

Nos Vins Blancs

Savoie

75 cl


€

Marin « Clos de Pont », Domaine Delalex	29
Marin « Le Précieux », Domaine Du Buis, R.Pariat, Bio	36
Crépy « Goutte d'Or », Domaine Mercier (Cru d'appellation Savoie) AOC	29
Crépy « Cuvée des Fondateurs » Mercier (Cru d'appellation Savoie) AOC	35
Roussette de Seyssel « Vieilles Vignes » AOC	30
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	39
Château de Ripaille 	35
Chignin Bergeron « Au pied des Tours » JP et JF Quenard AOC	51
<i>(Nez complet, légèrement fumé. Notes de fruits secs. Bouche complexe, ronde et persistante)</i>	
Chignin Bergeron JF Quénard « Grande Cuvée » AOC	60
Magnum Chignin Bergeron JF Quénard « Grande Cuvée » AOC	97
Mondeuse Blanche « Originelle » P. Grisard	57
Château La Tour de Marignan « Vieilli Chêne » Bio AOC	45
Clos de la Peclette, Maison Mollex AOP 	33
<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>	
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 AOC	37
Pinot Gris Domaine Muré « Côte de Rouffach » Bio AOC 	41
<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 « 2021 » AOC	90
Saint Joseph, « Lyseras » Y. Cuilleron « 2022 » AOC	58
Ventoux, Domaine de Fondrèche AOC	50
Châteauneuf du Pape « Château de Vaudieu » « 2022 » AOP 	90
<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	44
Chablis, Moreau Naudet I ^{er} Cru, « Vaillons », AOC	98
Meursault, Olivier Leflaive « 2018 » AOC	145
Baune du Château I ^{er} Cru, Bouchard & fils « 2017 » AOC	95
Mercurey I ^{er} Cru Domaine Theulot Juillot	75
Chassagne Montrachet, « V.Girardin » « 2020 » 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 « 2022 » AOC	68
Savigny les Beaune, V.Girardin, « 2020 » AOC	80

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 » AOC	48
Savennières, « Château du Brueil » « 2019 » Bio AOC	79
Pouilly Fumé, Domaine A. Cailbourdin « Les Racines » AOC	56
Menetou Salon « Morogues », Domaine Pellé « 2022 » Bio AOC ♥	39

(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	28
---	----

Bordeaux Blanc

Haut Brion Clarendelle AOC	35
----------------------------	----

Vin du Sud-Ouest

Bergerac Tour des Gendres Bio « Cuvée des Conti » AOC ♥	35
---	----

(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 « 2016 » AOC	78
Jurançon « Ballet d'octobre », Domaine Cauhapé AOC	37
Muscat de Beaumes de Venise, « Balma Venitia » AOC	39
Gewurztraminer « Vendanges Tardives » « 2018 » 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 2022 » 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 de gaz carbonique. Ce vin est caractérisé par une certaine complexité et une agréable maturité)

Petite Arvine, « Grand Metral » « 2022 » AOC Valais	65
---	----

Humagne, Provins « Collection Chandra Kurt » « 2020 » 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 ♥	45
--------------------------	----

IGP « Ile de Beauté »

Nos Vins Rosés

<u>Savoie</u>	75cl	€
Rosé de Savoie AOC A et M « Quenard »		31
<u>Côtes du Rhône</u>		
Tavel, Domaine « Lafond » Bio AOC		37
<u>Jura</u>		
Arbois Rosé « Découverte », J. Tissot AOC		33
<u>Provence</u>		
Côtes de Provence « Domaine Pinchinat » Bio AOP		36
Rosé tradition IGP « Alpilles », Bio Domaine de Valdition AOP		34
Côte de Provence Minuty Prestige AOP		55
Bandol, Domaine « Lafran-Veyrolles » Bio AOC		45
Tibouren « Cru Classé » Bio		49
<i>(Un rosé souple et élégant, le nez est complexe et épicé et la bouche puissante et fruitée)</i>		
Miraval Provence AOP (I.5 I)		75
<u>Val de Loire</u>		
Sancerre « L.Crochet » AOC		38
Cabernet d'Anjou, « Couleurs du Breuil » Bio		29
<u>Bordeaux Rosé</u>		
Haut Brion Clarendelle AOC ♥		36
<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 -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

