



	VERRE (12cl)	BOUTEILLE (75cl)
VIN DU MOMENT <i>Laissez-vous conseiller...</i>	4	15
VINS BLANCS		
Abymes (Domaine Daniel Billard, Myans, Savoie) <i>Ce domaine familial propose un vin sec, aux notes d'agrumes et de fleurs blanches. Un vin qui ouvre le palet et s'accorde bien avec les fromages de chèvre par exemple.</i>	4	13
Apremont (Domaine Guillaume Pin, Apremont, Savoie) <i>Guillaume a repris les vignes de son père. Il perpétue la réalisation de vins blancs secs, minéraux et maîtrisés. Des arômes frais et fumés. La délicatesse...</i>	5	19
Apremont, cuvée La Déchirée (Domaine Masson et fils, Apremont, Savoie) <i>Un vin blanc sec, long en bouche. Persistant et élégant, comme Jean-Claude, le vigneron, qui propose une cuvée aromatique et pleine de fruits.</i>		24
Vin de France, Schnikov ! (Domaine Paul Gadenne, Chignin, Savoie) <i>Un vin blanc issu de Jacquère et de Chardonnay. C'est sec mais aussi fruité, c'est rafraîchissant et c'est osé. En plus, la cuvée de Paul a été créée à la crèmerie, un midi autour d'une fondue... Quel hommage !</i>	6	30

- Apremont, cuvée Dames Bise**
 (Domaine Masson et fils, Apremont, Savoie) 37
Voici un Apremont riche et gras magnifique de rondeur. Le fromage en est sublimé tant les arômes de fruits mûrs se font sentir.
- Roussette de Savoie (Cave Plantin, Chignin, Savoie)** 17
Quand Altesse rime avec délicatesse. Un vin léger mais gourmand. Le fruit se sent et se goûte : mirabelle, agrumes et amandes composent les arômes de ce breuvage.
- Hommage à Fernand (Domaine des frères Parcé, Banyuls-sur-mer)** 17
Vin simple, sec et aromatique des terres catalanes. Ça sent l'iode, les fruits jaunes et l'envie de boire à nouveau un verre de ce joli vin.
- Sancerre (Domaine Raphaël Midoir, Chemery, Loir-et-Cher)** 6 27
Un grand classique des vins blancs, proposé par ce domaine familial. Minéral, fin, le compagnon idéal des fromages au lait de chèvre.
- Touraine Oisly**
 (Domaine Raphaël Midoir, Chemery, Loir-et-Cher) 5 20
Seulement six vigneron de Loire vinifient cette appellation discrète. Un vin blanc détonnant, fruité et gourmand. Une pépite qui s'accommode avec tous les fromages.
- Montlouis-sur-Loire demi-sec**
 (Domaine des Liards, Saint-Martin le Beau, Indre-et-Loire) 27
Une attaque suave, qui glisse vers une fin en douceur mais pleine de fraîcheur. C'est la surprise des frères Berger, qui proposent un vin à découvrir avec une assiette de fromages.
- Orphée (Domaine les Poète, Preuilly, Cher)** 45
 Un vin de Loire atypique, à l'image de Guillaume, son créateur. Du fruit, de l'élégance, une balade au cœur de la nature... Un breuvage à découvrir.
- Viognier (Domaine de Sermezy, Charentay, Rhône)** 17
Un Viognier dans le Beaujolais ? Quelle drôle d'idée ! Testez ce vin blanc fruité, aux notes vanillées. Les pâtes pressées cuites et les chèvres apprécient cet accord.
- Wowie Zowie**
 (Domaine Petit août, Théüs, Hautes-Alpes) 40

Du vin des Hautes-Alpes, une jolie pépite pleine d'exotisme et de fraîcheur. Une autre surprise ? Ce vin s'allie à merveille avec les fromages...

Bourgogne blanc (Domaine de Sermezy, Charentay, Rhône) 5 20

Un vin typique du terroir bourguignon : c'est gras et beurré, riche et gourmand. Mais si frais... L'élégance qui accompagnera tous les fromages.

Chignin-Bergeron (Domaine Daniel Billard, Myans, Savoie) 5 27

Un grand classique des vins de Savoie. Samuel cultive une Roussanne donnant équilibre, fruit et rondeur mais peu de sucre. Un régal sur le Beaufort, le Comté fruité ou le Roquefort.

Tentation 50 cl (Cave Plantin, Chignin, Savoie) 37

Un Chignin-Bergeron vendanges tardives aux arômes de coing, de fruits confits et légèrement sucré. Un délice de douceur. Résisterez-vous à la tentation ?

VINS ROUGES

Côteaux Bourguignons

(Domaine de Sermezy, Charentay, Rhône)

4

15

Une appellation offrant un vin rouge simple et léger qui sent le fruit rouge tout juste cueilli. Idéal pour s'encanailler autour d'une planche de fromages - charcuterie.

Chiroubles VI pièces (Domaine de Sermezy, Charentay, Rhône) 5

21

Un grand classique du Beaujolais qui fait le plein de fruit, des notes plus animales en fin de bouche, pour faire le plein de plaisir grâce à beau « canon de copains ».

Hors Norme ! (Domaine Paul Gadenne, Chignin, Savoie)

5

26

Paul est l'un des plus jeunes viticulteurs de la Savoie. Son vin bio est léger, sent la cerise et riche en bouche. Facile à boire !

