

# CARTE DES VINS

## VIN AU VERRE

## VERRE

¼

½

<b><u>Rouge</u></b> : Côtes du Rhône	3,80	7,60	15,20
Gamay (Bugey) léger, fruité	4,30	8,60	17,20
Pinot noir (Bugey) vieilles vignes, fruité	5,30	10,60	21,20
St Emilion Lussac ( tanique et boisé)	5,30	10,60	21,20
<b><u>Blanc</u></b> : Chardonnay Blanc (France)	3,80	7,60	15,20
Aligoté (Coteaux de l'Ain) souple, parfumé	4,30	8,60	17,20
Pinot Gris ( Coteaux de l' Ain) minéral, fruité	5,30	10,60	21,20
Viognier (Coteaux de l'Ain) élégant, fruité	5,30	10,60	21,20
<b><u>Rosé</u></b> : Rosé de méditerranée (sec) ou Italien (fruité)	3,80	7,60	15,20

## VIN de la REGION Bugey ( caveau Bugiste) AOC

75cl

37,5cl

<b><u>BLANC</u></b> : - Aligoté ( Coteaux de l' Ain) souple et parfumé	21,00	
- Pinot Gris ( Coteaux de l'Ain) minéral et fruité	26,00	
- Viognier ( Coteaux de l'Ain) élégant et fruité	26,00	
- Manicle Blanc (cuvée des Eboulis) amandes grillées, noisettes, vanille	35,00	25,00
<b><u>ROUGE</u></b> : - Manicle Rouge (cuvée des Rocailles) fruits rouges	35,00	25,00
- Gamay Rouge léger, fruité	20,00	
- Pinot Noir (Cuvée Vieilles vignes ) fruité	26,00	
<b><u>ROSE</u></b> : - Rosé Gamay du Bugey (fruité, floral)	18,00	11,50
- Symphonie AOC (Bugey) subtil et délicat	24,00	

## CÔTES DU RHONE

Cairanne AOC la réserve fruits noirs et épices	20,00	13,00
Vacqueyras AOC (Château Montmirail) harmonieux, vif et enjôleur	29,00	17,50
St Joseph AOC (Domaine du Mortier) fruits rouges, noirs et minéral	33,00	
Gigondas AOC (Château Montmirail) arôme intense, fruits rouge et épices	35,00	

## BORDEAUX

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

## BOURGOGNE

Givry AOC élégant, fin et fruité	37,00
Mercurey AOC ( buissonnier) fruits rouges, tanique mais élégant, puissant, charnu	37,00

## VIN PETILLANT

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