



HÔTEL*** - BAR - RESTAURANT

Lac d'Annecy

LA SAVOIE

BLANCS

Roussette de Seyssel, « Cuvée Prestige » Aimé Bernard & Fils (2024)	26 €
Apremont, « Nicolas », Domaine Jean Masson (2024)	33 €
Jacquere, « La pente », Dom des Côtes Rousses, (2024) 	34 €
Roussette de Marestel, Domaine Dupasquier (2021)	39 €
Les Abymes , Domaine de Chevillard, (2023) 	39 €
Savoie, Force of Nature (Altesse), Corentin Houillon, 2022 N	44 €
Apremont, “Par le coeur” Domaine Jean Masson (2023)	53 €
Chignin Bergeron, «Cuvée Grand Zèph», A.Berlioz (2025) 	54 €
Ayze “Le feu ”, Domaine du Gringet (2022) N	82 €

ROUGES

Pinot, Domaine Dupasquier (202)	32 €
IGP des Allobroges, « Piste rouge », Dom des Côtes Rousses, (2023) 	35 €
Savoie, Vieux Foug (Gamay), Corentin Houillon, 2023 N	46 €
Vin de France, “Nebula” (Mondeuse), L’Aitonement, 2023 	47 €
IGP Coteaux du Grésivaudan, Persan, Domaine Finot (2020) 	48 €
Savoie, Cosmos (Mondeuse) Corentin Houillon,- 2022 N	50 €
Savoie, Arcane (Pinot noir) Corentin Houillon, - 2023 N	50 €
Mondeuse d’Arbin , «Harmonie», les fils de charles TROSSET (2022)	51 €

LE JURA

Rouges

Arbois, «Friandise» (Pinot-Poulsard-Trousseau) J.Arnoix (2022)	42 €
Vin de France, « De toute beauté » (Gamay) A&JF Ganevat N	51 €
Vin de France, « Mon rouge » (Pinot-Poulsard-Trousseau) A&JF Ganevat N	55 €
Domaine Nicolas Jacob, « G-M--- » (2023) N	61 €
Arbois, « Confidentiel » (Pinot noir) ,A & M Tissot (2021) 	75 €
Côtes du Jura, « Plein sud » (Trousseau) Domaine Ganevat (2022) 	99 €

Blancs

Vin de France, « 100 % rien que du fruit » (Pinot gris-chardonnay) A&JF Ganevat N	51 €
Côtes du Jura, « Montferrand», (Chardonnay) Anne & JF Ganevat (2020) 	88 €
Côtes du Jura, « En Chalasse » , (Savagnin non ouillé) Domaine Labet (2018) 	106 €
Côtes du Jura, « Le Clos » (Savagnin) Domaine Ganevat (2020) 	110 €

LE LANGUEDOC – ROUSSILLON

Rouges

Terrasses du Larzac, « Les Garigoles » Domaine Coston (2024) 	42 €
IGP Pays de l'Hérault, « Gravis », Domaine Camp Del Mas (2021)	43 €
IGP Pays d'Oc , «Les Creisses», P.Chesnelong (2024)	45 €
IGP Pays de l'Hérault, « Galibaou du russe », Domaine Vaisse (2019)	53 €
Corbières, « L'Indécent », Domaine de le Bouysse (2019) 	56 €
IGP Pays de l'Hérault , «Les Brunes», P.Chesnelong (2021)	63 €
Terrasses du Larzac, Domaine de Montcalmès (2022) 	67 €

LA PROVENCE & CORSE

ROSES

Luberon , Domaine de Fontenille (2025)	 	28 €
Côtes de Provence, «Première», Figuière (2025)	 	36 €
Côtes de Provence, Château Peyrassol (2025)	 	40 €
Bandol, Domaine de Terrebrune (2024)	 	42 €
Côtes de Provence, « Château de selle », Domaine OTT (2025)	 	50 €

ROUGES

Sartène, « Rosemarinu », Sant Armettu (2025)	 	41 €
Bandol, Domaine de Terrebrune (2021)	 	53 €
Vin de France « Monte Bianco », Domaine ABBATUCCI (2021)	 	85 €
IGP île de beauté, « Spinella », Domaine Zuria (2022)	 	97 €

