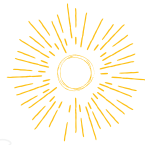


SERVICE
12H - 15H

12 PM - 3 PM

PRODUITS
FRAIS ET LOCAUX
FRESH AND LOCAL
PRODUCTS



SOLARIO

BRASSERIE -DE- MONTAGNE

LA ROSIERE 1850


ENTREES STARTERS


 **LE VELOUTE DU CHEF • 14€**
The Chef soup

 **LA SOUPE A L'OIGNON GRATINEE
& CROUTONS A L'AIL • 16€**
*Onion caramelized soup
& garlic croutons*

LE POKE BOWL • 28€
*Riz vinaigré, thon en tataki, mangue,
avocat, pickles d'oignons rouges*
*Vinegared rice, tuna tataki, mango,
avocado, red onion pickles*

 **LA SALADE CHICKEN CAESAR • 21€**
*Salade romaine, tomates cerises et
confites, oeuf bio cuit à basse
température, aiguillettes de poulet
pané, copeaux de parmesan, croûtons
à l'ail, sauce caesar*
*Romaine salad, cherry tomatoes,
tomato confit, organic egg cooked at
low temperature, breaded chicken
strips, parmesan shavings,
garlic croutons,
caesar sauce*

 **LA COCOTTE • 19€**
*Légumes d'antan, crumble de
châtaignes aux noisettes torréfiées*
*Heritage vegetable cassolette,
chestnut crumble with roasted nuts*

 **LA QUICHE • 16€**
*Butternut, fromage de chèvre frais,
tofu, légumes grillés
et graines de courge*
*Butternut, fresh goat's cheese, tofu,
grilled vegetables and pumpkin seeds*

LE TARTARE • 24€
*Mélange de thon rouge et saumon à
la mangue, pousses de shiso*
*Red tuna and salmon mixed tartar
with mango and shiso shoots*

En version plat • 29€
servi avec frites et salade verte
*As a main course : served with
french fries and green salad*



ENTREES
STARTERS

LA TABLE

SUGGESTIONS DU JOUR SUR ARDOISE

SUGGESTIONS OF THE DAY ON THE BOARD

LE GRATIN • 28€
Coquillettes au jambon blanc truffé et Tomme de Savoie
Coquillettes pasta white truffle ham and Savoy Tomme cheese

LE TOMAHAWK A LA PLANCHA SAUCE CHIMICHURRI • 98€
Frites fraîches et wok de légumes racines oubliées
Sauce au choix : morilles, gorgonzola, tartare
Fresh chips and wok of forgotten root vegetables
Choice of sauce : morels, gorgonzola or tartar

L'ENTRECOTE A LA PLANCHA • 36€
Servi avec frites fraîches et salade verte. Sauce au choix : morilles, gorgonzola, tartare
Served with french fries and salad. Sauce of your choice : morel, gorgonzola, tartar

LE RISOTTO • 28€
Gambas, chorizo et copeaux de parmesan
Prawn, chorizo, parmesan



PLATS MAIN COURSES

LA PLUMA DE PORC PATA NEGRA • 32€
Servi avec frites fraîches, légumes grillés, sauce aux morilles
With french fries, grilled vegetables and morel sauce

LE PAVE D'ESPADON • 29€
Snacké à l'huile vierge, chou kale braisé, mousseline de patates douces
Seared with virgin oil and braised kale, sweet potatoes mousseline

LE BURGER MONTAGNARD • 27€
Pain burger aux graines, salade romaine, oignons, tomates, lard de montagne, steak de bœuf haché Charolais, reblochon, frites, salade
Seed burger bun, romaine salad, onions, tomatoes, mountain bacon, Charolais minced beef steak, reblochon cheese, french fries, salad
version sans gluten possible
gluten free available

POULET • 26€
Nouilles soba, poulet, légumes, gingembre, coriandre, citronnelle
Soba noodles, chicken, vegetables, ginger, coriander, lemon grass

VEGETARIEN • 19€  
Nouilles soba, légumes, gingembre, coriandre, citronnelle
Soba noodles, vegetables, ginger, coriander, lemon grass

SPECIALITES SAVOYARDES SAVOYARD SPECIALTIES



BOITE CHAUDE DE SAVOIE • 28€
Spécialité fromagère servie avec charcuterie, pommes de terre et salade verte
Cheese specialty served with delicatessen, potatoes and salad

