

Bellevue **L'APRÈS**ski
HÔTEL ★★★ LES GETS BAR • *Les Gets* • RESTO

Une institution
DEPUIS 1937

LA CARTE *des vins*



Découvrez
notre
histoire



suivez-nous



#LAPRESKILEGETS

VINS

du verre



2 BLANC - CHARDONNAY "LES JAMELLES" IGP DOC	12.5CL	5.00
1 BLANC - JONGIEUX SAINT ROMAIN AOP SAVOIE BIO		5.50
3 BLANC - LA CAPPELLA DOUX VDF		5.00
<hr/>		
MÉTHODE TRADITIONNELLE		
BLANC DE BLANC DOM. ST ROMAIN COUPE 14CL		7.00
PROSECCO - RICCADONNA EXTRA DRY DOC COUPE 14CL		6.00
CHAMPAGNE - BONNET GILMERT BLANC DE BLANC GRAND CRU COUPE 14CL		12.00
<hr/>		
2 ROUGE - SYRAH "LES JAMELLES" IGP OC		5.00
5 ROUGE - VACQUEYRAS "VIEUX CLOCHER" AOP RHÔNE		7.00
4 ROUGE - SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOP LOIRE		6.00
6 ROUGE - PINOT NOIR J.VULLIEN AOP SAVOIE		6.50
<hr/>		
2 ROSÉ - LES JAMELLES "CINSAULT" IGP OC		5.00
1+2 ROSÉ - GRAIN DE GLACE AOP CÔTES DE PROVENCE		5.50
2 ROSÉ - MINUTY AOP CÔTES DE PROVENCE		7.00

VDF vin de france

AOP appellation d'origine protégée

IGP Indication géographique protégée

**1 SEC / 2 FRUITÉ / 3 DOUX / 4 LÉGER
5 PUISSANT / 6 BOISÉ / 7 GOURMAND**



VINS

au pichet

BLANC • LES JAMELLES CHARDONNAY IGP OC
ROUGE • LES JAMELLES SYRAH IGP OC
ROSÉ • LES JAMELLES IGP OC

50CL

14.50

14.50

14.50



VINS

rosés

◦ *Pays d'Oc* IGP

LES JAMELLES "CINSAULT" IGP

Subtile point carbonique en attaque, fraîcheur et équilibre en bouche. Acidité et rondeur sur la longueur.

◦ *Côtes de Provence* AOP

MINUTY CUVÉE M

Arômes de fruits confits, vin souple et fraîchement acidulé.

GRAIN DE GLACE

Une bouche particulièrement fraîche, fruitée et très bien équilibrée. Belle intensité aromatique sur le litchi, la pêche blanche et la mangue.

75CL

150CL

23.00

39.00

74.00

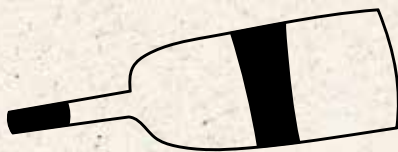
28.00

53.00

VINS

◦ *Savoie* AOP

blancs



75CL

LA CAPPELLA DOUX VDF

À l'oeil, une robe jaune claire lumineuse. Nez fruité et doux précède une bouche ronde et généreuse.

26.00

JONGIEUX DOM. SAINT ROMAIN **BIO**

Robe clair, au nez fruits frais agrumes. En bouche, un vin minéral sur des notes de citron, pamplemousse frais le tout sur des petites notes florales.

28.00

CHARDONNAY, FÛT DE CHÊNE DOM. SAINT ROMAIN **BIO**

Cépage Chardonnay. Vin fruité sur des notes rondes et grasses, aux arômes de beurre et de brioche.

34.00

ROUSSETTE "CRU MARESTEL" DOM. SAINT ROMAIN

Cépage Altesse. Bouche ample et ronde. Saveurs exotiques, mêlées au miel. Arômes beurrés et briochés.

38.50

CHIGNIN BERGERON, GRANDE RÉSERVE MR RAVIER

Une bouche riche et puissante à la finale gourmande beurrée et briochée.

41.00

MÉTHODE TRADITIONNELLE BLANC DE BLANC DOM. ST ROMAIN

28.00

◦ *Bourgogne* AOP

MARSANNAY CHÂTEAU DE MARSANNAY

Cépage Chardonnay. Bouche ronde et gourmande avec une belle acidité. Idéal sur entrées froides et poissons.

75CL

64.00

HAUTES CÔTES DE BAUNES "MONT BATTOIS"

Robe or brillant clair, nez minéral et fleurs blanches, bouche ronde et fine.

36.00

CHARDONNAY DOM. DE LA PERRIÈRE

Vous trouverez dans cette bouteille des fruits blancs comme la pêche ou la poire, de la souplesse et de la matière.

36.00

CHABLIS, DOM. DE LA PERRIÈRE

Robe dorée, limpide, et brillante. Nez minéral, fruits jaunes. La bouche est vive et croquante, équilibrée en acidité, suivie par une fin de bouche légèrement mielleuse.

49.00

POUILLY FUISSE DOM. BOURDON

La bouche gourmande et souple exprime une belle minéralité typique de son terroir.

45.00

CHARDONNAY DOM. DE ROCHEBIN CUVÉE CLOS ST GERMAIN

Des arômes de pains grillés, de beurre, des saveurs d'amandes, de miel. Un vin plein et riche, bien équilibré.

29.00



◦ Loire AOP

SAUVIGNON BLANC LA PETITE PERRIÈRE VDF

Cépage Sauvignon. Arômes de fruits frais qui évoluent sur une trame minérale rafraîchissante.

