

Vies

SUIVEZ - NOUS >



#LAPRESKILESGETS

Nos Vins au Verre

12,5CL

- BLANC | **CHARDONNAY** IGP 3.50€
- BLANC | **SAUVIGNON BLANC** “La Petite Perriere” LOIRE VDF 4.50€
- BLANC | **CHENIN BLANC** “Rock’m Roll” LOIRE IGP 5.00€
- BLANC | **SAVOIE** “Soif Qui Peut” Mr Roissard AOP 4.50€
- BLANC | **BOURGOGNE** Domaine de Rochebin AOP 5.00€
- BLANC | **SAINT LUC** “Côtes de Gascogne” IGP 4.00€

- PÉTILLANT | **CRÉMANT DE SAVOIE AOC** (COUPE 14CL) 5.00€
- CHAMPAGNE | **SMEJ VELY AOP** (COUPE 14CL) 10.00€

- ROUGE | **CÔTES DU RHÔNE** AOP 3.50€
- ROUGE | **BORDEAUX** “Quancard Réserve” AOP 4.50€
- ROUGE | **VACQUEYRAS** “Domaine MALIJAY” AOP 5.00€
- ROUGE | **SAVOIE** “Vieux Motard que Gamay” Mr Roissard AOP 4.00€
- ROUGE | **LANGUEDOC** “La Clape” AOP 4.00€
- ROUGE | **LOIRE** Saint Nicolas de Bourgueil AOP 4.50€

- ROSÉ | **ROSÉ DE SAVOIE** AOP 4.00€
- ROSÉ | **GRAIN DE GLACE** Côtes de Provence AOP 5.00€
- ROSÉ | **MINUTY** Côtes de Provence AOP 6.00€

Nos Vins au Pichet

	50CL
— BLANC CHARDONNAY IGP	13.00€
— ROUGE CÔTE DU RHÔNE AOP	13.00€
— ROSÉ SAVOIE AOP	13.00€

Nos Vins Blancs

SAVOIE AOP	75CL
— SOIF QUI PEUT , PIERRE ROISSARD	21.00€
<i>Un vin très bien équilibré avec une intensité aromatique qui perdure. Un vin de copain idéal à partager à tout heure et toute l'année.</i>	
— CHARDONNAY , FÛT DE CHÊNE DOMAINE SAINT ROMAIN	24.00€
<i>Cépage Chardonnay. Vin fruité sur des notes rondes et grasses, aux arômes de beurre et de brioche.</i>	
— ROUSSETTE "CRU MARESTEL" , DOMAINE SAINT ROMAIN	32.00€
<i>Cépage Altesse. Bouche ample et ronde. Saveurs exotiques, mêlées au miel. Arômes beurrés et briochés.</i>	
— CHIGNIN BERGERON , J. PERRIER	34.00€
<i>Cépage Roussanne. Médaille d'or Mâcon 2019. Attaque franche et ronde. Saveurs fruitées de violette et abricot.</i>	
— CRÉMANT DE SAVOIE , J. PERRIER	24.00€
<i>Vin très fruité à forte personnalité, apte à être consommé aussi bien en apéritif qu'en fin de repas.</i>	

SUD OUEST IGP

75CL

- **SAINT LUC, CÔTES DE GASCOGNE** 23.00€
C'est un vin élégant et typé par les cépages Gascons Gros Manseng et Colombar. Il se caractérise par un équilibre parfait entre fraîcheur et moelleux.

BOURGOGNE AOP

75CL

- **MARSANNAY, CHÂTEAU DE MARSANNAY** 45.00€
Cépage Chardonnay. Bouche ronde et gourmande avec une belle acidité. Idéal sur entrées froides et poissons.
- **CHARDONNAY, BOUCHARD** 29.00€
Vous trouverez dans cette bouteille des fruits blancs comme la pêche ou la poire, de la souplesse et de la matière.
- **CHABLIS, WILLIAM FEVRE** 39.00€
Cépage Chardonnay. Fraîcheur, notes gourmandes et longue finale, où la finesse et le gras du Chardonnay se combinent à la minéralité du terroir.
- **DOMAINE DE ROCHEBIN, CUVÉE CLOS ST GERMAIN** 24.00€
Des arômes de pains grillés, de beurre, des saveurs d'amandes, de miel. Un vin plein et riche, bien équilibré.

