

Bienvenue,

Ici nous faisons le pari d'une restauration d'altitude entièrement faite maison à base de produits frais acheminés chaque jour avec notre dameuse.

Nous espérons que vous apprécierez autant le repas servi que le panorama qui vous entoure.

L'équipe du Bouche à Oreille vous souhaite de passer un agréable moment.

Bon appétit et soyez gourmands !!

Welcome to the Bouche à Oreille

All our meals are completely home made using fresh ingredients delivered daily to our restaurant.

We hope you appreciate your meal as much as the surroundings.

Bon appetit !

A PARTAGER

Fromage Saint-Marcellin à l'huile d'olive, pain toasté <i>Saint-Marcellin cheese, olive oil, toaster bread</i>	18 €
Coussins de reblochon (6 pièces), jeunes pousses de salade <i>Reblochon cheese cushion (6 units), salad</i>	29 €
Assiette de charcuterie et fromages, pickles maison <i>Cured meat and cheeses platter, home-made pickles</i>	41 €
Pata Negra de Bellota Señorío de Montanera 100% ibericos, pain toasté <i>Pata Negra de Bellota Señorío de Montanera, toaster bread</i>	49 €

LES ENTREES

Tourte de pâté en croûte, salade de jeunes pousses, jus au romarin <i>Crusted pastry, salad, rosemary sauce</i>	32 €
Artichaut, sauce gribiche, jambon cru ciselé <i>Artichoke, gribiche sauce (eggs, mustard, oil, capers, gherkin...), crispy ham</i>	33 €
Soupe paysanne, haricots coco, carrés de tomme de Savoie <i>Farmer soup, white beans, piece of Savoie tomme</i>	34 €
Tartine de mozzarella di Buffala, crème d'avocat, tomates marinées séchées <i>Buffala mozzarella on bread, avocado, dried tomatoes</i>	39 €
Foie gras maison en terrine, brunoise de poire, pain toasté <i>Home-made foie gras, pear brunoise, toast bread</i>	40 €

LES VIANDES

Burger Alpin à la raclette fondante, confit d'oignons, cornichons, frites, salade	39 €
<i>Alpin burger : steak, raclette, candied onions, gherkin, french fries, salad</i>	
Filet de poulet mariné, fumé au four à braises, frites maison, légumes d'hiver	32 €
<i>Marinated and grilled chicken fillet, french fries, vegetables</i>	
Effiloché d'agneau «l'allaiton Gréfeuille» en parmentier de patates douces, jus réduit, salade	35 €
<i>Lamb's shepherd's, mashed potatoes, lamb sauce, salad</i>	
Pavé d'onglet de bœuf Aberdeen (igp Scotland) grillé, gratin dauphinois	38 €
<i>Beef tab steak Aberdeen grilled, gratin dauphinois</i>	
Bourguignon de gibier, purée de pommes de terre maison	46 €
<i>Game bourguignon, mashed potatoes,</i>	
Côte de bœuf Noire de Baltique cuite au four à braises, 1kg 200 environ, servie pour 2 personnes, frites, légumes, salade	75 €/pers
<i>Rib of beef, approximately 1kg200, served for 2 people, price per person, potatoes, vegetables, salad</i>	
Côte de bœuf race Aubrac fumée minute au foin, 2 kg environ, servie pour 4 personnes, frites, légumes, salade	72 € /pers
<i>Rib of beef smoked with hay, approximately 2kg, served for 4 people, price per person, potatoes, vegetables, salad</i>	
Cocotte de garniture supplémentaire au choix : Frites maison, purée de pommes de terre, légumes, gratin dauphinois	12 €

___LES POISSONS & CRUSTACES___

Dos de cabillaud, risotto de butternut, sauce vierge <i>Cod fillet, butternut pumpkin risotto with sauce</i>	35 €
Cassolette de six gambas bikini déglacées au whisky, beurre persillé <i>Six king prawn reduced with whisky, butter and parsley</i>	39 €

___LES PÂTES___

Lasagnes aux poires, gorgonzola, noix de Grenoble <i>Lasagna with pears, gorgonzola, walnut</i>	33 €
Pâtes trofie au parmesan, copeaux de truffe melanosporum de chez Guillaume Gé <i>Troffi italian pasta with parmesan, melanosporum truffle shavings from Guillaume Gé</i>	44 €

