

Savoie

Apremont12€ 22€

Vignerons Savoyards

Vif, avec des notes prononcées de citron vert. Un vin d'Apéritif

Snappy, with strong notes of lime. Perfect for an Apéritif.

Roussette de Savoie ♥ 25€

GAEC Guy et Pascal Perceval

Vin compoté, brioché, sec et fruité en finale. Idéal pour une fondue aux fromages

A lovely wine for a cheese fondue: stewed fruits and brioche aromas, dry and fruity finish

Crepy 27€

Domaine de Sevoche

Des vignes ensoleillées à deux pas du Lac Léman pour un vin sec et fruité issu uniquement du Cépage de Chasselas. Rafraichissant avec la Tartiflette

A local white wine made with Chasselas. Refreshing wine for a Tartiflette

Chignin Bergeron 29€

Domaine Jean Vullien & Fils

Son caractère ample et tout en finesse soulignera le Suprême de Poulet et sa Sauce Champignons

One of the most delicate white in the area which could complement Chicken Supreme with Mushroom Sauce beautifully

Loire

Muscadet ♥ 22€

Les Roitelières / La Cave Trio

Sec, frais aux arômes discrets. Il s'émancipera avec le Gravalax de Saumon

Easy drinking dry white wine which will embellish the Salmon Gravlax

Sancerre 17€ 35€

La Reine Blanche / Reverdy Jean & Fils

Une valeur sûre... sec et équilibré. A conseiller avec les St Jacques aux Poireaux

A safe choice for someone who likes dry and well-balanced Sauvignon Blanc. It will complement the Scallops with Creamy Leeks

Bourgogne

Mâcon Villages 24€

Cave de Viré

Un beau chardonnay équilibré entre le fruit et la vivacité. A conseiller avec le Soufflé au Fromage

Well balanced between fruit and liveliness. Why not try it with the Cheese Soufflé ?

Saint Véran14€ 27€

Domaine du Paradis / Vignerons des Terres Secrètes

Un vin frais et fruité. Excellent avec le Crumble de Butternut et Poireaux

Fresh and fruity wine. Excellent with the Butternut and Leek Crumble

Chablis 1^{er} Cru ♥ 38€

Les Vaillons / Domaine Vocoret & Fils

Beaucoup de rondeur. Il accompagnera très bien les St Jacques et Gambas à la Sauce Coco

A floral bouquet typically steely behind. It will complement the Scallops and Tiger Prawns in Coconut Sauce

Meursault 64€

Louis Jadot

Charmeur et expressif qui met en valeur le fruit et la fraîcheur du Chardonnay

An expressive Meursault which emphasizes the fruit and freshness of the Chardonnay

Sud Ouest

Château de la Jaubertie13€ 25€

Bergerac / Hugh Ryman

Frais avec des notes de pamplemousse et de pêche

Clear and dry with notes of grapefruit and peach

La Douceur de Vigné Lourac 22€

Gaillac / Vigné Lourac

Une gourmandise, à déguster avec un foie gras ou un moelleux au chocolat

A treat with a Foie Gras or a warm Chocolate Pudding or maybe just as an Apéritif

Alsace

Riesling Tradition 24€

Joseph Cattin

Un vin sec, avec de belles notes d'agrumes. Le Risotto aux Ecrevisses ou une Raclette le mettront en valeur

Dry, persistent and balanced, it will beautifully complement a spicy Crayfish Risotto or a Raclette

Gewürztraminer Tradition ♥ 27€

Joseph Cattin

Un vin gourmand aux arômes de Litchi, de Mangue et de Rose. Une finale tout en fraîcheur. Pour ceux qui préfèrent un peu plus de douceur

A voluptuous wine, with Litchi, Mango and Rose aromas. Perfect for those who like a little bit more sweetness