TARTIFLETTE • 24€
Oignons, pommes de terre, lardons, reblochon, servie avec salade verte
Tartiflette reblochon cheese with onions, potatoes, bacon, served with salad

 **GRATIN DE CROZIFLETTE AU SARRASIN • 22€**
Oignons, crème, reblochon, et salade verte
Croziflette gratin with onions, cream, reblochon cheese, and salad

PLATS
MAIN COURSES

LE COIN DES TOUT PETITS CHILDREN'S CORNER

18 €

Pour les enfants
de moins de 12 ans
For children up to 12
years old



CHOISIS TON PLAT CHOOSE YOUR MEAL

STEAK HACHE

Cuit à cœur, servi
avec frites, pâtes ou
légumes

Minced beef cooked
through served with
french fries, pasta or
vegetables

AIGUILLETES DE POULET PANE

Servies avec frites,
pâtes ou légumes

Breaded chicken
aiguillettes served with
french fries, pasta or
vegetables

PIZZA BAMBINO

Tomate, mozzarella,
frites & saucisses de
Strasbourg

Tomato, mozzarella,
french fries & Strasbourg
sausages

CHOISIS TA BOISSON CHOOSE YOUR DRINK

SIROP A L'EAU Water with syrup

DIABOLO

Lemonade with syrup

Au choix : grenadine,
cassis, menthe, kiwi, pêche,
citron, orgeat, fraise, cerise,
sureau, framboise.
grenadine, blackcurrant, mint,
kiwi, peach, lemon, orgeat,
strawberry, cherry, elderflower,
rasberry



CHOISIS TON DESSERT CHOOSE YOUR DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT Chocolate mousse

COMPOTE DE POMMES Apple compote



ENFANTS
CHILDRENS

LA TABLE

DESSERTS

TARTELETTE AUX AGRUMES

DESTRUCTUREE • 11€

Crème de combava, meringue à l'italienne, suprême d'agrumes et gel citron

Citrus tartlet with combava cream, Italian meringue, citrus supreme and lemon gel

ENTREMET CHOCOLAT, CAMEL BEURRE

SALE, NOIX DE PECAN ET NOISETTES • 12€

Chocolate, butterscotch pecan nut and hazelnuts entremet

GLACES ICE CREAM

CHOCOLOVER • 12€

Biscuit brownie chocolat, glace chocolat nutty, glace chocolat noir, crème fouettée, sauce chocolat, copeaux de chocolat, noix de pécan caramélisées

Chocolate brownie biscuit, nutty chocolate and dark chocolate ice cream, whipped cream, chocolate sauce, chocolate chips, caramelised pecans

COOKIE DOUGH • 12€

Glace spéculoos, glace vanille, crème fouettée, sauce caramel beurre salé, cookie aux pépites de chocolat, noix de pécan caramélisées

Speculoos ice cream, vanilla ice cream, whipped cream, salted butter caramel sauce, chocolate chip cookie, caramelised pecans

ECUREUIL • 12€

Biscuit praliné croustillant, glace vanille, glace praliné, crème fouettée, sauce caramel beurre salé, éclats de noisettes

Crunchy praline biscuit, vanilla ice cream, praline ice cream, whipped cream, salted butter caramel sauce, hazelnut slivers



PAVLOVA AUTOUR DE LA FRAMBOISE • 11€

Meringue suisse, crémeux framboise, gel framboise hibiscus

Swiss meringue, raspberry cream, raspberry hibiscus gel

TIRAMISU "DELLA CASA" • 11€

DESSERT DU JOUR DESSERT OF THE DAY • 11€

CAFE OU THE • 12€

GENEPI 4CL • 19€

CHAMPAGNE 12CL • 21€

Servis avec un assortiment de mignardises
Served with an assortment of mignardises

LES GOURMANDS |

EXOTIQUE • 12€

Cercle de meringue, sorbet mangue-passion, crème fouettée, coulis abricot, amandes grillées

Meringue, circle, mango-passion fruit sorbet, whipped cream, apricot coulis, roasted almonds