___LA SPECIALITE FROMAGERE___

Fondue du Bouche à Oreille aux trois fromages, pain en croûtons, salade servie pour deux personnes minimum <i>Three cheeses fondue, green salad (minimum 2 people)</i>	34 € /pers
Fondue du Bouche à Oreille aux trois fromages, truffe melanosporum de chez Guillaume Gé, pain en croûtons, salade servie pour deux personnes minimum <i>Three cheeses fondue with melanosporum truffle, green salad (minimum 2 people)</i>	44 € /pers

LES GOURMANDISES

16 €

**Gaufre cuisson minute, chantilly maison au siphon
accompagnement au choix : Nutella ou caramel au beurre salé**

Waffle served with chantilly cream and topping of choice: "Nutella" or salted caramel butter

Cookie xxl moëlleux aux pépites de chocolat servi tiède, glace au yaourth

Warm XXL cookie with chocolat, yogourth ice cream

Ananas confit en carpaccio, sirop exotique vanillé, sorbet fruits de la passion

Candied pineapple carpaccio, exotic sirup with vanilla, passion fruits ice cream

Pomme canada grise sur sablé breton cuite au four

Apple baked in the oven on shortcrust pastry

Flan aux œufs nappé de caramel maison

Egg custard with home-made caramel

Mont-Blanc à la crème de marrons

Mont-Blanc with chestnut cream

Mousse au chocolat grand-mère, tuile aux amandes

Chocolate mousse, almond biscuit

Brioche mousseline, crème à la fleur d'oranger, parsemée de sucre perlé

Butter brioche filled with mousseline, orange blossom and sprinkled with crunchy pearl sugar

Tarte aux noix de Grenoble, crème d'amandes

Walnut tart, almond cream, on shortcrust pastry

Tous nos prix sont en euros (Prix net et service compris)

La liste des allergènes est à votre disposition.

Information related to allergies is available on request

VINS BLANCS 75cl

LES VINS DES SAVOIE

2023	AOP CHIGNIN – Vers les Alpes -en conversion bio-, <i>Domaine Quénard</i>	46 €
2022	AOC APREMONT – Cuvée Nicolas, <i>Domaine Masson & Fils</i>	53 €
2023	AOP APREMONT – 1248 -vin bio et biodynamique-, <i>Domaine Genoux</i>	67 €
2023	AOP CHIGNIN BERGERON – Le Grand Blanc -vin bio et biodynamique-, <i>Domaine Genoux</i>	69 €
2019	AOC ROUSSETTE MARESTEL – Altesse, <i>Domaine Dupasquier - Aimavigne</i>	70 €
2019	AOC ROUSSETTE – Anne-Sophie, <i>Domaine Quénard</i>	70 €
2016	AOC ROUSSETTE MARESTEL – La Chapelle, <i>Château de la Mar</i>	72 €
2019	AOC CHIGNIN BERGERON – Au Pied des Tours..., <i>Domaine Quénard</i>	73 €
2019	IGP VIN DES ALLOBROGES - Argile Blanc, <i>Domaine des Ardoisières</i>	75 €
2023	AOP CHIGNIN-BERGERON – Chez les Bérroux -en conversion bio-, <i>Domaine Quénard</i>	77 €
2021	AOP VIN DE SAVOIE – Le Jardin de Mathilde...N°1 bio, <i>Domaine Jacqueline Père & Filles</i>	78 €
2014	AOP CHIGNIN BERGERON -agriculture bio-, <i>Domaine Magnin</i>	78 €
2022	IGP VIN DES ALLOBROGES – Un p'tit coin de Paradis -bio-, <i>Domaine Dominique Lucas</i>	86 €
2018	AOP SAVOIE CEPAGE GRINGET TERROIR DU MONT-BLANC – Les Alpes, <i>Domaine Belluard</i>	87 €
2015	AOP CHIGNIN-BERGERON -agriculture bio-, Grand Orgue, <i>Domaine Magnin</i>	90 €
2017	AOC APREMONT – Cœur d'Apremont, <i>Domaine Masson & Fils</i>	92 €
2018	VIN DE FRANCE – Moraine Blanche, <i>Amies-Solid'Art Maurienne</i>	98 €
2020	AOP CHIGNIN-BERGERON -agriculture bio-, Les Fripons, <i>Domaine Berlioz</i>	128 €
2018	AOP ROUSSETTE -agriculture bio-, Roussette, <i>Domaine Louis Magnin</i>	128 €
2018	IGP VIN DES ALLOBROGES CEVINS -agriculture bio-, Schiste, <i>Domaine des Ardoisières</i>	132 €