Côtes du Rhône

Crozes Hermitage 29€

Cave de Tain

Vin fruité, floral, épicé et équilibré

Fresh, fruity and elegant wine

Vin Etranger

Mamaku Sauvignon 26€

Nouvelle Zélande

Couleur paille, ce vin surprend avec ses notes tropicales de kiwi et de groseilles et une finale minérale. A goûter avec les Gambas au Piment d'Espelette

Light straw in colour and full of lush tropical flavours, gooseberry and kiwi with a hint of minerality on the finish. Try it with Tiger Prawns in Espelette Chilli

Savoie

Gamay de Savoie 16€(50cl) 23€

Domaine Vullien Jean & Fils

Léger et fruité

Light and fruity red

Mondeuse de Freterive 13€ 25€

Domaine Vullien Jean & Fils

Pour goûter un cépage typiquement Savoyard

To taste a typical Savoyard grape

Pinot Noir Jeannine ♥ 27€

Domaine Vullien Jean & Fils

Un bon caractère pour un Travers de Porc

A Red wine to enjoy with Spare Ribs

Saint Jean de la Porte 33€

Domaine Vullien Jean & Fils

Plus en finesse qu'en puissance

Supple, fruity and tannic at the same time

Beaujolais

Morgon 24€

La Croix Gaillard / Domaine Pardon & Fils

Le charme fruité d'un cru de Beaujolais avec une très belle structure. Parfait avec le Poivron farci

A fruity and charming Gamay with a very elegant structure. It will be perfect with the Stuffed Peppers

Brouilly 26€

Domaine Tavian / Domaine Pardon & Fils

Une bouche ronde, assez puissante et fruité

Round in the mouth with a rich palate and hints of fruits

Sud Ouest

Château le Payral 16€(50cl) 23€

Bergerac / Thierry et Isabelle Daulhiac

C'est bio comme beaucoup de Bergerac. Simple et plaisant. Idéal pour un Confit de Canard qui vient de la Dordogne également !

A pleasant organic wine which will complement beautifully the Duck Leg with Ceps as it comes from the Dordogne as well!

Torus 27€

Madiran / Brumont

Pour accompagner la Pierre Chaude

A tannic red, perfect for the Hot Stone

Château du Cèdre 32€

Cahors / Pascal et Jean-Marc Verhaeghe

Puissant et aromatique, il agrmente à merveille le Cassoulet

A powerful aromatic Cahors to drink along rich food like a Cassoulet

Château La Coustarelle « L'éclat » ♥ ♥ ♥ 42€

Cahors / Michel et Nadine Cassot

La puissance et la finesse d'un 100% Malbec. Une merveille avec les médaillons de Cerf aux Airelles

The power and finesse of a 100% Malbec. Absolutely delightful with the Venison Medallions

Languedoc Roussillon

Corbières 24€

Château Etang des Colombes / Gualco

Long et puissant avec des tanins présents, arrondis, riches en fruits rouges. Très plaisant avec un plateau de Charcuterie

Rich, ripe fruity flavours with a smooth, bountiful structure which makes a solid whole. Very pleasant with a Cold Meats Platter

Faugères Grande Réserve ♥ 28€

Ollier Taillefer

Le traditionnel Faugères, c'est le terroir qui s'exprime. A goûter avec le Risotto aux Cèpes qui ne manque pas de caractère non plus

A traditional Faugères, an expression of the south of France. The garlicky and creamy Cep Risotto would be a nice companion

Bourgogne

Côte Chalonnaise 28€

Domaine Theulot Juillot

Un Pinot Noir typique avec du fruit, de l'ampleur et de la générosité

A typical Pinot Noir: fruity, mouth filling and generous

Rully ♥ 30€

Vignerons de Buxy

Un bouquet de fruits rouges évoluant vers des notes épicées qui accompagneront parfaitement la Cocotte de Joints de Porc