LOIRE

75CL

- **SAUVIGNON BLANC, LA PETITE PERRIÈRE VDF** 21.00€
Cépage Sauvignon. Arômes de fruits frais qui évoluent sur une trame minérale rafraîchissante.
- **SANCERRE, E. LOUIS AOP** 39.00€
Cépage Sauvignon. Un vin droit frais et fruité, marqué par sa vivacité. Arômes de fruits exotiques.
- **CHENIN BLANC, "ROCK'M ROLL" IGP** 24.00€
Sa vivacité, son croquant fruité et sa longueur en bouche lui donnent un style unique, renforcé par l'amertume naturelle du Chenin.

Nos Vins Rosés

	75CL	150CL
— ROSÉ DE SAVOIE , "CUVÉE PURE" AOP	24.00€	47.00€
<i>Fruité et acidulé, un rosé alliant rondeur et vivacité avec une note finale assez prononcée sur le poivre gris.</i>		
— GRAIN DE GLACE , Côtes de Provence AOP	25.00€	49.00€
<i>Le seul rosé de Provence spécialement vinifié pour être consommé en hiver : il innove depuis 13 ans dans le monde du vin rosé !</i>		
— MINUTY CUVÉE M , Côtes de Provence AOP	34.00€	59.00€
<i>Arômes de fruits confits, vin souple et fraîchement acidulé.</i>		

Nos Vins Rouges

SAVOIE AOP

75CL

— **VIEUX MOTARD QUE GAMAY, PIERRE ROISSARD** 21.00€

Ce Gamay de Jongieux convient très bien pour accompagner les salaisons savoyardes, les grillades et du fromage.

— **PINOT NOIR, J.VULLIEN** 26.00€

Cépage Pinot Noir. Élégant Pinot aux arômes de cerise en clafoutis, léger boisé.

— **MONDEUSE ARBIN, J. PERRIER** 29.00€

Belle intensité aromatique, sur des tanins poivrés avec beaucoup de corps et une longue finale.

— **MONDEUSE NOIRE, DOMAINE SAINT ROMAIN** 38.00€

Une robe foncée, des nuances de violet, un nez complexe aux arômes épicés, de grillé, de fruits noirs, légèrement chocolaté, une bouche souple, ample avec une belle attaque et une belle fin de bouche.

BEAUJOLAIS AOP

75CL

— **BROUILLY, CHÂTEAU DE PIERREUX** 28.00€

Cépage Gamay. Ce domaine compte parmi les plus grandes demeures du Beaujolais. Rond, Équilibré, Complexe, Charmeur.

— **BEAUJOLAIS-VILLAGE, MOMMESSIN** 22.00€

Des arômes de fruits rouges bien mûrs légèrement épicés en bouche. C'est un vin équilibré, élégant et fin, aux tanins soyeux pour finir par une belle longueur.

LANGUEDOC AOP

75CL 150CL

— **PIC SAINT LOUP**, ST HUBERT VIGNERON DU PIC 25.00€ 46.00€
Cépages Syrah, Grenache. Vin très gourmand, frais et fruité. Vin puissant mais souple en bouche.

— **LA CLAPE**, CHÂTEAU BOUISSET LES BÉCASSINES 22.00€
Cépage Grenache, Syrah. Nez gourmand, accent du sud, notes de fruits, épices, olives noires. Tanins souples.

