

Nos Vins Blancs

Savoie

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 ♥	45
<i>(Nez complet, légèrement fumé. Notes de fruits secs. Bouche complexe, ronde et persistante)</i>	
Chignin Bergeron JF Quénard « Grande Cuvée » AOC	55
Magnum Chignin Bergeron JF Quénard « Grande Cuvée » AOC	85
Mondeuse Blanche « Originelle » P. Grisard	40
Château La Tour de Marignan « Vieilli Chêne » Bio AOC	42
Clos de la Pecllette, 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
<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>	

Côtes du Rhône

Condrieu « Les terrasses du Palat », F. Villard « 2017 » AOC	90
Saint Joseph, Domaine Courbis « 2020 » AOC	56
Ventoux, Domaine de Fondrèche AOC	50
Châteauneuf du Pape « Château de Vaudieu » « 2017 » AOP ♥	87
<i>(Un vin de garde, subtil équilibre entre finesse ciselée de minéralité et rondeur très sudiste, procurant un charme immense)</i>	

Bourgogne

Viré Cléssé « Domaine Emilian Gillet » AOC	39
Chablis, « Moreau Naudet » « 2019 » AOC	54
Meursault, Olivier Leflaive « 2016 » AOC	130
Beaune du Château I ^{er} Cru, Bouchard & fils « 2017 » AOC	95
Mercurey I ^{er} Cru Domaine Theulot Juillot	63
Chassagne Montrachet, « V.Girardin » « 2018 » 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 « 2019 » AOC	54

Nos Vins Blancs

Vin du Jura

75 cl €

Arbois « Blanc Typé » J. Tissot « 2016 » 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 « 2020 » 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 « Les 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 « 2015 » AOC 78

Jurançon « Ballet d'octobre », Domaine Cauhapé AOC 35

Muscat 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 »

Nos Vins Rosés

Savoie 75cl €
Rosé de Savoie AOC A et M « Quenard » 25

Côtes du Rhône
Tavel, Domaine « Lafond » AOC 35

Jura
Arbois Rosé « Découverte », J. Tissot AOC 30

Provence
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
(Un rosé souple et élégant, le nez est complexe et épicé et la bouche puissante et fruitée)
Miraval Provence AOP (I.5 I) 68

Val de Loire
Sancerre « L.Crochet » AOC 36
Cabernet d'Anjou, « Les Roseraies » Rosé Moelleux AOP 27

Bordeaux Rosé
Haut Brion Clarendelle AOC ♥ 34
(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)

Vin du Bugey, VDQS Méthode Ancestrale Pétillant
Cerdon, Renardat Fache AOC 34

Corse
YL-Yves Leccia Bio AOP ♥ 40
IGP « Ile de Beauté »

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 -20% 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 Chignin, A & M Quenard AOC ♥		30
Mondeuse d'Arbin Château de Mérande « Le Comte Rouge » « 2019 » 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 » « 2019 » 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, « P. Charlopin-Parizot » « 2014 » AOC		135
Côte de Beaune Villages, Olivier Leflaive « 2015 » AOC ♥		62
<i>(Nez de fruits rouges, délicatement épicé. Un vin franc et aimable.)</i>		
Bourgogne cuvée Margot, Olivier Leflaive AOC		48
Mercurey, « Les Croichots » « 2020 »		54
Aloxe Corton « Les Chaillots », Domaine Arnoux « 2019 » AOC		91
Chambolle Musigny, Vieilles Vignes Olivier Guyot « 2014 » AOC		130
Pommard, Olivier Leflaive « 2014 » 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 « 2016 » AOC		90
Nuits Saint Georges I ^{er} Cru Domaine Perlant		
« Cuvée Mont des Oiseaux » 2017 AOC		112
Chassagne Montrachet, Olivier Leflaive « 2017 » 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

Côtes du Rhône

	75 cl	€
Côtes du Rhône, Domaine La Janasse AOC		25
Crozes Hermitage, Domaine L. Combiel AOC		40
Gigondas, Domaine de MontVac Bio AOP		40
Côte Rôtie, Bernard Burgaud « 2018 » AOC		90
Saint Joseph, Domaine L. Courbis AOC		55
Cornas « Champelrose », Domaine L. Courbis « 2019 » AOC ♥		72
Châteauneuf du Pape « Château de Vaudieu » « 2015 » AOC		87
Ventoux, Domaine de Fondrèche AOC ♥		50
Cairanne « Domaine Richaud » AOC		35
Hermitage « Domaine du Colombier » « 2014 » AOC		147

Vin du Languedoc et Roussillon

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

Haut Brion Clarendelle 2015 AOC		34
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 « 2019 » AOC ♥		55
Pomerol, « L'enchanteur de Vray Croix de Gay » « 2016 » AOC ♥		85
Saint-Julien, Réserve de Léoville Barton « 2014 » AOC		110
Saint-Estèphe, « Château Tour Blanquet » « 2017 » AOC ♥		53
Graves, Château La Rose Sarron « 2018 » AOC		40
Saint-Emilion Grand Cru, « Délice du Prieuré » « 2018 » 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

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 Quenard AOC ♥	50 cl	34

(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 « côte de Lechet » « 2018 » AOC	½ Bt	40
Saint Romain, Alain Gras « 2020 » AOC ♥	½ Bt	32

(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	rupture
Meursault, Olivier Leflaive « 2017 » 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	25
Pouilly Fumé « A.Mellot » Bio AOC	½ Bt	31

Côte du Rhône

Saint Joseph, Domaine Courbis « 2019 » AOC ♥	½ Bt	rupture
--	------	---------

Bordeaux Blanc

Haut Brion Clarendelle AOC	½ Bt	18
----------------------------	------	----

Provence

Bandol, Domaine « Lafran-Veyrolles » Bio AOC	50 cl	33
--	-------	----

Nos Vins Rosés

Savoie

Rosé de Savoie AOC A et M « Quenard »	½ Bt	20
---------------------------------------	------	----

Côtes du Rhône

Tavel, Domaine « Lafond » AOC ♥	½ Bt	27
---------------------------------	------	----

(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	33
Miraval Provence AOP ♥	37.50 cl	20

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

Nos Vins Rouges

Savoie

		€
Gamay Chignin, A & M Quenard AOC ♥	37.5 cl	rupture
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>		
Mercrey, Vieilles Vignes, Domaine Theulot Juillot « 2019 »	½ Bt	30
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. Combié 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 » « 2018 » 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
--	-------	----

♥ 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
L. Brochet « Extra Noir » 2013		120

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 « 2019 » 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 -20% 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