

CARTE DES VINS

VIN AU VERRE

VERRE

¼

½

Rouge : Côtes du Rhône	4,00	8,00	16,00
Gamay (Bugey) léger, fruité	4,50	9,00	18,00
Pinot noir (Bugey) vieilles vignes, fruité	5,50	11,00	22,00
St Emilion Lussac (tannique et boisé)	6,00	12,00	24,00
Blanc : Chardonnay Blanc (France)	4,00	8,00	16,00
Aligoté (Coteaux de l'Ain) souple, parfumé	4,50	9,00	18,00
Pinot Gris (Coteaux de l'Ain) minéral, fruité	5,50	11,00	22,00
Viognier (Coteaux de l'Ain) élégant, fruité	5,50	11,00	22,00
Rosé : Rosé de méditerranée (sec) ou Italien (fruité)	4,00	8,00	16,00

VIN de la REGION Bugey (caveau Bugiste) AOC

75cl

37,5cl

BLANC :	- Aligoté (Coteaux de l'Ain) souple et parfumé	22,00	
	- Pinot Gris (Coteaux de l'Ain) minéral et fruité	26,30	
	- Viognier (Coteaux de l'Ain) élégant et fruité	26,30	
	- Manicle Blanc (cuvée des Eboulis) amandes grillées, noisettes, vanille	36,00	25,00
ROUGE :	- Manicle Rouge (cuvée des Rocailles) fruits rouges	36,00	25,00
	- Gamay Rouge léger, fruité	22,00	
	- Pinot Noir (Cuvée Vieilles vignes) fruité	26,30	
ROSE :	- Rosé Gamay du Bugey (fruité, floral)	18,20	12,00
	- Symphonie AOC (Bugey) subtil et délicat	24,00	

CÔTES DU RHONE

Cairanne AOC la réserve fruits noirs et épices	22,00	14,00
Vacqueyras AOC (Château Montmirail) harmonieux, vif et enjôleur	30,00	18,50
St Joseph AOC (Domaine du Mortier) fruits rouges, noirs et minéral	34,00	
Gigondas AOC (Château Montmirail) arôme intense, fruits rouge et épices	36,00	

BORDEAUX

Château vieux Charron (Tanin souple, belle minéralité)	21,00	
St Estèphe (Tanin structuré, fraîcheur fruitée)	30,00	

BOURGOGNE

Mercurey AOC (buissonnier) fruits rouges, tannique mais élégant, puissant, charnu	37,00	
--	-------	--

VIN PETILLANT

Bugey Brut de Chardonnay (Cuvée Prestige)	26,00	
Champagne Brut (Veuve Pelletier)	50,00	25,00