

À PARTAGER SEUL OU À PLUSIEURS

- **Planche de charcuterie.....** 21,00 €
Notre terrine de cochon aux pistaches, assortiment de charcuterie artisanale de la Maison Baud à Villaz : jambon sec, jambon blanc et saucisson géant, pickles de légumes maison, salade de saison
- **Planche de « Caïon & Fromâjo »** 32,00 €
Reblochon AOP, bûche de chèvre de la ferme de la Closette à Thônes, notre terrine de cochon aux pistaches, assortiment de charcuterie artisanale de la Maison Baud à Villaz : jambon sec, jambon blanc et saucisson géant, pickles de légumes maison, salade de saison
-  **« Bougnettes » de pommes de terre.....** 14,00 €
Beignets de pomme de terre croustillants au cœur moelleux, sauce des Canuts au fromage blanc, échalotes et fines herbes
-  **Berthoud Apéro.....** 19,50 €
Spécialité traditionnelle garantie ! Fromage d'Abondance AOP, vin blanc, vin de Madère, le tout dorloté au four
-  **Lingots de polenta croustillants** 9,50 €
Sauce des Canuts au fromage blanc, échalotes et fines herbes
- **Assiette de bœuf séché du Chef** 15,00 €
Fines tranches de bœuf séché par nos soins, pain artisanal toasté, pickles de légumes maison, salade de saison

BIÈRES À LA PRESSION

- | | 25cl | 50cl |
|---|------------|--------|
| • Birra Moretti L'Autentica 4,6° | 5,00€..... | 9,80€ |
| Authentique bière blonde italienne : La Baffo d'oro | | |
| • Rousse du Mont-Blanc 6,5° | 6,50€ | 12,80€ |
| Multi médaillée mondiale. Sans gluten | | |
| • Crystal IPA du Mont-Blanc 4,7° | 6,50€ | 12,80€ |
| Multi médaillée mondiale. Sans gluten | | |

BIÈRES À LA BOUTEILLE

- **Bières du Mont-Blanc (33 cl).....** 7,80 €
Blonde 5.8°, Verte au Génépi 5.9°, Blanche 4.7°, Bleue aux myrtilles 5.8°, Triple 8.3°

 Plat végétarien

ENTRÉES & HORS D'ŒUVRE

- **Escargots tout Chô !.....les 6 : 13,00 €les 12 : 25,00 €**
Au beurre persillé relevé à la pointe d'ail
- **Truite de région fumée par nos soins 18,50 €**
Chlorophylle d'herbes folles, condiment échalotes et citron, brioche pur beurre de nos pâtissiers toastée
- **Notre terrine de cochon aux pistaches 13,50 €**
Pain artisanal toasté, pickles de légumes maison, salade de saison
- **Cocotte d'œufs parfaits en meurette..... 12,00 €**
Œufs fermiers Label Rouge parfaits, jus au vin rouge, lard paysan, oignons perlés, champignons de Paris, petits croûtons, cébettes
- **♥ 🌿 Malakoffs suisses bien gourmands 14,50 €**
Beignets au gruyère et vacherin de nos voisins suisses, salade de saison
Un coup de cœur de gourmandise !
- **Soupe à l'oignon gratinée 10,00 €**
The Soupe Made In France par excellence ! Croûtons de pain artisanal, Abondance AOP
- **♥ Brioche perdue aux morilles 14,90 €**
Brioche pur beurre de nos pâtissiers imbibée de migaine, fricassée de morilles, jus corsé, éponge de persil, salade de saison
- **🌿 Gratin de ravioles.....entrée : 12,50 €.....plat : 24,00 €**
Tombée d'épinards frais, ravioles au reblochon, Abondance AOP, crème
- **P'tite charcuterie 15,00 €**
Assortiment de charcuterie de la Maison Baud à Villaz, pickles de légumes maison, salade de saison
- **Assiette de bœuf séché du Chef 15,00 €**
Fines tranches de bœuf séché par nos soins, pickles de légumes maison, salade de saison

