

Carte des Vins

Vin Blanc

Vin Blanc au verre 1dl

Chasselas Cave de Sézenove, Bernard Bosseau, Bernex	6,50 Chf
Sauvignon Domaine des Graves, Genève-Avusy	7,50 Chf
Chardonnay Château des bois 1 ^{er} cru, Coteau de Bourdigny, Satigny	8,50 Chf

Bouteille 75 cl

Chasselas 'Etoile de Peissy', Domaine des Bossons, Peissy <i>Léger et frais, parfum de tilleul et de poire</i>	35,50 Chf
Sauvignon Domaine du Clos du Château, Chouilly <i>Saveurs intenses de fruits exotiques et d'agrumes Des nuances florales et une note minérale</i>	39,50 Chf
Chardonnay Château des bois 1 ^{er} cru, Coteau de Bourdigny, Satigny <i>Vin fruité, riche, beaucoup de corps tout en conservant une acidité élevée</i>	41,50 Chf
Sancerre Château de Sancerre <i>Nez sur des notes de fruits à chair blanche et jaune Bel équilibre entre fruité, minéralité et rondeur</i>	51,50 Chf
Chablis Domaine du Vauroux <i>Minéralité marquée, enrobée par des arômes de genêt, giroflée Pomelo, de citron puis de poire, de pêche et de beurre frais</i>	42,50 Chf

Vin Rosé

Vin Rosé au verre 1dl

Gamay Rosé Domaine des Curiades, Lully	6.50 Chf
Œil de Perdrix Domaine des Curiades, Lully	7.50 Chf
M de Minuty , Provence	8.50 Chf

Bouteille 75 cl

Gamay Domaine des Curiades, Lully	34.50 Chf
Œil de perdrix Domaine des Curiades, Lully	39.50 Chf
M de Minuty , Provence	51,50 Chf

VIN ROUGE

Vin rouge au verre 1dl

Gamay 'Les Velours' Domaine des Bossons, Peissy	6,50 Chf
Merlot Château du Crest, Jussy	8,50 Chf
Gamaret 'Les Grands Charmes' barriques, Domaine des Charmes, Peissy	8,50 Chf

Bouteille 75 cl

Gamay 'Les Velours' Domaine des Bossons, Peissy <i>Vin souple et fruité avec des arômes de fruit rouges</i>	35,50 Chf
Pinot Noir 'Vieux clocher' Domaine des Bossons, Peissy <i>Élevé en barrique, aux arômes de fruits des bois</i>	49,50 Chf
Merlot Château du Crest, Jussy <i>Des arômes de fruits noirs : myrtilles et mûres</i>	53,50 Chf
Gamaret 'Les Grands Charmes' barriques, Domaine des Charmes, Peissy <i>Au nez puissant de fruits rouges et noirs, sa bouche épicée</i>	53,50 Chf
Divico Barrique bio, vieilli en fût de chêne, Domaine des Trois Lacs, Laurent Thevenoz, Laconnex <i>Vin structuré, fruité et épicé, très riche en anthocyanes</i>	53,50 Chf
Syrah Shéhérazade Domaine de Chafalet, Ramu, Dardigny <i>Caractérisé par des saveurs de fruits rouges et note épicées</i>	55,50 Chf
Le pont des soupirs Domaine du paradis, Satigny <i>Épicé : note de réglisse et d'anis, Fruité : harmonie de griottes et cerises noires, soutenue par un côté vanillé</i>	59,50 Chf
Gamaret Stéphane Gros, Dardagny <i>Dense et puissant, une bombe de cerises noires et épices douces sur du velours</i>	65,50 Chf
Cuvée des 3 ours 1^{er} Cru Domaine des Curiades, Lully <i>Vinifié selon la tradition des Amarone, puissant, velouté et complexe Développant des arômes de fruits mûrs</i>	69,50 Chf
Gigondas Réserve Mont Redon <i>Nez complexe de pêche blanche et d'Aubépine Bouche vive et droite, finale désaltérante</i>	54,50 Chf
Pic Saint Loup 'Le gamin', Clos des Augustins, Languedoc Roussillon <i>Fruits expressifs avec définition sur les fruits rouges et noirs Une bouche poivrée et soyeuse avec des tanins bien intégrés</i>	49,50 Chf
Aloxe-Corton Joseph Drouhin, Côte de Beaune <i>Un nez aux arômes de fruits confits et notes d'épices Une bouche tout aussi gourmande et puissante</i>	69,50 Chf
Medoc 'Les Brulières de Beychevelle' Medoc <i>Un joli mélange de fruits noirs, cassis, mûres, violette, bois de cèdre Chocolat et épices</i>	61,50 Chf
Pellegrin Domaine Grand Cour, Jean Pierre Pellegrin, Peissy <i>Le nez est sur la cerise, le pruneau, le kirsch avec des notes poivrées Bouche est suave, ample, un beau fruit qui dure.</i>	85,00 Chf