



## LA CARTE DES VINS


### BLANCS DE GENÈVE

Chasselas « La Feuillée » 2018 La Cave de Genève - V. et C. Bosson	75cl / 38.-
Chardonnay « Bout du Monde » 2019 Clos Des Pins, Dardagny - M. Ramu	70cl / 42.-
Chardonnay 2018 Cave des Crêtets, Peissy - S. et P. Plan	50cl / 32.-   75cl / 46.-
Chenin blanc « Cuvée Nina » 2017 Domaine des Balisiers, Peney - C. Pillon	75cl / 55.- 
Pinot Gris 2018 Domaine de la Planta, Dardagny - F. et J-D. Gaillard	50cl (2017) / 32.-   75cl 46.-
Merlot blanc 2019 Domaine Dugerdil, Dardagny - S. Dugerdil	75cl / 54.-
Muscat 2018 Domaine Mermoud, Lully - D. Mermoud	75cl / 55.-
Findling « Sphinx » 2018 Domaine du Centaure, Dardagny - C. et Fils Ramu	70cl / 48.-
Riesling–Sylvaner « La Tour Pressy » 2019 Dom. de la Vigne Blanche, Cologny - S.Meylan	75cl / 45.- 
Sauvignon blanc AOC 2019 Domaine Les Hutins, Dardagny - E. et J. Hutin.	50cl 38.-   75cl 54.-
Scheurebe de Dardagny 2019 Clos Des Pins, Dardagny - M. Ramu	70cl / 45.-
Viognier « Fût de chêne » 2018 Domaine Grand 'Cour, Peissy - J.-P. Pellegrin.	50cl / 50.-   75 cl 70.-

### ROSÉS & CUVÉE SPÉCIALE, GENÈVE

Rosé « Soir d'Été » (gamay, pinot noir, garanoir) 2019 Domaine De La Mermière, Soral - Y. et C. Batardon	50cl / 24.-   75cl / 38.-
« L'Inconnu » (gamay effervescent) Domaine Des Pendus, Peney-Dessus - C. Sossauer	75cl / 45.-

### ROSÉS & CUVÉE SPÉCIALE, FRANCE

La Bulle en l'R « Vin de France Effervescent » 2016 Domaine Richou, Mozé-sur-Louet - D. et D. Richou	75 cl : 45.- 
---	--

### ROUGES DE GENÈVE

Gamay « Vieilles Vignes » 2019 Domaine Les Hutins Dardagny - E. et J. Hutin	50cl / 28.-   75cl / 40.-
Pinot noir « Fût de chêne » 2019 Clos des Pins, Dardagny - M. Ramu	50cl / 32.-   70cl / 58.-
Merlot 2018 Cave des Crêtets, Peissy - S. et P. Plan	50cl / 40.-   75cl / 60.-   150cl (2017) / 136.-
Merlot « Fût de chêne » 2016 Domaine Guyot, Bernex - C. Guyot	75cl / 84.-
Garanoir 2017 Domaine Dugerdil, Dardagny - S. Dugerdil	75cl / 58.-
Gamaret « La Latitude 46°11'N » 2018 Domaine De La Planta, Dardagny - F. et J-D. Gaillard	50cl (2019) / 40.-   75cl / 52.-   150cl (2017) / 118.-
Gamaret 2018 Domaine Grand'Cour, Peissy - J-P. Pellegrin	75 cl / 70.-
Malbec « Le Fin Bec » 2018 Domaine de Chafalet, Dardagny - G. et M. Ramu	50cl (2017) / 45.- 75cl / 64.-
Cabernet Sauvignon 2017 Clos Des Pins, Dardagny - M. Ramu	70cl / 64.- 150cl (2016) / 142.-
Syrah 2018 Domaine des Graves, Athenaz/Avusy - N. Cadoux. -	75 cl / 68.-
Tempranillo « Le Don Juan » 2017 Domaine Guyot, Bernex - C. Guyot	75 cl / 98.-





### ASSEMBLAGES DE GENÈVE

Noir Désir (garanoir, pinot noir, gamay) 2018 Domaine De La Mermière, Soral - Y. et C. Batardon	50cl / 36.- 75cl / 50.-   150cl (2017) / 110.-
Trois Helvètes (diolinoir, garanoir, galotta) 2017 Domaine Guyot, Bernex - C. Guyot.	75cl / 66.-
Velours Noir (p. noir, gamaret, garanoir) 2017 Domaine De Miolan, Choulex - B. Favre	75cl / 54.- 
Le Passeur (cabernet franc, merlot, gamaret) 2015 Domaine Des Pendus, Peney-Dessus - C. Sossauer	75 cl / 65.-   150 cl (2009) / 145.-
Comte de Peney (cab. franc, cab. sauvignon) 2015 Domaine des Balisiers, Peney - C. Pillon	75 cl / 78.- 