ABSOLUMENT GIVRE • 13€

Sorbet citron, vodka, cercle de meringue, zeste de combava

Lemon sorbet, vodka, meringue circle, combava zest

DESCENTE DE PISTE • 13€

Sorbet Génépi, sorbet myrtille, liqueur de Génépi

Genepi sorbet, blueberry sorbet, Genepi liqueur

AVEC ALCOOL WITH ALCOHOL



GLACES / SORBETS

1 boule scoop • 3€

2 boules scoop • 5€

3 boules scoop • 7€

Extra • 2€

Café, vanille, chocolat noir, pistache, fraise, spéculoos, nutty, caramel beurre salé, praliné, menthe-chocolat, mangue-passion, citron, myrtille, ananas, mojito, génépi, coco. Coffee, vanilla, dark chocolate, pistachio, strawberry, speculoos, nutty, salted butter caramel, praline, mint-chocolate, mango-passion, lemon, blueberry, pineapple, mojito, génépi, coco.

Extra : coulis d'abricot, sauce chocolat, sauce caramel beurre salé
Apricot coulis, chocolate sauce, salted butter caramel sauce

DESSERTS



PIZZAS

MARGHERITA • 14€

Tomate, mozzarella, basilic frais Tomato, mozzarella, fresh basil

PROSCIUTTO • 16€

Tomate, mozzarella, jambon blanc
Tomato, mozzarella, white ham

PROSCIUTTO & FUNGHI • 17€

Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons de paris - Tomato, mozzarella, white ham, mushrooms

QUATTRO FORMAGGI • 18€

Tomate, mozzarella, chèvre, reblochon, gorgonzola - Tomato, mozzarella, goat cheese, reblochon cheese, gorgonzola cheese

TONNO E CIPOLLA • 17€

Tomate, mozzarella, thon, oignons
Tomato, mozzarella, tuna, onions

PAYSANNE • 18€

Tomate, mozzarella, reblochon, lardons, oeuf
Tomato, mozzarella, reblochon, bacon, egg

ORCHIDEA • 18€

Tomates, mozzarella, jambon cru de Savoie, copeaux de parmesan, roquette - Tomato, mozzarella, raw Savoy ham, parmesan shavings, arugula

DIAVOLA • 17€

Tomate, mozzarella, spianata calabra
Tomato, mozzarella, spianata calabra

ALPARENA • 20€

Tomate, mozzarella, chèvre, lard de Colonnata, tomates confites, artichauts, pignons de pin
Tomatoes, mozzarella, goat cheese, Colonnata bacon, tomato confit, artichokes, pine nuts

ORTOLANA • 17€

Tomate, mozzarella, poivrons, aubergines, artichauts, courgettes, roquette, graines de courge
Tomato, mozzarella, peppers, aubergines, artichokes, courgettes, rocket, pumpkin seeds

CAPRINA • 18€

Mascarpone, mozzarella, chèvre, miel de Savoie, noix, roquette - Mascarpone, mozzarella, goat cheese, Savoy honey, walnuts, rocket

SAVOYARDE • 19€

Mascarpone, mozzarella, fromage à raclette, jambon cru de Savoie, pommes de terre, oignons - Mascarpone, mozzarella, raclette cheese, Savoy ham, potatoes, onions

MORTADELLA & BURRATA • 20€

Mozzarella, burrata, mortadella, pistaches fraîches - Mozzarella, burrata, mortadella, fresh pistachios

PIZZA DI PAOLINO • 19€

Mozzarella, tomate confite, jambon truffé, cèpes - Mozzarella, tomato confit, truffled ham, porcini mushrooms

CALZONE DU MONT BLANC • 22€

Mascarpone, mozzarella, gorgonzola, jambon blanc truffé, truffe fraîche
Mascarpone, mozzarella, gorgonzola, truffled white ham, fresh truffle

BAMBINO • 12€

Tomates, mozzarella, frites & saucisses de Strasbourg Tomatoes, mozzarella, french fries & Strasbourg sausages



BASIQUE • 2€

Oeuf, champignons, lardons
Egg, mushrooms, bacon

DELUXE • 4€

Jambon cru de Savoie, jambon blanc truffé, lard de Colonnata, reblochon
Savoy ham, white ham with truffles, Colonnata bacon, reblochon

LE ROSSE

LE BIANCHE

EXTRA





SERVICE
12H - 17H

12 PM - 5 PM

**A PARTAGER
TO SHARE**

LES ARDOISES PLATTERS

LA MONTAGNARDE • 21€

Jambon de Savoie, saucisson aux noisettes,
jambon blanc truffé, terrine de Savoie,
panne montagnarde

