Nos Vins Blancs

Savoie	75 cl	€
Marin « Clos de Pont », Domaine Delalex		29
Marin « Le Précieux », Domaine Du Buis, R.Pariat, B	io	36
Crépy « Goutte d'Or », Domaine Mercier (Cru d'app		29
Crépy « Cuvée des Fondateurs » Mercier (Cru d'appe		35
Roussette de Seyssel « Vieilles Vignes » AOC	,	30
Gringet « Le Feu », Domaine Belluard « 2017 » AOF	,	84
(Nez floral et fruité, bouche dominante de fruits exotiques (agrumes) et de		
Avec une note mentholée qui lui confère fraîcheur et minéralité)	. A OD	20
Vin de Savoie Pétillant « Ayze » Domaine Montessui	t AOP	39
Château de Ripaille	1.400	35
Chignin Bergeron « Au pied des Tours » JP et JF Que		51
(Nez complet, légèrement fumé. Notes de fruits secs. Bouche complexe, ron Chignin Bergeron JF Quénard « Grande Cuvée » AO	-	60
Magnum Chignin Bergeron JF Quénard « Grande Cu		97
Mondeuse Blanche « Originelle » P. Grisard	vee » AOC	57
	AOC	45
Château La Tour de Marignan « Vieilli Chêne » Bio	ACC	33
Clos de la Peclette, Maison Mollex AOP (Ce vin blanc est le fleuron du domaine. Une cuvée toute en finesse et fraîce	heur, aux notes séduisantes de fruits :	
comme la poire ou la pêche)	Total, and 12000 boundarion to 12010 a	
Petite Arvine, Domaine Mercier, IGP		60
Bugey		
Chardonnay Domaine Monin Cru Manicle AOC		45
Alsace		
Gewurztraminer Domaine Muré « Côte de Rouffach	» Bio AOC	41
Riesling Domaine Muré « Côte de Rouffach » Bio AG		37
Pinot Gris Domaine Muré « Côte de Rouffach » Bio		-,
Robe dorée soutenue, avec un nez et une bouche au fruité marqué, sont gén le miel et les fruits confits), avec des notes du sous-bois (champignon).	éralement évoqués	41
Côtes du Rhône		
Condrieu « Les terrasses du Palat », F. Villard « 2021	(» AOC	90
Saint Joseph, « Lyseras » Y. Cuilleron « 2022 » AOC		58
Ventoux, Domaine de Fondrèche AOC	,	50
Châteauneuf du Pape « Château de Vaudieu » « 2022	2. w AOP 🛡	90
(Un vin de garde, subtil équilibre entre finesse ciselée de minéralité et ronde		
Bourgogne	-	
Viré Cléssé « Domaine Emilian Gillet » AOC		44
Chablis, Moreau Naudet Iª Cru, « Vaillons », « 2021	I » AOC	76
Meursault, Olivier Leflaive « 2018 » AOC	- //	145
Beaune du Château I ^{er} Cru, Bouchard & fils « 2017 ».	AOC	95
Mercurey I ^{et} Cru Domaine Theulot Juillot		75
Chassagne Montrachet, « V.Girardin » « 2020 » AO	C. •	120
(Un vin riche et puissant d'une remarquable persistance, dominé au nez par		
mûrs à chair blanche.) Saint Romain, Alain Gras « 2022 » AOC		68
Savigny les Beaune, V.Girardin, « 2020 » AOC		80
Durigity to Deautic, V. Citatuti, N. 2020 // 1100		00

