

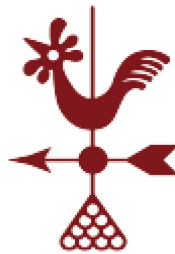


# LA VERNIAZ

CARTE DES VINS



	75 cl	12 cl
Les Champagnes		
Veuve-Clicquot « Carte Jaune » Brut	90 €	19 €
Veuve-Clicquot, Brut <b>rosé</b>	105 €	23 €
Veuve-Clicquot « Vintage » Brut	140 €	
Veuve-Clicquot « Vintage » Brut <b>rosé</b>	140 €	
Lombard 1er Cru « Blanc de Noirs » Extra Brut	85 €	
Lombard 1er Cru « Rosé » Extra Brut	85 €	
Pétillant de Savoie		
Ayze Pétillant « Traditionnel » Domaine Montessuit	60 €	12 €
Les vins blancs		
<b>La Savoie</b> , Vin de Savoie, Marin « Tradition » Domaine Delalex	30 €	8 €
<b>La Savoie</b> , Roussette de Savoie, Céline Jacquet	50 €	
<b>Le Bugey</b> , Vin du Bugey « Chardonnay » Thierry Tissot	40 €	
<b>La Vallée du Rhône</b> , Côtes du Rhône « Il était une fois » Art Mas	45 €	9 €
<b>La Vallée du Rhône</b> , Saint-Joseph « Silice » Domaine Coursodon	75 €	
<b>La Suisse</b> , Valais, Vétroz Grand Cru « Fendant Balavaud » JR Germanier	75 €	
<b>La Suisse</b> , Valais, Malvoisie « Les Liens » Cave la 5 <sup>ème</sup> Saison	70 €	
<b>La Bourgogne</b> , Bourgogne « Chardonnay » Michel Briday	50 €	10 €
<b>La Bourgogne</b> , Ladoix, Domaine Chevalier	85 €	
<b>Le Bordelais</b> , Graves, Château Respide-Médeville	45 €	
<b>Pays d'Oc</b> « La Croix de Bonniol » L'Argenteille	30 €	
<b>La Provence</b> , Côtes de Provence « Classique » Rimauresq	50 €	
<b>La Vallée de la Loire</b> , Menetou-Salon « Les Bornés » Henry Pellé	45 €	9 €
<b>La Vallée de la Loire</b> , Sancerre « Petit Chemarin » Vincent Pinard	95 €	
<b>L'Alsace</b> , Riesling, Léon Beyer	60 €	
Les vins rouges		
<b>La Savoie</b> , Vin de Savoie « Gamay » Domaine Delalex	30 €	8 €
<b>La Savoie</b> , Vin de Savoie, Mondeuse Arbin, Céline Jacquet	45 €	
<b>Le Bugey</b> , Vin du Bugey « Mondeuse » Thierry Tissot	40 €	
<b>Le Beaujolais</b> , Beaujolais « Le Chêne » Domaine Le Germain	35 €	
<b>La Vallée du Rhône</b> , Côtes du Rhône « Il était une fois » Art Mas	45 €	9 €
<b>La Vallée du Rhône</b> , Saint-Joseph « Silice » Domaine Coursodon	75 €	
<b>La Suisse</b> , Valais, Dôle « Chamosson » Cave la 5 <sup>ème</sup> Saison	65 €	
<b>La Bourgogne</b> , Bourgogne « Pinot Noir » Michel Briday	50 €	10 €
<b>La Bourgogne</b> , Ladoix, Domaine Chevalier	85 €	
<b>Le Bordelais</b> , Graves, Château Respide-Médeville	55 €	12 €
<b>Le Bordelais</b> , Saint-Emilion, Clos de la Cure	75 €	
<b>Le Languedoc</b> , Corbières « Vallon des Amandiers » Château Grand C.	30 €	
<b>La Provence</b> , Côtes de Provence « Classique » Rimauresq	50 €	
<b>La Vallée de la Loire</b> , Menetou-Salon « Les Bornés » Henry Pellé	45 €	9 €
<b>L'Alsace</b> , Pinot Noir, Léon Beyer	60 €	
Les vins rosés		
<b>La Savoie</b> , Vin de Savoie, Gamay, Domaine Delalex	30 €	
<b>La Provence</b> , Côtes de Provence « Classique » Rimauresq	50 €	10 €
<b>Le Languedoc</b> « Ostréa » Domaine de l'Argenteille	40 €	
<b>Le Languedoc</b> , Pays d'Oc, Vent de Folie	25 €	5 €
Le vin blanc doux naturel		
<b>Le Bordelais</b> , Sauternes, Château de l'Ecole	50 €	10 €



La consommation d'alcool est dangereuse pour la santé. Nos prix s'entendent toutes taxes et service compris en euros. Hors boissons.  
Toutes nos viandes sont d'origine France sauf rupture d'approvisionnement qui vous sera mentionnée par nos Maîtres d'Hôtel.  
Nos maîtres d'hôtel sont à votre disposition pour vous informer sur la présence des allergènes dans nos plats.

*Caution, abuse of alcohol is dangerous for your health. Net prices in euros, service & VAT included. Drinks not included.  
All our meats are of French origin unless there is a supply shortage which will be mentioned to you by our Head Waiters.  
Our Head Waiters are available to provide you with details of allergens in our dishes.*