



*Depuis plus de cent ans notre maison s'efforce, générations après générations, de vous offrir le meilleur de notre région, de nos traditions et de notre terroir, au travers de tous les produits que nous vous proposons, entièrement faits maison, chez nous dans notre cuisine, un réel leitmotiv qui nous guide depuis toujours.*

*Pour cela, nous travaillons donc majoritairement avec des producteurs, cueilleurs et vignerons locaux, au rythme de leur productions mais également des saisons et de la météo, entraînant malheureusement quelquefois des ruptures sur certains produits de cette carte.*

*Nous vous souhaitons un agréable moment parmi nous.*

*N'hésitez pas à profiter de votre venue pour aller visiter le Musée à Gaby, ou bien vous renseigner sur nos Soirées Savoyardes à la Ferme de Papy Gaby.*



# Les Cornettes

MAISON TRINCAZ · DEPUIS 1894

Haute-Savoie

*Un hiver aux Cornettes...*

# Carte de l'hiver 2022

Un kir de bienvenue vous est offert par la Famille Trincaz

## Menu à 42 €

## Menu à 49 €

Charcuteries maison des Cornettes  
Jambon cru du pays fumé au genièvre, terrine des chefs aux noisettes, saucissons, viande séchée et salade

ou  
Pressé de caille, pintade, foie gras, Salade hivernale, lentilles et Boeuf Séché

ou  
Salade d'Abondance  
(mélange de salades, berthoud, fromage de brebis, pomme de terre farcie au reblochon, viande séchée)

Saumon d'Écosse Label Rouge, fumé par nos soins, Crevettes en cocktail, rillettes à l'aneth et Mousseline de poissons

ou  
Foie gras de Canard et d'Oie préparés en Terrine Artichauts, pain d'épices et compotée de figues aux fruits secs



Fraîcheur des Alpes aux parfums de gentiane



Trilogie de Noix de Saint-Jacques, Gambas de Madagascar et Pavé de Barbu

ou

Le filet d'omble chevalier à la plancha risotto crémeux aux parfums des sous bois et coulis d'herbes

ou

Le carré d'agneau entier délicatement rôti au sautoir, et son jus soyeux infusé au serpolet

ou

Tournedos de Boeuf Limousin à la Grillade et Sauce Béarnaise Maison

ou

Magret de canard (rosé) fumé minute aux pommes de pin, jus à la sapinette et viennoise de noisettes torréfiées.



Luge de fromages de nos vallées



Dessert à choisir dans le cahier de recettes de la mémé des Cornettes

Nos prix s'entendent nets par personne TTC

## Nos spécialités savoyardes

Toutes nos spécialités sont servies avec un accompagnement de charcuteries maison : jambon cru du Papy Gaby, assortiment de saucissons, viande séchée, salade verte et salade des Cornettes

Fondue savoyarde	24 €	Berthoud	24 €
Fondue savoyarde (min. 2 pers.)		Fromage d'Abondance gratiné au four, ail et vin blanc, pommes de terre	
- aux cèpes	par pers. 31 €	Tartiflette	24 €
- aux morilles	par pers. 31 €	Pommes sautées, lardons, oignons, 1/2 reblochon fermier gratiné	
Raclette (min. 2 pers.)	par pers. 24 €	Croziflette	24 €
Fromage, pommes de terre		Crozets, lardons, oignons, 1/2 reblochon fermier gratiné	

## Nos entrées

Salade des Cornettes	12 €
Mélange de salades, maïs, tomates, fromage, jambon, œuf, noix	
Pressé de caille, pintade, foie gras, et sa petite salade aux lentilles	19 €
Charcuteries maison des Cornettes	18 €
Jambon cru du pays fumé au genièvre, terrine des chefs aux noisettes, saucissons, viande séchée et salade	
Salade d'Abondance	19 €
Mélange de salades, berthoud, fromage de brebis, pomme de terre farcie au reblochon, viande séchée	
Saumon d'Écosse Label Rouge fumé par nos soins	22 €
crevettes, terrine de poisson à la ciboulette	
Foie gras de canard et d'oie préparé par nos soins	25 €
et sa petite salade de haricots verts, artichauts, compote de figues aux épices et fruits secs	
Escargots de Poisy	1 douzaine 20 €
au beurre maison à l'ail des ours	1/2 douzaine 10 €

