

La Cave de L'Hôtel Les Cygnes Evian vous propose

Nos Vins Blancs

<u>Savoie</u>	75 cl	€
Marin « Clos de Pont », Delalex AOC		24
Crépy « Goutte d'Or » Mercier (Cru d'appellation Savoie) AOC		24
Crépy « Cuvée des Fondateurs » Mercier (Cru d'appellation Savoie) AOC		27
Château de Ripaille AOC		30
Roussette de Seyssel « Vieilles Vignes » AOC		27
Gringet « Le Feu », Domaine Belluard AOP ♥		72
<i>(Nez floral et fruité, bouche dominante de fruits exotiques (agrumes) et de pêche blanche Avec une note mentholée qui lui confère fraîcheur et minéralité)</i>		
Vin de Savoie Pétillant « Ayze » Domaine Montessuit AOP		37
Chignin Bergeron « Au pied des Tours » JP et JF Quenard AOC ♥		35
<i>(Nez complet, légèrement fumé. Notes de fruits secs. Bouche complexe, ronde et persistante)</i>		
Chignin Bergeron JF Quénard « Grande Cuvée » AOC		55
Mondeuse Blanche « Originelle » P. Grisard		40
Château La Tour de Marignan « Vieilli Chêne » Bio AOC		42
Clos de la Peclette, Maison Mollex AOP ♥		30
<i>(Ce vin blanc est le fleuron du domaine. Une cuvée toute en finesse et fraîcheur, aux notes séduisantes de fruits à chair blanche comme la poire ou la pêche)</i>		
<u>Bugey</u>		
Chardonnay Domaine Monin Cru Manicle AOC		36
<u>Alsace</u>		
Gewurztraminer Domaine Muré « Côte de Rouffach » AOC Bio		35
Riesling Domaine Muré « Côte de Rouffach » AOC Bio		32
Pinot Gris AOC Bio ♥		
<i>Robe dorée soutenue, avec un nez et une bouche au fruité marqué, sont généralement évoqués le miel et les fruits confits), avec des notes du sous-bois (champignon).</i>		
<u>Côtes du Rhône</u>		
Condrieu « Les terrasses du Palat », F. Villard « 2017 » AOC		85
Saint Joseph, Domaine Courbis « 2018 » AOC		39
Ventoux, Domaine de Fondrèche AOC		45
Châteauneuf du Pape « Château de Vaudieu » AOP 2014 ♥		87
<i>(Un vin de garde, subtil équilibre entre finesse ciselée de minéralité et rondeur très sudiste, procurant un charme immense)</i>		
<u>Bourgogne</u>		
Viré Cléssé « Domaine Emilian Gillet » AOC		33
Chablis 1 ^{er} Cru, « Côte de Lechet » « 2018 » AOC		66
Meursault, Olivier Leflaive « 2015 » AOC		100
Beaune du Château 1 ^{er} Cru, Bouchard & fils AOC 2015		90
Mercurey 1 ^{er} Cru Domaine Theulot Juillot		50
Chassagne Montrachet, « V.Girardin » 2017 AOC ♥		120
<i>(Un vin riche et puissant d'une remarquable persistance, dominé au nez par des arômes d'acacia, d'épices douces et des fruits mûrs à chair blanche.)</i>		
Saint Romain, Alain Gras « 2018 » AOC		46

Prix nets. TVA et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération


Si vous le désirez, vous pouvez emporter les bouteilles de vins que vous n'aurez pas terminées pendant votre repas

Nos Vins Blancs


Vin du Jura

75 cl

€

Arbois « Blanc Typé » J. Tissot AOC 2015 	30
<i>(Mariage subtil du Chardonnay et du Savagnin. Élevage oxydatif, vin caractéristique du Jura)</i>	
Arbois « Vin Jaune » J. Tissot Clavelin 62 cl « 2010 » AOC	76


Val de Loire

Sancerre Domaine Lucien Crochet AOC	36
Savenières Eric Morgat »Fidès » AOC	79
Pouilly Fumé Alphonse Mellot AOC	50
Menetou Salon « Morogues », Domaine Pellé « 2018 » AOC 	30
<i>(Un vin au nez discret qui s'ouvre sur des arômes de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche est racée, cristalline, toute en longueur sur des notes d'agrumes, salines et minérales)</i>	