*Savoy ham, hazelnut sausage, truffled white ham,
Savoy terrine, mountain bacon*

LA SAVOYARDE • 21€

Tomme des Bauges fermière, Cantal, Beaufort
AOP, Bleu des Bauges, Tommette de chèvre

*Farmhouse Tomme des Bauges, Cantal cheese,
Beaufort AOP, Bleu des Bauges cheese, Tommette
goat cheese*

LA GOURMANDE • 26€

Saucisson aux noisettes, jambon de Savoie, terrine
de Savoie, Bleu des Bauges, Beaufort AOP,
Tommette de chèvre

*Hazelnut sausage, Savoy ham, Savoy terrine, Bleu
des Bauges, Beaufort PDO, Tommette goat cheese*

LA VEGETARIENNE • 23€

Tapenade, houmous, légumes crus, falafels,
Tommette de chèvre, grissini al parmigiano

*Tapenade, hummus, raw vegetables, falafels,
Tommette goat cheese, grissini
al parmigiano*

PANIER DE FRITES FRAICHES • 7€ **FRENCH FRIES**

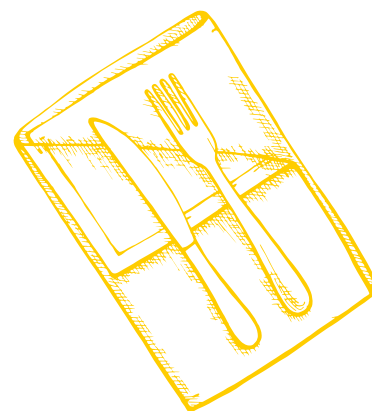
HOT DOG SAVOYARD • 8€

Pain à hot dog brioché,
diot de Savoie

*Brioche hot dog bun, diot de
Savoie*

CROQUE MONSIEUR MONTAGNARD • 12€

Pain de mie gratiné, jambon blanc
truffé, fromage à raclette
*Soft bread, white ham with truffles,
raclette cheese*



**A PARTAGER
TO SHARE**

SUR LE POUCE

DESSERT
DU JOUR
DESSERT
OF THE DAY

11 €

N'hésitez pas à nous demander !
Don't hesitate to ask us!



GOUTERS SNACKS

LES CREPES • 7€

SUCRE OU SUCRE GLACE
SUGAR OR ICING SUGAR

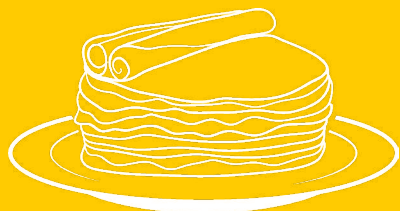
SAUCE CARAMEL BEURRE SALE
SALTED BUTTER CARAMELISED SAUCE

SAUCE CHOCOLAT
CHOCOLATE SAUCE

NUTELLA

CONFITURE (MYRTILLE, FRAMBOISE,
ORANGE, ABRICOT)
JAM (BLUEBERRY, RASPBERRY,
ORANGE, APRICOT)

CITRON ET MIEL DE SAVOIE
LEMON AND SAVOY HONEY



TOPPINGS :

- . Crème fouettée Whipped cream
- . Noix de pécan caramélisées
Caramelised pecans
- . Biscuit praliné croustillant
Crunchy pralined biscuit
- . Eclats de noisettes
Slivers of hazelnuts
- . Amandes grillées
Toasted almonds
- . Copeaux de chocolat
Chocolate chips
- . Cookies aux pépites de chocolat
Chocolate chip cookies

SUPPLEMENT BOULE DE GLACE • 3€ EXTRA ICE CREAM SCOPS:

Café, vanille, chocolat noir, pistache, fraise,
spéculoos, nutty, caramel beurre salé,
praliné, vanille-cookie, menthe-chocolat,
mangue-passion, citron, myrtille, ananas,
mojito, génépi, coco.
Coffee, vanilla, dark chocolate, pistachio,
strawberry, speculoos, nutty, salted butter
caramel, praline, vanilla-cookie, mint-
chocolate, mango-passion, lemon,
blueberry, pineapple, mojito, génépi, coco.

