



# LA VERNIAZ

CARTE DES VINS / *WINE LIST*



## LA VERNIAZ

Véritable institution dans le Chablais, l'Hôtel La Verniaz a traversé les époques en ne perdant rien de son cachet et de son authenticité. L'origine du nom de cette ancienne ferme savoyarde du XVIIIème siècle vient du mot celte « vergne » qui désigne l'Aulne, un arbre présent au bord des cours d'eau.

Dans les années vingt, la bâtisse est transformée par Auguste Florinetti en salon de thé. Baptisé « La Potinière », c'est un lieu de rencontre et d'échange pour la société Evianaise. La Verniaz devient un hôtel en 1932. Au cœur d'un immense écrin de verdure, l'établissement hôtelier écrit le premier chapitre de son histoire. Suzanne et Marcel Verdier reprennent La Verniaz neuf ans plus tard. Ils en font un établissement de prestige où ils transmettent leur savoir et leur passion pour l'Hostellerie. Un couple important qui marquera l'histoire de cette maison et accueillera de nombreuses personnalités comme Elizabeth Taylor, Charlie Chaplin, Serge Gainsbourg et Jane Birkin. La Verniaz devient une adresse incontournable des bords du Lac Léman.

Séduit par le charme et la quiétude du lieu, l'Evian Resort reprend la gestion de l'établissement courant 2021. Une volonté affichée : Préserver l'âme de l'hôtel, de ses chalets et maintenir les standards de gastronomie de la table de La Verniaz, une référence dans la région qui propose une cuisine de caractère, traditionnelle et généreuse ainsi qu'une carte des vins riche en appellations de toutes les régions françaises.

Au plaisir de vous accueillir dans cet établissement centenaire, qui continue à écrire son histoire au fil du temps.



*A true institution in the Chablais, the Hôtel La Verniaz has endured through time without losing any of its charm and authenticity. The origin of the name of this former Savoyard farmhouse dating from the 17<sup>th</sup> century comes from the Celtic word "Vergne" which means alder, a tree which grows at the water's edge.*

*In the 1920s, the building was converted into a tea room by Auguste Florinetti. Renamed "La Potinière", it was a meeting and socializing venue for Evian society. La Verniaz became a hotel in 1932. In the heart of a vast, verdant setting, it wrote the first chapter in its history. Suzanne and Marcel Verdier took over La Verniaz nine years later. They transformed it into a prestigious establishment, applying all their knowledge and passion for the hospitality industry. They were important figures who would make their mark on the history of this establishment, and welcome numerous celebrities such as Elizabeth Taylor, Charlie Chaplin, Serge Gainsbourg and Jane Birkin. La Verniaz became a place-to-be on the shores of Lake Geneva.*

*Enchanted by the charm and the tranquility of the location, the Evian Resort took over management of the establishment in 2021. Their aims: to preserve the soul of the hotel and its chalets and maintain the high standards of fine-dining at the La Verniaz restaurant, a gold-standard in the region offering traditional, generous cuisine with character as well as a wine list featuring appellations from all of France's regions.*

*We are pleased to welcome you to this centuries-old establishment, which continues to make its own history as time goes by.*



Champagne  
**DEUTZ**  
AY- FRANCE

En 1838, la maison Deutz naît de l'entregent de deux jeunes entrepreneurs d'Aix-la-Chapelle, Pierre-Huvert Geldermann et William Deutz. Ils établirent une philosophie de total engagement, qui value à leurs champagnes, d'être vite appréciés dans toute l'Europe. Des cuvées nées de l'histoire des maîtres vinificateurs inspireront le génie facétieux des maîtres de la gastronomie, complices de toujours et créateurs d'émotions.

*In 1838, Maison Deutz was born from the union of two young entrepreneurs from Aix-la-Chapelle; Pierre-Huvert Geldermann and William Deutz. They established a philosophy of total commitment, which quickly led to their champagnes being renowned throughout Europe. Vintages born from the masters of wine production will inspire the playful genius of the masters of gastronomy, perennial partners and creators of emotions.*

<b>Champagnes blancs &amp; rosés « à la coupe » / White &amp; pink Champagnes “by the glass”</b>	<b>12 cl</b>
« Classic » Brut	15 €
Brut, rosé	18 €
<b>Champagnes blancs / White Champagnes</b>	<b>75 cl</b>
« Classic » Brut	80 €
« Classic » Brut 37,5 cl	45 €
« Classic » Brut 150 cl	160 €
2006 « William Deutz » Brut	200 €
2008 « Amour de Deutz » Blanc de Blancs, Brut	200 €
<b>Champagnes rosés / Pink Champagnes</b>	<b>75 cl</b>
Brut	95 €
Brut 150 cl	190 €