BLANC

Côtes de Provence, « Clos mireille », Domaine OTT (2024)	 	55 €
--	---	------

LES BULLES

Vin de France , Corentin Houillon, Comète (Pinot- Gamay) - 2023 N	46 €
Champagne Grand cru blanc de blanc, domaine Bonnet Gilmert	65 €
Champagne Brut , « Collection », Louis Roederer,	75 €
Champagne Brut « sous bois », Billecart Salmon	96 €
Champagne Brut , « Cristal » Louis Roederer (2016)	348 €

LA VALLÉE DU RHÔNE

ROUGES

Côtes du Rhône , « Les chevrefoilles », Dom de la Réméjane (2023)	 	28 €
Vin de France, « Petite Fleur » N&J Abrigeon (2024)	 	29 €
Côtes du Rhône , « Mon coeur », JL,Chave sélection (2024)		30 €
Vin de France, « Hurlu » , B,Deleu (2023)		31 €
Côtes du Rhône , « Roaix», Elodie Balme (2024)	 	33 €
Rasteau , Elodie Balme (2024)	 	36 €
Vin de France, « Khayâm », Mas du Libian (2022)	 	38 €
Vacqueyras, « Azalais » Dom le sang des cailloux (2024)	 	41 €
Gigondas , Domaine d'Ouréa (2022)	 	42 €
Cairanne, « L'Ebrescade », Domaine Richaud (2021)		48 €
Tavel, Romain Le Bars (2025)		49 €
Vin de France, « Haut Brissan », Domaine Saladin (2023)		50 €
Saint-Joseph, Domaine Bernard Gripa (2022)		54 €
Châteauneuf du Pape, Domaine de la solitude (2023)	 	59 €
Crozes hermitage « La Guiraudé » Dom Alain Graillet (2022)		62 €
Cornas, « Temenos », M.Chapoutier (2022)	 	64 €
Côte-Rôtie, « Prélude », J & Y Lafoy (2022)		68 €
Saint Joseph, Jean Louis Chave (2021)		78 €
Côte Rotie, “La Brocarde”, Francois Villard (2019)		123 €
Hermitage, « La Chapelle », P,Jaboulet (2018)		295 €

BLANCS

Côtes du Rhône , « Les chevrefoilles », Dom de la Réméjane (2025)	 	31 €
Condrieu, « Proème», B,Deleu (2023)		66 €
Hermitage, « Chante Alouette », M.Chapoutier (2021)	 	81 €

LA BOURGOGNE

BLANCS

Macon Villages, « Les gandines » B & F Dananchet (2025)	 	35 €
Pouilly Fuissé, Château de Beauregard (2023)	 	49 €
Bourgogne Côte d'Or, « Les Grandes Gouttes », Domaine Rougeot, (2023)	 	57 €
Hautes côtes de beaune, « Au bout du monde », PYCM (2022)		59 €
Rully 1 ^{er} cru « Margotés », PM Jacquesson (2024)		59 €
Marsannay, « Clos du roy » Domaine J. fournier, (2022)	 	63 €
Givry 1 ^{er} cru, « Petit Marole », François Lumpp (2023)		65 €
Monthélie, PYCM (2022)		75 €
Meursault, « Sous la Velle », Domaine Rougot (2022)	 	97 €
Puligny Montrachet 1 ^{er} cru, Julien Cruchandeau (2024)	 	98 €
Chablis Grand cru, « Grenouille », la Chablisienne (2020)		102 €
Chablis Grand cru , « Valmur », Moreau Naudet (2021)		125 €

ROUGES

Vin de France AMI AMI VICE (Pinot Noir-Aligoté) N		39 €
Bourgogne Côte d'Or, « Les Grandes Terres », Domaine Bonnardot (2023)		42 €
Bourgogne Côte d'Or, Domaine J. fournier, (2022)	 	42 €
Maranges, Domaine Bonnardot (2022)		43 €
Hautes côtes de Nuits, Julien cruchandeau (2023)		45 €
Bourgogne Passetoutgrain « Les verchères », Domaine Rougeot (2024)	 	46 €
Bourgogne, « Roncevie », Domaine Arlaud (2022)	 	50 €
Bourgogne Côte d'Or, « Les Vaux », Domaine Rougeot, (2022)	 	50 €

