges « La petite Arvine » - JP & Fils Grisard (n°32) <i>Une petite arvine expressive et gourmande</i>	070	39,00€
2024, IGP Vin des Allobroges « La petite Arvine » - Guillaume Quénard (n°39) <i>Une petite arvine saline et authentique</i>	071	50,40€
Le Viognier	Bin N.	75 cL
2022, Vin de France « Candie » - Jean Perrier & Fils (n°42) <i>Un viognier souple et fruité</i>	072	34,00€

CUVÈES ROUGES

Bin N.

75 cL

L'art de l'assemblage

2019, Vin de France « Par-delà les Versants » - Saint-Germain (n°14) <i>Un assemblage de gamaret, pinot, mondeuse et persan, structuré et généreux</i>	073	♥ Coup de coeur de notre sommelière	53,00€
2012, AOP Vin de Savoie « Hors Norme ! » - Paul Gadenne (n°10) <i>Un assemblage de gamaret, pinot, mondeuse et persan, structuré et généreux</i>	109		42,50€
2022, AOP Vin de Savoie « Le Paroxysme » - Cellier de la Baraterie (n°22) <i>Un assemblage de gamay, pinot noir et mondeuse, léger et fruité</i>	074		31,00€
2022, AOP Vin de Savoie « Bibi » - Gilles Berlioz (n°01) <i>Un assemblage de gamay et mondeuse atypique et fruité</i>	075		48,00€

Le Pinot noir

Bin N.

75 cL

2023, AOP Bugey Manicle « Sous les Rochers de la vigne » - Clément Bärtschi <i>Un pinot noir équilibré, fin aux arômes de fruits rouges</i>	076		64,00€
2023, AOP Bugey « Pinot Noir » - Franck Peillot (n°18) <i>Un pinot noir fin, aux notes de cerise et d'épices</i>	077	♥ Coup de coeur de notre sommelière	35,00€
2023, AOP Vin de Savoie « Pinot Jeannine » - Jean Vullien et Fils (n°40) <i>Fruité et boisé</i>	078		29,00€
2024, AOP Vin de Savoie « Les Moraines » - Domaine de l'Idylle (n°07) <i>Fin, frais, léger et aromatique</i>	079		28,00€
2023, AOP Vin de Savoie « Fleur de Pinot » - Domaine Jean Perrier <i>Flexible, souple et fruité</i>	080		34,00€

Le Persan

Bin N.

75 cL

2022, AOP Vin de Savoie « Persan Fogueux » - Philippe Grisard (n°34) <i>Un persan charnu et épicé</i>	081		43,00€
2023, AOP Vin de Savoie « Persan » - Saint-Germain (n°14) <i>Un vin fin, aux arômes floraux tel que la pivoine</i>	082	♥ Coup de coeur de notre sommelière	41,00€

L'Etraire de la Dhuy

Bin N.

75 cL

2022, IGP Isère Coteaux du Grésivaudan « C'dhuysan » - Philippe Grisard (n°34) <i>Un etraire de la dhuy friand et fruité</i>	083	♥ Coup de coeur de notre sommelière	49,00€
2023, IGP Vin des Allobroges « Etraire de la Dhuy » - Domaine JP Grisard (n°32) <i>Un etraire de la dhuy tannique et complexe</i>	084		30,00€

Le Cabernet Sauvignon

Bin N.

75 cL

2018, AOP Savoie « Cabernet Sauvignon » - Domaine JP Grisard (n°32) <i>Un cabernet sauvignon puissant et charpenté</i>	085		33,00€
---	-----	--	--------