Nos Vins Blancs

Vin du Jura	75 cl	€
Arbois « Blanc Typé » J. Tissot « 2018 » AOC ♥		37
Arbois « Vin Jaune » J. Tissot Clavelin 62 cl « 2016 :	» AOC	85
Val de Loire		
Sancerre Domaine Lucien Crochet « Les Calcaires »A	OC	48
Savennières, « Château du Brueil » « 2019 » Bio AOC		79
Pouilly Fumé, Domaine A. Cailbourdin « Les Racines	» AOC	56
Menetou Salon « Morogues », Domaine Pellé « 2022		39
(Un vin au nez discret qui s'ouvre sur des arômes de fleurs blanches et d'agr longueur sur des notes d'agrumes, salines et minérales)	umes. La bouche est racée, cris	stalline, toute en
Vin du Languedoc et Roussillon		
Chardonnay Pays d'Oc « Les Jamelles » IGP		28
Bordeaux Blanc		
Haut Brion Clarendelle AOC		35
Vin du Sud-Ouest		
Bergerac Tour des Gendres Bio « Cuvée des Conti » A	\OC ♥	35
(Des arômes de fleur d'acacia, d'oranger, de pêche blanche accompagnent un de vivacité, d'équilibre)		
Vins Liquoreux & Moelleux		
Sauternes, Chartreuse de Coutet « 2016 » AOC		78
Jurançon « Ballet d'octobre », Domaine Cauhapé AO	C	37
Muscat de Beaumes de Venise, « Balma Venitia » AO	C	39
Gewurztraminer « Vendanges Tardives » « 2018 » Bi	-	70
(Robe or pâle. Beau nez d'ananas, de raisin sec, d'orange et d'abricot. En bormariage subtil entre la fraîcheur et la douceur)	uche, on retrouve une dominai	nte d'agrumes avec u
Crépy 50 cl La Goutte d'Or « Cuvée de Décembre 20)22 » AOC	47
Provence		
Coteaux d'Aix en Provence « Vallon des Anges » Bio	AOC	35
Bandol, Domaine « Lafran-Veyrolles » Bio AOC		47
Vins Blancs Suisse		
Fendant « Grand Metral » AOC Valais		52
(Vin floral, fin et fruité avec une structure agréable soutenue par une pointe certaine complexité et une agréable maturité)	de gaz carbonique. Ce vin est	caractérisé par une
Petite Arvine, « Grand Metral » « 2022 » AOC Valai	is	65
Humagne, Provins « Collection Chandra Kurt » « 202	20 » AOC 🔻	60
(Fin et délicat, fait penser à de la dentelle, tant les arômes reposent sur la fra à un bouquet de fleurs des champs et de tilleul)	aîcheur citronnée mêlée	
Corse		
YL-Yves Leccia Bio AOP 🔷		45
IGP « Ile de Beauté »		

Nos Vins Rosés

Savoie	75cl	€
Rosé de Savoie AOC A et M « Quenard »		31
Côtes du Rhône		
Tavel, Domaine « Lafond » Bio AOC		37
<u>Jura</u>		
Arbois Rosé « Découverte », J. Tissot AOC		33
Provence		
Côtes de Provence « Domaine Pinchinat » Bi	io AOP	36
Rosé tradition IGP « Alpilles », Bio Domain	e de Valdition AOP	34
Côte de Provence Minuty Prestige AOP		55
Bandol, Domaine « Lafran-Veyrolles » Bio A	OC	45
Tibouren « Cru Classé » Bio		49
(Un rosé souple et élégant, le nez est complexe et épicé et la bo	ouche puissante et fruitée)	
Miraval Provence AOP (I.51)		75
Val de Loire		
Sancerre « L.Crochet » AOC		38
Cabernet d'Anjou, « Couleurs du Breuil » Bio		29
Bordeaux Rosé		
Haut Brion Clarendelle AOC		36
(Haut de gamme, délicat et subtil, ce vin d'harmonie et d'élégar cépages Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc)	nce est issu de l'assemblage des	
Vin du Bugey, VDQS Méthode	e Ancestrale Pétillant	
Cerdon, Renardat Fache AOC		34
Corse		
YL-Yves Leccia Bio AOP IGP « Ile de Beauté »		40