Bordeaux Blanc

Haut Brion Clarendelle AOC	30
----------------------------	----

Vin du Sud-Ouest

Bergerac Tour des Gendres Bio « Cuvée des Conti » AOC 	26
<i>(Des arômes de fleur d'acacia, d'orange, de pêche blanche accompagnent une bouche de rondeur, de vivacité, d'équilibre)</i>	



Vins Liqueureux & Moelleux

Sauternes, Chartreuse de Coutet AOC	65
Jurançon « Ballet d'octobre », Domaine Cauhapé AOC	35
Muscats de Beaumes de Venise, « Balma Venitia » AOC	37
Gewurztraminer « Vendanges Tardives » 2017 Bio AOC 	70
<i>(Robe or pâle. Beau nez d'ananas, de raisin sec, d'orange et d'abricot. En bouche, on retrouve une dominante d'agrumes avec un mariage subtil entre la fraîcheur et la douceur)</i>	
Crépy 50 cl La Goutte d'Or « Cuvée de Décembre 2014 » AOC	42

Provence

Coteaux d'Aix en Provence « Vallon des Anges » Bio AOC	35
Bandol, Domaine « Lafran-Veyrolles » Bio AOC	45

Vins Blancs Suisse

Fendant AOC 	37
<i>(Vin floral, fin et fruité avec une structure agréable soutenue par une pointe de gaz carbonique. Ce vin est caractérisé par une certaine complexité et une agréable maturité)</i>	
Petite Arvine, Grand Metral « 2018 » AOC	47
Humagne, Provins « Collection Chandra Kurt » 2014 AOC 	60
<i>(Fin et délicat, fait penser à de la dentelle, tant les arômes reposent sur la fraîcheur citronnée mêlée à un bouquet de fleurs des champs et de tilleul)</i>	

Corse

YL-Yves Lecuia Bio AOP 	42
<i>IGP « Ile de Beauté »</i>	

Prix nets. TVA et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Vous pouvez nous consulter pour les millésimes non inscrits

Si vous aimez votre vin, sachez que vous bénéficiez de 10€ de remise pour toutes bouteilles achetées à emporter

Si vous le désirez, vous pouvez emporter les bouteilles de vins que vous n'aurez pas terminées pendant votre repas

Nos Vins Rosés

<u>Savoie</u>	75cl	€
Rosé de Savoie, Domaine Carrel AOC		25
<u>Côtes du Rhône</u>		
Tavel, Domaine « Pélaquié » AOC		35
<u>Jura</u>		
Arbois Rosé « Découverte », J. Tissot AOC		30
<u>Provence</u>		
Côtes de Provence « Domaine Pinchinat » AOP Bio		30
Rosé tradition IGP « Alpilles », Bio Domaine de Valdition AOP		30
Côte de Provence Minuty Prestige AOP		52
Bandol, Domaine « Lafran-Veyrolles » Bio AOC		35
Miraval Provence AOP ♥		35
<i>(Un rosé souple et élégant, le nez est complexe et épicé et la bouche puissante et fruitée)</i>		
Château de Pampelonne Légende 2018		50
Miraval Provence AOP (I.5 I)		70
<u>Val de Loire</u>		
Sancerre « L.Crochet » AOC		36
Cabernet d'Anjou, « Les Roseraies » Rosé Moelleux AOP		27
<u>Bordeaux Rosé</u>		
Haut Brion Clarendelle AOC ♥		34
<i>(Haut de gamme, délicat et subtil, ce vin d'harmonie et d'élégance est issu de l'assemblage des cépages Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc)</i>		
<u>Vin du Bugey, VDQS Méthode Ancestrale Pétillant</u>		
Cerdon, Renardat Fache AOC		34
<u>Corse</u>		
YL-Yves Lecuia Bio AOP ♥		40
<i>IGP « Ile de Beauté »</i>		

Prix nets. TVA et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Vous pouvez nous consulter pour les millésimes non inscrits

Si vous aimez votre vin, sachez que vous bénéficiez de 10€ de remise pour toutes bouteilles achetées à emporter

Si vous le désirez, vous pouvez emporter les bouteilles de vins que vous n'aurez pas terminées pendant votre repas