La Mondeuse	Bin N.	75 cL
2019, AOP Savoie « Phoenix » - Domaine Dupraz (n°05) <i>Complexe et racée</i>	086	71,00€
2021, AOP Savoie « Totem » - Ludovic Archer (n°11) <i>Riche et croquante</i>	087	♥ Coup de coeur de notre sommelière 63,00€
2019, AOP Vin de Savoie Arbin « Maestria » - Domaine de l'Idylle (n°07) <i>Puissante et fruitée</i>	088	48,00€
2023, AOP Vin de Savoie « L'étoile de Gaspard » - P et A Quénard (n°12) <i>Dense et gourmande</i>	089	55,00€
2020, AOP Vin de Savoie « Les Granges Tissot » - Bertholier (n°08) <i>Légère et fruitée</i>	090	45,00€
2022, AOP Savoie Arbin « La belle Romaine » - Château de Mérande (n°15) <i>Gourmande et fruitée</i>	091	♥ Coup de coeur de notre sommelière 47,00€
2022, AOP Vin de Savoie « Rosa » - Adrien Berlioz (n°01) <i>Florale et ronde</i>	092	48,00€
2019, AOP Savoie « Arbin » - Claude Quenard et Fils (n°13) <i>Racée et tannique</i>	093	42,00€
2023, AOP Vin de Savoie « Voie Royale » - Guillaume Quénard (n°39) <i>Une mondeuse ample et gourmande</i>	094	41,00€
2022, AOP Savoie Saint Jean de la Porte - Cellier de la Baraterie (n°22) <i>Souple et épicée</i>	095	40,50€
2022, AOP Vin de Savoie « La Sauvage » - Pascal et Annick Quénard (n°12) <i>Juteuse et tannique</i>	096	43,00€
2022, AOP Vin de Savoie « Mondeuse de Justine » - Xavier Jacqueline (n°23) <i>Une mondeuse juteuse et florale</i>	097	32,00€
2023, AOP Vin de Savoie « Le Coteau d'Albert » Domaine de l'Idylle (n°07) <i>Une mondeuse puissante</i>	098	♥ Coup de coeur de notre sommelière 33,00€
2023, AOP Vin de Savoie Arbin « Avalanche » - Fabien Trosset (n°37) <i>Une mondeuse ronde et fruitée</i>	099	31,00€
2023, AOP Vin de Savoie Arbin - Jean Vullien et Fils (n°40) <i>Souple et fruitée</i>	100	28,00€
2022, AOP Vin de Savoie Jongieux « Mondeuse » - Carrel & Senger (n°06) <i>Puissante et fruitée</i>	101	34,00€
2024, AOP Vin de Savoie « Mondeuse » - Château de la Violette (n°25) <i>Une mondeuse complexe, florale et épicée</i>	102	22,00€
2021, AOP Bugey - Domaine d'ici là (n°20) <i>Une mondeuse fine et fruitée</i>	103	43,00€
2023, AOP Vin de Savoie « Mondeuse sans sulfite » Domaine de l'Idylle (n°07) <i>Une mondeuse souple et épicée</i>	108	31,00€

Le Gamay	Bin N.	75 cL
NM, AOP Vin de Savoie « Sheitan » - Château de Mérande-Genoux <i>Fruité, léger et gouleyant</i>	104	49,00€
2022, AOP Bugey « Les Noirettes » - Domaine d'ici-là (n°20) <i>Fruité et friand, non filtré</i>	105	39,00€
2022, Savoie « Les Beaux Jours » - P & A Quénard (n°12) <i>Un gamay élégant et audacieux</i>	106	35,00€

La Douce Noire	Bin N.	75 cL
2021, IGP Vin des Allobroges « Douce Noire » - Domaine JP Grisard (n°32) <i>Une douce noire rustique et vigoureuse</i>	107	31,00€

CUVÉES ROSÉES

	Bin N.	75 cL
2023, AOP Vin de Savoie « La brise » - Domaine de l'Idylle (n°34) <i>Une mondeuse rosé, tonique et friande</i>	131	21,00€
2020, IGP Vin des Allobroges « Rosé » - Domaine Dupasquier (n°17) <i>Un assemblage de gamay et pinot noir, rond et complexe</i>	130	29,00€
2022, AOP Savoie « Pure » - Jean Perrier & Fils (n°42) <i>100% Gamay, soyeux et franc</i>	129	28,00€

CUVÉES BLANCHES VINS DOUX

	Bin N.	50 cL
2017, Vin de France « Flocon » - Philippe Grisard (n°34) <i>Une altesse vendangée tardivement aux notes de fruits secs et de figue</i>	111	54,00€
2022, IGP Vin des Allobroges « Princesse Leïa » - Bertholier (n°08) <i>Un bergeron gourmand et miellé</i>	112	46,20€
2023, VDF Mavoisie Flétrie - Michel et André Quenard <i>Un pinot gris tout en douceur</i>	113	38,00€

AUTRES FORMATS	Bin N.	Magnum
2018, AOP Vin de Savoie « Phoenix » – Domaine Dupraz (n°05)	116	119,00€
2011, AOP Roussette de Savoie « Plantée des Comtes » – Domaine Dupraz (n°05)	117	81,00€
2022, AOP Vin de Savoie Arbin « Avalanche » - Fabien Trosset (n°37)	118	62,00€
2018, AOP Roussette de Savoie Marestel - Domaine Carrel & Fils (n°06)	119	63,00€
2019, AOP Chignin Bergeron « Divolettes » – Jean Vullien et Fils (n°40)	120	55,00€
		Demi-bouteille
2023, AOP Vin de Savoie Arbin « Avalanche » - Fabien Trosset (n°37)	121	20,00€
2023, AOP Vin de Savoie Arbin « Le Coteau d'Albert » - Domaine de l'Idylle (n°07)	122	13,00€