GOUTERS
SNACKS

COCKTAILS

14CL

LES INCONTOURNABLES

LE SPRITZ • 10€

Apérol, Prosecco, eau pétillante
et rondelle d'orange

*Aperol, Prosecco, sparkling water and orange
slice*

LA CHARTREUSE MULE • 10€

Chartreuse verte, ginger beer,
quartiers de citron vert

Green chartreuse, ginger beer, lime wedges

LE MOJITO CLASSIC • 10€

LE MOJITO PERSONNALISÉ • 12€

Au choix : fraise, framboise, passion

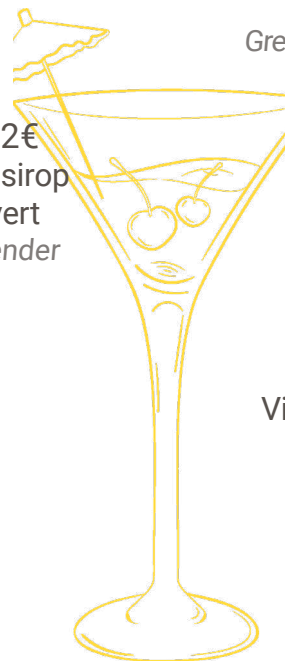
Choice of: strawberry, raspberry, passion fruit

LES CREATIONS

LE MONTVALEZAN • 12€

Vodka, purée de framboise, sirop
de lavande, jus de citron vert

*Vodka, raspberry purée, lavender
syrup, lime juice*



LA PISTE VERTE • 12€

Gin, sirop de sucre de canne, jus de citron
vert, blanc d'oeuf, basilic, eau pétillante

*Gin, cane sugar syrup, lime juice, egg white,
basil, sparkling water*

LE PASSIONNÉ • 12€

Gin, purée de passion, gingembre frais,
jus de citron vert

Gin, passion fruit purée, fresh ginger, lime juice

LE UNICORN SPRITZ • 12€

Liqueur St Germain infusée aux fleurs de
pois papillon, prosecco,

paillettes dorées, eau pétillante

*St Germain liqueur infused with butterfly pea
flowers, prosecco, gold flakes, sparkling water*

LA MADELEINE • 12€

Jus d'ananas, Cointreau, Amaretto

Pineapple juice, Cointreau, Amaretto

LE MOJITO DES ALPES • 14€

Chartreuse verte, menthe, cassonade, quartiers de
citron vert, eau pétillante, mousse Génépi

*Green chartreuse, mint, brown sugar, lime wedge,
sparkling water, Génépi mousse*

LA MANGOLA • 14€

Rhum blanc, rhum ambré, mangue
fraîche, glace coco

*White rum, amber rum, fresh mango,
coconut ice cream*

L'AIGUILLE ROUGE • 14€

Vin rosé, sirop de pamplemousse rose,
Prosecco, pointe de grenadine

*Rosé wine, pink grapefruit syrup,
Prosecco, hint of grenadine*

BOISSONS

MOCKTAILS
14CL

FARNIENTE SWIZZLE • 8€

Fraises et concombres frais, jus de citron vert, jus d'ananas,
sirop de vanille, eau pétillante
Strawberries and cucumbers, lime, pineapple juice, vanilla syrup

LA PISTE DE L'ÉCUREUIL • 8€

Jus d'ananas, purée de passion, jus d'orange, sirop de fraise
Pineapple juice, passion puree, orange juice, strawberry syrup

LA COMBI DE SKI • 8€

Jus de pomme, jus d'orange, sirop de grenadine
Apple juice, orange juice, grenadine syrup

LE MOUNTAIN SUNSET • 8€

Purée de framboise, jus de pomme, jus d'orange, eau pétillante
Raspberry purée, apple juice, orange juice, sparkling water

L'ARLEQUIN • 8€

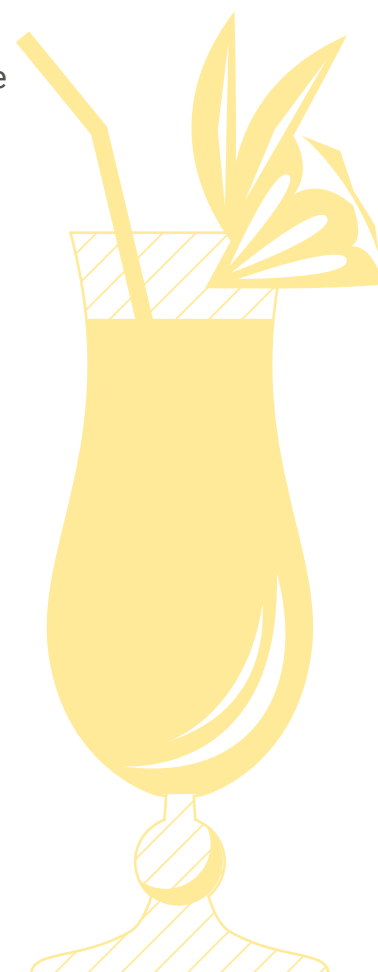
Jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron jaune, pointe de grenadine
Pineapple juice, orange juice, lemon juice, dash of grenadine

