

POUR DÉBUTER

Apéritifs

Ricard ou Pastis - 4 cl	5 €
Suze, Campari, Martini, Porto - 6 cl	8 €
Kir au Vin Blanc - 12 cl	10 €
Kir au Pétillant de Savoie - 12 cl	14 €
Coupe de Perle du Lac - 12 cl	12 €
Coupe de Champagne Brut Ruinart - 12 cl	20 €

Cocktails

Spritz (Apérol, Limoncello, Campari, Hugo, et bien d'autres) - 20 cl	9 à 12 €
--	----------

L'ensemble des cocktails classiques ainsi que la sélection du Bar Lounge Monsieur Charles sont également disponibles sur demande auprès de notre équipe.

Summer Cocktail Signature Léo-Paul - 14 cl	14 €
Perle du lac, Hibiscus, jus de pamplemousse, citron vert	

Mocktails

Summer Mocktail Signature Léo-Paul - 20 cl	10 €
Jus de pomme menthe et ciron vert, pêche blanche, eau pétillante	

Bières

Brasserie artisanale Caquot, Aix les Bains (73)

Blonde - 25 cl	5 €	Blonde - 50 cl	9 €
Blanche - 25 cl	6 €	Blanche - 50 cl	10 €
Ours Verveine citronné - 33 cl	7,50 €	Ours Rousse IPA - 33 cl	7,50 €
1664 Blonde sans alcool 0%	6 €		

Softs

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Perrier, Limonade artisanale - 33 cl	5 €
Fuze tea pêche - 25 cl	5 €
Fever Tonic, Ginger Beer - 20 cl	5 €
Jus de fruits Kookabarra - 25 cl	4.50 €
Orange, Tomate, Pomme-Banane, Pamplemousse, Abricot, Pomme-Menthe-Citron.	

Eaux Minérales

Evian ou Badoit	50 cl : 5 €	1 litre : 8 €
Thonon ou Chateldon		75 cl : 9 €

LES BULLES

« La Perle du Lac », Domaine Jacqueline

42 €

Champagne Brut – 75 cl

Ruinart

110 €

Besserat de Bellefont

95 €

Ayala

100 €

Champagne Blanc de blancs – 75 cl

Ruinart

135 €

Besserat de Bellefont

115 €

Henriot

95 €

Cattier

100 €

Champagne Rosé – 75 cl

Ruinart

180 €

Henriot

95 €

Nicolas Maillart

85 €

LES VINS

LA SAVOIE

Vin Blanc - 75 cl

2020 - AOP Roussette Marestel, Domaine Saint-Romain, « Terre Natale »	45 €
2019 - AOP Roussette Marestel, « Le Golliat », Château de la Mar	48 €
2021 - AOP Roussette de Savoie, Château de Monterminod	55 €
2020 - AOP Apremont, Domaine Masson, « Pistil »	85 €
2024 - AOP Chignin Bergeron, Domaine André et Michel Quenard, « Empreinte »	48 €
2025 - AOP Chignin Bergeron, Dom. Philippe et Sylvain Ravier, « Les Amandiers »	49 €
2024 - AOP Vin de Savoie, Chardonnay, Dom. Jacqueline, « La Combe aux Fées »	38 €
2022 - Vin de France, Muscat Petit Grain, Domaine Jacqueline	45 €
2024 - AOP Mondeuse Blanche, Domaine Philippe Grisard, « L'Originel »	55 €
2022 - Vin de France, Domaine Girard-Madoux, « Petite Arvine »	50 €
2025 - IGP Vin des Allobroges, Domaine des Ardoisières, « Argile »	60 €

Vin Rouge - 75 cl

2022 - AOP Vin de Savoie Mondeuse, Cru Arbin, Domaine Trosset, « Cuvée 1952 »	45 €
2018 - AOP Vin de Savoie Mondeuse Noire, Domaine Philippe Grisard, « Vertige »	59 €
2024 - AOP Vin de Savoie, Gamay Jongieux, Domaine Saint-Romain	34 €
2025 - AOP Vin de Savoie, Pinot Noir, Domaine Jacqueline « Sous les Roches »	47 €
2020 - IGP Vins des Allobroges, Domaine des Ardoisières, « Améthyste »	130 €
2022 - AOP Vin de Savoie Persan, Le Fougeux Domaine Grisard Philippe	55 €