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 aimez votre vin, sachez que vous bénéficiez de -20% de 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 Chignin, A & M Quenard AOC♥		35
Mondeuse d'Arbin Château de Mérande «	Le Comte Rouge » Bio AOP	49
Mondeuse Elisa, JF Quenard Bio AOP	6	47
Pinot Noir « Jean-François Quenard » « L	a Baraterie » Bio AOC	4 I
Château La Tour de Marignan « Rubis De		45
C'Dhuysan, « Etrare de la Dhuy », Maison		67
Persan, « Fougueux », Domaine Philippe (46
Transfer and the second of the		
Bugey		
Pinot Noir Domaine Monin Cru Manicle		38
1 mot 1 ton Bomaine Womin Cit Wanter		50
Reguialais		
Beaujolais 177	100	40
Moulin à Vent « Les Vignes du Tremblay		48
Côte de Brouilly « Terres dorées » Jean-Pa	ul Brun AOC	38
Morgon « Jean Foillard » AOC		45
Fleurie « Domaine des Nugues » AOC		37
D		
Bourgogne		
Chorey les Beaune, » Les Beaumonts » Do		55
Volnay, Olivier Leflaive « 2017 » AOC		120
Vosne Romanée, « P. Charlopin-Parizot »		135
Côte de Beaune Villages, Olivier Leflaive «		71
(Nez de fruits rouges, délicatement épicé. Un vin franc et au	•	61
Bourgogne cuvée Margot, Olivier Leflaive	AOC	62
Mercurey « Vieille Vigne » « 2022 »	1-4 :: 2021	74
Côte de Nuits Villages « Domaine de l'Ari		
Aloxe Corton, Domaine Arnoux « 2022 »		9I
Pommard, "Vieille Vigne" V.Girardin « 2		110
(Nez fruité sur la mûre, le cassis, la griotte. La matière est c	-	-
Beaune du Château I ^{et} Cru, Bouchard & fil		90
Nuits Saint Georges I ^{et} Cru, Domaine de l		152
Chassagne Montrachet, Olivier Leflaive « A		95
Corton « Clos du Roi », Domaine de la Po		160
Auxey-Duresse « Vielles Vignes », A.Gras		94
Gevrey Chambertin Les Terres Blanches «	Dom Philippe Charlopin » « 2020 »AO	C 115
X7: 1 T		
Vin du Jura		
Arbois Trousseau, J. Tissot AOC		35
Vins Rouges Suisse		
Humagne rouge, « Collection Chandra Ku	rt ». « 2020 » AOC	60
	,	
Val de Loire		
Saint-Nicolas de Bourgueil « La Source » I	Bio AOC	40
Saumur Champigny « Domaine des Roche		36
Sancerre « La Croix au Garde » « Domain		39

Côtes du Rhône	75 cl	€
Côtes du Rhône, Domaine La Janasse AOC		30
Crozes Hermitage, Domaine L. Combier AOC		42
Gigondas, Domaine de Montvac, Bio AOP		44
Côte Rôtie, Bernard Burgaud « 2021» AOC		99
Saint Joseph, Domaine L. Courbis AOC		57
Cornas « Champelrose », Domaine L. Courbis « 2021 » AOC 🛡		72
Châteauneuf du Pape « Château de Vaudieu » « 2020 » AOC		90
Ventoux, Domaine de Fondrèche AOC 🛡		52
Cairanne « Domaine Richaud » Bio AOC		39
Hermitage « Domaine du Colombier » « 2019 » AOC		147
Vin du Languedoc et Roussillon		
		47
Faugères « Les Premières » de Chez Alquier AOC		47
Pic Saint Loup « L'Arbouze », Mas Bruguière Bio AOC		49
Languedoc, Château de Lascaux AOC	VOC	35
Côtes du Roussillon « Les Sorcières », Domaine du Clos des Fées A (La bouche est soyeuse, avec une bonne acidité, légèrement poivrée, la finale persistante	AOC •	40
est marquée par la fraîcheur)		
Provence		
Bandol, Domaine « Lafran-Veyrolles » Bio AOC		54
Coteaux d'Aix en Provence « Vallon des Anges » Bio AOC		35
Vin du Sud-Ouest		
Bergerac Château Tour des Gendres Bio AOC		4 I
Cahors, Château du Cèdre Bio AOC		39
Bordeaux		
Haut Brion Clarendelle « 2016 » AOC		36
Pauillac, La Fleur de Haut-Bages Libéral « 2017 » AOC		99
Pessac Léognan, La Parde de Haut-Bailly « 2013» AOC		90
Haut-Médoc, Clos de May « 2020 » AOC ♥		57
Pomerol, « L'enchanteur de Vray Croix de Gay » « 2016 » AOC	•	87
Saint-Julien, Réserve de Léoville Barton « 2016 » AOC	•	110
Saint-Estèphe, « Château Tour Blanquet » « 2017 » AOC		Rupture
Graves, Château La Rose Sarron « 2019 » AOC		42
Saint-Emilion Grand Cru, « Délice du Prieuré » « 2020 » Bio AO	C	67
Margaux, « Clos de Jaugueyron » « 2019 » Bio AOC	J	110
(Vin à la robe brillante et limpide. Au nez se révèlent des arômes de grains de café et de régliss	e. En bouche, u	
apporte de la fraicheur et des tannins qui commencent à se fondre)	,	
Corse		
YL-Yves Leccia Bio AOP IGP « Ile de Beauté		45
D 10		
Pays d'Oc		
Mourvèdre « Les Jamelles » IGP		29
Carignan « Les Jamelles » IGP		29