Luge de fromages de nos vallées  
À partir de 11 €

## Nos poissons (Selon la Pêche)

Le filet d'omble chevalier à la plancha, aux parfums des sous bois et coulis d'herbes	26 €
Filets de perches du Léman poêlés aux giroles	32 €
Soufflé de Brochet du Léman, Sauce à la Ciboulette de nos montagnes	24 €

## Nos viandes

Rognons de veau flambés au cognac sauce à la crème	29 €
Noix de Ris de Veau poêlée au Beurre Mousseux, Cèpes du Pays à la Crème	38 €
Tournedos de Boeuf Limousin façon Rossini	42 €
Tournedos, escalope de foie de canard, foie gras, truffes, sauce Périgueux	
La côte de boeuf maturée à partager (pour 2 pers.) marquée sur l'os à la grillade, béarnaise maison (cuisson 20 mn)	65 €

## Nos desserts

seront à choisir dans le cahier de recettes de la mémé des Cornettes

L'omelette norvégienne est à commander en début de repas (minimum 4 pers., 10 € par pers.)



Une Carte des Allergènes est à votre disposition, sur demande auprès de notre Personnel de Salle

*Un Vin Maison de Sapin vous est offert  
Par la Famille Trincaz, pour vous souhaiter la Bienvenue !*



## *Menu à 26 €*

*Crème de légumes du Jour*

*Et Salade des Cornettes*

*Ou*

*Jambon Cru Maison fumé au Genièvre Chez*

*Papy Gaby et salade des Cornettes*

*Ou*

*Rillettes de Caïon des Savoies*

*Oignons pickles, vinaigrette au jus et herbes*



*Soufflé de Brochet du Léman*

*Sauce au Vermouth de Chambéry et Ciboulette*

*Ou*

*Pressé de Jarret de Veau Confit*

*Sauce à l'échalote*

*Ou*

*Poitrine de veau roulée aux plantes du jardin*

*Jus de veau herbacé*



*Luge de Fromage de nos Vallées*



*Dessert à choisir parmi ceux à 6 € et 7 € dans  
le cahier de recettes de la Mémé des Cornettes*

## *Menu à 36 €*

*Multicolore de betteraves anciennes*

*Au chèvre frais de notre voisin Gérard*

*Ou*

*Jambon Cru Maison fumé au Genièvre Chez*

*Papy Gaby et salade des Cornettes*

*Ou*

*Terrine des Chefs Bernard et Philippe*

*Veau, canard et lièvre et noisettes torréfiées*



*Filet de Truite des Savoies à l'unilatérale*

*Beurre au Citron et amandes torréfiées*

*Ou*

*Suprême de Pintade rôti sur l'os*

*Crème de champignons du coin*

*Ou*

*Pressé de Caïon Savoyard de la tête aux pieds*

*Jus rustique à l'échalote*



*Luge de Fromage de nos Vallées*



*Dessert à choisir dans le cahier de recettes  
de la Mémé des Cornettes*



*Les Cornettes*

MAISON TRINCAZ · DEPUIS 1894

*Haute-Savoie*

*Livre de Cave*

# SOMMAIRE

	<i>Pages</i>
<i>Savoie / Haute - Savoie</i>	1 / 2 / 3
<i>Alsace / Jura</i>	4
<i>Vallée du Rhône</i>	5
<i>Languedoc</i>	6
<i>Provence</i>	7
<i>Loire</i>	8
<i>Beaujolais</i>	9
<i>Bourgogne</i>	10 / 11 / 12
<i>Bordeaux</i>	13 / 14
<i>Vins des Voisins (Suisse / Italie)</i>	15
<i>Champagne</i>	16
<i>Demi - Bouteilles « 37.5 cl »</i>	17 / 18 / 19 / 20
<i>Demi - Bouteilles « 50 cl »</i>	21 / 22
<i>Magnums</i>	23 / 24
<i>Les Trésors de Notre Cave</i>	25
<i>Vins au Verre</i>	26 / 27