♥ Les coups de cœur de la maison

Nos Vins Rouges

<u>Savoie</u>	75 cl	€
Gamay Fanny, JF Quenard AOC ♥		30
<i>(Vin complexe et puissant où se marient la typicité du cépage et la finesse de l'élevage)</i>		
Mondeuse d'Arbin Château de Mérande « Le Comte Rouge » 2016 AOP		40
Mondeuse Elisa, JF Quenard AOP		33
Persan « Fougueux », Grisard AOP		38
Pinot Noir « Jean-François Quenard » « La Baraterie » AOC		30
Château La Tour de Marignan « Rubis De Boisy » 2018 AOC Bio		42

Bugey

Pinot Noir Domaine Monin Cru Manicle		37
--------------------------------------	--	----

Beaujolais Maison Depagneux

Moulin à Vent « Les Vignes du Tremblay » AOC ♥		40
Côte de Brouilly « Terres dorées » Jean-Paul Brun AOC		35
Morgon « Jean Foillard » AOC		40
Fleurie « Domaine des Nugues » AOC		35

Bourgogne

Chorey les Beaune, « Les Beaumonts » Domaine Arnoux AOC		45
Volnay, Olivier Leflaive « 2014 » AOC ♥		91
Vosne Romanée, Domaine P. Duband « 2010 » AOC		120
Côte de Beaune Villages, Olivier Leflaive « 2016 » AOC ♥		48
<i>(Nez de fruits rouges, délicatement épicé. Un vin franc et aimable.)</i>		
Bourgogne cuvée Margot, Olivier Leflaive AOC		39
Mercrey Vieilles Vignes 2018, Domaine Theulot – Juillot AOC		41
Aloxe Corton « Les Chaillots », Domaine Arnoux « 2017 » AOC		80
Chambolle Musigny, Vieilles Vignes Olivier Guyot « 2014 » AOC		110
Pommard, Olivier Leflaive « 2013 » AOC ♥		110
<i>(Nez fruité sur la mûre, le cassis, la griotte. La matière est corsée et généreuse sur une très belle structure tannique et persistante)</i>		
Beaune du Château I ^{er} Cru, Bouchard & fils « 2015 » AOC		90
Nuits Saint Georges, Domaine de l'Arlet « Les Petits Plets » 2013 AOC		112
Chassagne Montrachet, Olivier Leflaive « 2016 » AOC		80
Corton « Clos du Roi », Domaine de la Pousse d'Or « 2011 » AOC		158
Auxey-Duresse I ^{er} Cru, Bouchard & Fils « 2016 » AOC		80
Gevrey Chambertin Les Terres Blanches « Dom Philippe Charlopin » AOC 2013		91

Vin du Jura

Arbois Trousseau, J. Tissot AOC		30
---------------------------------	--	----

Vins Rouges Suisse

Humagne rouge, Grand Metral AOC		60
---------------------------------	--	----

Val de Loire

Saint-Nicolas de Bourgueil « La Source » AOC		37
Saumur Champigny « Domaine des Roches Neuves » Bio T.Germain AOC		32
Sancerre « La Croix de Garde » « Domaine Pellé » AOC ♥		36

Prix nets. TVA et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Côtes du Rhône

75 cl

€

Côtes du Rhône, Domaine La Janasse AOC	22
Crozes Hermitage, Domaine L. Combier AOC	36
Gigondas, Domaine de MontVac Bio AOP	40
Côte Rôtie, Bernard Burgaud « 2016 » AOC	90
Saint Joseph, Domaine L. Courbis AOC	45
Cornas « Champelrose », Domaine L. Courbis « 2018 » AOC ♥	55
Châteauneuf du Pape « Château de Vaudieu » « 2015 » AOC	87
Ventoux, Domaine de Fondrèche AOC ♥	45
Cairanne « Réserve des 2 Seigneurs » 2017 Bio AOC	32
Hermitage « Domaine du Colombier » 2014 AOC	147

Vin du Languedoc et Roussillon

Faugères « Les Premières » de Chez Alquier AOC	37
Pic Saint Loup « L'Arbouze », Mas Bruguière Bio AOC	35
Languedoc, Château de Lascaux Bio AOC	27
Côtes du Roussillon « Les Sorcières », Domaine du Clos des Fées » AOC ♥	35

(La bouche est soyeuse, avec une bonne acidité, légèrement poivrée, la finale persistante est marquée par la fraîcheur)