LE VIRGIN HUGO • 9€

Prosecco sans alcool, sirop de fleur de sureau,
menthe fraîche, limonade, eau pétillante
*Alcohol-free prosecco, elderflower syrup, fresh mint, lemonade,
sparkling water*

LE VIRGIN SPRITZ • 9€

Sirop d'orange amère, prosecco sans alcool,
eau pétillante, zeste d'orange
*Bitter orange syrup, alcohol-free prosecco, sparkling water,
orange zest*



APERITIFS

12CL

COUPE DE PROSECCO SANS ALCOOL • 8€
Glass of alcohol free Prosecco

COUPE DE PROSECCO • 7€
Glass of Prosecco

COUPE DE CHAMPAGNE • 12€
Glass of Champagne

KIR SAVOYARD • 9€
Crémant de Savoie et crème de myrtille

KIR* VIN BLANC • 7€
Kir white wine

KIR* ROYAL AU CHAMPAGNE • 13€
Royal kir with Champagne

*Cassis, mûre, myrtille ou pêche
Blackcurrant, blackberry, blueberry or peach

BIERES PRESSION DRAFT BEERS

CARLSBERG BLONDE

25CL
5 €

50CL
9 €

1664 BLANCHE

IPA GALIBIER

PANACHÉ

MONACO

Supplément Extra Picon • 2€

Supplément sirop Extra syrup • 0,5€



RICARD / PASTIS 51 - 2CL • 4€

SUZE - 5CL • 5€

VERMOUTH ROUGE/BLANC - 6CL • 6€
Red or white Vermouth

BIERES BOUTEILLES LOCALES LOCAL BEERS

BRASSERIE DES CIMES • 8€
Mousse framboise 5,2°

BRASSERIE MONT BLANC 5,9° • 7€
- La Verte
- La Bleue
- La violette

BIG MOUNTAIN • 8€
La Breakfast Stout

BIERES BOUTEILLES BEERS

L'ORVALE BRUNE • 8€

LE NUAGE GALIBIER • 8€
(double IPA)

DELIRIUM RED • 7€

LA PÉCHERESSE • 7€

LA TRIPLE KARMELIET • 8€

BIÈRE DU MOMENT • 9€

BIÈRE SANS ALCOOL
VandeStreek playground IPA • 7€





BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

EXPRESSO • 2,5€

DOUBLE EXPRESSO • 4€

DÉCA • 2,5€

CAFÉ ALLONGÉ AMERICANO • 3,5€

NOISETTE COFFEE WITH MILK • 3€

GRAND CRÈME / CAFÉ LATTE • 4,50€

CAPPUCCINO • 5€

CHOCOLAT CHAUD HOT CHOCOLATE • 4,5€

CHOCOLAT VIENNOIS • 5,5€

THÉ/ INFUSIONS TEA/ HERBAL TEA • 4,5€

VIN CHAUD MAISON
HOMEMADE HOT WINE - 16CL • 7€

IRISH COFFEE (WHISKY 2CL) • 13€

FRENCH COFFEE (COGNAC 2CL) • 13€

MOUNTAIN COFFEE
(GÉNÉPI OU CHARTREUSE VERTE 2CL) • 13€

SPIRITUEUX SPIRITS 4CL

WHISKY

Jack Daniel's • 9€

Ballantine's • 9€

Chivas 12 ans • 11€

RHUM

Havana Club 3 ans • 7€

Havana Club 7 ans • 9€

Diplomatico • 9€

VODKA

Wyborowa • 7€

Grey Goose • 10€

DIGESTIFS & LIQUEURS

Limoncello • 6,5€

Amaretto • 6,5€

Bailey's • 6,5€

Génépi • 6,5€

Get 27 • 7€

Eau de vie (framboise, mirabelle, poire) • 6,5€

Liabus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Alcohol abuse is dangerous for your health, and should be consumed in moderation