*En cas d'épuisement d'un millésime, nous nous réservons le droit de le remplacer par un millésime suivant.*

*Tous nos tarifs sont T.T.C.*

# SAVOIE / HAUTE-SAVOIE

## BLANCS

75cl

- 2018 **Féternes** « Clos de Sous Lesvaux » *vin de pays* 19.50  
Vins du Boulanger-Viticulteur Jordil Philippe
- 2018 **Marin** « Clos de Pont » *a.o.p.* 23.00  
Domaine Delalex
- 2018 **Apremont** « Cuvée LISA » *a.o.p.*  25.00  
Domaine Masson Jean Claude
- 2018 **Chignin** « Cuvée 1903 » *Vieilles Vignes a.o.p.*  27.00  
Domaine Quenard Pascal et Annick
- 2017 **Jacquère** « La Pente » *a.o.p.*  29.00  
Domaine des Côtes Rousses « Ferrand Nicolas »
- 2019 **Crépy** « Cuvée des Fondateurs » *Vieilles Vignes a.o.c.* 29.00  
Domaine Mercier
- 2018 **Ripaille** *a.o.c.* 30.00  
Château de Ripaille
- 2017 **Marignan** « Terre de Léman » *a.o.p.*  31.00  
Château La Tour de Marignan
- 2014 **Mondeuse Blanche** « Cuvée Prestige » *a.o.c.* 36.00  
Domaine Grisard Jean-Pierre et Fils
- 2016 **Schiste** *I.G.P. de Cevins*  48.00  
Domaine des Ardoisières
- 2016 **Gringet** « Le Feu » *a.o.p.* 49.00  
Domaine Belluard Dominique
- 2016 **Mé Kouilles** « Apremont » *Du vin qui en a ... a.o.c.*  69.00  
Domaine Masson Jean Claude

# SAVOIE / HAUTE-SAVOIE

## BLANCS

75cl

### Roussette

- 2018 *Roussette de Savoie* « Cuvée Gastronomie » a.o.p. 24.00  
Domaine Perrier Jean et Fils
- 2014 *Marestel* « Aimavigne » a.o.p. 32.00  
Domaine Dupasquier
- 2018 *Quintessance d'Alfesse* a.o.p.  34.00  
Domaine des Orchis « Philippe Héritier »

### Chignin - Bergeron

- 2018 *Cuvée* « Au Pied des Tours... » a.o.c. 35.00  
Domaine Jean-François Quénard
- 2018 *Cuvée* « Les Fripons » a.o.p.  42.00  
Domaine Gilles Berlioz

### Vins des Allobroges « en biodynamie »

- 2017 *Chasselas* « Quintessence » i.g.p. 31.00  
Domaine Les Vignes de Paradis « Dominique Lucas »
- 2018 « Un p'tit coin de Paradis » i.g.p. 36.00  
Domaine Les Vignes de Paradis « Dominique Lucas »

## ROSE

- 2019 *Grand Bouvet* « Pinot Noir » a.o.p. 25.00  
Domaine G et G Bouvet

# SAVOIE / HAUTE-SAVOIE

## ROUGES

75cl

2018 *Gamay Chautagne* « *Fleur de Gamay* » a.o.p. 27.00

Domaine Perrier Jean et Fils

2018 *Pinot Noir* « *Jongieux* » a.o.p. 30.00

Domaine Saint-Romain « *Famille Perret* »

2018 *Douce Noir* i.g.p. 32.00

Domaine Grisard Jean-Pierre et Fils

2016 *La Chapelle* « *Vieilles Vignes de Gamay et Pinot Noir* » a.o.c. 34.00

Domaine Raymond Barlet et Fils

2018 *Et Pourquoi Pas ...* « *Pinot Noir* » a.o.p.  40.00

Domaine Les Vins du Léman « *Dominique Lucas* »

## Mondeuse

2016 *Le Comte Rouge* « *Mondeuse d'ARBIN* » a.o.p.  39.00

Domaine Genoux « *Château de Mérande* »

