

Nos Vins Blancs

<u>Savoie</u>	75 cl	€
Marin « Clos de Pont », Delalex AOC		26
Crépy « Goutte d'Or » Mercier (Cru d'appellation Savoie) AOC		24
Crépy « Cuvée des Fondateurs » Mercier (Cru d'appellation Savoie) AOC		33
Château de Ripaille AOC		30
Roussette de Seyssel « Vieilles Vignes » AOC		27
Gringet « Le Feu », Domaine Belluard « 2017 » AOP ♥		84
<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		38
Chignin Bergeron « Au pied des Tours » JP et JF Quenard AOC ♥		38
<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>		

Bugey

Chardonnay Domaine Monin Cru Manicle AOC 45

Alsace

Gewurztraminer Domaine Muré « Côte de Rouffach » AOC Bio 38

Riesling Domaine Muré « Côte de Rouffach » AOC Bio 32

Pinot Gris Domaine Muré « Côte de Rouffach » AOC Bio ♥ 39

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).

Côtes du Rhône

Condrieu « Les terrasses du Palat », F. Villard « 2017 » AOC 90

Saint Joseph, Domaine Courbis « 2019 » AOC 56

Ventoux, Domaine de Fondrèche AOC 50

Châteauneuf du Pape « Château de Vaudieu » « 2014 » AOP ♥ 87

(Un vin de garde, subtil équilibre entre finesse ciselée de minéralité et rondeur très sudiste, procurant un charme immense

Bourgogne

Viré Cléssé « Domaine Emilian Gillet » AOC 39

Chablis I^{er} Cru, « Côte de Lechet » « 2018 » AOC 66

Meursault, Olivier Leflaive « 2016 » AOC 130

Beaune du Château I^{er} Cru, Bouchard & fils « 2016 » AOC 95

Mercurey I^{er} Cru Domaine Theulot Juillot 63

Chassagne Montrachet, « V.Girardin » « 2017 » AOC ♥ 120

(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.)

Saint Romain, Alain Gras « 2018 » AOC 54

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

<u>Vin du Jura</u>	75 cl	€
Arbois « Blanc Typé » J. Tissot « 2015 » AOC ♥		32
Arbois « Vin Jaune » J. Tissot Clavelin 62 cl « 2010 » AOC		79

Val de Loire

Sancerre Domaine Lucien Crochet AOC		46
Savenières Eric Morgat »Fidès » « 2015 » AOC		79
Pouilly Fumé Alphonse Mellot AOC		55
Menetou Salon « Morogues », Domaine Pellé « 2018 » AOC ♥		37

(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)

Vin du Languedoc et Roussillon

Chardonnay Pays d'Oc « Las Jamelles » IGP		26
---	--	----

Bordeaux Blanc

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

Vin du Sud-Ouest

Bergerac Tour des Gendres Bio « Cuvée des Conti » AOC ♥		31
---	--	----

(Des arômes de fleur d'acacia, d'orange, de pêche blanche accompagnent une bouche de rondeur, de vivacité, d'équilibre)

Vins Liqueureux & Moelleux

Sauternes, Chartreuse de Coutet « 2014 » AOC		78
Jurançon « Ballet d'octobre », Domaine Cauhapé AOC		35
Muscato de Beaumes de Venise, « Balma Venitia » AOC		37
Gewurztraminer « Vendanges Tardives » « 2017 » Bio AOC ♥		70

(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)

Crépy 50 cl La Goutte d'Or « Cuvée de Décembre 2014 » AOC		47
---	--	----

Provence

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

Vins Blancs Suisse

Fendant AOC ♥		45
---------------	--	----

(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)

Petite Arvine, Grand Metral « 2019 » AOC		47
--	--	----

Humagne, Provins « Collection Chandra Kurt » « 2016 » AOC ♥		60
---	--	----

(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)

Corse

YL-Yves Leccia Bio AOP ♥		42
--------------------------	--	----

IGP « Ile de Beauté »