SPÉCIALITÉS AUX FROMAGES

- **Berthoud : Spécialité Traditionnelle Garantie !...29,90 €**
Fromage d'Abondance AOP, vin blanc, vin de Madère, le tout dorloté au four.
Accompagné d'assortiment de charcuterie artisanale de la maison Baud à Villaz, pommes de terre, salade de saison
- **Tartiflette spéciale Ô Savoyard !.....25,80 €**
Lard paysan, pommes de terre et oignons poêlés, fromage au lait cru des Moines de l'Abbaye de Tamié (73), salade de saison
- **Boîte chaude du Mont-Revard**36,00 €
Fromage aux lait cru de vache nourries à l'herbe aux alentours du Mont-Revard en Savoie. Servi dans sa boite, pommes de terre, assortiment de charcuterie artisanale de la Maison Baud à Villaz, salade de saison
- **✓ Fondue savoyarde traditionnellepar pers 25,50 €**
Garantie sans emmental ! Sélection de fromages d'Appellation d'Origine Protégée au lait cru et affinés selon la tradition
- **Fondue savoyarde des « Monchus »..... par pers 35,00 €**
Fondue traditionnelle, assortiment de charcuterie artisanale de la Maison Baud à Villaz, pommes de terre, salades de saison
- **✓ Fondue aux champignons du moment.. par pers à l'ardoise**
Fondue traditionnelle agrémentée de champignons du moment
Assortiment de charcuterie +15 €
- **✓ Fondue suisse Moitié Moitié** par pers 29,90 €
Gruyère suisse, vacherin de Fribourg. **Assortiment de charcuterie +15 €**
- **Raclette de Savoie IGP au lait cru (mini 2 pers) par pers 32,50 €**
Accompagnée d'un assortiment de charcuterie artisanale de la Maison Baud à Villaz, pommes de terre, salade de saison. Fromage de meule, au couteau, servi et consommé sur place
- **✓ Crozylèvre de Stéphane.....26,50 €**
Gratin de crozets à la farine de sarrasin, fromage de chèvre de la Ferme de la Closette à Thônes, oignons, crème, salade de saison
- **♥ Boule Ô Savoyard !.....29,50 €**
Miche de pain artisanal garnie de raclette de Savoie IGP au lait cru fondu, lard paysan, oignons caramélisés, œuf fermier Label Rouge, salade de saison
- **Croûte savoyarde à la Rouquine**
Championne du Monde21,00 €
Pain bûcheron artisanal imbibé de bière rousse du Mont Blanc, morilles au jus, bœuf séché du Chef, gratiné aux fromages de Savoie, œuf fermier Label Rouge, salade de saison

POISSONS SUIVANT ARRIVAGE CHEZ NOUS UNIQUEMENT DU FRAIS !

- **Filet d'omble chevalier** 29,90 €
Omble Chevalier grillé, fleurette au Génépi de Savoie, pomme Anna maison, légumes de saison rôtis
- **♥ Gratin de truite de région**
« Lieutenant Tom Morel »..... 27,80 €
Escalope de truite pochée sur un lit de tagliatelles fraîches aux œufs frais et farine de blé dur, gratinée à la bisque d'écrevisses sauvages
- **Carpaccio de truite fumée par nos soins.....** 28,60 €
Fines tranches de truite fumée, condiment échalotes et citron, chlorophylle d'herbes folles à l'huile d'olive extra vierge, lingot de polenta de Savoie

COMPLÉMENTS

- **Légumes de saison rôtis.....** 4,00 €
- **Beignet de pommes de terre** 7,00 €
- **Salade de saison.....** petite : 3,00 €.....grande : 5,00 €
- **Polenta crémeuse** 4,00 €
- **Pommes de terre en robe des champs** 4,00 €
- **Frites maison.....** petite : 3,00 €grande : 6,00 €
- **Gratin de pommes de terre** 7,00 €
- **Tagliatelles fraîches au beurre** 6,00 €
- **Assortiment de charcuterie.....** 15,00 €