2018 *La ... Deuse...* a.o.p.  50.00

Domaine Gilles Berlioz

2004 *Prieuré Saint - Christophe* « *Tradition* » a.o.c. 69.00

Domaine Michel et Roselyne Grisard

## CREMANT

*Crémant de Savoie* a.o.p. 30.00

Maison Mollex

# ALSACE

## BLANCS

75cl

- 2018 Pinot Blanc a.o.c. 25.00  
Domaine Henri Kieffer Fils
- 2016 Pinot Gris « La Cuvée Jérémy » a.o.c. 26.00  
Domaine Welty
- 2016 Riesling « Grand Cru » a.o.c. 27.00  
Domaine Gross
- 2018 Gewurtztraminer « Réserve » a.o.c. 33.00  
Domaine Zeysolf

# JURA

## BLANCS

75cl

- 2017 Chardonnay « La Grande Chaude » a.o.p.  38.00  
Domaine Grand Nathalie et Emmanuel
- 2000 Château-Chalon « Vin Jaune » a.o.c. 60.00  
Domaine Bourdy Jean

# VALLEE du RHONE

## BLANCS

75cl

- 2018 Côtés du Rhône « Vénus Blanche » a.o.p. 39.00  
Domaine Semaska Christophe
- 2018 Condrieu « Coteau de Chéry » a.o.c. 49.00  
Domaine André Perret
- 2010 La Doriane « Condrieu » a.o.c. 80.00  
Domaine E. Guigal

## ROUGES

- 2018 Côtés du Rhône Villages a.o.p. 28.00  
Domaine Semaska Christophe
- 2018 Vacqueyras « Grande Garrigue » a.o.c.  31.00  
Domaine Jaume Alain
- 2017 Ventoux « Roubage Marcel et Marguerite » a.o.p. 34.00  
Domaine Clos de Garaud
- 2015 Visan « Cuvée Notre Dame » a.o.p.  37.00  
Domaine Depeyre

# VALLEE du RHONE

## ROUGES

75cl

- 2015** *Gigondas* « Château du Trignon » a.o.c. 39.00  
Domaine Quiot
- 2018** *Crozes - Hermitage* « Cuvée GABY » a.o.c.  43.00  
Domaine du Colombier
- 2018** *Saint - Joseph* a.o.p. 47.00  
Domaine Bernard Gripa
- 2014** *Chateauneuf du Pape* « Clos des Papes » a.o.c. 79.00  
Domaine Avril Paul
- 2016** *Cornas* « Les Ruchets » a.o.c. 84.00  
Domaine Colombo Jean - Luc
- 2003** *Côte Rôtie* « Château d'Ampuis » a.o.c. 105.00  
Domaine E. Guigal

# LANGUEDOC

## ROUGES

75cl

2018 *Faugères « Insoumis »* a.o.p.  34.00  
Domaine Mas Onésime ( Olivier Villaneuva )

2017 *Terrasses du Larzac « Château la Sauvageonne »* a.o.p. 40.00  
Domaine Gérard Bertrand

# PROVENCE

## ROSES

75cl

2019 *Jas d'Esclans « Cru Classé »* a.o.p.  30.00  
Côtes de **Provence**

2019 *Château Thuerry « Les Abeillons »* a.o.c. 29.00  
Coteaux **Varois en Provence**

# LOIRE

## BLANCS

75cl

2018 Sancerre a.o.c.

31.00

Domaine Bailly - Reverdy

2016 Pouilly - Fumé « Les Charmes » a.o.c.

32.00

Domaine Chatelain

## ROSE

2018 Sancerre a.o.c.

28.00

Domaine Bailly - Reverdy

## ROUGES

2014 Saumur Champigny « Les Cinq » a.o.p. 

34.00

Domaine Des Varinelles « Famille Daheullier »

2015 Sancerre a.o.c.

37.00

Domaine Bailly - Reverdy

2014 Saint Nicolas de Bourgueil « Coutures » a.o.c. 

40.00

Mabileau Frédéric

# BEAUJOLAIS

## ROUGES

75cl

2017	<i>Julienas « Côte de Bessay »</i>	<i>a.o.c.</i>	30.00
	Domaine Spay		
2018	<i>St - Amour « Vers l'Eglise »</i>	<i>a.o.c.</i>	33.00
	Domaine Spay		
2019	<i>Moulin à Vent « Les Thorins »</i>	<i>a.o.c.</i>	33.00
	Domaine Richard Rottiers		
2019	<i>Morgon</i>	<i>a.o.c.</i> 	49.00
	Domaine Marcel Lapierre		