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	47
Pinot Noir « Jean-François Quenard » « La Baraterie » Bio AOC	41
Château La Tour de Marignan « Rubis De Boisy » Bio AOC	45
C'Dhuysan, « Etrare de la Dhuy », Maison Grisard, AOP	67
Persan, « Fougueux », Domaine Philippe Grisard, AOP	46

Bugey

Pinot Noir Domaine Monin Cru Manicle	38
--------------------------------------	----

Beaujolais

Moulin à Vent « Les Vignes du Tremblay » AOC ♥	48
Côte de Brouilly « Terres dorées » Jean-Paul Brun AOC	38
Morgon « Jean Foillard » AOC	45
Fleurie « Domaine des Nugues » AOC	37

Bourgogne

Chorey les Beaune, » Les Beaumonts » Domaine Arnoux AOC	55
Volnay, Olivier Leflaive « 2017 » AOC ♥	120
Vosne Romanée, « P. Charlopin-Parizot » « 2020 » AOC	135
Côte de Beaune Villages, Olivier Leflaive « 2018 » AOC ♥ <i>(Nez de fruits rouges, délicatement épicé. Un vin franc et aimable.)</i>	71
Bourgogne cuvée Margot, Olivier Leflaive AOC	61
Mercurey « Vieille Vigne » « 2022 »	62
Côte de Nuits Villages « Domaine de l'Arlot » 2021	74
Aloxe Corton , Domaine Arnoux « 2022 » AOC	91
Pommard, "Vieille Vigne" V.Girardin « 2020 » 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 « 2018 » AOC	90
Nuits Saint Georges I ^{er} Cru, Domaine de l'Arlot « 2020 » AOC	152
Chassagne Montrachet, Olivier Leflaive « 2019 » AOC	95
Corton « Clos du Roi », Domaine de la Pousse d'Or « 2018 » AOC	160
Auxey-Duresse « Vieilles Vignes », A.Gras « 2021 » AOC	94
Gevrey Chambertin Les Terres Blanches « Dom Philippe Charlopin » « 2020 » AOC	115

Vin du Jura

Arbois Trousseau, J. Tissot AOC	35
---------------------------------	----

Vins Rouges Suisse

Humagne rouge, « Collection Chandra Kurt », « 2020 » AOC	60
--	----

Val de Loire

Saint-Nicolas de Bourgueil « La Source » Bio AOC	40
Saumur Champigny « Domaine des Roches Neuves » T.Germain AOC	36
Sancerre « La Croix au Garde » « Domaine Pellé » Bio AOC ♥	39

Côtes du Rhône

75 cl	€
Côtes du Rhône, Domaine La Janasse AOC	30
Crozes Hermitage, Domaine L. Combiar 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

Faugères « Les Premières » de Chez Alquier AOC	47
Pic Saint Loup « L'Arbouze », Mas Bruguière Bio AOC	49
Languedoc, Château de Lascaux AOC	35
Côtes du Roussillon « Les Sorcières », Domaine du Clos des Fées AOC ♥	40

(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	54
Coteaux d'Aix en Provence « Vallon des Anges » Bio AOC	35

Vin du Sud-Ouest

Bergerac Château Tour des Gendres Bio AOC	41
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 « 2019 » AOC ♥	57
Pomerol, « L'enchanteur de Vray Croix de Gay » « 2014 » AOC ♥	92
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 AOC	67
Margaux, « Clos de Jaugueyron » « 2019 » Bio AOC ♥	110