Its Red fruits bouquet and spicy notes will complement Pork Cheeks Casserole

Haute Côte de Beaune 17€ 33€

Clos de la Perrière / Parigot

Il est tout à la fois riche et puissant, fin et rond

Dark red, supple wine

Haute Côte de Nuit 35€

Gerbet

Parfumés aux arômes de fruits rouges frais

Fresh and light, evoking the beautiful landscape of this area

Santenay 1^{er} Cru 37€

Château de la Charrière / Clos Rousseau

Ambitieux et harmonieux

Ambitious and harmonious

Mercurey 1^{er} Cru 39€

Les Croichots / Domaine Theulot Juillot

Son fruit et ses arômes légèrement torréfiés en fin de bouche accompagnent parfaitement une Bourguignonne

Light and elegant, with toasty notes, it will marvellously complement a Beef Fondue

Chassagne Montrachet 41€

Les Benoites / Bachelet

Les tanins sont très présents et la matière est là. A déguster avec la Compotée de Canard

Full bodied and silky, lovely with the Duck "compotée"

Fixin ♥ 43€

Crais de Chêne / Domaine Bouvier

La finesse d'un excellent vin de Bourgogne et une longueur en bouche qui fait Mmmmm..... Superbe avec le Magret de Canard au Miel et à la Moutarde

Finesse of Bourgogne and a great length in mouth. Mmmm ! Superb with the Duck in Honey and Wholegrain Mustard

Ladoix 1^{er} Cru 55€

La Corvée / Domaine Guiton

Il est puissant avec une structure tannique imposante en bouche

Rich aromas, sumptuously smooth and deep coloured

Vosne Romanée 78€

Beaux Monts / Champy

Nez de menthe, de fève de cacao, de cerise et de torréfaction. En bouche attaque ronde, souple et longue. Beaucoup de matières et tanins soyeux. Médallions de Cerf et Magret de Canard le sublimeront

The nose is a blend of mint, cocoa beans, cherry and roasting coffee. The attack is supple and round with a long finish. It is structured by silky and well blended tannins. Venison Medallions and Duck Breast will sublime it

Nuits St Georges 1^{er} Cru 135€

Clos des Forêts / Domaine de l'Arlot

Racé et harmonieux, il développe son intensité aromatique de fruits rouges et noirs, puis des notes plus sombres de réglisse et de cuir. A déguster avec le Filet de Bœuf, Sauce au Poivre

A persistent Red with red fruits aromas, leather and liquorice. A great choice for the grilled Fillet Steak and Pepper Sauce

Bordeaux

Château Bel Air 12€ 23€

Bordeaux / Schöder Schyler

Vin simple et bien fait

Well made, simple Bordeaux

Château Le Bourdieu ♥ 27€

Medoc / Guy Bailly

Un bouquet complexe et élégant. Il séduit par sa souplesse et sa générosité. A déguster avec notre menu « Réconfort »

Seduces with its suppleness and generosity. Try it with our menu "Réconfort"

Château Lagorce Bernadas 33€

Moulis / Vallette

Arômes de framboise et de cerise, un vin frais qui mettra tout le monde d'accord

Raspberry and cherry flavours, a wine to please everyone

Château La Rose Pourret ♥ ♥ 37€

Saint Emilion / Philippe Warion

Nez de fruits rouges et noirs bien mûrs. Une belle texture avec des tanins mûrs avec une finale gourmande sur un boisé subtil. A déguster avec le Menu tout Canard pour l'apprécier au mieux

Rich red and black fruits nose. A good texture with ripened tanins and a subtil woody finish. Try this Grand Cru St Emilion with the Duck menu to fully appreciate it !