Rully 1 ^{er} cru « Préaux », PM Jacquesson (2023)	56 €
Hautes côtes de Beaunes, « Ronsin » Manon Petit roy (2022) N	57 €
Auxey Duresses, Clos du Moulin aux Moines (2021) 	62 €
Givry 1 ^{er} cru, François Lumpp (2022)	71 €
Nuits Saint Georges, Cyprien ,Arlaud (2022)	76 €
Morey St Denis, « Clos Solon », Cyprien Arlaud (2022)	80 €
Marsannay, « Clos du roy » Sylvain Pataille (2021)	82 €
Pommard , Domaine Parent (2021) 	87 €
Savigny les beaunes , 1 ^{er} cru « Clos des guettes », Domaine A.F Gros (2021)	98 €
Gevrey Chambertin, « La justice », Domaine Marc Roy (2023)	120 €
Vosne-Romanée, « Les Chalandins », Domaine A.F Gros (2021)	138 €
Volnay 1 ^{er} Cru « Les Mitans », Domaine de Montille (2019) 	141 €
Corton Grand Cru, « Les Renardes » A.Parent (2017) 	162 €
Chambolle-Musigny, « 1 ^{er} Cru les Baudes », Sérafin (2016)	174 €

LE BEAUJOLAIS

ROUGES

Juliénas, « Beauvernais », Dom Joseph Burrier (2023) 	38 €
Moulin à vent, « Clos des pérelles », Ch de Beauregard (2021)	48 €
Morgon, Marcel Lapierre (2025) N	52 €
Côte de Brouilly, « Cuvée Zaccharie », Château Thivin (2022)	56 €
Morgon, « Côte du Py », J.Foillard (2021) N	61 €

LA LOIRE

BLANCS

Saumur, « Midi », Arnaud Lambert (2024)	 	36 €
Muscadet Sèvre et Maine , « Vera Cruz », Dom Luneau-Papin (2023)	 	42 €
Pouilly fumé « Elisa », J,D Pabiot, (2025)	 	44 €
Sancerre, « Flores », Vincent Pinard (2025)	 	49 €
Anjou, « Clos des mailles », P.Menard (2022)	 	53 €
Coteaux du Layon, Domaine Belargus (2022)	 	55 €
Vin de France , K&M Hogson, “ Faia” (2022)	N	62 €
Anjou , « Ronceray », Domaine Belargus (2021)	 	61 €

ROUGES

Saumur Champigny, « Midi », Arnaud Lambert (2024)	 	33 €
Anjou, « Orion Alpha », P.Menard (2021)	 	53 €
Sancerre, « Charlouise », Vincent Pinard (2022)		75 €
Chinon, « Clos de la dioterie », Charles Joguet (2020)	 	93 €

LE BORDELAIS

ROUGES

Vin de France,« Emilien » Château le Puy, (2019)	 	51 €
Cadillac, Côtes de Bordeaux, Château Biac (2015)		62 €
Pauillac, Xavier Copel (2019)		108 €
Pomerol, Xavier Copel (2020)		108 €
Saint Emilion Grand Cru, Xaviel Copel (2018)		108 €
Vin de France , « Barthélémy », Château le Puy (2019)	 	129 €

LES VINS AU VERRE ET EN CARAFE

Dans un soucis de qualité et dans le but de vous proposer un plus large choix de vin au verre, nous ne proposons plus de demi-bouteille.

C'est pour cela, que vous trouverez ci-dessous un éventail de vin qualité bouteille qui peut vous être servis au verre ou en carafe.

	Le verre	La carafe	La carafe
	12,5cl	25cl	50cl

Blancs

Apremont, Domaine Dupraz  	6 €	12 €	24 €
Macon, Domaine Sallet  	7 €	14 €	28 €
Coteau du layon, Ch de passavant  	7 €	14 €	28 €

Rouges

Haute côtes de Nuits (2023)  	8 €	16 €	32 €
Côtes du Rhône (2024)  	6 €	12 €	32 €
Corbières (2024)  	7 €	14 €	28 €