# BOURGOGNE

## BLANCS

75cl

- 2017 *Mâcon Milly-Lamartine « Montagne de Cra » a.o.c.* 28.00  
Domaine La Rochette « Joseph Burrier »
- 2015 *Bourgogne Aligoté a.o.c.* 30.00  
Domaine Roulot
- 2018 *Saint-Véran « La Vieille Vigne des Crèches » a.o.p.* 34.00  
Domaine Jacques Saumaize
- 2015 *Saint-Aubin « La Princée » a.o.c.* 41.00  
Domaine Hubert Lamy
- 2017 *Savigny-lès-Beaune a.o.c.* 42.00  
Domaine Giboulot Jean Michel
- 2017 *Pouilly-Fuissé « Vieilles Vignes » a.o.c.* 43.00  
J.Pierre et Michel Auvigne
- 2015 *Chablis 1<sup>er</sup> Cru « Vaucoupin » a.o.c.* 52.00  
Domaine Gilbert Picq et Fils
- 2015 *Puligny-Montrachet « Les Tremblots » a.o.c.* 66.00  
Domaine Hubert Lamy
- 2014 *Meursault-Blagny 1<sup>er</sup> Cru a.o.c.* 75.00  
Domaine Thierry et Pascale Matrot
- 2011 *Beaune « Clos des Mouches » a.o.c.* 110.00  
Domaine Joseph Drouhin

# BOURGOGNE

## ROUGES

75cl

2014 *Bourgogne « Les Perrières » a.o.c.*  
Domaine Bize Simon et Fils

39.00

2017 *Bourgogne « Hautes Côtes de Beaune » a.o.c.*  
Domaine Giboulot Jean Michel

41.00

## COTE CHALONNAISE

2018 *Givry « Clos Saint - Antoine » a.o.c.*  
Domaine Moreau Michel

42.00

2017 *Mercurey « Vieilles Vignes » a.o.c.*  
Domaine Raquillet Francois

46.00

# BOURGOGNE

## ROUGES

75cl

### COTE de BEAUNE

- 2015 *Chorey - les - Beaune* a.o.c. 49.00  
Domaine Tollot - Beaut
- 2009 *Savigny - les - Beaune* « *Les Bourgeots* » a.o.c. 64.00  
Domaine Bize Simon et Fils (Vendanges du Chef Jérémy Trincaz)
- 2014 *Savigny - Champ - Chevrey 1<sup>er</sup> Cru* a.o.c. 72.00  
Domaine Tollot - Beaut
- 2016 *Volnay 1<sup>er</sup> Cru* « *Clos des Angles* » a.o.c. 75.00  
Domaine Rossignol Nicolas
- 2017 *Beaune 1<sup>er</sup> Cru* « *Clos des Mouches* » a.o.c. 105.00  
Domaine Rossignol Nicolas

### COTE de NUITS

- 2014 *Côte de Nuits - Villages* « *Les Vignottes* » a.o.c. 54.00  
Domaine Confuron Jean-Jacques
- 2012 *Chambolle - Musigny* a.o.c. 60.00  
Domaine Christian Clerget
- 2017 *Gevey - Chambertin* a.o.c.  67.00  
Domaine Trapet
- 2017 *Nuits - Saint - Georges 1<sup>er</sup> Cru* « *Clos des Porrets St-Georges* » a.o.c. 74.00  
Domaine Henri Gouges
- 2012 *Vougeot 1<sup>er</sup> Cru* « *Les Petits Vougeots* » a.o.c. 82.00  
Domaine Christian Clerget
- 2008 *Latricières Chambertin* « *Grand Cru* » a.o.c. 155.00  
Domaine Bize Simon et Fils

# BORDEAUX

## BLANC

75cl

2011 *Sauternes* « *Château Les Justices* » a.o.c.

46.00

Julie Gonet - Medeville

## ROUGES

2018 *Bordeaux Supérieur* « *Cru Monplaisir* » a.o.c.