VINS BLANCS 75cl

LES VINS D'ALSACE

2015	AOC ALSACE SYLVANER – Clos des Capucins, <i>Domaine Weinbach</i>	62 €
2015	AOC ALSACE – Riesling, <i>Maison Trimbach</i>	67 €
2008	AOC ALSACE -agriculture bio- Gruenspiel, <i>Domaine Marcel Deiss</i>	114 €
2015	AOC ALSACE GD CRU RIESLING SCHLOSSBERG - Clos des Capucins, <i>Domaine Weinbach</i>	117 €
2015	AOC ALSACE GEWURZTRAMINER – Vendanges tardives, <i>Maison Trimbach</i>	147 €
2010	AOC ALSACE GRAND CRU – Mambourg, <i>Domaine Marcel Deiss</i>	218 €

LES VINS DE BORDEAUX

2019	AOC COTES DE BORDEAUX - Cuvée des Demoiselles, <i>Château Hostens-Picant</i>	79 €
2012	AOC SAUTERNES – Lions de Suduiraut, <i>Château Suduiraut</i>	90 €

LE VIN DE CORSE

2018	VIN DE FRANCE -agriculture bio- Faustine Vieilles Vignes, <i>Domaine Abbatucci</i>	96 €
------	--	------

LE VIN DU JURA

2004	AOC COTES DU JURA – Les Sarres Récolte Savagnin, <i>Domaine Rijckaert</i>	99 €
------	---	------

LE VIN DU LANGUEDOC

2018	AOC LIMOUX – Clocher de Saint Polycarpe, <i>Alain Gayda, Sieur d'Arques</i>	98 €
	<i>Clocher René & Maxime Meilleur. La vente de ce vin aux enchères lors des journées Toques et Clochers permet la restauration d'un clocher de l'un des villages de l'aire d'appellation Limoux.</i>	

VINS BLANCS 75cl

LES VINS DE BOURGOGNE

2020	AOP BOURGOGNE MACON-MILLY-LAMARTINE - Le Clos, <i>Domaine Alexis Pollier</i>	54 €
2016	AOC BOURGOGNE BLANC - Cuvée Saint-Vincent, <i>Domaine Girardin</i>	58 €
2022	AOC POUILLY-FUME - Les Charmes, <i>Domaine Guy Baudin & Fils</i>	59 €
2018	AOC CHARDONNAY MACON MILLY-LAMARTINE – Le Prieuré des Moines, <i>Domaine Vignes Secrètes - Dumont, Dorland & Clauzel</i>	65 €
2016	AOC MACON-FUISSE, <i>Domaine Ferret</i>	72 €
2016	AOC BOURGOGNE CHARDONNAY, <i>Domaine Moreau & Fils</i>	75 €
2023	AOC CHABLIS – Chablis -bio-, <i>Domaine des Malandes</i>	82 €
2020	AOC BOURGOGNE COTES D'OR, <i>Château de Charodon</i>	94 €
2022	AOC CHABLIS – Les Pargues -agriculture bio-, <i>Domaine Christian Moreau & Fils</i>	96 €
2018	AOC BOURGOGNE – Le Clos du Château -bio-, <i>Domaine de Montille</i>	98 €
2016	AOC POUILLY-FUISSE – Autour de la Roche, <i>Domaine Ferret</i>	108 €
2013	AOC POUILLY-FUISSE – Tête de Cru Les Perrières, <i>Domaine Ferret</i>	115 €
2018	AOC CHABLIS - 1 ^{er} Cru Vaillon -agriculture bio-, <i>Domaine Moreau & Fils</i>	116 €
2020	AOC BOURGOGNE – Clos du Murger, <i>Domaine Grivault</i>	118 €
2013	AOC SAVIGNY-LES-BEAUNES PREMIER CRU – Clos des Guettes, <i>Domaine Louis Jadot</i>	121 €
2020	AOP SANTENAY - GRAND VIN DE BOURGOGNE – Clos des Hâtes, <i>Domaine Jeannot</i>	124 €
2020	AOC POUILLY-FUISSE – Les Perrières 1 ^{er} Cru, <i>Domaine Pollier</i>	125 €
2022	AOC CHABLIS 1 ^{ER} CRU – Vau de Vey, bio, <i>Domaine des Malandes</i>	126 €
2022	AOC SAINT ROMAIN - GRAND VIN DE BOURGOGNE – Saint Romain, <i>Famille Matrot</i>	128 €
2020	AOC AUXEY-DURESSES, <i>Château de Charodon</i>	133 €
2015	AOC CHASSAGNE-MONTRACHET GRAND VIN DE BOURGOGNE, <i>Domaine Moreau & Fils</i>	155 €
2020	AOC SAINT-ROMAIN - GRANDS VINS DE BOURGOGNE - Sous la Velle bio, <i>Domaine Buisson</i>	155 €
2016	AOC PULIGNY-MONTRACHET – VIN DE BOURGOGNE, <i>Domaine Louis Jadot</i>	199 €
2020	AOC CHASSAGNE-MONTRACHET – <i>Maison Charlopin</i>	222 €
2021	AOC CHABLIS GRAND CRU – Les Clos -bio-, <i>Domaine Christian Moreau & Fils</i>	226 €
2017	AOC PULIGNY-MONTRACHET GRAND VIN DE BOURGOGNE, <i>Domaine Sauzet</i>	230 €