Provence

Bandol, Domaine « Lafran-Veyrolles » Bio AOC	45
Coteaux d'Aix en Provence « Vallon des Anges » Bio AOC ♥	35

(Un vin puissant et généreux provenant d'une sélection de vendange de syrah et de cabernet récoltés sur un magnifique terroir de coteaux caillouteux)

Vin du Sud-Ouest

Bergerac Château Tour des Gendres Bio AOC ♥	35
<i>(vin aux notes de fruits mûrs, avec un boisé élégant et discret. En bouche, il est souple et généreux, avec des tanins fins qui parlent en faveur de longues gardes)</i>	
Cahors, Château du Cèdre Bio AOC	37

Bordeaux

Pauillac, La Fleur de Haut-Bages Libéral « 2013 » AOC	70
Pessac Léognan, La Parde de Haut-Bailly « 2013 » AOC	85
Haut-Médoc, Clos de May « 2015 » AOC ♥	45
Pomerol, « L'enchanteur de Vray Croix de Gay » AOC 2015 ♥	85
Saint-Julien, Réserve de Léoville Barton « 2012 » AOC	100
Saint-Estèphe, « Marquis de Calon » « 2012 » AOC ♥	77
Graves, Château La Rose Sarron « 2016 » AOC	40
Saint-Emilion Grand Cru, « Délice du Prieuré » 2017 AOC	55
Margaux, « La Dame de la Ferrière » 2014 AOC ♥	85

(Vin à la robe brillante et limpide. Au nez se révèlent des arômes de grains de café et de réglisse. En bouche, une belle acidité apporte de la fraîcheur et des tannins qui commencent à se fondre)

Corse

YL-Yves Lecuia Bio ♥ AOP IGP « Ile de Beauté	42
--	----

Nos Champagnes :

R de Ruinart	170
Esprit Blanc d'Henri Giraud Aÿ brut ♥	70
Philippe Mallet Brut Champagne <i>de vigneron</i>	55
Philippe Mallet Brut rosé <i>Champagne de vigneron</i>	80
Esprit Rosé d'Henri Giraud Aÿ Brut	130
Philippe Mallet Blanc de blancs Champagne <i>de vigneron</i>	80
Philippe Mallet Brut Champagne de vigneron ♥	½ Bt 45

Nos Vins Blancs

Savoie

	37.5 cl	€
Marin « Clos de Pont », Delalex AOC	½ Bt	17
Crépy « La Goutte d'Or », Mercier (Cru d'appellation Savoie) AOC	½ Bt	16
Roussette de Seyssel « La Taconnière » AOC	½ Bt	18
Chignin Bergeron, JM Quesnard AOC ♥	50 cl	27

(Robe brillante jaune pâle, parfums de fruits Exotiques et Abricots, la boucher est ample dévoilant les mêmes arômes que ceux perçus par le nez, la finale est d'une belle longueur)

Bourgogne

Chablis I ^{er} Cru « Forêts » Moreau Naudet AOC	½ Bt	40
Chassagne Montrachet, Olivier Leflaive « 2011 » AOC	½ Bt	62
Saint Romain, Alain Gras « 2017 » AOC ♥	½ Bt	30

(Une bouche expressive avec gras et ampleur, c'est un vin minéral avec un boisé élégant, une excellente longueur en bouche.)

Mercrey Ier Cru 2018, Domaine Theulot – Juillot AOC	½ Bt	30
Meursault, Olivier Leflaive « 2016 » AOC	½ Bt	55

Vin du Jura

Arbois « Blanc Typé », J. Tissot AOC	½ Bt	20
--------------------------------------	------	----

Val de Loire

Sancerre Domaine Lucien Crochet AOC	½ Bt	22
Pouilly Fumé « JD Pabiot » Bio AOC	½ Bt	30

Côte du Rhône

Saint Joseph, Domaine Courbis « 2018 » AOC ♥	½ Bt	30
--	------	----

Bordeaux Blanc

Haut Brion Clarendelle AOC	½ Bt	17
----------------------------	------	----

Provence

Bandol, Domaine « Lafran-Veyrolles » Bio AOC	50 cl	30
--	-------	----

Nos Vins Rosés

Savoie

Rosé de Savoie, Domaine Carrel AOC	½ Bt	20
------------------------------------	------	----