## VINS AU VERRE DU MOMENT / WINE BY THE GLASS

<b>Vins blancs secs / Dry white wines</b>	<b>12 cl</b>
<i>La Vallée du Rhône</i> , Crozes-Hermitage, Domaine du Colombier	9 €
<i>La Vallée de la Loire</i> , Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « Clos de la Févrie » Domaine Haute Févrie	9 €
<i>La Bourgogne</i> , Chablis « Grand Régnard » Maison Régnard	12 €
<i>La Savoie</i> , Apremont « La Déchirée » Jean Masson & Fils	9 €
<b>Vins rouges / Red wines</b>	<b>12 cl</b>
<i>Le Beaujolais</i> , Morgon « Corcelette » Domaine des Marrans	9 €
<i>La Bourgogne</i> , Hautes-Côtes de Beaune « Clos de la Perrière » Domaine Parigot	10 €
<i>Le Bordelais</i> , Château Martinat, Cotes de Bourg	9 €
<i>Le Languedoc</i> , Minervois, Tour de Rieux « La Bergerie » Famille Favre	8 €
<b>Vin rosé</b>	<b>12 cl</b>
<i>La Provence</i> , cité de Carcassonne « N°2 de Saint-Martin » Domaine Saint-Martin	8 €
<b>Vin blanc pétillant / Sparkling white wine</b>	<b>12 cl</b>
<i>La Savoie</i> , Crémant de Savoie, Cave de Cruet	9 €

## EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

Evian & Badoit 100 cl	7 €
Evian & Badoit 50 cl	5 €
Badoit 33 cl	4 €

## SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Thé froid pêche, Sprite, Orangina, Schweppes Tonic, San Bitter et Limonade <i>Coca Cola, Diet Coke, Iced peach tea, Sprite, Orangina, Schweppes Tonic, San Bitter et Lemonade</i>	5 €
Jus de Fruits : Ananas, Orange, Pêche de vigne, Pomme, Tomate <i>Fruit juices: Pineapple, Orange, Peach, Grapefruit, Apple, Tomato</i>	6 €

## CAFÉS, THÉS & INFUSIONS / COFFEE, TEA & INFUSIONS

Expresso, Café / Coffee	3 €
Double expresso	6 €
Thés / Teas, Infusions, Chocolat chaud / Hot chocolate	5 €

## LA CHAMPAGNE

### Champagnes blancs / White Champagnes

Veuve Clicquot Ponsardin « Carte Jaune » Brut	95 €
Bollinger « Spécial Cuvée » Brut	100 €
Bollinger « Spécial Cuvée » Brut 150 cl	200 €
Laurent-Perrier « La Cuvée » Brut	120 €
Laurent-Perrier « Grand Siècle » Brut	290 €
Palmer & Co « Réserve » Brut 150 cl	130 €

### Champagnes blancs « Millésimés » / Vintage white Champagnes

2008 Veuve Clicquot Ponsardin « Vintage » Brut	135 €
2007 Bollinger « Grande Année » Brut	190 €
2000 Laurent-Perrier « Vintage » Brut	160 €

### Champagnes rosés / Pink Champagnes

Veuve Clicquot Ponsardin, Brut	110 €
Bollinger, Brut	125 €
Laurent-Perrier, Brut	150 €
Palmer & Co « Réserve » Brut	140 €

## LA SAVOIE & LA HAUTE-SAVOIE

### Vins blancs secs / Dry white wines

2017	Roussette de Savoie, Château de Monterminod	44 €
2019	Vin de Savoie, Chignin-Bergeron « Sainte Dominique » Domaine Bouvet	45 €
2017	Vin de Savoie, Chignin-Bergeron « Sainte Dominique » Domaine Bouvet 37,5 cl	28 €
2019	Apremont « La Déchirée » Jean Masson & Fils	47 €
2019	Vin de Savoie, Chardonnay « Cuvée Frédéric Emmanuel » Domaine Bouvet	56 €
2019	Vin de Savoie, Marin « Clos de Pont » Domaine Delalex	45 €
2018	Vin de Savoie, Jacquère « Lébraz » Domaine Blard Père & Fils	55 €
	Vin de Savoie, Chignin « La Débaroule » Paul Gadenne	50 €