**L'essentiel de nos légumes nous viennent
en direct de notre producteur Grégoire
à moins de 15 kilomètres du restaurant**

VIANDES

- **Diots artisanaux de Villaz** 25,50 €
Saucisses traditionnelles savoyardes de la Maison Baud mijotées au vin blanc, oignons et légumes, polenta crémeuse
- ❤ **Fameuse fricassée de caïon sauce « Coffer » ...** 26,50 €
Civet de cochons de région nourris aux céréales, champignons, échalotes, lard paysan, carottes, cébettes, polenta crémeuse
- ❤ **Vol au vent au ris de veau** 36,00 €
Feuilletage pur beurre de nos pâtissiers, ris de veau et volaille poêlés, champignons de Paris, carottes, fleurette gourmande aux morilles
- **Escalope savoyarde gratinée** 26,00 €
Crémée et dorlotée au four. Filet de poulet moelleux cuit basse température, jambon sec, champignons, gratinée au reblochon de Savoie AOP, frites maison
- **Mignon le cochon** 22,50 €
Filet mignon fondant cuit basse température, jus réduit au thym, gratin de pommes de terre



CORDON BLEU XXL

*Escalope de veau garnie
de jambon blanc artisanal
de la Maison Baud à Villaz
et fromages de Savoie au lait cru,
en habit de chapelure de pain artisanal.
Gratin de pommes de terre*

•

ICI et nulle part ailleurs !

36€



CAFÉ DE PARIS

*Contre filet de bœuf grillé
et sa fameuse sauce Café de Paris
Frites maison et salade de saison*

•

Le tout premier Café de Paris à Annecy
a été servi dans un de nos établissements :
La Brasserie des Européens en Avril 1990.
Très souvent imité mais JAMAIS égalé !

34€50
PAR PERSONNE

MENU AVAILABLE IN ENGLISH





MENU DES BOËBES*

(- 10 ans)

PLAT + DESSERT

13€

Truite fraîche de région grillée, frites maison

Ou

*Jambon blanc artisanal de la Maison Baud à Villaz,
frites maison*

Ou

Mini tartiflette

*Lard paysan, pommes de terre et oignons poêlés,
fromage au lait cru des Moines de l'abbaye de Tamié (73)*

•

1 boule de glace au choix Ou Compote en gourde

*offre non cumulable avec d'autres offres en cours ou gratuités ou remises

DESSERTS & FROMAGES

Toutes nos pâtisseries sont élaborées par nos pâtissiers

- **L'unique matafan aux pommes de Savoie**11,50 €
Servi au poêlon et flambé au calvados. Chez nous et nulle part ailleurs !
- **♥ Biscuit de Savoie comme le servait Pauline.....**10,50 €
L'arrière Grand-Mère à l'origine de notre histoire en 1949
Glace vanille, chocolat chaud
- **Tarte Demoiselles Tatin**12,00 €
L'accident qui rendit la tarte des sœurs Stéphanie et Caroline Tatin légendaire !
Pommes caramélisées, pâte brisée, caramel, glace vanille
- **Fameuses crêpes Suzette 1890**14,00 €
Préparée en spectacle à table, caramel au beurre à l'orange, flambée à la liqueur d'orange
- **Mousse au chocolat**9,90 €
La recette de mon Grand-Père Claude, éclats de pâte sablée au chocolat
- **♥ Belle brioche perdue de Tonton Philippe**12,00 €
Brioche pur beurre imbibée au lait de poule vanillé servie au poêlon, glace vanille, caramel laitier à la fleur de sel. Le dessert que Victoria attend toujours depuis 30 ans !
- **Verrine Citron & Citron.....**9,90 €
Crèmeux citron lemon curd, mousse citron, éclat de pâte sablée
- **♥ Crème brûlée à la gousse de vanille Bourbon.....**9,50 €
Des œufs, de la crème, de la vanille et de la cassonade !
- **Profiteroles piémontaises glacées au chocolat chaud.....**13,00 €
Choux pâtissiers garnis de glace noisette, chocolat chaud, amandes de Polignac, chantilly maison
- **Café gourmand**10,00 €
Baci di Dama, mini mousse au chocolat, pana cotta vanille et caramel laitier à la fleur de sel, chou vanille, glace
- **Digestif gourmand (4cl)**14,00 €
Baci di Dama, mini mousse au chocolat, pana cotta vanille et caramel laitier à la fleur de sel, chou vanille, glace
- **♥ Café Baci di Dama.....**8,00 €
Expresso accompagné des fameux biscuits piémontais à la noisette fourrés au chocolat noir

