

CARTE DES VINS DE SAVOIE

*Avec cette carte des vins, nous avons voulu mettre en avant
une des richesses de notre terroir.*

*Ici, nous sommes juste les ambassadeurs
de ces vigneronns amoureux de leur art :*

BERNARD Béatrice et René à Apremont

GRISARD Jean-pierre et Philippe à Fréterive

VULLIEN Jean et fils à Fréterive

TIOLLIER Philippe et François à Cruet

QUENARD André et Michel à Chignin

BARLET Jacques et frères à Jongieux

BELLUARD et fils à Ayze

DOMAINE DE SENOCHÉ à Ballaison

LUPIN Bruno à Frangy

TROSSET Charles et fils à Arbin

GRISARD Michel à Fréterive

DOMAINE DES ARDOISIÈRES Brice OMONT à Cevins/Fréterive

DOMAINE GIACHINO à Chapareillan

DOMAINE CHEVIGNIEUX à Chindrieux

FINAS Jean Paul à Saint Pierre en Soucy

BERTHOLLIER Denis et Didier à Chignin

CHATEAU DE LA TOUR DE MARIIGNAN Suchet B et O à Sciez sur Lemane

BOSSON Alain à Serrière en Chautagne

BLARD Jean Noel et Thomas à Les Marches

G&G BOUVET à Fréterive

Vins blancs

Cépage IACQUERE

Jacquère, Cru Chautagne, Sérrière en Chautagne, A. Bosson	75cl		I
	37.5cl		J
Chignin Vieilles vignes, D. Bertholier	75cl	«Un parfum fin de fruits secs»	I
	50 cl		N
	37.5cl		J
Jongieux, J. Barlet	75cl		I
	37.5cl		J
Apremont, Chapareillan, Domaine Giochino	75cl		I
«Un vin issu de l'agriculture Biologique, un vrai Apremont au parfum délicat»	37.5cl		J
Chignin vieilles vignes, Tormery, M.&A. Quénard	75cl		I
Abymes, JN & T Blard	75cl	« Tout le fruit en légèreté... »	I
Apremont, B. Bernard	75cl	«un léger sucre résiduel qui nous fait	I
	50cl	découvrir un nouvel Apremont »	N
Jacquère, Montmélian, J. Vullien	75cl		I
Apremont, JN & T Blard	75cl	«un nez fumé, étonnant, atypique»	I
Cruet, Domaine de l'idylle, Tiollier P & F	75cl		I

I 18 €
 J 11 €
 M 25€
 N 15€
 X 36€
 Y 20€

Cépage CHARDONNAY:

Chardonnay, Frèterive, JP.&P. Grisard	75cl	I
Chardonnay, Frèterive, J. Vullien	75cl	I
<i>« un cépage bien travaillé, incontournable..... »</i>		

Cépage ROUSSANNE *«Le Chignin Bergeron !!! Le roi des vins de Savoie....»*

Chignin Bergeron « les terrasses », Tormery, M.&A. Quénard	75cl	M
	<i>«La valeur sure....»</i>	N
	37.5cl	
Chignin Bergeron, Frèterive, J. Vullien & fils	75cl	M
	37.5cl	N

Cépage MONDEUSE BLANCHE (à partir de mars)

Mondeuse Blanche, Vin d'Allobrogie, Saint Pierre de Soucy, J-P Finas		M
<i>«Un cépage confidentiel, à découvrir !!!!!!»</i>		

Cépage CHASSELAS

Crépy Nature AOC, Ballaison, Domaine Senoche	75cl	M
	37.5cl	N
Cru Marignan, Cuvée Perlant, Château la tour	75 cl	M
<i>«Une très belle découverte»</i>	37.5 cl	I

I	18 €	J	11 €	M	25€	N	15€	X	36€	Y	20€
---	------	---	------	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----

Cépage GRINGET

Cuvée les Alpes, Ayze, D.&P. Belluard 75cl I

Assemblage de Cépages

Cuvée Schiste, Vin d'Allobrogie, Cevins, Domaine des Ardoisières 75cl X

«Enfin un vrai vin sec, délicieux et équilibré, parfait pour l'apéritif»

Cépages: Jacquère, Pinot Gris, Roussanne, Mondeuse Blanche.

Cépage ALTESSE

Roussette (élevée en fût D'acacia), Frèterive, JP.&P. Grisard 75cl M

Roussette, Cru Frangy, B. Lupin 75cl I

Roussette de la pleine Lune, Cru Frangy, B. Lupin 75cl M

«Vendangée, de nuit par pleine Lune, tout simplement incroyable...»