Pinot noir (Domaine Dupasquier, Jongieux, Savoie)

20

La fraîcheur du terroir de l'Avant-pays savoyard s'allie à la finesse du pinot noir, cépage emblématique. Faites confiance à ce vin léger, délicat et fruité.

Hautes-Côtes de Beaune

(Domaine Agnès Paquet, Meloisey, Côte d'or)

7,5

45

Légèreté et finesse décrivent ce classique des appellations bourguignonnes. Le nez est fruité, presque boisé. La bouche plus fraîche.

Sancerre (Domaine Raphaël Midoir, Chemery, Loir-et-Cher)

32

De la légèreté et de fruit, toujours ! Une belle structure pour ce vin de Loire, soyeux et élégant.

Odysée (Domaine les Poète, Preully, Cher)

45

La Loire donne des vins frais et fruité. Mais la nature et la vinification de Guillaume apportent à ce vin de France une amplitude et du charme. Pépité à découvrir !

Sens (Domaine Laurent Fayolle, Gervans, Drôme)

6

32

Un Croze-Hermitage chaud, qui sent le fruit noir et le soleil. Un vin structuré qui appelle au partage.

Mondeuse (Domaine Paul Gadenne, Chignin, Savoie) 41
Oubliez les préjugés de la Mondeuse. Voici un vin frais, délicat, qui sent les fruits rouges et noirs. Bien joué Paul de proposer un grand classique avec tant de légèreté.

Abstèmes s'abstenir
(Domaine Cosse Maisonneuve, Lacapelle Cabanac, Lot) 6 30
Du Gamay qui prend le soleil, au cœur d'un vignoble adepte de la biodynamie. Une pépite pleine de matière, de richesse et de notes chocolatées. C'est bon le vin...

L'élixir (Domaine Raphaël Midoir, Chemery, Loir-et-Cher) 20
Encore du Malbec, dans en Touraine cette fois. Un vin aux notes de fruits noirs, riche et avec du caractère, mais peu de puissance. Le bon compromis.

Terre d'aïeul (Domaine Alloïs, Caseneuve, Vaucluse) 33
Un vin corsé, confituré, qui accompagne en chaleur la fraîcheur des soirées d'été. Quand le soleil du Sud de la France réchauffe le vin et les cœurs...

Le Château de Rieux (Château de Rieux, Rieux-Minervois, Aude) 6 30
Emmanuel propose un vin à l'image de son accent du Sud-Ouest : chaud et agréable. Ce vin sent le fruit noir confituré, il est structuré et est l'allié des fromages de caractère.

Chateauneuf-du-Pape, cuvée Volupté
(Domaine Cyril Coulon, Sorgues, Vaucluse) 115
Le must du domaine. Un nectar de fruits noirs à la texture velours. Le reste se déguste...

VIN ROSÉ

Rosée du matin (Château de Rieux, Rieux-Minervois, Aude) 5 19
Voici un vin rosé issu de l'agriculture biologique. De son Sud-Ouest, Emmanuel propose ce rosé simple, fruité et rafraîchissant. Il en est fier, et il a raison !

Poudrière (Bastide du Claux, La Motte d'Aigues, Vaucluse) 5 21
Ce rosé sec ne sent pas la poudre, mais il fait « boum » en bouche par sa fraîcheur et son fruit. Vive l'été avec ce vin du Luberon !

PÉTILLANTS

Ali boit boit et les 40 buveurs
(Domaine Agnès Paquet, Meoisey, Côte d'Or) 24
Un pétillant blanc doux, un nez de fruits confits et une bouche pleine de fruits et d'arômes boisés. Un régal de fraîcheur et de gourmandise.

Champagne cuvée Prestige
(Domaine de l'Espérance, Meurville, Aube) 8,50 50
Christian est l'un des rares producteurs de champagne à avoir ses vignes dans l'Aube. Le terroir de ce département offre un champagne subtil, aux bulles fines et équilibrée. Un plaisir à déguster seul ou accompagné de fromages truffés.

BIÈRES

Vincent a fondé la microbrasserie Quardin, à Chignin. Issu d'une famille de vigneron, il a préféré le houblon et le malt. A côté du caveau familial, il brasse et créé des bières bios, aromatiques, simples et bien faites. Voici une sélection à déguster en 33 cl.

Blonde (Brasserie Quardin, Chignin, Savoie) 6,50

Voici une blonde désaltérante aux bulles fines et typée en malts. Une recette mettant en avant les céréales et la fraîcheur.

IPA (Brasserie Quardin, Chignin, Savoie) 6,50

Le renfort d'houblons en fait un breuvage frais et marqué en amertume... mais juste ce qu'il faut. Une bière maîtrisée aux arômes équilibrés de céréales et de fruits exotiques.

Ambrée (Brasserie Quardin, Chignin, Savoie) 6,50

La légèreté et la finesse toujours, avec un goût de caramel qui vient apporter de la gourmandise.

Brune (Brasserie Quardin, Chignin, Savoie) 6,50

Une bière puissante en arômes mais légère en alcool (5,5%). Une bière aux notes de moka (café et chocolat).

Moult de raisin (Brasserie Quardin, Chignin, Savoie) 15

Une bière blonde brassée avec le moult de la Roussanne du domaine familial. Une bière vineuse, aux arômes de fruits. Tout en délicatesse...

SANS ALCOOL

Sirop à l'eau 2

Prix nets, TVA incluse. L'alcool est à consommer avec modération.