VINS BLANCS 75cl

LES VINS DE BOURGOGNE *suite*

2020	AOC MEURSAULT – Clos du Murger, <i>Domaine Grivault</i>	243 €
2016	AOC PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU - Les Folatières, <i>Domaine Louis Jadot</i>	320 €
2021	AOC MEURSAULT 1ER CRU – Meursault-Blagny Premier Cru – T. & P. Matrot	464 €
2020	AOC MEURSAULT – Clos des Perrières 1 ^{er} cru, <i>Domaine Grivault</i>	600 €

LES VINS DU VAL DE LOIRE

2023	AOP VOUVRAY – Chaflorie Blanc sec Chenin, bio, <i>Clos de l'Epinay</i>	69 €
2018	AOC SAUMUR – L'Insolite, <i>Domaine Thierry Germain</i>	73 €
2020	AOP SAUMUR – Puzzle, –en conversion vers l'agriculture bio-, <i>Domaine de l'Ours Bleu</i>	78 €
2017	AOC MONTLOUIS SUR LOIRE – Les Bournais, <i>François Chidaine Vigneron</i>	110 €
2012	AOC SANCERRE -agriculture bio & biodynamique - La Demoiselle, <i>Domaine Alphonse Mellot</i>	128 €
2013	AOC BLANC FUME DE POUILLY - <i>Domaine Dagueneau</i>	149 €

LES VINS DE LA VALLEE DU RHONE

2016	AOP COTES-DU-RHONE – Saint Cosme, <i>Domaine Barruol</i>	69 €
2018	IGP COLLINES RHODANIENNES VIOGNIER – Les Vignes d'à-côté, <i>Cave Cuilleron</i>	74 €
2015	AOC CROZES-HERMITAGE, <i>Domaine Graillet</i>	81 €
2014	AOP CHATEAUNEUF DU PAPE – Mas Saint-Louis, <i>Vignobles Geniest</i>	98 €
2014	AOC CONDRIEU – La Petite Côte, <i>Cave Cuilleron</i>	120 €
2016	AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE – Clos Saint Jean, <i>Clos Saint-Jean</i>	122 €
2021	AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE – Clos du Mont-Olivet, <i>Famille Sabon</i>	125 €
2014	AOC CONDRIEU – Les Chaillets, <i>Cave Cuilleron</i>	150 €
2022	AOC CONDRIEU – Les Terrasses du Palat, <i>Domaine François Villard</i>	165 €

VINS ROSES 75cl

____LE VIN DE CORSE____

2021 AOP CORSE FIGARI, *Clos Canarelli* 84 €

____LES VINS DU LANGUEDOC____

2022 IGP COTEAUX DU PONT DU GARD -vin biologique- Rosé Premier,
Domaine L'Oiseau Blanc 65 €

2021 IGP AUDE – Les Mille Vignes, *Domaine Les Mille Vignes* 130 €

____LES VINS DE PROVENCE____

2023 AOC COTES-DE-PROVENCE, -agriculture bio- Symphonie, *Maison Sainte Marguerite* 72 €

2021 AOC BANDOL -agriculture bio- Château de Pibarnon, *Comte de Saint Victor* 88 €

2023 **MAGNUM** - AOP COTES-DE-PROVENCE -agriculture bio- Symphonie
Maison Sainte Marguerite 155 €