Nos Vins Blancs

Savoie	37.5 cl	€
Marin « Clos de Pont », Delalex AOC	½ Bt	21
Crépy « La Goutte d'Or », Mercier (Cru d'appellation Savoie)) AOC ½ Bt	21
Roussette de Seyssel « La Taconnière » AOC	½ Bt	22
Chignin Bergeron, JM Quenard AOC 🔻	50 cl	Rupture
(Robe brillante jaune pâle, parfums de fruits Exotiques et Abricots, la boucher est amp dévoilant les mêmes arômes que ceux perçus par le nez, la finale est d'une belle longueu		
Bourgogne	*)	
Chablis, « Moreau Naudet » « 2022» AOC	½ Bt	36
Meursault, Olivier Leflaive « 2018 » AOC	½ Bt	73
Saint Romain, Alain Gras « 2022 » AOC	½ Bt	42
Santenay « Vieilles Vignes », V. Girardin, « 2020 »	½ Bt	48
Vin du Jura		
Arbois « Blanc Typé », J. Tissot AOC	½ Bt	22
Val de Loire		
Sancerre Domaine Lucien Crochet AOC	½ Bt	29
Pouilly Fumé, Domaine A. Cailbourdin « Les Racines » AOC	E ½ Bt	34
Côte du Rhône		
Saint Joseph, « Lyseras » Y. Cuilleron « 2022 » AOC 🔻	½ Bt	34
Bordeaux Blanc		
Haut Brion Clarendelle AOC	½ Bt	21
Provence		
Bandol, Domaine « Lafran-Veyrolles » Bio AOC	50 cl	37
Nos Vins Rosés		
Savoie Rosé de Savoie AOC A et M « Quenard »	½ Bt	24
_	72 Dt	44
Côtes du Rhône		
Tavel, Domaine « Lafond » Bio AOC •	½ Bt	30
(Vin rosé avec une couleur saumonée. Nez fruité avec des parfums de type framboise e Attaque souple en bouche, belle fraicheur et jolie longueur en finale)	t groseille.	
Jura Rosé		
Arbois « Rosé Découverte », J. Tissot AOC	½ Bt	Rupture
(Bouche franche et ample avec des tannins soyeux et bien prés	ents agréablemen	
Toujours dans des tons de fruits rouges et de poivre)	J	7.1
<u>Provence</u>		
Côtes de Provence « Domaine Pinchinat » Bio AOP	50cl	30
Rosé tradition IGP « Alpilles », Domaine de Valdition Bio A	OP 50 cl	29
Bandol, Domaine « Lafran-Veyrolles » Bio AOC	50 cl	37
-		

