

# Carte des vins

## Cépage et terroir

## Millesime Tarifs verre / bout.

### Blanc

Vieilles vignes de chez Berthollier	Jacquère	2020 / 2022	5.5 € / 22 €	Bio
Tracteur blanc	Chardonnay + Jacquère	2022	5.5 € / 22 €	Bio
Apremont de Ducret	Apremont	2022	4 € / 12 €	
Domaine de l'idylle	Roussette Altesse	2022	4.5 € / 13 €	
Domaine de l'idylle	Alpine Jacquère	2021	4.5 € / 13 €	HVE
Materia	Chignin	2017	4.5 € / 14 €	Bio dyn.

### Rouge

Domaine de Verquière	Grenache Syrah	2021	4.5 € / 13 €	Bio
Et ma goutte de ...	Mondeuse	2019/2022	5.5 € / 21 €	Bio
Avalanche	Mondeuse	2018/2020	5.5 € / 21 €	HVE
La Safranière	1/3 Persan, 1/3 Mondeuse, 1/3 douce noire	2022	4.5 € / 14 €	Bio
Domaine Edmont Jacquin	Pinot noir	2016	4.5 € / 14 €	HVE

### Notre cave Prestige

#### Rouge

Domaine Saint Germain	Persan	2019/2020	8 € / 32 €	Bio
Par delà les versants		2018	8 € / 32 €	Bio
Persan (T.Finot)	Persan	2021	8 € / 32 €	Eco resp.

HVE : Haute Valeur Environnementale

Le restaurant  
éthique étapes CIS

*pour une cuisine responsable  
qui a du goût*



Pour accompagner  
votre plat  
nous vous  
proposons un

# Accord met & vin

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



# Accord met & vin

## Mardi soir

Tartiflette au reblochon AOP de Savoie  
& une Roussette Altesse du Domaine de l'Idylle.

Chaque bouchée de tartiflette en appelle une autre ! c'est un plat gourmand et assez riche. Pour équilibrer le tout, une Roussette du Domaine de l'Idylle me semble parfaitement adaptée. C'est un vin très structuré qui apportera un peu de fraîcheur avec sa note finale légèrement acide. Vous retrouverez des parfums de compotes chaudes.

*Pourquoi pas un rouge ?*

La Safranière, jeune et légère avec ses notes de fruits des bois accompagnera à merveille cette tartiflette.

## Mercredi soir

Diots de Maurienne  
& Alpine Jacquère du Domaine de l'Idylle.

Pour relever ce plat typiquement Savoyard, j'ai opté pour un vin pourvu d'une belle vivacité, un nez fin aux arômes subtils de fruits (poires entre autres) et agrumes, avec une minéralité « élégante » et, au final, très agréable. Ce vin est cultivé dans le parc national des Bauges.

*Pourquoi pas un rouge ?*

Un Persan du Domaine Saint Germain ou de Thomas Finot font l'un et l'autre font l'unanimité. Le Persan est un cépage indigène particulièrement apprécié et rare !

## Jeudi et Samedi soir

Fondue Savoyarde  
& Vieilles vignes du Domaine Berthollier

Nous vous offrons un Apremont de la famille Ducret. Pour donner un peu plus de prestige à l'accompagnement de cette fondue, nous vous suggérons un Jacquère. Il contrebalancera à merveille l'onctuosité de la fondue. C'est un vin vif, digeste, plein de fraîcheur avec quelques notes florales très subtiles.

## Vendredi soir

Pennes ou tagliatelles au saumon  
& Matéria

Le saumon est un poisson gras et noble. Pour souligner ces caractéristiques il faut un vin avec une belle minéralité et des notes fruitées. Répondant à tous ces paramètres, le Matéria de Claude Quénard accompagnera à merveille ce plat si savoureux. Les vignes sont travaillées en biodynamie.

## Dimanche

Tajine de veau local potimarrons, navets et abricots  
& Avalanche de Fabien Trosset.

Un vin tout en puissance pour accompagner ce délicieux tajine. Ne passez pas à côté de l'Avalanche de Fabien Trosset, une délicieuse Mondeuse Arbin avec ses parfums de mûres et de violettes. Le final est légèrement poivrée, un délicieux vin Savoyard !