Vin Doux - 75 cl

Vin de France, Domaine Philippe Ravier, « Pakhus »	30 €
--	------

LE JURA

Vin Blanc - 75 cl

2023 - AOP Côtes du Jura, Chardonnay, « Les Salines »	65 €
---	------

LA VALLÉE DU RHÔNE

Vin Blanc – 75 cl

2023 - AOP Côtes du Rhône, Domaine Guigal	34 €
2024 - AOP Crozes-Hermitage, Domaine Mucyn, « Les Charmeuses »	53 €
2022 - AOP Saint-Joseph, Domaine Louis Cheze, « Ro-Rée »	75 €
2023 - AOP Condrieu, Domaine Stéphane Ogier, « La Combe de Malleva »	95 €
2020 - AOP Châteauneuf du Pape Château Nalys, « Saint-Pierre »	89 €
2020 - IGP Collines Rhodaniennes Les Vins de Vienne, « Taburnum »	95 €
2021 - AOP Hermitage, Les Vins de Vienne, « La Bachole »	97 €

Vin Rouge – 75 cl

2024 - AOP Côtes du Rhône, Domaine Montine, « Caprices »	34 €
2023 - AOP Grignan-les-Adhémar, Domaine Montine, « Gourmandises »	45 €
2024 - AOP Crozes Hermitage, Domaine Mucyn, « Les Entrecoeurs »	60 €
2021 - AOP Saint Joseph, Domaine Guigal	75 €
2023 - AOP Châteauneuf du Pape, Domaine La Barroche	95 €
2022 - AOP Cornas, Domaine Mucyn, « Hypsos »	97 €
2022 - AOP Gigondas, Les vins de Vienne, « Les Pimpignoles »	72 €
2022 - IGP Collines Rhodaniennes, Les Vins de Vienne, « Sotatum »	95 €
2023 - AOP Côte-Rôtie, Les vins de Vienne, « Les Essartilles »	120 €
2019 - AOP Côte-Rôtie, Domaine Guigal, « Château d'Ampuis »	215 €

Vin Rouge – 37,5 cl

2022 - AOP Côtes du Rhône, Domaine Guigal	22 €
---	------

LE BEAUJOLAIS

Vin Rouge – 75 cl

2021 - AOP Fleurie, Domaine Romanesca, « Moulin-à-vent »	51 €
2023 - AOP Juliéna, Domaine Romanesca, « Les Fouillouses »	59 €
2025 - AOP Brouilly, Domaine Les Capréoles « L'Hydrophobe »	42 €

LA BOURGOGNE

Vin Blanc – 75 cl

2024 – AOP Saint-Véran, Maison Bourcier-Martinot	43 €
2024 – AOP Pouilly Fuissé, Domaine Manoir du Capucin	49 €
2024 – AOP Saint-Aubin, Vincent Latour, « Cuvée Thomas »	85 €
2023 – AOP Rully, Domaine Briday	59 €
2023 – AOP Mercurey, Château de Chamirey	62 €
2023 – AOP Montagny, Joseph Drouhin	65 €
2023 – AOP Chablis, Domaine Grossot	67 €
2023 – AOP Puligny-Montrachet, Domaine Pillot, « Les noyers bret »	150 €
2023 – AOP Meursault, Domaine Vincent Latour, « Saint Jean »	130 €
2020 – AOP Chassagne-Montrachet, Au Pied du Mont Chauve	205 €

Vin Blanc – 37,5 cl

2024 – AOP Chablis, Joseph Drouhin	35 €
------------------------------------	------

Vin Rouge – 75 cl

2024 – AOP Mercurey, Château de Chamirey	70 €
2023 – AOP Bourgogne Pinot Noir, Maison Drouhin	49 €
2023 – AOP Santenay, Jean Marc Pillot, « Les Champs Claude »	98 €
2023 – AOP Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Bouchard	70 €
2023 – AOP Chorey-les-Beaune, Domaine Vincent Ledy, « Les beaumonts »	120 €
2022 – AOP Aloxe-Corton, Domaine Nicolas Rossignol	99 €
2022 – AOP Saint-Romain, Domaine Taupenot-Merme	95€
2022 – AOP Savigny-Lès-Beaune, Domaine Nicolas Rossignol	125 €
2022 – AOP Pommard, Vincent Latour, « Vieilles Vignes »	115 €
2021 – AOP Gevrey-Chambertin, Vieilles vignes, Domaine Humbert	150 €
2021 – AOP Chambolle Musigny Bio, Domaine Amiot Servelle	180 €
2020 – AOP Volnay 1er Cru, Domaine Nicolas Rossignol, « Clos des Angles »	145 €