### Vin blanc pétillant / Sparkling white wine

	Crémant de Savoie, Cave de Cruet	45 €
--	----------------------------------	------

### Vins rouges / Red wines

2012	Vin de Savoie « Amariva » Domaine Bouvet	60 €
2010	Vin de Savoie « Amariva » Domaine Bouvet 150 cl	120 €
2015	Vin de Savoie, Mondeuse « Guillaume Charles » Domaine Bouvet	68 €
2020	Vin de Savoie, Mondeuse « Avalanche » Fabien Trosset	45 €
2018	Vin de Savoie « Gamay » Domaine Delalex	35 €
2019	Vin de Savoie « Pinot Noir » Domaine Delalex	45 €
	Vin de Savoie « Hors Norme » Paul Gadenne	55 €
2017	Vin de Savoie « Persan » Domaine Bouvet	48 €

## L'ITALIE / ITALY

### Vins blancs secs / Dry white wines

2015	La Vallée d'Aoste « Chardonnay » Anselmet DOC	85 €
2018	L'Ombrie, Orvieto « Castagnolo » Domaine Barberani DOC	60 €
2015	La Toscane, Bianco Vergine « Alido » Renso Mazi DOC	40 €

### Vins rouges / Red wines

2015	La Vallée d'Aoste, Pinot Noir « Tradition » Anselmet DOC	70 €
2018	L'Ombrie, Umbria « Foresco » Domaine Barberani IGT	60 €
2018	La Toscane, Volpaiole « Libero » Vignobles Fuori Mondo IGT	90 €

## LA SUISSE / SWITZERLAND

### Vins blancs secs / Dry white wines

2015	AOC Valais « Petite Arvine » Gérald Besse	86 €
2016	AOC Valais, Vétroz Grand Cru « Fendant Balavaud » Jean-René Germanier	70 €
2019	AOC Lavaux, Villette Grand Cru « Le Chasselas » Domaine du Daley	70 €

### Vins rouges / Red wines

2014	AOC Valais, Cornalin « Domaine Saint-Théodule » Gérald Besse	90 €
2015	AOC Valais, Humagne « Réserve » Jean-René Germanier	115 €
2019	AOC Lavaux, Le Pinot Noir « Tradition » Domaine du Daley	80 €

## LA BOURGOGNE

### Vins blancs secs / Dry white wines

#### Chablisiens

2019	Chablis « Grand Régnard » Maison Régnard	70 €
2020	Chablis « Grand Régnard » Maison Régnard 37,5 cl	35 €

#### Côte Mâconnaise

2019	Mâcon La Roche Vineuse « Vieilles Vignes » Domaine Merlin	47 €
2019	Pouilly-Fuissé « Les Chevrières » Domaine Merlin	74 €
2017	Saint-Véran « Le Pavillon » Maison Régnard	52 €
2018	Saint-Véran « Le Pavillon » Maison Régnard 37,5 cl	26 €

#### Côte de Beaune

2018	Santenay « Les Terrasses de Bievoux » Justin Girardin	64 €
2017	Savigny-Les-Beaune 1 <sup>er</sup> Cru « Hauts Marconnets » Domaine Chason	70 €
2014	Beaune « En Montagne Saint-Désiré » Thierry Violot-Guillemard	75 €
2018	Chassagne-Montrachet, Domaine Fontaine-Gagnard	89 €
2017	Puligny-Montrachet « La Rue aux Vaches » Domaine Henri Prudhon	100 €
2016	Meursault « Vieilles Vignes » Domaine Bernard Bonin	154 €
2018	Savigny-les-Beaune, Domaine de Serrigny 37,5 cl	35 €
2018	Meursault, Domaine Louis Latour 37,5 cl	45 €



## LA BOURGOGNE & LE BEAUJOLAIS

### Vins rouges / Red wines

#### Côte de Nuit

2014	Gevrey-Chambertin, Domaine Chanson	94 €
2015	Nuits-Saint-Georges, Domaine Chanson	97 €
2017	Morey-Saint-Denis, Domaine Taupenot-Merme	150 €
2017	Fixin « Vieilles Vignes » Domaine Humbert	80 €
2018	Chambolle-Musigny, Domaine Taupenot-Merme	135 €
2017	Marsannay « Les Longeroies » Domaine Coillot	80 €