— **LES JAMELLES**, "SYRAH" BADET CLEMENT 19.00€
Vin élégant alliant rondeur, fraîcheur et minéralité à une grande palette aromatique

CÔTES DU RHÔNE AOP

75CL 150CL

— **VACQUEYRAS**, DOMAINE MALIJAY 27.00€ 53.00€
La bouche est d'une belle finesse, avec une attaque sur la fraîcheur, le fruit frais, des tanins souples et enrobés, et une finale d'une belle longueur, élégante.

— **SAINT JOSEPH**, CAVE DE SAINT DÉsirAT 32.00€ 63.00€
Cépage Syrah. Jolie structure avec des tanins en finesse. Finale persistante sur les épices et fruits rouges.

— **CROZES-HERMITAGE**, DOMAINE BELLE 34.00€
Cépage Syrah. Une bouche acidulée et souple, aux tanins élégants et agréables.

— **CHÂTEAUNEUF DU PAPE**, CHÂTEAU VAUDIEU 53.00€
Élégance, suavité et gourmandise, qui offre toute la typicité racée de Châteauneuf du Pape.

— **CÔTE-RÔTIE**, DOMAINE GUIGAL 78.00€
Vin aux tanins ronds et fondus. Arômes de framboises, de mûres et de vanille.

LOIRE AOP

75CL

— **SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL**, DOM. DE LA CHEVALLERIE 23.00€
Nez de fruits frais. Bouche élégante et charnue.

— **CABERNET FRANC**, ROCK'M ROLL IGP 21.00€
Notre Cabernet Franc offre une jolie couleur d'un rouge profond et délivre un nez gourmand de sous-bois, de fraise, de framboise et de feuilles de cassis froissées.

BOURGOGNE AOP

75CL

— **PINOT NOIR**, BOUCHARD 27.00€
Cépage Pinot noir. Bouquet aux arômes de petits fruits rouges mûrs.

— **MERCUREY**, BOUCHARD 36.00€
Cépage Pinot Noir. La bouche apparaît ample et les tanins harmonieux. Bel équilibre entre corps, mâche et bouquet.

— **CÔTES DE NUIT VILLAGES**, BOUCHARD 43.00€
Cépage Pinot Noir. Fruits frais avec un boisé très délicat, belle structure tannique.

— **BEAUNE DU CHÂTEAU**, BOUCHARD 1^{ER} CRU 51.00€
Cépage Pinot Noir. Vin élevé en fût de chêne, riche au palais tendre et raffiné. Il est élégant et racé.

— **ALOXE CORTON**, M. PICARD 54.00€
Cépage Pinot Noir. Vin élevé en fût de chêne. C'est un vin structuré avec des tanins bien intégrés.

BORDEAUX AOP

75CL

- **BORDEAUX, QUANCARD RÉSERVE** 22.00€
Fruits rouges biens mûrs et ses notes vanillées, avec structure tannique suave.
- **CHÂTEAU MALBEC** 25.00€
Une structure tannique bien prononcée et de légères notes boisées sont perceptibles.
- **PESSAC LÉOGNAN, CHÂTEAU COQUILLAS** 42.00€
Vin charmeur, associant des notes minérales aux fruits, belle structure tannique.
- **SAINT EMILION GRAND CRU, BARON DE BOUTISSE** 38.00€
Second vin du Château Boutisse, offre une structure ample et bien équilibrée.
- **PAUILLAC, BARON NATHANIEL** 47.00€
Un vin puissant, épice offrant une solide charpente tannique en bouche.
- **MARGAUX, LES SIRÈNES DE GISCOURS** 60.00€
Second vin du Château Giscours. Complexité, générosité, profondeur.