CRÈPES PARTY

- **Sucre cassonade**6,00 €
- **Confiture maison, crème de marron**7,50 €
- **Chocolat chaud, Nutella®, caramel laitier fleur de sel.....**7,50 €
- **Supplément chantilly maison à la vanille Bourbon**2,00 €
- **Assiette de fromages.....**10,00 €
¼ de Reblochon de Savoie AOP, ¼ de bûche de chèvre de la Ferme de la Closette. Salade de saison
- **♥ Chèvre de Stéphane dorloté au four**8,00 €
Chèvre de la Ferme de la Closette au four, huile de noix, thym, pain artisanal toasté

GLACES & SORBETS

Toutes nos glaces et sorbets sont élaborés par nos pâtissiers

- **Café Liégeois** 9,90 €
Glace café, café glacé pur Arabica, chantilly maison à la vanille Bourbon, amandes de Polignac, coulis de café
- **Très chocolat Liégeois** 9,90 €
Glace chocolat, meringue, chantilly maison à la vanille Bourbon, amandes de Polignac, chocolat chaud
- **Coupe Tatin Glacée** 9,90 €
Éclats de pâtes sablée, glace vanille, quartiers de pommes caramélisés, chantilly maison à la vanille Bourbon, caramel, amandes de Polignac
- **Sundae Caramel** 9,90 €
Glace caramel et vanille, meringue, éclats de Granola®, chantilly maison à la vanille Bourbon, caramel laitier, amandes de Polignac
- **Dame Blanche : Coupe Danemark** 9,90 €
Glace Vanille, meringue, perles craquantes aux chocolats, chantilly maison à la vanille Bourbon, chocolat chaud
- **Mont Blanc** 9,90 €
Glace marron et vanille, meringue, crème de marron, chantilly maison à la vanille Bourbon, caramel laitier à la fleur de sel, amandes de Polignac

À LA BOULE

- **1 boule : 3,50€..... 2 boules : 6,50€ 3 boules : 9,50€**
- Glaces : Vanille, Café, Chocolat, Caramel fleur de sel, Chartreuse, Noisette, Marron
Sorbets : Fraise, Ananas, Mangue, Thé à la menthe*, Citron*
- *contient des traces de lait

ARROSÉS

- **Colonel Savoyard** 11,00 €
Glace citron, Marc de Savoie (3cl)
- **Chartreux** 11,00 €
Glace Chartreuse, Chartreuse (3cl)
- **Granier & Granier** 11,00 €
Sorbet ananas, liqueur de verveine de Vincent d'Annecy (3cl)

POUR FINIR EN BEAUTÉ !

- **Café Savoyard** 12,00 €
Créé un soir de tempête de neige en montagne, il réunit la fougue du Marc de Savoie, l'arôme du café et la douceur de la crème... Ça réchauffe les cœurs !
- **La Grolle de l'amitié (mini 2 personnes)** par personne 7,00 €
À l'origine les berges de Savoie versaient un mélange de café et de gnôle dans leurs sabots. Nous la préparons avec du café, du sucre et du marc de Savoie arrangé. À boire entre amis jusqu'au bout sans reposer la grolle !
- **Café Goutte (2cl)** 6,00 €
Expresso et 2 cl de gnôle

