

CARTE
DES VINS
Eté 2026

La 
table
du B.

LAC & TERRASSES

LES VINS AU VERRE

APERITIFS

12 cl

Kir, Bourgogne Aligoté et crème de votre choix
Cassis, Mûre, Pêche de Vigne, Myrtille, Framboise ou Châtaigne

13.00€

Framboisine
Crémant de Savoie et Crème de Framboise

13.00€

BULLES

12 cl

Crémant de Savoie, "Envol", Philippe Grisard
Champagne Bernard Pertois, Grand Cru, Blanc de Blanc, Brut "Tradition"
Champagne Lanson, Brut, "Black label Création"


12.00€

17.00€

24.00€

VIN ROSE IGP

12 cl

Moment de Plaisir, IGP Pays d'Oc
Château Farembert, AOP Côtes de Provence 

11.00€

13.00€

VINS BLANCS AOP

12 cl

Bourgogne Aligoté "Sable" Millebuis, 2024
Viognier "Secret de Famille", Paul Jaboulet aîné, 2024
Crozes Hermitage "Les Jalets", Paul Jaboulet aîné, 2023
Chignin Bergeron "Opulent", Philippe Grisard, 2024
Bourgogne "Côte d'Or", Vincent Bouzereau, 2023

11.00€

12.00€




14.00€

15.00€

16.00€

VINS ROUGES AOP

12 cl

Mondeuse "Cuvée Prestige", Domaine J.Vullien
Vacqueyras "Beauregard", Domaine Montirius, 2024 
Pomerol, "Le Seuil de Mazeyres", 2023 
Bourgogne Côte d'Or "Maison Dieu", Viot-Guillemard, 2023 

12.00€

15.00€

16.00€

18.00€

DESSERT

Rivesaltes Ambré, Mas Delmas

14.00€

LES ACCORDS METS ET VINS

Nous vous suggérons d'accompagner votre entrée, votre plat et votre fromage d'un verre de vin de la liste suivante.

Nous élaborerons le meilleur choix pour vous.

VINS BLANCS AOP

Viognier "Secret de Famille", Paul Jaboulet aîné, 2024

Crozes Hermitage "Les Jalets", Paul Jaboulet aîné, 2023

Chignin Bergeron "Opulent", Philippe Grisard, 2024

Bourgogne "Côte d'Or", Vincent Bouzereau, 2023

VINS ROUGES AOP

Mondeuse "Cuvée Prestige", Domaine J.Vullien

Vacqueyras "Beauregard", Domaine Montirius, 2024

Pomerol, "Le Seuil de Mazeyres", 2023

Bourgogne Côte d'Or "Maison Dieu", Violot-Guillemard, 2023

Deux verres de vin de 12cl

28.00€

Trois verres de vin de 8cl

32.00€

Et pour votre dessert, nous vous suggérons

Cidre local Les Pentes, Bulle Blizzard (33cl)

9.00€



Vin biologique

Prix Nets en Euros et Service Compris

LES BULLES

75 cl

LE CRÉMANT DE SAVOIE

PHILIPPE GRISARD (RÉCOLTANT)
Cuvée «Envol»

48.00€

LES CHAMPAGNES BRUT

BERNARD PERTOIS (RÉCOLTANT)
Grand cru Blanc de Blanc «Cuvée de Réserve»

69.00€

BILLECART SALMON
Brut Reserve

94.00€

LANSON
Brut "Black Reserve"

94.00€

SAINT CHARLES DU ROY
Brut Sans Alcool

30.00€

LE CHAMPAGNE ROSÉ

BILLECART SALMON
Rosé

105.00€

LE CHAMPAGNE D'EXCEPTION

BILLECART-SALMON
Cuvée Louis Salmon 2008

204.00€



Vin biologique

Prix Nets en Euros et Service Compris

LES ROSES

75 cl

SAVOIE AOP

Rosé de Mondeuse «Inattendu», 2024, Philippe GRISARD

44.00€

CÔTE DE PROVENCE AOP




Mas de Cadenet, Cru Sainte Victoire, 2025 

48.00€


LES BLANCS

75 cl

ALSACE - AOP

Pinot Blanc, Philippe Heitz, 2023 	43.00€
Riesling, Philippe Heitz, 2023 	45.00€
Pinot Gris, Philippe Heitz, 2023 	44.00€
Gewurztraminer, Philippe Heitz, 2023 	46.00€

BOURGOGNE - AOP

Mâcon-Lugny "Les Charmes", 2022, Albert Bichot	56.00€
Saint-Véran "Val d'Arlois", 2021, Joseph Burrier	60.00€
Chablis 1er Cru Fourchaume, 2022, Domaine Alexandre	60.00€
Hautes-Côtes de Beaune "La Foulotte", 2024, Violot-Guillemard	71.00€
Pernand Vergelesses, 2021, Domaine Dubreuil Fontaine 	75.00€
Santenay "Les Hâtes" 2023, Vincent et Sophie Morey	81.00€
Chassagne Montrachet "Vieilles vignes", 2021, Vincent et Sophie Morey	99.00€
Puligny-Montrachet 1er cru « La Truffière », 2023, Vincent et Sophie Morey	144.00€


