

# *La Carte des Vins*

## *& des Boissons*

*Notre Credo :*

De belles bouteilles en Bio, Biodynamie, ou en Nature !

*Notre Choix :*

Une carte des vins en respect du terroir français et étranger, et surtout, des vignerons.

*Notre Volonté :*

La meilleure expérience possible entre les mets et le verre.

## *Les Vins au Verre*

12 cl

### *Les Blancs*

- AOC Istra, Korenika & Moškon, « Festival », 2020 8 €
- Burgenland, Judith Beck, « Koreaa », 2020 8.5 €
- Savoie, Domaine des Côtes Rousses, « La Pente », 2021 7 €

### *Les Rouges*

- AOC Istra, Korenika & Moškon, « Festival », 2020 8 €
- Alsace Pinot Noir, Christian Barthel, « Arkose », 2018 8.5 €
- VDF, Domaine des Lampyres, « Calentu » 2020 8 €

## *Les Bulles*

12 cl 75 cl 100 cl

- Champagne 1<sup>er</sup> Cru, Frédéric Savart, « L'Ouverture », 2021 14.5 € 87 €
- Poiré, Eric Bordelet, « Authentique », 2021 7.5 € 45 €

## *Les Macérations*

- IGT Puglia, Valentina Passalacqua, « Calcarius Orange », 2020 8 € 52 €
- Alsace, Pierre Frick, « Pur Vin », 2019 10 € 60 €
- Alsace, Arthur Bohn, « Schieferberg Zéro », 2020 60 €

## *Le Rosé*

- IGT Puglia, Valentina Passalacqua « Calcarius Rosé », 2020 7 € 45 €

## *En France...*

*Les Blancs* 75 cl

### *Savoie*

- Savoie, Domaine des Côtes Rousses, « La Pente », 2021 42 €

### *Loire*

- Anjou Blanc, Patrick Baudoin, 2020 60 €
- VDF, Julien Courtois & Heidi Kuka, « L'Originel », 2020 90 €
- VDF, Olivier Humeau, « Les Menhirs », 2015 85 €
- VDF, Olivier Humeau, « Les Menhirs », 2018 85 €

### *Alsace*

- Alsace Grand Cru, Kirchberg de Barr, Domaine Goepp « Riesling », 2020 60 €
- Alsace, Valentin Zusslin, Monopole « Clos Liebenberg », 2018 80 €

### *Bourgogne*

- VDF, Les Sœurs Cadettes, « Melon », 2021 50 €
- AOC Côte de Beaune, Emmanuel Giboulot, « La Grande Chetelaine », 2020 90 €

### *Sud-Ouest*

- Irouléguay, Domaine Arretxea, « Hexoguri », 2020 75 €

### *Languedoc-Roussillon*

- VDF, Domaine Face B, « Yoshi », 2021 55 €

## *Les Rouges*

75 cl

### *Savoie*

- VDF, Domaine des Aricoques, « Pan ! Le Rouze », 2021 42 €
- VDF, Domaine des Côtes Rousses, « Montagnes Rousses », 2021 50 €

### *Loire*

- Saumur Champigny, Château de Villeneuve, 2020 45 €
- Saumur Champigny, Château de Villeneuve, « Le Grand Clos », 2019 75 €

### *Jura*

- Arbois, Domaine de la Touraize, « Les Corvées », 2020 65 €

### *Bourgogne*

- Gevrey Chambertin, Jérôme Galeyrand, « La Justice », 2020 120 €
- Pommard, Domaine Bonnardot, 2021 95 €

### *Alsace*

- Alsace Pinot Noir, Christian Barthel, « Arkose », 2018 48 €
- VDF, La Grande de l'Oncle Charles, « Le Mont des Clochettes », 2021 70 €

### *Sud-Ouest*

- Irouléguy, Domaine Arretxea, « Haitza », 2014 75 €

### *Languedoc / Roussillon*

- VDF, Domaine des Lampyres, « Calentu » 2020 48 €

## *Et à l'étranger...*

### *Les Blancs*

75 cl

### *Slovénie*

- AOC Istra, Korenika & Moškon « Festival », 2020 45 €

### *Autriche*

- Burgenland, Judith Beck, « Koreaa », 2020 48 €

### *Les Rouges*

### *Slovénie*

- AOC Istra, Korenika & Moškon, « Festival », 2020 45 €

### *Italie*

- IGP Veneto, Nello Pezzini, « Sassara Esotico Rosso », 2020 42 €
- DOC Valpolicella Classico, Monte Dall'Ora, « Saseti », 2020 45 €

### *Autriche*

- Burgenland, Judith Beck, « Out », 2019 55 €

## *Les Bières*

*Brasserie La Démarrante à Annecy, 33 cl*

- « Le Lundi au Soleil », Blonde 7 €
- « Fox On The Run », Rousse IPA 7 €
- « LNA.HO », Blanche 7 €

## *Les Sakes*

*Les Larmes du Levant à Pélussin, Les Monts du Pilat, Loire, 8 cl*

- L'Aube 8 €
- Le Tonnerre 8 €

*Yamagata Masamune, Mitobe Shuzo, Yamagata*

- Inazo 8 €

*Nichi Nichi, Jozo, Kyoto*

- Akitsu Yamadanishiki 10 €

## *Le Cocktail*

12 €

*Avec les Liqueurs GRANIER, selon nos envies...*

## *Les Digestifs*

*Liqueurs GRANIER, Artisanal et Bio, Annecy, 4cl* 8 €

- La Verveine de Vincent, 26°C
- La Menthe, 26°C
- La Reine des Prés, 26°C

*Whisky, Japon, 4cl*

- Hinotori, 5 ans, Blended Whisky 13 €

*Rhum, Panama, 4cl*

- Ron Abuelo 12 ans 12 €

*Prix Nets – Service inclus*

## *Les Softs*

Evian 75 cl	6 €
Badoit Rouge 75 cl	6 €
Badoit Verte 75 cl	6 €

### *Jus De Fruits, La Table des Lutins* 33 cl

- Poirs William et Thym Sauvage	10 €
- Abricots et Romarin Sauvage	10 €
- Pêches Jaunes et Lavande Sauvage	10 €
- Cerises et Sarriette Sauvage	10 €
- Myrtilles et Bruyère Sauvage	12 €

### *Kombucha Bio du Salève* 33 cl 6 €

- Plantes de Montagne
- Verveine Citronnée
- Bourgeon de Sapin
- Shiso / Cassis

### *Sirop Bio Bacanha* 33 cl 2 €

*Fraise, Menthe, Pêche Blanche, Cassis, Poire*

## *Les Boissons Chaudes*

Le Panier à Café, Torréfacteur Gastronomique, Annecy

*El Moustacho, 100 % Arabica*

- Espresso	2 €
- Double Espresso	3.5 €

Cha Yuan, Annecy

- <i>Sencha Fuji, Thé Vert, Japon</i>	4 €
- <i>Steinthal, Thé Noir, Darjeeling, Inde</i>	4 €
- <i>Rooibos, Infusion Ananas/Citron, Afrique du Sud</i>	3.5 €

*Prix Nets – Service inclus*