BOISSONS FRAÎCHES

• Jus et nectars de fruits (25 cl)	4,90 €
Orange ³ , ananas ³ , pomme ² , tomate ¹ , abricot ³	
• San Pellegrino Limonata citronnade rafraîchissante	4,90 €
• Coca-Cola, Coca-Cola Zero (33 cl), Fanta Orange, Fuze Tea pêche (25 cl)	4,90 €
Schweppes Indian Tonic (25 cl), Perrier (33 cl)	4,90 €
Vittel, San Pellegrino (50 cl)	5,50 €
Vittel, San Pellegrino (100 cl)	7,50 €



BOISSONS CHAUDES

• Café expresso Perle Noire 100% Arabica	2,80 €
Décaféiné 100% Arabica	2,80 €
Café noisette 100% Arabica	2,90 €
Double expresso Perle Noire 100% Arabica	4,90 €
Grand crème Perle Noire 100% Arabica, Cappuccino	4,90 €
Chocolat chaud maison	4,80 €
Café Viennois, Chocolat Viennois	6,80 €
Thés	4,00 €
Infusions du Sanglier Philosophe	4,80 €
Café Savoyard (Marc de Savoie, café, crème fouettée)	12,00 €
La Grolle de l'amitié (mini. 2 pers./pers.)	7,00 €
Café Goutte (expresso + 2cl de gnôle)	5,50 €
Caffè et Baci di Dama	9,00 €

Expresso accompagné des fameux biscuits piémontais à la noisette et fourrés au chocolat

NOS LIQUEURS COUP DE CŒUR (4 CL) • 9,00€

Liqueurs Artisanales, Bio et d'Annecy des frères Granier
Verveine de Vincent, Menthe, Génépi, Gentiane, Reine des prés, Verveine de Stéphane

GNÔLES D'ICI ET PAR LÀ • (4 CL) • 8,00€

Génépi • Myrtille, parfaite alliance du fruit et de l'alcool • Arquebuse, finement citronnée et digestive • Vulnéraire, douce rappelant subtilement la noisette et la noix • Hysope, vertues médicinales aux notes de réglisse • Vieille Prune, légèrement ambrée • Mont Corbier, de l'Abbé Guile, mélange de plantes alpines • Chartreuse verte, aux 130 plantes, par les Moines Chartreux de Voiron • Chartreuse jaune, douce et moelleuse • Fée des Monts aux 15 plantes cultivées dans les Jardins de l'abbaye de Saint-Jean d'Aulps • Marc de Savoie, Maison Dolin à Chambéry • Sapinette, aux bourgeons de sapin • Eau-de-vie de poire • Limoncello

NOS PARTENAIRE



¹ Pur jus, ² À base de jus concentré, ³ Nectar

À PARTAGER ENTRE AMIS À L'APÉRITIF

• Planche de charcuterie	21,00 €
Notre terrine de cochon aux pistaches, assortiment de charcuterie artisanale de la Maison Baud à Villaz : jambon sec, jambon blanc et saucisson géant, pickles de légumes maison, salade de saison	
• Planche de « Caïon & Fromâjo »	32,00 €
Reblochon AOP, bûche de chèvre de la ferme de la Closette à Thônes, notre terrine de cochon aux pistaches, assortiment de charcuterie artisanale de la Maison Baud à Villaz : jambon sec, jambon blanc et saucisson géant, pickles de légumes maison, salade de saison	
• « Bougnettes » de pommes de terre	14,00 €
Beignets de pomme de terre croustillants au cœur moelleux, sauce des Canuts au fromage blanc, échalotes et fines herbes	
• Berthoud apéro	19,50 €
Spécialité Traditionnelle Garantie ! Fromage d'Abondance AOP, vin blanc, vin de Madère, le tout dorloté au four	
• Lingots de polenta croustillants	9,50 €
Sauce des Canuts au fromage blanc, échalotes et fines herbes	