____LA REGION CHAMPENOISE____

2019 AOC ROSE DES RICEYS - Pinot Noir Val Bazot, *Domaine Devaux* 108 €

VINS ROUGES 75cl

LES VINS DE SAVOIE

2023	AOP MONDEUSE – Terres Rouges -vin biologique-, <i>Domaine Quénard</i>	74 €
2020	IGP VIN DES ALLOBROGES - Argile Rouge, <i>Domaine des Ardoisières</i>	78 €
2015	AOP ARBIN MONDEUSE -agriculture bio-, <i>Domaine Magnin</i>	81 €
2021	AOP PERSAN -agriculture bio- Les 2 Jean, <i>Domaine Quénard</i>	84 €
2021	AOP ARBIN MONDEUSE -vin bio et biodynamique - Le Comte Rouge, <i>Château de Mérande, Domaine Genoux</i>	90 €
2018	AOP MONDEUSE – L'éphémère, <i>Domaine Quénard</i>	96 €
2013	AOP ARBIN MONDEUSE -vin biologique- La Brova, <i>Domaine Magnin</i>	99 €
2018	VIN DE FRANCE –Prince de Babylone, <i>Les Ateliers de Maurienne</i>	114 €
2015	AOC ARBIN MONDEUSE – La Rouge, <i>Domaine Magnin</i>	120 €
2010	AOC ARBIN MONDEUSE – tout un monde, <i>Domaine Magnin</i>	130 €
2017	AOP ARBIN MONDEUSE -vin bio et biodynamique - La Noire, <i>Château de Mérande Domaine Genoux</i>	149 €
2016	VIN DE FRANCE –Bonne Nouvelle, <i>Les Ateliers de Maurienne</i>	240 €

LES VINS DU BEAUJOLAIS

2017	AOP MORGON – La Voûte Saint-Vincent, <i>Domaine Desvignes</i>	73 €
2011	AOC MOULIN-A-VENT – Clos du Grand Carquelin, <i>Château des Jacques</i>	96 €

VINS ROUGES 75cl

LES VINS DE BOURGOGNE

2020	AOC BOURGOGNE COTES D'OR, <i>Château de Charodon</i>	82 €
2022	AOC SANTENAY – SANTENAY GRAND VIN DE BOURGOGNE, <i>Domaine Bonnardot</i>	99 €
2020	AOC BOURGOGNE -agriculture bio- Pinot Noir, <i>Domaine de Montille</i>	103 €
2020	AOP SANTENAY GD VIN DE BOURGOGNE - Les Charmes du Dessous, <i>Domaine Jeannot</i>	125 €
2022	AOP PINOT NOIR – MARANGES 1 ^{ER} CRU La Fussièrre, GD VIN DE BOURGOGNE <i>Dom. Jeannot</i>	127 €
2020	AOC SAINT-ROMAIN GDS VINS DE BOURGOGNE -bio- Sous Roche, <i>Domaine Buisson</i>	144 €
2020	AOC GEVREY-CHAMBERTIN GDS VINS DE BOURGOGNE -agriculture bio-, <i>Domaine Mortet</i>	177 €
2019	AOC POMMARD - La Chanière GRAND VIN DE BOURGOGNE <i>Domaine Maréchal</i>	180 €
2021	AOP CHASSAGNE-MONTRACHET GD VIN DE BOURGOGNE - Au pied du Mt Chauve <i>Famille Picard</i>	185 €
2018	AOC SAVIGNY-LES-BEAUNE 1 ^{ER} CRU - Les Jarrons, GRAND VIN DE BOURGOGNE, <i>Domaine Bruno Clair</i>	248 €
2017	AOC POMMARD 1 ^{er} Cru – Clos Blanc, <i>Domaine Grivault</i>	265 €
2020	AOC GEVREY CHAMBERTIN – Cuvée Vieilles Vignes, <i>Maison Charlopin</i>	282 €
2017	AOC BEAUNE 1 ^{ER} CRU – Clos des Mouches, GDS VINS DE BOURGOGNE <i>Domaine Drouhin</i>	332 €
2018	AOC NUITS SAINT GEORGES 1 ^{ER} CRU – Clos des Forêts St Georges, <i>Domaine de l'Arlot</i>	345 €
2010	AOC GRAND CRU VIN DE BOURGOGNE - Clos Vougeot, <i>Domaine Louis Jadot</i>	485 €
2021	Magnum – AOC RULLY, <i>Domaine Drouhin</i>	257 €