#### Côte de Beaune

2017	Savigny-les-Beaune 1 <sup>er</sup> Cru « La Dominode » Domaine Chanson	70 €
2017	Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune « Clos de la Perrière » Domaine Parigot	45 €
2018	Pommard « La Chanière » Domaine Maillard Père & Fils	86 €
2015	Pommard 1 <sup>er</sup> Cru « La Platière » Thierry Violot-Guillemard	117 €
2015	Pommard « Les Petits Noizons » Domaine Prunier 150 cl	190 €
2016	Volnay « Les Combes » Domaine Maillard Père & Fils	86 €
2016	Aloxe-Corton 1 <sup>er</sup> Cru « Les Petites Lollières » Domaine Maillard Père & Fils	110 €
2017	Aloxe-Corton, Domaine Maillard Père & Fils	95 €
2017	Aloxe-Corton, Domaine Louis Latour 37,5 cl	48 €

#### Côte Chalonnaise

2019	Givry 1 <sup>er</sup> Cru « Clos Jus » Domaine Laurent Mouton	65 €
------	---	------

#### Beaujolais

2019	Morgon « Corcelette » Domaine des Marrans	36 €
2018	Fleurie « Clos du Pavillon » Domaine des Marrans	45 €

## LA VALLÉE DU RHONE

### Vins blancs secs / Dry white wines

2020	Côtes du Rhône « Blanc de Viognier » Alain Jaume	35 €
2020	Crozes-Hermitage, Domaine du Colombier	50 €
2018	Condrieu « Les Terrasses du Palat » François Villard	110 €
2017	Condrieu « La Petite Côte » Yves Cuilleron	100 €
2019	Saint-Joseph « Fruit d'Avillerant » François Villard	75 €
2019	Saint-Peray « Version » François Villard	65 €
2019	Vacqueyras « Mélodine » Domaine de Montvac	65 €

### Vins rouges / Red wines

2017	Rasteau, Château de la Gardine	43 €
2019	Saint-Joseph « Les Challeys » Domaine Delas	65 €
2019	Gigondas « Terrasses de Montmirail » Alain Jaume	52 €
2018	Cornas « Brunel de la Gardine » Château la Gardine	85 €
2018	Châteauneuf-du-Pape, Château de la Gardine	90 €
2019	Crozes-Hermitage « Cuvée Domaine » Laurent Combier	70 €
2019	Vacqueyras, Domaine la Ligière	60 €

## L'ALSACE

### Vins blancs secs / Dry white wines

2015	Riesling « Les Eléments » Domaine Bott-Geyl	45 €
2015	Riesling « Classic » Famille Hugel	54 €
2017	Pinot Gris « Classic » Famille Hugel	47 €
2013	Gewurztraminer « Les Eléments » Domaine Bott-Geyl	60 €
2015	Gewurztraminer « Estate » Famille Hugel	60 €

### Vin blanc liquoreux / Sweet white wine

2009	Gewurztraminer « Vendanges Tardives » Famille Hugel	110 €
------	---	-------

### Vin rouge / Red wine

2016	Pinot Noir « Classic » Famille Hugel	49 €
------	--------------------------------------	------

## LE SUD-OUEST

### Vin blanc sec / Dry white wine

2018	Comté Tolosan, Roussane, Petit-Manseng « Version Or » Château Bellevue la Forêt	25 €
------	---	------

### Vin rouge / red wine

2015	Fronton « Optimum » Château Bellevue la Forêt	56 €
------	---	------

## LA VALLÉE DE LA LOIRE

### Vins blancs secs / Dry white wine

2015	Saumur « Vent du Nord » Domaine des Guyons	35 €
2019	Sancerre, La Poussie	51 €
2017	Vouvray-Sec, Domaine du Clos Naudin	56 €
2019	Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « Clos de la Févrie » Domaine Haute Févrie	35 €
2019	Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « Gras Mouton » Domaine Haute Févrie	45 €
2019	Pouilly-Fumé, De Ladoucette	67 €
2018	Pouilly-Fumé, De Ladoucette 37,5 cl	39 €

### Vins rouges / Red wines

2015	Anjou Villages Brissac, Château d'Avrillé	30 €
2018	Menetou-Salon « La Tour Saint-Martin » Domaine Minchin	43 €
2019	Chinon, Marc Bredif	35 €
2015	Sancerre « La Croix du Roy » Lucien Crochet	65 €