L'APÉRO

• Jacq'in Rosé (12 cl) Méthode ancestrale, légèrement pétillant, élaboré en Savoie	7,20 €
• « Le Thiou » (12 cl) Crème de framboise et pétillant	6,80 €
• Apéritif de la maison (12 cl) Pétillant aux parfums de génépi des Alpes, menthe et citron vert ...	11,00 €
• La Capella (12 cl) Unique en Savoie	
Vin doux original et gourmand qui reflète le terroir savoyard	7,00 €
• Americano Savoyard (9 cl) Vermouth rouge et Bitter Dolin, soda, orange	9,00 €
• Negroni des montagnes (9 cl) Gin, Vermouth rouge et Bitter Dolin, orange	11,00 €
• Kir au vin blanc (12 cl) Cassis, framboise, pêche, châtaigne	6,00 €
• Chambéryzette 16° (5 cl) Vermouth Blanc et liqueur de fraise de la Maison Dolin à Chambéry	6,40 €
• Vrai Vermouth de Chambéry 16° (5 cl) Blanc ou rouge	6,50 €
• Bonal 16° (5 cl)	6,20 €
L'authentique apéritif à la gentiane. La « Suze » de la Maison Dolin à Chambéry	
• Pastis des Alpes (2 cl) Apéritif à l'anis et aux plantes des Alpes fabriqué à Chambéry	6,50 €
• Perroquet, tomates, mauresque (2 cl)	6,50 €

COCKTAILS AVEC OU SANS ALCOOL

• Spritz Savoyard (15 cl) Bitter Maison Dolin, pétillant, soda, orange	10,50 €
• Spritz des frères Granier (15 cl) Verveine bio de Vincent et d'Annecy, pétillant, soda, citron ..	11,50 €
• Spritz de l'Abbaye (15 cl) Liqueur aux plantes la Fée des Monts, pétillant, soda, citron ..	11,50 €
• Spritz des Moines (15 cl) Chartreuse, pétillant, soda, citron	11,50 €
• Spritz de Rosalie (15 cl) Liqueur de fraise de Savoie et Vermouth, pétillant, soda, citron	10,50 €
• Spritz Confidentiel « Suédois » (15 cl) Liqueur bitter « Suédois » de la maison Dolin, pétillant, soda, citron	11,50 €
• Virgin Spritz 0.0% (15 cl) Sirop de Spritz, San Bitter, soda, orange	10,00 €
• Sex On The Beach (15 cl) Vodka, jus de fruits	12,50 €
• Porn Star Martini (15 cl) Vodka, vanille, fruits de la passion, jus d'ananas et citron vert, shot de pétillant	14,00 €
• Virgin Sex On The Beach (15 cl) Jus de fruits, limonade, citron vert	8,70 €
• Virgin Porn Star (15 cl) Jus de fruits, vanille, fruits de la passion, limonade	9,70 €

BIÈRES À LA PRESSION

	25cl	50cl
•  Birra Moretti L'Autentica 4,6°Authentique bière blonde italienne : La Baffo d'oro	5,00 €	9,80 €
• Amer Bière SavoyardBirra Moretti et liqueur bitter « Suédois » de la maison Dolin à Chambéry	7,00 €	14,00 €
• Panaché, Tango, Canari, Monaco, demi siropMulti médaille mondiale. Sans gluten	5,00 €	9,80 €
•  Rousse du Mont-Blanc 6,5° (25 cl)Multi médaille mondiale. Sans gluten	6,50 €	12,80 €
•  Crystal IPA du Mont-Blanc 4,7° (25 cl)Multi médaille mondiale. Sans gluten	6,50 €	12,80 €

BIÈRES À LA BOUTEILLE

• Bières du Mont-Blanc (33 cl) Blonde 5,8°, Verte au Génépi 5,9°, Bleue aux myrtilles 5,8°, Blanche 4,7°, Triple 8,6°	7,80 €
• Heineken 0.0 sans alcool (33 cl)	7,20 €