LA VALLÉE DE LA LOIRE

Vin Blanc – 75 cl

2022 – AOP Vouvray, Domaine Careme, « Le Peu Morier »	62 €
2025 – AOP Pouilly Fumé, Château de Tracy	58 €
2021 – AOP Sancerre, Domaine Vacheron	62 €
2022 – AOP Côteaux du Layon Château de la Roulerie	47 €
2023 – AOP Menetou-Salon Domaine Alain Assadet	54 €

Vin Blanc – 37,5 cl

2024 – AOP Sancerre, Domaine Vacheron	39 €
---------------------------------------	------

Vin Rouge – 75 cl

2022 – AOP Saint Nicolas de Bourgueil, FDomaine Mabileau, « Les Coutures »	54 €
2023 – AOP Sancerre, Domaine Vacheron	65 €
2023 – AOP Chinon, « Les Gravières » Domaine François Xavier Barc	39 €

Vin Rouge – 37,5 cl

2023 – AOP Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Mabileau, « Les Rouillères »	29 €
---	------

LE BORDELAIS

Vin Blanc – 75 cl

2016 – AOP Sauterne, Carmes de Rieussec	75 €
---	------

Vin Rouge – 75 cl

2017 – AOP Bordeaux, Maucaillou, « B »	48 €
2018 – AOP Pessac-Léognan, Château Couhins-Lurton	75 €
2019 – AOP Saint Julien, Domaine Talbot, « Connétable »	95 €
2020 – AOP Pomerol, Château Taillefer	95 €
2020 – AOP Pauillac, Fleur de Pédesclaux	70 €
2022 – AOP Saint Émilion Grand Cru, Château Bellevue Figeac	50 €

LE SUD OUEST & LE LANGUEDOC

Vin Blanc – 75 cl

2023 – IGP Pays d'Hérault, Moulin de Gassac, « Combe Calcaire » 39 €

Vin Rouge – 75 cl

2022 – AOP Terrasses du Larzac, Château la Sauvageonne 67 €

2024 – AOP Pic Saint-Loup, Les Vignerons du Pic, « Saint-Hubert » 38 €

2023 – IGP Pays d' Hérault, Moulin de Gassac, « Combe Calcaire » 37 €

2021 – AOP Château l'Hospitalet, Gérard Bertrand, « La Clape » 85 €

LA PROVENCE

Vin Blanc – 75 cl

2024 – AOP Côtes de Provence, Rimauresq, Cru Classé, « R Blanc » 54 €

2023 – IGP Alpilles, Domaine Le Grand Castelet, Chardonnay, « Violon d'Ingres » 30 €

Vin Rouge – 75 cl

2019 – AOP Côtes de Provence, Rimauresq, Cru Classé, « R Rouge » 52 €

Vin Rosé – 75 cl

2025 – AOP Côtes de Provence, Rimauresq, Cru classé 41 €

2025 – AOP Côtes de Provence, Figuière, « Première Rosé » 45 €

LA CORSE

Vin Rosé – 75 cl

2025 – AOC Corse, Clos Venturi, « 1769 » 42 €

Vin Rouge – 75 cl

2023 – AOC Corse, Clos Venturi, « 1769 » 48 €

LES VINS AU VERRE

Blanc – 12 cl

2024 – AOP Chignin Bergeron, Domaine André et Michel Quenard, « Empreinte » <i>Cépage: Roussane – Note: Fruité</i>	12 €
2020 – AOP Côtes de Provence, Rimauresq, Cru Classé, « R Blanc » <i>Cépage: Rolle et Ugni blanc – Note: Vif et minéral</i>	13 €
2025 – AOP Pouilly Fumé, Château de Tracy <i>Cépage: Sauvignon Blanc – Note: Sec et Parfumé</i>	13 €
2024 – AOP Mondeuse Blanche, Domaine Philippe Grisard, « L'Originel » <i>Cépage: Mondeuse blanche – Note: Frais et floral</i>	14 €
2023 – AOP Chablis, Domaine Grossot <i>Cépage: Chardonnay – Note: Fin et floral</i>	15 €
Vin de France, Domaine Philippe et Sylvain Ravier, « Pakhus » <i>Cépage: Roussanne – Note: Doux et parfumé</i>	8 €