Rosé

Luberon , Domaine de Fontenille (2025)  	5 €	10 €	20 €
--	-----	------	------

LES BOISSONS SANS ALCOOL

Evian	50 cl	5 €
	100 cl	6,50 €
Badoit	50 cl	5 €
	100 cl	6,50 €
San Pellegrino	100 cl	6,50 €
Badoit rouge	33 cl	4,50 €
<u>Granini Jus de fruits :</u>	25 cl	4,50 €
Orange, abricot, tomate, mangue, ananas, pomme, fraise, pamplemousse rose		
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro,	33 cl	4,50 €
Fanta Orange	33 cl	4,50 €
Schweppes Tonic / Agrumes	25 cl	4,50€
Schweppes Ginger beer	25 cl	5 €
Perroni ou Mt Salève IPA / balnache bières sans alcool	33 cl	5 €
Ice tea Pêche	20 cl	4,50€
Orangina	33 cl	4,50 €
Limonade	33 cl	3 €
Diabolo (citron , fraise, grenadine, menthe, cassis, pêche)	33 cl	3,50 €
Sirop à l'eau	33 cl	2 €
Bitter San Pellegrino	10 cl	3,5 €
Café Espresso	7cl	2,50 €
Double Espresso	14 cl	5 €
Espresso Noisette	7 cl	2,50 €
Café Allongé	16 cl	2,50 €
Café au Lait	20 cl	3,50 €
Cappucino	20 cl	4 €
Thés ou infusions Dammann frères	20 cl	4 €
Chocolat Chaud	20 cl	5 €

Les cocktails sans alcool

Cocktail de fruits (Orange – ananas – passion -mangue)	20 cl	7 €
Virgin mojito	20 cl	7 €
Martini Vibrante virgin spritz	20 cl	7 €
Martini Floreale Mule	20 cl	7 €
Douze, Poire Anis ou Abricot Zaatar (Eau gazeifiée aromatisée)	25 cl	6 €
Archipel Kombucha (fermentation de feuilles de figuier)	33 cl	6,50 €
Substances “Solaris” (Thé vert sencha - safran)	75 cl	24 €
Substances “Ecume” (Thé Oolong, fleur d’oranger)	75 cl	28 €

LES BOISSONS ALCOOLISEES

Bière pression Blonde Peroni	25 cl	4 €
	50 cl	7,50 €
Bière pression IPA « Mademoiselle » Mt Salève	25 cl	5€
	50 cl	9,50 €
Bières bouteilles :	33 cl	6,50 €
Bombardos blanche, Rousse du Mt blc, Liefman’s fruits rouge, Corona		
Kir au vin blanc	12 cl	5 €
Apéritif maison « Pétillant-crème de myrtille »	12 cl	7 €
Coupe de champagne Roederer collection	12 cl	13 €
Kir Royal	12 cl	13,5 €
Martini blanc ou rouge	6 cl	6 €
Campari	6 cl	6 €
Suze	6 cl	6 €
Pastis 51 ou Ricard	2 cl	3,5 €
Porto Blanc ou Rouge	6 cl	6 €
Macvin du jura domaine Ganevat	6 cl	8 €

Les cocktails

Americano (Martini Rouge, Noilly prat , Campari)	8 cl	9 €
Apérol / Campari Spritz,	20 cl	9,5 €
St Germain “Hugo Spritz”	20 cl	11€
Limoncello Spritz	20 cl	11€
Gin “Bombay Saphir” Tonic	20 cl	11€
Mojito	20 cl	11€
Planteur (Rhum agricole, jus de fruits)	20 cl	10 €
Caïpirinha - Ti punch (citron vert, sucre de canne)	5 cl	9 €
Moscow, London, Jamaican Mule	20 cl	12 €
Patron Paloma (Téquila, pamplemousse Rose, citron vert)	20 cl	12 €

Les Digestifs

Armagnac / Cognac / Calvados	5 cl	9 €
Génépi Meunier	5 cl	9 €
Génépi Noir Meunier	5 cl	11 €
Verveine ou menthe du Forez	5 cl	9 €
Eau de vie Cartron : Mirabelle – Poire	5 cl	9 €
Chartreuse Verte , Jaune	5 cl	11 €
Limoncello	5 cl	9 €
Amaretto Disaronno	5 cl	8 €
Get 27 ou 31	5 cl	8 €
Bailey’s	5 cl	8 €
<u>Spiritueux :</u>	5 cl	8 €
Vodka Eristof, Rhum baccari Oro, Rhum 3 rivièrè, Whisky JB, Gin Bombay Sapphire,		
<u>Spiritueux supérieur :</u>	5 cl	11 €
Vodka Grey goose, Rhum Diplomatico, Whisky Oban-Laphroag, Téquila reposado		
Irish Coffee		11 €