VINS ROUGES 75cl

LES VINS DE BORDEAUX

2015	AOC COTES DE BOURG GRAND VIN DE BORDEAUX – Château La Tuilière Tradition, <i>Domaine Dumont, Dorland & Clauzel</i>	58 €
2017	AOC COTES DE BOURG GRAND VIN DE BORDEAUX – Château La Tuilière Les Armoiries, <i>Domaine Dumont, Dorland & Clauzel</i>	66 €
2020	AOC GRAVES GRAND VIN DE BORDEAUX–Château Respide-Médeville, <i>Vignoble Julie Gonet-Médeville</i>	67 €
2015	AOC SAINTE-FOY BORDEAUX GRAND VIN DE BORDEAUX, <i>Château Hostens-Picant</i>	82 €
2019	AOC SAINT-EMILION MONTAGNE SAINT-EMILION – GRAND VIN DE BORDEAUX <i>Château Treytins - Famille Esnée</i>	91 €
2019	AOC PESSAC-LEOGNAN – Les Hauts de Smith, <i>D. & F. Cathiard</i>	115 €
2020	AOC MARGAUX GRAND VIN DE BORDEAUX – Château des Eyrins, <i>Vignoble Julie Gonet-Médeville</i>	144 €
2019	AOC SAINT JULIEN – Château Moulin Riche Grand vin de Bordeaux <i>Château Léoville Poyferré</i>	145 €
2016	AOC SAINT-ESTEPHE GRAND VIN DE BORDEAUX - Château Haut-Marbuzet, <i>H. Duboscq & Fils</i>	205 €
2015	AOC POMEROL GRAND VIN DE BORDEAUX, <i>Château Guillot Clauzel</i>	215 €
2016	AOC SAINT-EMILION GRAND CRU – GRAND CRU CLASSE GRAND VIN DE BORDEAUX <i>Château Le Prieuré, Château Siaurac</i>	248 €
2012	AOC SAINT-JULIEN - Saint Julien 2 ND Grand Cru Classé du Médoc en 1855, <i>Château Léoville Poyferré</i>	315 €
2017	AOC POMEROL – Château la Conseillante, <i>Héritiers Nicolas</i>	824 €
2011	AOC PESSAC LEOGNAN CRU CLASSE DE GRAVES, Château La Mission Haut-Brion, <i>Domaine Dillon</i>	1 220 €
2006	AOC PESSAC LEOGNAN – Premier Grand Cru Classé – Château Haut-Brion, <i>Domaine Dillon</i>	2 300 €
2004	AOC PAUILLAC CHATEAU MOUTON ROTHSCHILD – <i>Baronne Philippine de Rothschild</i>	2 340 €

VINS ROUGES 75cl

____LES VINS DE CORSE____

2019	VIN DE FRANCE -agriculture bio- Faustine Vieilles Vignes, <i>Domaine Abbatucci</i>	85 €
2020	AOP CORSE FIGARI, <i>Clos Canarelli</i>	99 €

____LES VINS DU LANGUEDOC____

2020	AOP TERRASSES DU LARZAC - l'Émotion - vin biologique - , <i>Domaine Le Mas de l'écriture</i>	68 €
2020	AOP SAINT-CHINIAN - vin biologique - une et mille nuits, <i>Domaine Canet Valette</i>	71 €
2021	AOP PIC SAINT-LOUP -bio- Pégaline, <i>Domaine Pégaline</i>	74 €
2020	AOP PIC SAINT-LOUP -Les Calcaires bio , <i>Château de Cazeneuve</i>	80 €
2016	AOP FITOU – Chasse-Filou, <i>Domaine Les Mille Vignes</i>	84 €
2014	AOC COTEAUX DU LANGUEDOC – bio – Les Boissières, <i>Domaine Chabanon</i>	126 €

____LES VINS DE PROVENCE____

2017	AOP COTES-DE-PROVENCE - vin biologique- Le Chemin, <i>Domaine du Clos de l'Ours</i>	69 €
2019	AOP COTES-DE-PROVENCE -vin biologique- Ursus 2700, élevé en fût dans notre cave à 2700m, <i>Domaine du Clos de l'Ours</i>	124 €
2019	AOC BANDOL – Château de Pibarnon, <i>Comte de Saint Victor</i>	135 €