Rosé – 12 cl

2024 – AOP Côtes de Provence, Rimauresq, Cru classé <i>Cépage: Grenache, Cinsaut, Syrah, Carignan, Mourvèdre, Tibouren – Note: Frais et minéral</i>	13 €
--	------

Rouge – 12 cl

2025 – AOP Vin de Savoie, Pinot Noir, Domaine Jacqueline « Sous les Roches » <i>Cépage: Pinot noir – Note: Léger et fruité</i>	10 €
2024 – AOP Brouilly, Domaine Les Capréoles « L'Hydrophobe » <i>Cépage: Gamay – Note: Frais et structuré</i>	12 €
2024 – AOP Pic Saint-Loup, Les Vignerons du Pic, « Saint-Hubert » <i>Cépage: Syrah, Grenache – Note: Équilibré et épicé</i>	10 €
2024 – AOP Crozes Hermitage, Domaine Mucyn, « Les Entrecoeurs » <i>Cépage: Syrah – Note: Structuré et épicé</i>	13 €
2023 – AOP Mercurey, Château de Chamirey <i>Cépage: Pinot noir – Note: Floral et fruité</i>	15 €

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION ÉPHÉMÈRE DE VINS AU VERRE

PREMIUM

GRÂCE À L'EXPÉRIENCE CORAVIN

Blanc – 12 cl

2021 – AOP Hermitage, Les Vins de Vienne, « La Bachole » <i>Cépage: Marsane – Note: Ample et généreux</i>	20 €
2020 – AOP Apremont, Domaine Masson, « Pistil » <i>Cépage: Jacquère – Note: Frais et floral</i>	16 €
2023 – AOP Puligny-Montrachet, Domaine Pillot, « Les noyers bret » <i>Cépage: Chardonnay – Note: Minéral et précis</i>	25 €

Rouge – 12 cl

2021 – AOP Margaux, Château Dauzac <i>Cépage: Cabernet Sauvignon et Merlot – Note: Soyeux et équilibré</i>	22 €
2020 – IGP Vins des Allobroges, Domaine des Ardoisières, « Améthyste » <i>Cépage: Mondeuse – Note: Élégant et frais</i>	25 €
2021 – AOP Chambolle Musigny Bio, Domaine Amiot Servelle <i>Cépage: Pinot noir – Note: Élégant et délicat</i>	30 €

POUR CONCLURE

Café du torréfacteur local « Terroir Café »

Expresso	2,50 €
Double expresso	4,50 €
Noisette	3 €

Thés ou Infusions – Maison Damman Frères

6 €

Digestif – 6 cl

Chartreuse verte ou jaune	10 €
Liqueur de Génépi	10 €
Limoncello artisanal	10 €

NOUS VOUS INVITONS À PROLONGER VOTRE EXPÉRIENCE AUTOUR
D'UN COCKTAIL OU D'UN SPIRITUEUX DANS NOTRE LOUNGE BAR M.CHARLES.

NOUS DISPOSONS D'UNE SÉLECTION DE SPIRITUEUX, D'UNE CAVE À CIGARES
ET D'UN ESPACE FUMOIR COSY AVEC CHEMINÉE.

LA RÉSERVE SECRÈTE !

Profitez de l'opportunité de goûter ces ultimes flacons

Champagne – 75 cl

Deutz Brut	120 €
------------	-------

Vin Blanc – 75 cl

2017 - AOP Gewurztraminer Vendange Tardive, Domaine Trimbach	105 €
--	-------

2020 - AOP Riesling, Cave de Beblenheim	38 €
---	------

2020 - AOP Menetou-Salon, Domaine Gilbert, « Clos des Treilles »	58 €
--	------

Vin Rouge – 75 cl

2021 - AOP Margaux, Château Dauzac	120 €
------------------------------------	-------

2014 - AOP Saint Émilion Grand Cru, « Tertre Roteboeuf »	340 €
--	-------

2015 - AOP Saint-Estèphe, Château Montrose Grand Cru Classé	460 €
---	-------

2020 - AOP Menetou-Salon, Domaine Gilbert, « Clos des Treilles »	62 €
--	------