Château Maucaillou..... 64€

Moulis / Philippe Dourthe

Contraction de « Mauvais » et « Caillou ». Il est long en bouche avec une certaine « amabilité ». Saveurs très mures, concentrées, harmonieusement équilibrées

Intensely fruity and concentrated flavours, carefully balanced and long-lasting taste in the mouth

37.5cl 75cl

Château Haut Marbuzet 2011 ♥ ♥ ♥ ♥ 89€

Saint Esthèphe / Duboscq

« Qualité est ma vérité » dit la bouteille et c'est vrai. Un vin à la personnalité affirmée avec un nez aromatique et une vraie longueur en bouche. Divin avec le Filet de Bœuf Rossini

« Qualité est ma vérité » means « Quality is my truth » says the label and it is true! A real pleasure with all the assets of a Bordeaux. Divine with a Fillet Steak Rossini

Château la Gaffelière 1er Grand Cru Classé 2000 172€

St Emilion / Famille Malet-Roquefort

Elégant et arrivé à maturité, ce St Emilion révèle des notes d'herbes grillées, de sable, de cassis et un soupçon d'encens

This elegant, fully mature 2000 St. Emilion reveals notes of roasted herbs, sandy, loamy soil, black currants and a hint of incense. Medium-bodied with outstanding harmony

Côtes du Rhône

Chantecôtes Réserve12€ 22€

Côtes du Rhône / Caves de Chantecotes

Un vin équilibré et flatteur

Flattering and well balanced, the « singing hills » give a supple and fruity red

Vacqueyras..... 27€

Vieux Clocher / Arnoux & Fils

Beaux tanins, belle ampleur, quelques notes de poivre en finale

Tannic and a good length with hints of peppercorn

Crozes Hermitage 19€(50cl) 29€

Cave de Tain

Jolis arômes de fruits mûrs et une finale sur les épices

Beautiful ripe fruit aromas and a spicy finish

Saint-Joseph 36€

Domaine du Chêne

Un vin puissant qui garde une jolie souplesse. Arômes de fruits gourmands et notes boisées

A powerful wine that keeps its roundness. Tasty fruit aromas and subtle wood notes

Châteauneuf du Pape ♥ ♥ 48€

Tradition / Domaine Mathieu

Dense, puissant, un nez de fruits rouges murs et d'épices douces. Ce vin accompagnera toutes les viandes grillées

Dense, with ripe red fruits and sweet spices aromas. This wine will complement grilled meats beautifully

Côte-Rôtie ♥ ♥ ♥ 78€

Brune et Blonde / E. Guigal

Très belle expression du cépage Syrah, cette Côte-Rôtie est un classique du genre

Beautiful expression of the grape Syrah

Savoie

Gamay de Savoie 16€(50cl) 23€

Domaine Vullien Jean & Fils

Une délicate odeur de framboise précède une bouche franche et soutenue

A delicate raspberry nose, a dry light fresh Rosé

Languedoc - Sud Ouest - Provence

Note Bleue 24€

Côtes de Provence / Les Maîtres Vignerons - Presqu'île de St Tropez

Une bouche gourmande aux arômes d'agrumes

Generous on the palate with citrus aromas

Les Collines 26€

Faugères / Ollier Taillefer

Un rosé subtil aux intenses notes de fruits frais

Subtle rosé wine with intense fresh fruits notes

Elixir ♥ 28€

Côtes de Provence / Les Maîtres Vignerons - Presqu'île de St Tropez

Le compagnon idéal des poissons, des salades ou d'un moment partagé entre amis, tout simplement !

An ideal companion to fish, salads or a moment shared between friends !

Domaine de l'Olivette 33€

Bandol / Dumoutier

La saveur citron pêche prend tout son volume dans une bouche harmonieuse, équilibrée et à la longueur extraordinaire

Good balance between its peppery fruity volume, a lingering full flavoured dry Rosé

Magnum

Corbières 50€

Château Etang des Colombes

Châteauneuf du Pape 92€

Domaine Mathieu

Mousseux

Brut de Charvis 25€

Champagne

Champagne Beaumont des Crayères 37€

Champagne Laurent Perrier Brut 58€

Pichet

	25cl	50cl	75cl
ROUGE	6	12	18
BLANC	6	12	18
ROSE	6	12	18