Roussette, les marches, JN & T Blard 75cl M

50 cl I

Roussette de Marestel, Cru Marestel, J.Barlet 75cl M

« Génial tout simplement » 37.5cl N

Roussette, cuvée Quartz, Vin d'Allobrogie, Cevins, Domaine des Ardoisières

« Confidentiel, atypique, issu de l'agriculture biologique, délicieux » 75cl X

Roussette, cru Monterminod, G&G Bouvet 75cl M

I 18 € J 11 € M 25€ N 15€ X 36€ Y 20€

Méthodes traditionnelles ou « originales »

Abbaye de la Royal Hautecombe, Jongieux, J.Barlet 75cl M

Ayze D.&P.Belluard 75cl M

Brut rosé, Frèterive, JP.& P.Grisard 75cl I

La Chèvre, spécialité de Savoie, 75 cl M

50 cl I

Vins rouges

Cépage GAMAY:

Gamay, Frèterive, JP.&P.Grisard 75cl I

37.5cl J

Gamay, Domaine de l'idylle, Tiollier P & F 75cl I

37.5cl J

Gamay, Chignin, Tormery, A & M Quénard 75cl I

37.5cl J

Gamay, Cru Chautagne, Serrière en Chautagne, A. Bosson 75cl I

« Un fruité plaisant et équilibré » 37,5cl J

Cépage PERSAN: «Le cépage préféré de Louis XIV»

Persan, Frèterive, JP.&P.Grisard 75cl M

Persan, Chapareillan, Domaine Giochino 75cl M

«Un vin issu de l'agriculture Biologique»

Cépage PINOT NOIR:

Pinot noir, Cuvée Janine (élevé en fût), Frèterive, J.Vullien & fils 75cl **M**
« Une cuvée vinifiée par un mari et des fils amoureux de Maman Janine,
un équilibre parfait »

Pinot Noir, Chindrieux, Cru Chautagne, Domaine Chevignieux 75cl **I**
37,5cl **J**
Pinot Noir, (élevé en fût), les marches, JN & T Blard 75 cl **M**
50 cl **I**

Cépage MONDEUSE NOIRE :

Mondeuse, Frèterive, J.Vullien 75cl **I**
50 cl **N**
37.5cl **J**

Mondeuse, Cru Chautagne, Serrière en Chautagne, A. Bosson 75cl **I**
37,5cl **J**

Mondeuse d'Arbin, Cru Arbin, C.Trosset 75cl **M**
« On dit toujours qu'une Mondeuse doit venir d'Arbin »

Mondeuse Saint Jean de la Porte, Cru Saint Jean de la Porte, J.Vullien **M**

Mondeuse, chignin, D.&D. Berthollier 75 cl **I**
37.5 cl **J**

Mondeuse d'Arbin, Chartreuse de Lourdens, domaine de L'idylle, Tiollier
75 cl **M**
37.5 cl **N**

I 18 € **J** 11 € **M** 25€ **N** 15€ **X** 36€ **Y** 20€

Mondeuse Tradition, Domaine Prieuré St Christophe Frèterive, M. Grisard

*Un grand vigneron, avant-gardiste, des fois un peu fou,
mais aux nombreuses valeurs,..... un pionnier en culture biologique ».*

Un surnom qui résume correctement son travail de longue haleine

« Le Pape de la Mondeuse »

Merci Michel, on se régale !!!!



Mondeuse TRADITION 2006 75cl

X

Assemblage de Cépages

Cuvée Améthyste, Vin d'Allobrogie, Cevins, Domaine des Ardoisières 75cl X

Cépages : Persan, Mondeuse Noire.

Cuvée Argile, Vin d'Allobrogie, Saint Pierre de Soucy, I

Domaine des Ardoisières 75cl

Cépages : Gamay, Persan.

Vins rosés

Cépage GAMAY:

Gamay, Frèterive, J. Vullien 75cl « Un fruité incomparable » I

50 cl N

37,5cl J

Gamay, Jongieux, J.Barlet 75cl I

37.5cl J

I 18 €

J 11 €

M 25€

N 15€

X 36€

Y 20€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
déguster du vin fait parti de notre culture, tout comme déguster des mets,
restons amateurs de plaisirs...*

*Prix unitaire TTC, service compris,
Pour toute traçabilité de nos produits,
Veuillez consulter l'affichage dans le restaurant.*

Modes de paiement acceptés :

*Espèce,
Carte Bleu Visa et Master Card,
Chèque bancaire (avec pièce d'identité),
Ticket restaurant ou chèque déjeuner (2 par personne)*

Joly site