

CARTE DES VINS

VIN AU VERRE

VERRE

¼

½

Blanc : Chardonnay Blanc (France)	3,50	7,00	13,00
Aligoté (Coteaux de l'Ain) souple, parfumé	3,50	7,00	13,00
Pinot Gris (Coteaux de l' Ain) minéral, fruité	5,00	10,00	19,00
Viognier (Coteaux de l'Ain) élégant, fruité	5,00	10,00	19,00
Rosé : Rosé de méditerranée	3,50	7,00	13,00
Rouge : Côtes du Rhône	3,50	7,00	13,00
Gamay (Bugey) léger, fruité	4,00	8,00	16,00
Pinot noir (Bugey) vieilles vignes, fruité	5,00	10,00	19,00
St Emilion Lussac (tanique et boisé)	5,00	10,00	19,00

VIN de la REGION Bugey (caveau Bugiste) AOC

75cl

37,5cl

BLANC : - Aligoté (Coteaux de l' Ain) souple et parfumé	20,00	
- Pinot Gris (Coteaux de l'Ain) minéral et fruité	24,00	
- Viognier (Coteaux de l'Ain) élégant et fruité	24,00	
- Manicle Blanc (cuvée des Eboulis)		
amandes grillées, noisettes, vanille	33,00	19,00
ROUGE : - Manicle Rouge (cuvée des Rocailles) fruits rouges	33,00	19,00
- Gamay Rouge léger, fruité	20,00	
- Pinot Noir (Cuvée Vieilles vignes) fruité	24,00	
ROSE : - Rosé Gamay du Bugey (fruité, floral)	17,00	11,00
- Symphonie AOC (Bugey) subtil et délicat	24,00	

CÔTES DU RHONE

Cairanne AOC la réserve fruits noirs et épices	18,00	12,00
Vacqueyras AOC (Domaine Grandy) harmonieux, vif et enjôleur	28,00	16,50
St Joseph AOC (Domaine du Mortier) fruits rouges, noirs et minéral	30,00	
Gigondas AOC (Château Montmirail) arôme intense, fruits rouge et épices	35,00	20,00

BORDEAUX

St Estèphe AOC (Fort du Mirail) Bel équilibre entre acidité et tanin	29,00	
--	-------	--

BOURGOGNE

Hautes Côtes de Beaune AOC (Domaine Thévenot) léger et parfumé	29,50	
Mercurey AOC (buissonnier) fruits rouges, tanique mais élégant, puissant, charnu	37,50	

VIN PETILLANT

Blanc de Blanc	15,00	
Bugey Brut de Chardonnay (Cuvée Prestige)	25,00	
Champagne Brut (Veuve Pelletier)	50,00	25,00