____LES VINS DU SUD-OUEST____

2015	AOC CAHORS MALBEC -vin biologique - Calcaire, <i>Château Les Croisille</i>	80 €
2011	AOC CAHORS - Divin Croisille, <i>Château Les Croisille</i>	134 €

VINS ROUGES 75cl

LES VINS DU VAL DE LOIRE

2022	AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL –bio -Les Quarterons, <i>Domaine Amirault</i>	60 €
2022	AOC SAUMUR CHAMPIGNY –vin biologique- <i>Domaine des Roches Neuves, Thierry Germain</i>	67 €
2014	AOC SAUMUR –vin biologique- Eolithe, <i>Château de Fosse-Sèche</i>	79 €
2022	AOC SAUMUR CHAMPIGNY –bio- Franc de Pied, <i>Domaine des Roches Neuves Thierry & Louis Germain</i>	118 €

LES VINS DE LA VALLEE DU RHONE

2021	AOC COTES-DU-RHONE – Vieilles Vignes, <i>Clos du Mont Olivet</i>	54 €
2022	AOC COTES-DU-RHONE- Mon Coeur, <i>Jean-Louis Chave Sélection</i>	62 €
2020	AOP VINSOBRES – Château de Rouanne, <i>Domaine de Saint Cosme</i>	65 €
2022	AOC CROZES HERMITAGNE – bio - Sens, <i>Domaine Laurent Fayolle</i>	78 €
2020	AOC GIGONDAS – Cru des Côtes du Rhône, <i>Domaine Raspail-Ay</i>	79 €
2019	AOC VENTOUX –agriculture bio- Ventoux, <i>Domaine Marsaleix</i>	81 €
2022	AOP CROZES-HERMITAGE – bio- Les Galets, <i>Domaine des Hauts Châssis</i>	90 €
2020	AOC CROZES-HERMITAGE - Les Pontaix, <i>Domaine Laurent Fayolle</i>	110 €
2020	AOC CHATEAUNEUF DU PAPE – Cuvée Tradition -bio- <i>Domaine de la Solitude</i>	115 €
2021	AOP GIGONDAS – Château de Saint Cosme, <i>Domaine de Saint Cosme</i>	120 €
2013	AOP SAINT-JOSEPH – L'Amarybelle, <i>Cave Cuilleron</i>	155 €
2018	AOP COTE-ROTIE - Madinière, <i>Cave Cuilleron</i>	195 €
2007	AOC CHATEAUNEUF-DU- PAPE – Clos du Mont-Olivet, <i>Clos du Mont Olivet</i>	200 €
2017	AOC COTE-ROTIE – Côte-Rôtie Brune et Blonde de Guigal, <i>Maison Guigal</i>	225 €
2020	Magnum AOC GIGONDAS – Cru des Côtes du Rhône, <i>Domaine Raspail-Ay</i>	175 €

VIN PETILLANT, DE DESSERT ET CHAMPAGNES 75cl

LES PETILLANTS DE SAVOIE

NM	AOP CREMANT DE SAVOIE - Cuvée Entre Amis, Brut Zéro, <i>Domaine Quénard</i>	59 €
NM	VIN DE FRANCE MOUSSEUX CHARDONNAY, bio- La Perle du Lac, Brut, <i>Domaine Jacqueline Père & Filles</i>	60 €

LE VIN DE DESSERT DE BORDEAUX

2012	AOC SAUTERNES – Lions de Suduiraut, <i>Château Suduiraut</i>	90 €
------	--	------

LES CHAMPAGNES

NM	CUVEE D ROSE - BRUT, <i>Champagne Devaux</i>	120 €
NM	TRADITION PREMIER CRU - BRUT - <i>Champagne Gonet-Médeville</i>	120 €
NM	ROSE GRAND CRU - EXTRA BRUT- <i>Champagne Gonet-Médeville</i>	125 €
NM	CUVEE D - BRUT, <i>Champagne Devaux</i>	130 €
NM	ESPRIT NATURE - BRUT – <i>Aÿ-Champagne Henri Giraud</i>	150 €
2007	AMBONNAY LA GRANDE RUELLE, GRAND CRU EXTRA BRUT - <i>Champagne Gonet Médeville</i>	245 €
1998	LA GRANDE DAME - BRUT, <i>Veuve Clicquot Ponsardin</i>	488 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