CARTE DES VINS



* Vins Blancs de Savoie AOP

• Chardonnay Grande Réserve Domaine MassonJoli Chardonnay savoyard. Sec, fruité et généreux	5,50€
• Chignin Bergeron Héritage Maison PerretLa star des blancs de Savoie	9,90€ 29,90€ 49,00€
•  Sous la Roche Domaine Saint-RomainCépages Jacquère et Altesse	6,50€ 18,00€ 29,00€
• Pinot Gris « Doux Farou » Domaine Edmond Jacquin & FilsVendanges manuelles Cépage Pinot Gris, Veltliner	6,50€ 18,40€ 30,00€
•  Roussette de Savoie Altesse Grande RéservePar Nicolas Perret. Cépage Altesse	6,60€ 19,00€ 31,00€
• Apremont Vieille Vigne Traditionnelle J-C. MassonDomaine Masson le Roi de l'Apremont. Cépage Jacquère	7,00€ 21,00€ 33,00€
• Apremont cuvée « Mé Kouilles » J-C. MassonDeux paires en fils, la cuvée d'excellence et très personnelle de Jean-Claude Masson !	75,00€
• Chignin « Authentique » Maison PerretCépage Jacquère. Un vin frais et rond	26,50€
• Chasselas Héritage 1927 Germaine PerretFacile à boire. Idéal en apéritif	26,50€
• Marestel E. JacquinPlus vieux Cru de Savoie. Cépage Altesse	38,00€
•  Sous La ChapelleFloral et généreux. Cépage Chardonnay. Famille Perret Agriculture Haute Valeur Environnementale	44,00€
•  La Côte de Miribel Domaine Saint-RomainCépage Altesse typiquement savoyard	9,00€ 27,60€ 45,00€

 Certifié agriculture biologique  Haute Valeur Environnementale

* Vin Rosé de Savoie AOP

•  Terre Natale Vieilles Vignes Domaine Saint-RomainCépage Gamay	6,50€	17,80€	29,00€
	Verre 15 cl	Chopine 46 cl	Bille 75 cl

* Vins Rouges de Savoie AOP

• Mondeuse « Authentique » Maison Perret	5,00€
• Pinot Noir Domaine de la Bertinière	26,00€
• Château Bergin E. JacquinÉlevé en fût de chêne. Cépage Pinot Noir	6,50€ 20,00€ 32,50€
•  Gamay Domaine Saint-RomainBelle présence de fruits rouges tout en rondeur	7,50€ 21,50€ 35,00€
• Persan Domaine de MéjaneVieux cépage savoyard Persan	7,80€ 23,50€ 38,00€
• Paroxysme Cellier de la Baraterie J. VianaCépages Pinot Noir, Gamay, Mondeuse	7,50€ 23,00€ 36,00€
• Arbin Château de MérandeCépage 100% Mondeuse	49,50€

DANS LES SECRETS DE BACCHUS POUR DES FLACONS ISSUS DE CÉPAGES CONFIDENTIELS ET RARES

Rouges de Savoie AOP et IGP

• Mondeuse Noire Vieilles Vignes	49,50€
C'est rare et nous avons l'honneur de proposer cette Mondeuse	
• Douce Noire Domaine Grisard	8,60€ 26,40€ 43,00€
Vieux cépage longtemps oublié fruité et frais, un vin IGP des Allobroges	
• Etraire de l'Adui Domaine Grisard	8,60€ 26,40€ 43,00€
Un vin rustique, élégant, fruité et tonique	

Blanc AOP

• Mondeuse Blanche Domaine Grisard	9,90€ 30,40€ 49,50€
Un vin atypique issu d'un cépage rare et unique	

* Bulles et Compagnie...

• Jacq'in Rosé (12 cl)	7,20€	35,00€
Méthode ancestrale, légèrement pétillant, élaboré en Savoie		
• Crémant de Savoie Brut Nature Bulles Alpines	42,00€	
• Champagne Brut Sélection Ô Savoyard	85,00€	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets, service compris.