LES BLANCS

75 cl

SAVOIE - AOP

Roussette Altesse Souveraine, 2022, Philippe Grisard	45.00€
Chignin Bergeron « Harmonie », 2024, Domaine Jean Vullien	48.00€
Apremont « Collection Jean Masson », 2023, Jean-Claude Masson	57.00€
Mondeuse Blanche "Originelle", 2023/2024, Philippe Grisard	59.00€
Verdesse "Vice-Versa", IGP Vin des Allobroges, 2021, Philippe Grisard	67.00€
Les Tourelles, Château de Menthon, VDF, 2023, Florent Heritier	72.00€

VALLÉE DU RHÔNE

Viognier IGP "Les Hautes Ribaudes", 2023, Lionel Faury	55.00€
Saint Joseph "Les Ribaudes", 2024, Lionel Faury	58.00€
Châteauneuf-du-Pape, Domaine L'Or de Line, 20 	71.00€
Condrieu "Cuvée La Berne" Vieilles Vignes, 2023, Lionel Faury	83.00€

BORDEAUX

Sauternes Château Rayne Vigneau 2009/2010	102.00€
---	---------

LANGUEDOC ROUSSILLON

IGP Côtes Catalanes, "Centenaire", 2021, Lafage	45.00€
IGP Saint Guilhem le desert "Dame Jeanne", 2022, Bergerie du Capucin	48.00€
AOP Saint Chinian "Bois Joli", 2022, Château Coujan	49.00€






Vin biologique

Prix Nets en Euros et Service Compris

LES ROUGES

75 cl

CÔTE DU RHÔNE - AOP

Crozes-Hermitage, "la Mule noire", 2021, Paul Jaboulet Aîné 	55.00€
Cairanne "L'ancestrale du Puits", 2022, Domaine des Aphilantes	56.00€
Gigondas "La Tour", 2021, Domaine Montirius 	68.00€
Saint Joseph "La Gloriette", Vieilles Vignes, 2022, Lionel Faury	69.00€
Châteauneuf-du-Pape, 2021, Domaine L'Or de Line 	76.00€
Côte Rôtie, "Prélude", 2023, Jocelyne et Yves Lafoy	92.00€
Châteauneuf du Pape, 2016, Château de Beaucastel	111.00€

SAVOIE - AOP

Mondeuse "Audacieuse" Saint Jean de La Porte, 2023, Philippe Grisard	47.00€
Mondeuse noire "Les Molières", 2021, Philippe Grisard	55.00€
Les Côtes, VDF, Château de Menthon, 2022-2023, Florent Heritier	81.00€

LANGUEDOC - ROUSSILLON

Saint Chinian, "Gabrielle de Spinola", Château Coujan, 2022	45.00€
AOP Côte de Provence, Cru Saint Victoire, Mas de Cadenet, 2022	48.00€
Pic Saint Loup, Bergerie du Capucin, Cuvée Dame Jeanne, 2022	49.00€

LES ROUGES

75 cl

BEAUJOLAIS

Moulin à Vent "Le Roc", 2023, Domaine de Rochegrès (Bichot)

49.00€

BOURGOGNE - AOP - LA CÔTE DE BEAUNE

Monthélie, 2021, Domaine Germain

59.00€

Maranges 1er cru "La Fussièrè", 2023, Domaine Vincent et Sophie Morey

71.00€

Volnay Village, 2021, Vincent Bouzereau

72.00€

Chassagne-Montrachet "Vieilles Vignes", 2023, Vincent et Sophie Morey

72.00€

Beaune "En Lune", 2022, Viot-Guillemard 

93.00€

Aloxe-Corton 1er Cru « Les Vercots », 2018/2019, Domaine Dubreuil-Fontaine

94.00€

Beaune 1er Cru « Clos des Mouches », 2017, Thierry Viot-Guillemard

102.00€

Volnay 1er Cru « Clos des Angles », 2015, Lucien Boillot

102.00€

Pommard-Epenots 1er Cru, 2012, Thierry Viot-Guillemard 

139.00€

BOURGOGNE - AOP - LA CÔTE DE NUITS

Marsannay, "Les Gennelières", 2021, Alain Guyard

60.00€

Vosne-Romanée, 2018, "Au Réas", Alain Guyard

94.00€

Gevrey-Chambertin 1er Cru « Les Corbeaux », 2015, Lucien Boillot

106.00€

BORDEAUX - AOP

Château Beau Site, Saint Estèphe, 2019

64.00€

Château Batailley, 5ème Grand Cru Classé, Pauillac, 2010

118.00€

Château Trotte Vieille, 1er Grand Cru Classé St Emilion, 2010

175.00€

LES MAGNUMS

150cl

BULLES

Champagne LANSON "Le Black Création"

190.00€

VIN ROSE

Côte de Provence, 2024, Domaine de Bendel

75.00€

Côte de Provence, cru St Victoire, 2025, Mas de Cadenet 

98.00€

VIN BLANC

Chablis 1er Cru Fourchaume 2021, Bourgogne, Domaine Alexandre

125.00€

VIN ROUGE

Saint Joseph 2023, Côte du Rhône, Les Vins de Vienne

130.00€

Côte de Provence, cru St Victoire, 2025, Mas de Cadenet 

98.00€