CAFES - SPIRITUEUX
COFFEE - SPIRITS

BOISSONS

SOFTS

COCA COLA 33 CL • 5€

ORANGINA, SCHWEPPE TONIC, SCHWEPPE S'AGRUMES 25 CL • 4,5€

SODAS REGIONAUX • 5€

Local sodas

SIROP À L'EAU 25 CL • 3€

Water syrup

DIABOLO 25 CL • 4€

Lemonade syrup

Au choix : grenadine, cassis, menthe, kiwi, pêche, citron, orgeat, fraise, cerise, sureau, framboise. *Grenadine, blackcurrant, mint, kiwi, peach, lemon, orgeat, strawberry, cherry, elderflower, raspberry*

JUS DE FRUITS ET NECTARS • 4,5€

Juices

Orange, pomme, abricot, ananas, mangue, fraise, tomate, ACE
Orange, apple, apricot, pineapple, mango, strawberry, tomato, ACE



EAUX WATERS

MINÉRALES PLATES
STILL WATER :

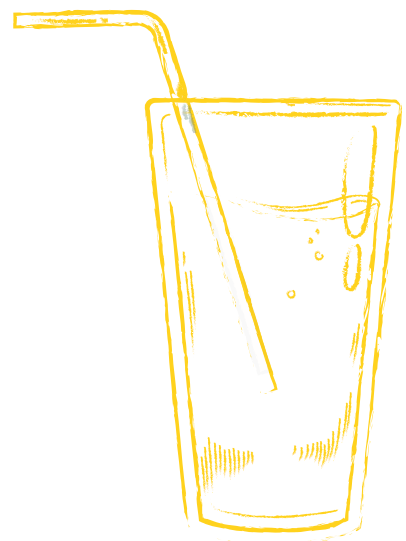
- Vittel

MINÉRALES GAZEUSES
SPARKLING WATER :

- San Pellegrino
- Perrier - 33CL • 4.5€

50CL
4.5€

1L
7€



LES VINS

LES BULLES BUBBLES

12CL

75CL

150CL

CHAMPAGNE

- Bollinger, Spécial Cuvée Brut	-	108€	-
- Rémy Massin, Brut	-	62€	-
- Frerejean Frères, Blanc de Blanc 1er cru	-	135€	-
- Moët & Chandon, Impérial Brut	-	105€	205€
- Moët & Chandon, Impérial Rosé	-	95€	-
- Veuve Clicquot, Impérial Rosé	-	120€	245€
- Malhermes, Brut	12€	-	-

PROSECCO

- Tenute Arace, Brut	7€	28€	-
- Atoria Rosato, Rosé	-	32€	-

ITALIE

- DOCG Galarin Moscato d'Asti - 2022	-	34€	-
--	---	-----	---

CREMANT

- Crémant de Savoie J.Cavaillé	-	30€	-
--------------------------------------	---	-----	---



LES VINS

VINS BLANCS

75CL

SAVOIE

- AOC Roussette de Savoie, « Terre de Famille » J.Cavaillé - 2022 27€
- AOC Chignin Bergeron, Domaine Ravier - 2022 36€

BORDEAUX

- Graves, Château Vimont - 2019 33€

BOURGOGNE

- AOC Saint Véran, Antonin Point - 2022 49€
- AOC Macon Villages, Antonin Point - 2022 37€
- AOP Givry, « Les Grognots » M. Sarrazin - 2021 62€
- AOC Chablis, Domaine Charmoy - 2022 52€
- AOC Chassagne Montrachet, Domaine Bachelet - 2021 105€
- AOC Meursault, « Les Tillets » Domaine Denis Carré - 2019 115€

LANGUEDOC

- IGP Chardonnay, « Chai d'Oeuvre » Vignoble Vellas - 2022 26€
- IGP L'Âme des Pierres, Domaine Mas Des Armes - 2019 56€
- IGP Faune, Domaine Daumas Gassac - 2022 29€