Côtes du Rhône

Tavel, Domaine « Lafond » AOC ♥	½ Bt	25
---------------------------------	------	----

(Vin rosé avec une couleur saumonée. Nez fruité avec des parfums de type framboise et groseille. Attaque souple en bouche, belle fraîcheur et jolie longueur en finale)

Jura Rosé

Arbois « Rosé Découverte », J. Tissot AOC ♥	½ Bt	20
---	------	----

(Bouche franche et ample avec des tannins soyeux et bien présents agréablement typés. Toujours dans des tons de fruits rouges et de poivre)

Provence

Côtes de Provence « Domaine Pinchinat » Bio AOP	50cl	25
Rosé tradition IGP « Alpilles », Domaine de Valdition Bio AOP	50 cl	25
Bandol, Domaine « Lafran-Veyrolles » Bio AOC	50 cl	30
Miraval Provence AOP ♥	37.50 cl	20

(Un rosé souple et élégant, le nez est complexe et épicé et la bouche puissante et fruitée)

Prix nets. TVA et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Nos Vins Rouges

Savoie

		€
Gamay Fanny, JF Quenard AOC ♥	50 cl	20
<i>(Vin complexe et puissant où se marient la typicité du cépage et la finesse de l'élevage)</i>		
Pinot Noir « JF Quenard » « La Baraterie » AOP	50 cl	20
Mondeuse Elisa, JF Quenard AOP	50 cl	25

Beaujolais Maison Depagneux

Fleurie « Domaine des Nugues » G.Gelin	½ Bt	20
--	------	----

Bourgogne

Pommard "Vieille Vigne" V.Girardin AOC ♥	½ Bt	50
Beaune du Château Ier Cru, Bouchard & fils « 2015 » AOC	½ Bt	50
<i>(Bouquet fin et très parfumé. Vin harmonieux et bien constitué s'exprimant avec tendresse. L'archétype des Premiers Crus de Beaune.)</i>		
Mercury Vieilles Vignes 2018, Domaine Theulot – Juillot AOC	½ Bt	25
Chorey les Beaune, Domaine Arnoux AOC	½ Bt	30

Vin du Jura

Arbois Trousseau, J. Tissot AOC	½ Bt	20
---------------------------------	------	----

Val de Loire

Sancerre « La Croix au Garde », Domaine Pellé AOC	½ Bt	25
Saumur Champigny Bio T.Germain AOC	½ Bt	25

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône, Domaine la Janasse AOC	½ Bt	15
Crozes Hermitage, Domaine L. Combiér AOC	½ Bt	25
Saint-Joseph, Domaine L. Courbis AOC	½ Bt	25
Côte Rôtie, Bernard Burgaud « 2017 » AOC ♥	½ Bt	50
<i>(Solide et fruitée, grande longueur. Accompagne très bien tous les gibiers et viandes en sauce mais aussi les viandes rouges grillées, la charcuterie et les fromages secs)</i>		
Gigondas Domaine de Montvac Bio AOP	½ Bt	30

Bordeaux

Bordeaux Graves, Château La Rose Sarron « 2016 » AOC	½ Bt	25
Haut-Médoc, « Clos de May » 2014 AOC	½ Bt	25
Saint-Emilion « Les Délices du Prieuré » 2017 AOC ♥	½ Bt	35
<i>(On distingue, dans ce vin subtil et délicat, des notes confiturées de violette, de mûre, framboise et de vanille)</i>		

Vin du Sud Ouest

Cahors, Château du Cèdre AOC Bio ♥	½ Bt	25
<i>(Franc et honnête, frais et charnu, tendre et généreux. Une corbeille de fruits bien remplie agrémentée de quelques épices et rehaussée par une belle minéralité)</i>		

Provence

Bandol, Domaine « Lafran-Veyrolles » Bio AOC	50 cl	30
--	-------	----

Vins Rouges Suisse

Terra rosso, domaine « Terra Veritas » VDP	50 cl	35
--	-------	----

Prix nets. TVA et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Vous pouvez nous consulter pour les millésimes non inscrits

Si vous aimez votre vin, sachez que vous bénéficiez de 10€ de remise pour toutes bouteilles achetées à emporter

Si vous le désirez, vous pouvez emporter les bouteilles de vins que vous n'aurez pas terminées pendant votre repas

♥ Les coups de cœur de la maison