Pays D'Oc

Chardonnay « Les Jamelles » IGP		25
---------------------------------	--	----

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 avez aimé 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 « Lafond » 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		55
Bandol, Domaine « Lafran-Veyrolles » Bio AOC		42
Bandol, Domaine OTT « Château Romassan » Bio AOC		65
Miraval Provence AOP ♥		35
<i>(Un rosé souple et élégant, le nez est complexe et épicé et la bouche puissante et fruitée)</i>		
Miraval Provence AOP (1.5 l)		68
<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 Leccia 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

Savoie

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 » « 2018 » AOP	45
Mondeuse Elisa, JF Quenard AOP	45
Persan « Fougueux », Grisard AOP	46
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

Moulin à Vent « Les Vignes du Tremblay » AOC ♥	48
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	51
Volnay, Olivier Leflaive « 2014 » AOC ♥	117
Vosne Romanée, Domaine P. Duband « 2010 » AOC	120
Côte de Beaune Villages, Olivier Leflaive « 2016 » AOC ♥	62
<i>(Nez de fruits rouges, délicatement épicé. Un vin franc et aimable.)</i>	
Bourgogne cuvée Margot, Olivier Leflaive AOC	48
Mercrey Vieilles Vignes 2018, Domaine Theulot – Juillot AOC	48
Aloxe Corton « Les Chaillots », Domaine Arnoux « 2017 » AOC	91
Chambolle Musigny, Vieilles Vignes Olivier Guyot « 2014 » AOC	130
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 » « 2012 » AOC	112
Chassagne Montrachet, Olivier Leflaive « 2016 » AOC	94
Corton « Clos du Roi », Domaine de la Pousse d'Or « 2011 » AOC	160
Auxey-Duresse I ^{er} Cru, Bouchard & Fils « 2017 » AOC	94
Gevrey Chambertin Les Terres Blanches « Dom Philippe Charlopin » « 2013 » AOC	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 au 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	25
Crozes Hermitage, Domaine L. Combier AOC	40
Gigondas, Domaine de MontVac Bio AOP	40
Côte Rôtie, Bernard Burgaud « 2017 » AOC	90
Saint Joseph, Domaine L. Courbis AOC	55
Cornas « Champelrose », Domaine L. Courbis « 2018 » AOC ♥	72
Châteauneuf du Pape « Château de Vaudieu » « 2015 » AOC	87
Ventoux, Domaine de Fondrèche AOC ♥	50
Cairanne « Réserve des 2 Seigneurs » « 2018 » Bio AOC	35
Hermitage « Domaine du Colombier » « 2014 » AOC	147

Vin du Languedoc et Roussillon

Carignan Pays d'Oc IGP « Las Jamelles »	25
Mouvèdre Pays d'Oc IGP « Las Jamelles »	25
Faugères « Les Premières » de Chez Alquier AOC	45
Pic Saint Loup « L'Arbouze », Mas Bruguière Bio AOC	38
Languedoc, Château de Lascaux Bio AOC	32
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

Vin du Sud-Ouest

Bergerac Château Tour des Gendres Bio AOC	35
Cahors, Château du Cèdre Bio AOC	37

Bordeaux

Pauillac, La Fleur de Haut-Bages Libéral « 2013 » AOC	95
Pessac Léognan, La Parde de Haut-Bailly « 2013 » AOC	90
Haut-Médoc, Clos de May « 2014 » AOC ♥	55
Pomerol, « L'enchanteur de Vray Croix de Gay » « 2016 » AOC ♥	85
Saint-Julien, Réserve de Léoville Barton « 2012 » AOC	110
Saint-Estèphe, « La Chapelle de Calon » « 2012 » AOC ♥	66
Graves, Château La Rose Sarron « 2016 » AOC	40
Saint-Emilion Grand Cru, « Délice du Prieuré » « 2017 » AOC	65
Margaux, « La Dame de la Ferrière » « 2014 » AOC ♥	90