RHONE

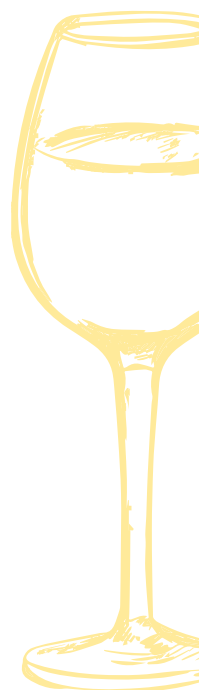
- AOP Côte du Rhône, « Les Abeilles », J.L Colombo - 2021 28€
- AOC St Peray, Domaine Durand - 2021 58€
- AOC Crozes Hermitage, « Les Palais », Cave Clairmont - 2022 33€
- AOP Condrieu, « Les Terrasses », R. Grangier - 2020 98€
- Vins de France, Oé Chardonnay Bio Label Eco Responsable - 2022 24€

LOIRE

- AOC Sancerre, Domaine Tayaux - 2022 39€
- AOC Pouilly Fumé, « Calcite » Domaine Blanchet - 2022 42€

ITALIE

- DOCG Galarin Moscato d'Asti - *effervescent* 34€
- IGP Pinot Grigio, Tenute Arace BIO - 2022 26€



LES VINS

VINS ROUGES

75CL

SAVOIE

- AOC Pinot Noir, « Cep Noir Vieilles Vignes » J. Cavallé - 2022 27€
- AOC Mondeuse, Arbin « Chemin de Lourdens » J.Cavallé - 2020 46€

BEAUJOLAIS

- AOP Morgon, Domaine Tempéré - 2021..... 29€
- AOP Moulin à vent, Domaine du Granit - 2021..... 39€

BORDEAUX

- AOC Graves, N°1 Dourthe - 2018 36€
- AOC Bordeaux, N°1 Dourthe - 2021 34€
- AOC St Emilion Grand Cru, Château Cantenac « Sélection Madame » - 2015 75€
- AOC Diane de Belgrave « Second Vin » Château Belgrave - 2014-2015 52€

BOURGOGNE

- AOC Givry, « Sous la Roche » M. Sarrazin - 2021 59€
- AOP Mercurey, Domaine Narjoux Normand - 2021 54€

LOIRE

- AOC Sancerre, Domaine Tayaux - 2021 28€
- AOC Saumur Champigny, « Clos des Morains » - 2020 58€

LANGUEDOC

- IGP Amstramgram, « Epicurius » Calmet & Joseph - 2023 26€
- AOC Pic St Loup, « Black Wolf » Vignoble Véllas BIO -2022 42€

RHONE

- AOC Côte du Rhône, « Abeille », JL.Colombo 26€
- IGP Costières de Nîmes, « The King », Vignoble Vellas - 2021..... 29€
- AOC Vacqueyras, « Domaine Chapelle St Joseph » - 2019 42€
- AOC Crozes Hermitage, « Les Palais », Cave Clairmont - 2021..... 38€
- Vin de France, Oé Grenache Bio Label Eco Responsable - 2022 24€

ITALIE

- Primitivo Puglia, San Marzano - 2021..... 29€

LES VINS

VINS ROSES

75CL

150CL

PROVENCE

- | | | |
|--|-----|-----|
| - Minuty Prestige - 2022 | 42€ | 89€ |
| - Grain de Glaces, Vigneron de Saint Tropez - 2023 | 28€ | 59€ |

LANGUEDOC

- | | | |
|---|-----|---|
| - Argali, Domaine Puech Haut - 2022 | 38€ | - |
|---|-----|---|

VINS AU VERRE GLASS OF WINE

12CL

50CL

BLANCS

- | | | |
|---|----|-----|
| - SUD-OUEST : Côte De Gascogne - Moelleux | 7€ | - |
| - SAVOIE : Roussette, « Terre de Famille » J. Cavallé | 6€ | 22€ |
| - RHÔNE : Viognier, « Déesse muette » | 6€ | 22€ |
| - PAYS D'OC : Chardonnay, « Chai d'Oeuvre » Vignoble Vellas | 7€ | - |

ROSÉS

- | | | |
|--|----|-----|
| - PROVENCE : Sélection du moment | 7€ | - |
| - PAYS D'OC : Cinsault | 6€ | 21€ |

ROUGES

- | | | |
|--|----|-----|
| - SAVOIE : Pinot Noir, « Terre de Famille » J. Cavallé | 7€ | - |
| - PAYS D'OC : Syrah, « Chai d'Oeuvre » Vignoble Vellas | 7€ | 23€ |
| - BORDEAUX : N°1 Dourthe | 8€ | - |