26.00

Julie Gonet - Medeville

## LIBOURNAIS

2014 *Saint - Emilion* « *Clos de la Cure* » Grand Cru a.o.c.

49.00

Domaine Bouyer

2014 *Pomerol* « *Château Clos René* » a.o.c.

59.00

S.C.E.A. Garde – Lasserre

2011 *Saint - Emilion* « *Château Rol Valentin* » Grand Cru a.o.c.

75.00

Domaine Robin A.N.

# BORDEAUX

## ROUGES

75cl

## GRAVES

2016 *Graves* « *Château Respide - Medeville* » a.o.c. 34.00  
Julie Gonet - Medeville

## MEDOC

2012 *Medoc* « *Château La Tour de By* » a.o.c. 39.00  
Marc Pagès

2016 *Saint - Estephe* « *Château Haut - Marbuzet* » a.o.c. 57.00  
H. Duboscq et Fils

2015 *Margaux* « *La Sirène de Giscours* » a.o.c. 60.00  
Château Giscours

2014 *Moulis* « *Château Maucaillou* » a.o.c. 64.00  
Philippe Dourthe

2010 *Haut - Medoc* « *Château La Lagune* » Grand Cru Classé a.o.c. 89.00  
S.C.A. Château La Lagune

2008 *Saint - Julien* « *Château Talbot* » Grand Cru a.o.c. 98.00  
Château Talbot

# VINS des VOISINS

## SUISSE « Canton du Valais »

### BLANCS

75cl

2017 Fendant « Les Combes » a.o.c. valais

30.00

Domaine Dominique Passaquay

2017 Petite Arvine a.o.c. valais

48.00

Domaine Gérald Besse

### ROUGES

2016 Cayas « Syrah » a.o.c. valais

60.00

Domaine Jean-René Germanier

## ITALIE « Vallée d'Aoste »

### BLANCS

2016 Chardonnay a.o.p.

44.00

Domaine Anselmet

### ROUGES

2016 Pinot Noir « Tradition » a.o.c.

36.00

Domaine Anselmet

2011 Langhe « Rosso » a.o.c. 

49.00

Domaine Roagna Luca

# CHAMPAGNE

75cl

<i>Cuvée du centenaire « Les Cornettes »</i>	45.00
Domaine Gerbais Pierre « Celles-sur-Ource »	
<i>Cuvée des Cornettes</i>	45.00
Domaine Demière Serge « Ambonnay »	
<i>Gonet – Medeville « Blanc de Noirs » 1<sup>er</sup> Cru</i>	55.00
Domaine Gonet – Medeville « Bisseuil »	
<i>Bruno Paillard « Première Cuvée »</i>	60.00
Domaine Bruno Paillard « Reims »	
<i>Ruinart Brut</i>	70.00
Maison Ruinart « Reims »	
<i>Ruinart ROSE</i>	75.00
Maison Ruinart « Reims »	
<i>2014 Deutz BLANC de BLANCS</i>	80.00
Maison Deutz « Ay »	
<i>2003 Cuvée Théophile « Grand Cru »</i>	90.00
Domaine Gonet – Medeville « Bisseuil »	
<i>2000 Cuvée William Deutz</i>	110.00
Maison Deutz « Ay »	
<i>2002 Dom Ruinart « Blanc de Blancs »</i>	140.00
Maison Ruinart « Reims »	

# DEMI-BOUTEILLES 37,5 cl

## BLANCS

### Savoie / Haute-Savoie

- |      |                             |  |       |
|------|-----------------------------|--|-------|
| 2018 | <i>Apremont</i>             | « Cuvée Royale » Vieilles Vignes   | 14.00 |
|      | Domaine Thevenon            |  |       |
| 2018 | <i>Crépy</i>                | « La Goutte d'Or » Vieilles Vignes   | 15.00 |
|      | Domaine Mercier             |  |       |
| 2017 | <i>Marignan</i>             | « Terre de Léman »  | 16.00 |
|      | Château La Tour de Marignan |  |       |

### Loire

- |      |                          |  |       |
|------|--------------------------|--|-------|
| 2017 | <i>Sancerre</i>          |  | 17.00 |
|      | Domaine Bailly - Reverdy |  |       |