## LA CARTE DES VINS

### BLANCS D'AILLEURS | COUPS DE COEUR

- Anjou Blanc « Chauvigné » 2016** 75cl / 45.-  
50cl (2017) / 36.-  
Dom. Richou, Mozé-sur-Louet - D. et D. Richou 
- Châteauneuf Du Pape Blanc** (grenache, bourbou-lencs, clairette, roussane, picpouls) 2017 75cl / 85.-  
Château Mont Redon - J. Abeille 
- Pouilly-Fumé « Vitae » 2018** 75cl / 60.-  
Dom. du Bouchot, Saint-Andelain - R. et P. Kerbiquet 
- Riesling « Halenberg » 2016** 75cl / 65.-  
Domaine Achillee, Scherwiller - J et P. Dietrich 
- Saumur blanc 2014** 75cl 70.-  
Dom. du Collier, Brézé - C. Boireau et A. Foucault 
- Savennières « La Bigottière » 2015** 75cl / 45.-  
Domaine Richou, Mozé-sur-Louet - D. et D. Richou 

### CHAMPAGNES

- Champagne Delamotte « Brut »** 75cl / 90.-  
Domaine Delamotte, Mesnil-sur-Oger - D. Depond
- Champagne Billecart-Salmon « Brut »** 75 cl / 115.-  
Domaine Billecart, Mareuil-sur-Ay - F. Billecart
- Champagne Laurent Perrier « Brut »** 75 cl / 110.-  
Domaine Laurent Perrier, Tours-sur-Marne - L. Perrier.
- Champagne Laurent Perrier Rosé** 75 cl / 165.-  
Domaine Laurent Perrier, Tours-sur-Marne - L. Perrier

### POUR TOUTES AUTRES BOISSONS :

- Eaux minérales
- Bières
- Jus
- Sodas
- Apéritifs
- Liqueurs
- Eaux de vie
- Digestifs
- Vermouths
- Rhums
- Whiskies
- Cafés, thés, infusions
- Etc.

Veillez nous demander.

### ROUGES D'AILLEURS | COUPS DE COEUR

- Bourgogne « La Pie Meudon » 2018** 75cl / 65.-  
Domaine La Varenne, Culles-les-Roches - L. Bourtourault 
- Mercurey 1er cru « Sazenay » 2018** 75cl / 70.-  
Domaine Louis Jadot, Beaune - L. Jadot
- Pommard 1er cru « Les Epenots » 2013** 75cl / 120.-  
Domaine Louis Jadot, Beaune - L. Jadot
- Gamay « Le champ de la Pierre » 2016** 75cl / 84.-  
Domaine Richou, Mozé-sur-Louet - D. et D. Richou 
- Anjou Rouge AOC Brissac - Les Vieilles Vignes**  
2016 50cl / 45.- | 2015 75cl / 56.-  
Domaine Richou, Mozé-sur-Louet - D. et D. Richou 
- Saint Joseph « Muletiers » 2017** 75cl / 52.-  
Domaine Vallet

### ASSEMBLAGES D'AILLEURS

- Châteauneuf du Pape** (grenache, mourvèdre, syrah) 2015  
37,5cl (2013) : 52.- | 75cl : 96.- | 150cl (2012) : 195.-  
Château Mont Redon Châteauneuf du Pape - J. Abeille
- Château Demoiselle Sociando Mallet** (cabernet sauvignon, merlot) 2016 75cl : 80.-  
Haut-Médoc, Saint Seurin de Cadourne - J. Gautreau
- Château Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion** (merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc) 2015  
75cl / 75.- | 150cl / 155.-  
Pessac Léognan, Léognan - Famille Gervoson
- Château De Musset** (merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc) 2013 37,5cl / 34.-  
Lalande de Pomerol, Montagne - Famille Gadenne
- Pic Saint Loup « Le Gamin »** Coteaux du Languedoc (syrah, grenache) 2017 75cl / 60.- | 150cl / 120.-  
Clos des Augustins, Saint Mathieu de Trévières - F. et R. Meziy.
- Solstice AOC Baux de Provence** (grenache noir, syrah, mourvèdre) 2013 75cl / 60.- | 150cl (2012) / 120.-  
Domaine de Lauzières, Mourières - C. Pillon. 