Nos Vins Rouges

Savoie		€
Gamay Chignin, A & M Quenard AOC	37.5 cl	20
Pinot Noir « JF Quenard » « La Baraterie » Bio AOP	50 cl	Rupture
Mondeuse Elisa, JF Quenard Bio AOP	50 cl	39
Beaujolais Maison Depagneux		
Fleurie « Domaine des Nugues » G.Gelin	½ Bt	23
Bourgogne		
Volnay I ^e Cru « 2014» « La Pousse d'Or »	⅓ Bt	71
Mercurey, Vielles Vignes, Domaine Theulot Juillot	½ Bt	39
Santenay I ^{et} Cru « 2015 » « La Pousse d'Or »	½ Bt	62
Pommard, "Vieille Vigne" V.Girardin « 2021 » AOC	½ Bt	62
Morey Saint-Denis, D. Durban, « 2015 »	½ Bt	63
Chambolle Musigny, D. Durban, « 2015 »	½ Bt	82
Vosne Romanée, D. Durban, « 2015 »	½ Bt	86
Vin du Jura		
Arbois Trousseau, J. Tissot AOC	½ Bt	22
Val de Loire		
Sancerre « La Croix au Garde », Domaine Pellé AOC	½ Bt	28
Saumur Champigny, T.Germain Bio AOC	½ Bt	28
Côtes du Rhône		
Côtes du Rhône, Domaine la Janasse AOC	½ Bt	21
Crozes Hermitage, Domaine L. Combier AOC	½ Bt	31
Saint-Joseph, Domaine L. Courbis AOC	½ Bt	36
Côte Rôtie, Bernard Burgaud « 2021» AOC 🔻	½ Bt	57
(Solide et fruitée, grande longueur. Accompagne très bien tous les gibiers et via en sauce mais aussi les viandes rouges grillées, la charcuterie et les fromages sec		
Gigondas Domaine de Montvac Bio AOP	½ Bt	35
Bordeaux		
Bordeaux Graves, Château La Rose Sarron « 2020 » AC	OC ½ Bt	29
Haut-Médoc, « Clos de May » « 2020 » AOC	½ Bt	33
Saint-Emilion « Les Délices du Prieuré » « 2019 » Bio		39
(On distingue, dans ce vin subtil et délicat, des notes confiturées de violette, de	: mûre, framboise et de vanille)	
Vin du Sud Ouest	7/ 7	
Cahors, Château du Cèdre AOC Bio	½ Bt	27
(Franc et honnête, frais et charnu, tendre et généreux. Une corbeille de fruits b rehaussée par une belle minéralité)	<i>тетрие аутетептее de queiq</i>	ues e samtes et
Provence		
Bandol, Domaine « Lafran-Veyrolles » Bio AOC	50 cl	39
Vins Rouges Suisse		
Terra Rosso, domaine « Terra Veritas » VDP	50 cl	52

La Cave de L'Hôtel Les Cygnes Evian vous propose Nos Champagnes:

Magnum de Philippe Mallet Brut Champagne de vigneron		130
R de Ruinart Esprit Blanc d'Henri Giraud Aÿ brut Philippe Mallet Brut Champagne de vigneron Philippe Mallet Brut rosé Champagne de vigneron Esprit Rosé d'Henri Giraud Aÿ Brut Philippe Mallet Fleur de Chardonnay Champagne de vigneron L. Brochet « Extra Noir » 2013 Philippe Mallet Brut Champagne de vigneron	½ Bt	170 80 58 65 140 80 120 45
Philippe Mallet Brut <i>Champagne de vigneron</i>	72 Dt	43
Notre Sélection de Grands (Crus	
Bourgogne rouge	75 cl	€
Romanée Saint-Vivant Grand Cru « Domaine de l'Arlot »2021		960
Vosne Romanée I ^{et} Cru « Dom.de l'Arlot » « Les Suchots » « 2012 »	AOC	305
Chambolle Musigny Iª Cru « La Pousse d'Or » « 2014 » AOC		I40
Pommard Iª Cru « Les Jarollières » « La Pousse d'Or » « 2017 » A	OP	155
Bourgogne Blanc Puligny Montrachet I ^{et} Cru « Les Folatières » V.Girardin « 2018 »		190
Languedoc et Roussillon Rouge Pic Saint Loup « L'Olivette» Clos Marie « 2022 » AOC		60
Bordeaux rouge Saint Émilion Grand Cru Classé « Château Le Chatelet » « 2014 » Pessac Léognan grand Cru classé « Château de Fieuzal » « 2015 »		120 125

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 avez aimez votre vin, sachez que vous bénéficiez de -20% de 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