### Bourgogne

- |      |  |                            |       |
|------|--|----------------------------|-------|
| 2016 | <i>Mâcon Milly-Lamartine</i>           | « Montagne de Cra » a.o.c. | 17.00 |
|      | Domaine La Rochette « Joseph Burrier » |                            |       |
| 2017 | <i>Pouilly - Fuissé</i>                | « Vieilles Vignes »        | 23.00 |
|      | J.Pierre et Michel Auvigne             |                            |       |

## +DEMI- BOUTEILLES 37,5 cl

### BLANCS

#### Bordeaux

2015 Sauternes « Château Les Justices » 25.00  
Julie Gonet – Medeville

### ROSES

#### Loire

2017 Sancerre a.o.c. 15.00  
Domaine Bailly - Reverdy

### CHAMPAGNE

Ruinart « Brut » 36.00

# DEMI-BOUTEILLES 37,5 cl

## ROUGES

### Côtes du Rhône

<b>2016</b>	<i>Côtes du Rhône</i> a.o.c. Domaine E. Guigal	16.00
<b>2015</b>	<i>Gigondas</i> « Château du Trignon » a.o.c. Domaine Quiot	21.00
<b>2013</b>	<i>Crozes Hermitage</i> « Domaine de Thalabert » a.o.c. Domaine Jaboulet Aîné	25.00

# DEMI- BOUTEILLES 37,5 cl

## ROUGES

### Loire

2016 *Sancerre* a.o.c. 19.00  
Domaine Bailly – Reverdy

### Beaujolais

2018 *St - Amour « Vers l'Eglise »* a.o.c. 18.00  
Domaine Spay

### Bourgogne

2017 *Chorey - les - Beaune* a.o.p. 29.00  
Domaine Tollot – Beaut

### Bordeaux

2014 *Medoc « Château La Tour de By »* a.o.c. 21.00  
Marc Pagès

2016 *Saint - Emilion « Clos de la Cure » Grand Cru* a.o.c. 25.00  
Domaine Bouyer

# DEMI-BOUTEILLES 50 cl

## BLANCS

### Savoie / Haute - Savoie

- 2018 **Marin** « Clos de Pont » a.o.p. 20.00  
Domaine Delalex
- 2016 **Seyssel** « Clos de la Pécellette » a.o.c. 22.00  
Maison Mollex
- 2018 **Chignin - Bergeron** « Au Pied des Tours... » a.o.c. 30.00  
Domaine Jean-François Quénard

### Alsace

- 2015 **Gewurtztraminer** « Vendanges Tardives » a.o.c. 31.00  
Domaine Welty

## ROSE

### Provence

- 2018 **Jas d'Esclans** « Cru Classé » a.o.p.  22.00  
Côtes de **Provence**

### Savoie / Haute - Savoie

- 2017 **Grand Bouvet** « Pinot Noir » a.o.p. 20.00  
Domaine G et G Bouvet

# DEMI-BOUTEILLES 50 cl

## ROUGES

### Savoie / Haute - Savoie

2018 *Mondeuse Arbin* « Cuvée AVALANCHE » 27.00  
Domaine Trosset Fabien

### Côtes du Rhône

2017 *Vacqueyras* « Grande Garrigue »  25.00  
Domaine Jaume Alain

2014 *Visan* « Cuvée Notre Dame »  26.00  
Domaine Depeyre

### Bourgogne

2017 *Bourgogne* « Côte Chalonnaise » 28.00  
Domaine Theulot Juillot

# MAGNUMS

## BLANC

150cl

### SAVOIE / HAUTE - SAVOIE

2018 *Marin* « Clos de Pont » a.o.p. 46.00

Domaine Delalex

2018 *Chignin - Bergeron* « Au Pied des Tours... » a.o.c. 65.00

Domaine Jean-François Quénard

## ROUGES

### SAVOIE

2016 *Le Comte Rouge* « Mondeuse d'ARBIN » a.o.p.  72.00

Domaine Genoux « Château de Mérande »