(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 Leccia Bio AOP IGP « Ile de Beauté » ♥	42
--	----

Pays d'Oc

Mourvèdre « Les Jamelles » IGP	25
Carignan « Les Jamelles » IGP	25

Nos Vins Blancs

<u>Savoie</u>	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	34
<i>(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)</i>		
<u>Bourgogne</u>		
Chablis I ^{er} Cru « côte de Lechet » « 2018 » AOC	½ Bt	40
Saint Romain, Alain Gras « 2018 » AOC ♥	½ Bt	32
<i>(Une bouche expressive avec gras et ampleur, c'est un vin minéral avec un boisé élégant, une excellente longueur en bouche.)</i>		
Mercrey Ier Cru 2018, Domaine Theulot – Juillot AOC	½ Bt	37
Meursault, Olivier Leflaive « 2016 » AOC	½ Bt	55
<u>Vin du Jura</u>		
Arbois « Blanc Typé », J. Tissot AOC	½ Bt	20
<u>Val de Loire</u>		
Sancerre Domaine Lucien Crochet AOC	½ Bt	25
Pouilly Fumé « A.Mellot » Bio AOC	½ Bt	31
<u>Côte du Rhône</u>		
Saint Joseph, Domaine Courbis « 2019 » AOC ♥	½ Bt	30
<u>Bordeaux Blanc</u>		
Haut Brion Clarendelle AOC	½ Bt	18
<u>Provence</u>		
Bandol, Domaine « Lafran-Veyrolles » Bio AOC	50 cl	33

Nos Vins Rosés

<u>Savoie</u>		
Rosé de Savoie, Domaine Carrel AOC	½ Bt	20
<u>Côtes du Rhône</u>		
Tavel, Domaine « Lafond » AOC ♥	½ Bt	27
<i>(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)</i>		
<u>Jura Rosé</u>		
Arbois « Rosé Découverte », J. Tissot AOC ♥	½ Bt	20
<i>(Bouche franche et ample avec des tannins soyeux et bien présents agréablement typés. Toujours dans des tons de fruits rouges et de poivre)</i>		
<u>Provence</u>		
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	33
Miraval Provence AOP ♥	37.50 cl	20
<i>(Un rosé souple et élégant, le nez est complexe et épicé et la bouche puissante et fruitée)</i>		

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	28
<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	29
Mondeuse Elisa, JF Quenard AOP	50 cl	35

Beaujolais Maison Depagneux

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

Bourgogne

Pommard "Vieille Vigne" V.Girardin « 2017 » AOC ♥	½ Bt	60
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>		
Mercurey Vieilles Vignes «2018 », Domaine Theulot – Juillot AOC	½ Bt	27
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	31
Côte Rôtie, Bernard Burgaud « 2017 » AOC ♥	½ Bt	57
<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	30
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	33
--	-------	----

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

La Cave de L'Hôtel Les Cygnes Evian vous propose

Nos Champagnes :

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

Notre Sélection de Grands Crus

<u>Bourgogne rouge</u>	75 cl	€
Nuit Saint Georges I ^{er} Cru « Dom.de l'Arlot » « Clos des Forêts » « 2003 » AOC		160
Vosne romanée I ^{er} Cru « Dom.de l'Arlot » « les Suchots » « 2012 » AOC		220
Chambolle Musigny « La Pousse d'Or » « 2014 » AOC		125
Pommard I ^{er} Cru « Les Jarollières » « La Pousse d'Or » « 2013 » AOP		140

Bourgogne Blanc

Puligny Montrachet I ^{er} Cru « Les Folatières » V.Girardin « 2013 »	190
---	-----

Languedoc et Roussillon Rouge

Pic Saint Loup « L'Olivette » Clos Marie « 2018 » AOC	60
---	----

Bordeaux rouge

Saint Émilion Grand Cru Classé « Château Le Chatelet » « 2012 »	120
Pessac Léognan grand Cru classé « Château de Fieuzal » « 2013 »	125

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