75CL

23.00

SANCERRE E. LOUIS AOP

Cépage Sauvignon. Un vin droit frais et fruité, marqué par sa vivacité. Arômes de fruits exotiques.

38.00

VINS

rouges

◦ Savoie AOP

VIEUX MOTARD QUE GAMAY PIERRE ROISSARD

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

75CL

23.00

PINOT NOIR, J.VULLIEN

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

31.00

MONDEUSE NOIRE DOMAINE SAINT ROMAIN

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.

51.00

◦ Beaujolais AOP

BROUILLY, CHÂTEAU DE PIERREUX

Cépage Gamay. Ce domaine compte parmi les plus grandes demeures du Beaujolais. Rond, équilibré, complexe, charmeur.

75CL

32.00

CHENAS, DOMAINE DES GRANDS ROCS

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.

24.00

◦ *Languedoc* AOP

PIC SAINT LOUP LES DÉESSES MUETTES

Un vin aux tanins doux aux arômes fruités et réglissés !

TERRASSES DU LARZAC DOMAINE DE L'ESTAGNOLE

Des arômes de fruits rouges et d'épices issus de la rencontre des cépages syrah, grenache, cinsault et mourvèdre

◦ *Côtes du Rhône* AOP

VACQUEYRAS, VIEUX CLOCHER

On retrouve en bouche les baies des bois, dans un décor généreux et équilibré où s'épanouit une belle finale ronde et légèrement épicée.

SAINT JOSEPH DOMAINE DE BONARIEUX

Cépage Syrah. Jolie structure avec des tanins en finesse. Finale persistante sur les épices et nuances de cuir, et réglisse.

CROZES-HERMITAGE DOMAINE BELLE

Cépage Syrah. Une bouche acidulée et souple, aux tanins élégants et agréables.

CHÂTEAUNEUF DU PAPE CHÂTEAU VAUDIEU

Élégance, suavité et gourmandise, qui offre toute la typicité racée de Châteauneuf du Pape.

CÔTE-RÔTIE DOMAINE GUIGAL

Vin aux tanins ronds et fondus. Arômes de framboises, de mûres et de vanille.

◦ *Loire*

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL DOMAINE DE LA CHEVALLERIE

Nez de fruits frais. Bouche élégante et charnue.

75CL 150CL

26.00 45.00

29.00



75CL

36.00

42.00

39.00

75CL 150CL
55.00 95.00

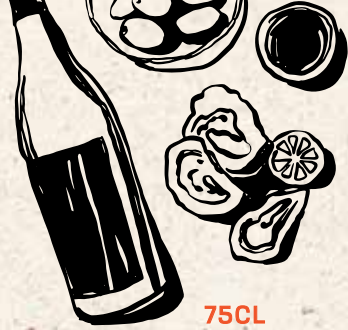
76.00



75CL

28.00





◦ *Bourgogne* AOP

POMMARD DOMAINE LABOUREAU "LES LAMBOTS"

Vin viril, équilibré aux tanins soyeux d'une très belle puissance.

75CL

71.00

MERCUREY MEIX FOULOT

Le terroir de Mercurey se croque comme une belle cerise noire.

45.00

BEAUNE DU CHÂTEAU BOUCHARD 1^{ER} CRU

Cépage Pinot Noir. Vin élevé en fût de chêne, riche au palais tendre et raffiné.

73.00

ALOXE CORTON LES BOUTIÈRES JB LEBRÉUIL

Cépage Pinot Noir. Vin élevé en fût de chêne. C'est un vin structuré avec des tanins bien intégrés.

65.00

HAUTES CÔTES DE BEAUNES "MONT BOTTAS"

Arômes de fruits rouges frais avec des tanins très doux.

75CL 150CL

33.00 66.00

◦ *Bordeaux* AOP

BORDEAUX, LES HAUTS DE GOELANE

Rondeur et arômes de fruit rouge du Merlot, le Cabernet Sauvignon et le Cabernet Franc eux confèrent de la structure par la présence des tanins.

75CL

22.00

PESSAC LÉOGNAN DOMAINE DE LA LOUVIÈRE

Bouche séduisante et soutenue par une jolie fraîcheur. Les tanins sont puissants et racés.

39.00

PAUILLAC, BARON NATHANIEL

Un vin puissant, épicé offrant une solide charpente tannique en bouche.

53.00

MARGAUX, LES SIRÈNES DE GISCOURS

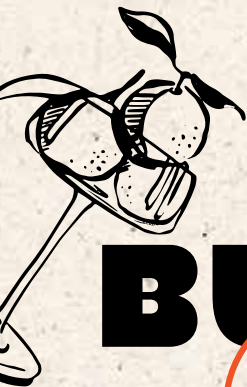
Second vin du Château Giscours. Complexité, générosité, profondeur.

65.00

SAINT EMILION GRAND CRU BARON DE BOUTISSE

Second vin du Château Boutisse, offre une structure ample et bien équilibrée.

42.00



BULLES ^{AOP} *Champagnes*

BONNET-GILMERT BLANC DE BLANC
GRAND CRU LA RESERVE

COUPE 14CL 12.00 75CL 55.00

MOËT

75CL 77.00 150CL 153.00 300CL 452.00

MUMM ROSÉ

75CL 95.00

VEUVE CLICQUOT

75CL 88.00 150CL 177.00



Prosecco ^{DOC}

RICCADONNA EXTRA DRY 75CL 27.00

*Do you like
champagne*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