### COTES du RHONE

2017 *Vacqueyras* « Grande Garrigue » a.o.c.  60.00

Domaine Jaume Alain

2013 *Gigondas* « Château du Trignon » a.o.c. 75.00

Domaine Quiot

2013 *Crozes Hermitage* « Domaine de Thalabert » a.o.c. 97.00

Domaine Jaboulet Aîné

2009 *Côte Rôtie* « Blonde et Brune » a.o.c. 190.00

Domaine E. Guigal

# MAGNUMS

## ROUGES

150cl

## BORDEAUX

- 2018 *Bordeaux Supérieur « Cru Monplaisir » a.o.c.* 50.00  
Julie Gonet - Medeville
- 2012 *Medoc « Château La Tour de By »* 72.00  
Marc Pagès
- 2014 *Saint - Emilion « Clos de la Cure » Grand Cru* 90.00  
Domaine Bouyer
- 2012 *Saint - Estephe « Château Haut - Marbuzet »* 116.00  
H. Duboscq et Fils

## BOURGOGNE

- 2012 *Chorey - les - Beaune* 98.00  
Domaine Tollot - Beaut
- 2009 *Savigny - les - Beaune « Les Bourgeois »* 135.00  
Domaine Bize Simon et Fils (Cuvée du Chef Jérémy Trincaz)

## CHAMPAGNE

- Cuvée des Cornettes* 85.00  
Domaine Demièrre Serge « Ambonnay »

# LES TRESORS DE NOTRE CAVE

## BLANCS

75cl

1999 *Barsac* « 1<sup>er</sup> Cru » *Grand Vin de Sauternes* 220.00  
Château Climens

## ROUGES

### Côte du Rhône

2001 *Hermitage* « *La Chapelle* » 290.00  
Domaine Paul Jaboulet Aîné

2002 *Côte - Rôtie* « *La Turque* » 365.00  
Domaine E.Guigal

2000 *Côte - Rôtie* « *La Mouline* » 430.00  
Domaine E.Guigal

1998 *Côte - Rôtie* « *La Landonne* » 655.00  
Domaine E.Guigal

### Bordeaux

1995 *Saint - Julien* « 2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé » 360.00  
Château Ducru Beaucaillou

1998 *Margaux* « 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé » 590.00  
Château Margaux

### Bourgogne

2009 *Echezeaux* « Grand Cru » 495.00  
Domaine Jean Grivot

2003 *Richebourg* « Grand Cru Classé » 595.00  
Domaine Mongeard-Mugneret

# VINS AU VERRE

## BLANCS

12,5 cl

### Haute - Savoie

2017 *Chasselas* « *Quintessence* » i.g.p.  5.50  
Domaine Les Vignes de Paradis « Dominique Lucas »

### Vallée du Rhône

2015 *Viognier* « *Secret de Famille* » i.g.p. 5.50  
Domaine Jaboulet Aîné Paul

### Loire

2019 *Sancerre* a.o.c. 5.00  
Domaine Bailly - Reverdy

### Bordeaux

2011 *Sauternes* « *Château les Justices* » a.o.c. 8.50  
Julie Gonet – Medeville

## ROSES

### Savoie

2019 *Lache Moi La Grappe* « *Gamay* » a.o.p. 4.00  
Pierre Roissard

# VINS AU VERRE

## ROUGES

12,5 cl

### Savoie

2017 *Le Comte Rouge* « *Mondeuse d'ARBIN* » a.o.p.  7.00  
Domaine Genoux « *Château de Mérande* »

### Beaujolais

2016 *Moulin à Vent* « *Foudres* » a.o.c. 5.50  
Domaine Richard Rottiers

### Vallée du Rhône

2017 *Ventoux* « *Roubage* *Marcel et Marguerite* » a.o.p. 6.00  
Domaine Clos de Garaud

2014 *Saint-Joseph* « *Vignes de l'Hospice* » a.o.p. 8.50  
Domaine E. Guigal

### Bordeaux

2016 *Graves* « *Château Respide - Medeville* » a.o.c. 7.00  
Julie Gonet - Medeville

### Languedoc

2017 *Terrasses du Larzac* « *Château la Sauvageonne* » a.o.p. 7.00  
Domaine Gérard Bertrand