(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 » ♥	45
--	----

Pays d'Oc

Mourvèdre « Les Jamelles » IGP	29
Carignan « Les Jamelles » IGP	29

Nos Vins Blancs

<u>Savoie</u>	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
<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, « 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
<u>Vin du Jura</u>		
Arbois « Blanc Typé », J. Tissot AOC	½ Bt	22
<u>Val de Loire</u>		
Sancerre Domaine Lucien Crochet AOC	½ Bt	29
Pouilly Fumé, Domaine A. Cailbourdin « Les Racines » AOC	½ Bt	34
<u>Côte du Rhône</u>		
Saint Joseph, « Lyseras » Y. Cuilleron « 2022 » AOC ♥	½ Bt	34
<u>Bordeaux Blanc</u>		
Haut Brion Clarendelle AOC	½ Bt	21
<u>Provence</u>		
Bandol, Domaine « Lafran-Veyrolles » Bio AOC	50 cl	37

Nos Vins Rosés

<u>Savoie</u>		
Rosé de Savoie AOC A et M « Quenard »	½ Bt	24
<u>Côtes du Rhône</u>		
Tavel, Domaine « Lafond » Bio AOC ♥	½ Bt	30
<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	Rupture
<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	30
Rosé tradition IGP « Alpilles », Domaine de Valdation Bio AOP	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 1 ^{er} Cru « 2014 » « La Pousse d'Or » ♥	½ Bt	71
Mercurey, Vieilles Vignes, Domaine Theulot Juillot	½ Bt	39
Santenay 1 ^{er} 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. Combié AOC	½ Bt	31
Saint-Joseph, Domaine L. Courbis AOC	½ Bt	36
Côte Rôtie, Bernard Burgaud « 2021 » 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	35

Bordeaux

Bordeaux Graves, Château La Rose Sarron « 2020 » AOC	½ Bt	29
Haut-Médoc, « Clos de May » « 2021 » AOC	½ Bt	33
Saint-Emilion « Les Délices du Prieuré » « 2019 » Bio AOC ♥	½ Bt	39
<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	27
<i>(Franc et honnête, frais et charnu, tendre et généreux. Une corbeille de fruits bien remplie agrémentée de quelques é saintes et rehaussée par une belle minéralité)</i>		

Provence

Bandol, Domaine « Lafran-Veyrolles » Bio AOC	50 cl	39
--	-------	----

Vins Rouges Suisse

Terra Rosso, domaine « Terra Veritas » VDP	50 cl	52
--	-------	----

♥ Les coups de cœur de la maison

La Cave de L'Hôtel Les Cygnes Evian vous propose

Nos Champagnes :

Magnum de Philippe Mallet Brut <i>Champagne de vigneron</i>	130
R de Ruinart	170
Esprit Blanc d'Henri Giraud Aÿ brut ♥	80
Philippe Mallet Brut <i>Champagne de vigneron</i>	58
Philippe Mallet Brut rosé <i>Champagne de vigneron</i>	65
Esprit Rosé d'Henri Giraud Aÿ Brut	140
Philippe Mallet Fleur de Chardonnay <i>Champagne de vigneron</i>	80
L. Brochet « Extra Noir » 2013	120
Philippe Mallet Brut <i>Champagne de vigneron</i> ♥	½ Bt 45

Notre Sélection de Grands Crus

<u>Bourgogne rouge</u>	75 cl	€
Romanée Saint-Vivant Grand Cru « Domaine de l'Arlot » 2021		960
Vosne Romanée I ^{er} Cru « Dom.de l'Arlot » « Les Suchots » « 2012 » AOC		305
Chambolle Musigny I ^{er} Cru « La Pousse d'Or » « 2014 » AOC		140
Pommard I ^{er} Cru « Les Jarollières » « La Pousse d'Or » « 2017 » AOP		155

Bourgogne Blanc

Puligny Montrachet I ^{er} 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 »	120
Pessac Léognan grand Cru classé « Château de Fieuzal » « 2015 »	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