Nos Champagnes AOP

- **SMEJ VELY** (COUPE 14CL) 10.00€ (75CL) 56.00€
- **MUMM** (75CL) 65.00€ (150CL) 120.00€ (300CL) 270.00€
- **MUMM ROSÉ** (75CL) 75.00€
- **VEUVE CLICQUOT** (75CL) 80.00€ (150CL) 149.00€

Nos Digestifs 5.5cl

— COGNAC HENNESSY VERY SPECIAL	10.00€
— GRAND MARNIER, COINTREAU	8.00€
— CALVADOS PÈRE MAGLOIRE FINE V.S	8.00€
— CHARTREUSE VERTE	11.00€
— ARMAGNAC CLÉ DU DUC V.S.O.P	9.00€
— GÉNÉPI, POIRE, MIRABELLE	8.00€
— FRAMBOISE, MARC DE SAVOIE	8.00€
— LIMONCELLO OU SAMBUCA	8.00€

Nos Cocktails

— MOJITO ROYAL	15.00€
<i>Rhum ambré, champagne, menthe, cassonade, citron vert</i>	
— MOJITO	11.00€
<i>Rhum ambré, eau gazeuse, menthe, cassonade, citron vert</i>	
— TI PUNCH	10.00€
<i>Mates Gold Rhum, citron vert, cassonade, sirop de canne</i>	

— CAIPIROSKA	10.00€
<i>Vodka, jus de citron vert, cassonade</i>	
— BLOODY MARY	10.00€
<i>Vodka, jus de tomate, citron, assaisonnements</i>	
— GIN FIZZ	11.00€
<i>Gin, eau gazeuse, sucre de canne, citron vert</i>	
— TEQUILA SUNRISE	11.00€
<i>Tequila, jus d'orange frais, coulis de fruits rouges</i>	
— APEROL SPRITZ	9.00€
<i>Mousseux, Aperol, eau gazeuse, tranche d'orange</i>	
— HUGO	11.00€
<i>Pétillant de savoie, fleur de sureau, citron vert, menthe</i>	
— GOD FATHER	14.00€
<i>Whiskey Jameson, Amaretto</i>	
— AMERICANO MAISON	8.00€
<i>Martini rouge, campari, eau gazeuse</i>	
— NEGRONI	11.00€
<i>Martini rouge, campari, gin, rondelle d'orange</i>	
<hr/>	
— VIRGIN MOJITO SANS ALCOOL	6.00€
<i>Citron vert, cassonade, menthe, eau gazeuse, sirop de rhum</i>	
— COCKTAIL DE FRUITS SANS ALCOOL	5.00€
<i>Jus de pomme, orange, ananas, grenadine</i>	

Nos Alcools

RHUM

	4CL	70CL
— RHUM HAVANA ESPECIAL AMBRÉ (40°)	9.00€	100.00€
— RHUM HAVANA CLUB (40°) <i>3 ans d'âge</i>	8.00€	90.00€
— MATES GOLD RHUM (40°)	9.00€	
— RHUM ANGOSTURA 1919	12.00€	
— RHUM ZACAPA <i>6 à 23 ans d'âge</i>	14.00€	
— CAPTAIN MORGAN (40°)	8.00€	90.00€

VODKA

— VODKA SMIRNOFF (37,5°)	8.00€	90.00€
— VODKA BELVÉDÈRE (40°)	11.00€	110.00€

GIN

— GIN TANQUERAY (43,1°)	8.00€	90.00€
— GIN HENDRIX	11.00€	
— GIN THE BOTANIST	12.00€	

TEQUILA

— TEQUILA DON JULIO ESPECIAL	9.00€	
------------------------------	-------	--

WHISKY	4CL	70CL
— J&B (40°)	8.00€	90.00€
— JAMESON (40°)	8.00€	
— JACK DANIEL'S (40°)	9.00€	100.00€
— ABERLOUR (40°) <i>10 ans d'âge</i>	11.00€	
— HAIG CLUB SINGLE GRAIN (40°)	11.00€	
— NIKKA FROM THE BARREL (51,4°)	12.00€	

SPIRITUEUX

— GET 27 (21°)	8.00€	90.00€
— BAILEYS (17°)	8.00€	

Tous nos alcools peuvent être servis sec ou en accompagnement de soft (eau gazeuse, pepsi, limonade, jus de fruits, schweppes, energy drink).
Canette de RED BULL + 3€