## LA PROVENCE

### Vin blanc sec / Dry white wine

2017	Côtes de Provence « Milia » Clos de l'Ours	65 €
------	--	------

### Vin rouge / Red wines

2019	Côtes de Provence « L'Agachon » Clos de l'Ours	65 €
2016	Côtes de Provence « Rouge de Léoube » Château Léoube	50 €

## LE LANGUEDOC-ROUSSILLON

### Vins blancs secs / Dry white wines

2016	Pays d'Oc, Viognier « Chimère » Château Favre Gasparets	49 €
2018	Muscat Sec, Les Milles Vignes	55 €

### Vins rouges / Red wines

2016	Saint-Chinian « Pour les Amis » Château Gilbert & Gaillard	30 €
2019	Pic Saint Loup « Bergerie de l'Hortus » Domaine de l'Hortus	48 €
2016	Corbières Boutenac, Château Favre Gasparets	45 €
2017	Corbières Boutenac, Château Favre Gasparets 150 cl	90 €
2015	Corbières Boutenac, Château Favre Gasparets 300 cl	180 €
2016	Fitou « Cadettes » Les Milles Vignes	67 €
2018	Minervois, Tour de Rieux « La Bergerie » Famille Favre	35 €

## LES VINS ROSÉS DE FRANCE / FRENCH ROSÉ WINES

### Vallée de la Loire

2018	Cabernet d'Anjou « Coraline » Guilbaud Frères	30 €
------	---	------

### Languedoc

2018	Pays d'Oc, Les Milles Vignes	50 €
2020	Pays d'Oc « Grande Courtade » Famille Favre	25 €

### Provence

2020	Bandol, Château Salettes	60 €
2020	Bandol, Château Salettes 50 cl	35 €
2020	Côtes de Provence « Rosé de Léoube » Château Léoube	50 €
2019	Côtes de Provence « Rosé de Léoube » Château Léoube 50 cl	30 €
2020	Côtes de Provence, Château Léoube	40 €
2019	Cité de Carcassonne « Grande Réserve » Domaine Saint-Martin	49 €
2020	Cité de Carcassonne « N°2 de Saint-Martin » Domaine Saint-Martin	40 €

## LES BORDEAUX

### Vins blancs secs / Dry white wines

2015	Château Lafont Menaut, Pessac-Léognan	53 €
2016	Bordeaux « Clos Floridène » Graves	39 €

### Vins blancs liquoreux / Sweet white wines

1997	Château Sigalas Rabaud, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé	125 €
2011	Château Raymond-Lafon	135 €

### Vins rouges / Red wines

#### Haut-Médoc

2015	Château Clément-Pichon, Cru Bourgeois	67 €
------	---------------------------------------	------

#### Médoc

2008	Château Castera, Cru Bourgeois	51 €
2009	Château Layauga-Dubosq « Renaissance » Cru Bourgeois	60 €
2008	Château les Ormes Sorbet, Cru Bourgeois	90 €
2017	Château les Ormes Sorbet, Cru Bourgeois 150 cl	180 €

#### Moulis

2017	Château Maucaillou	76 €
------	--------------------	------

#### Saint-Estèphe

2013	Château Ségur de Cabannac	64 €
------	---------------------------	------

#### Pauillac

2010	Château Tour du Roc Milon	125 €
2014	Château Dompierre	145 €

## LES BORDEAUX

### Vins rouges / Red wines

#### Saint-Julien

2014	Moulin de la Rose, Cru Bourgeois	83 €
2011	Château Branaire-Ducru, 4 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé	80 €
2016	Sarget de Gruaud Larose, 2 <sup>nd</sup> Vin du Château Gruaud Larose	85 €
2011	Château Peymartin	75 €

#### Margaux

2012	Château Cordet	67 €
2014	Brio de Cantenac Brown, 2 <sup>nd</sup> Vi du Château Cantenac Brown	90 €

#### Pessac-Léognan

2015	Château Lafont Menaut	62 €
2014	Château Carbonnieux, Grand Cru Classé de Graves	120 €

#### Graves

2014	Château Les Clauzots	45 €
------	----------------------	------

#### Lalande de Pomerol

2010	Château Samion	75 €
------	----------------	------

#### Pomerol

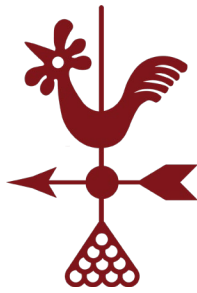
2007	Château L'Enclos	115 €
2007	Clos du Clocher	129 €
2013	Le Jardin de Petit Village, 2 <sup>nd</sup> Vin du Château Petit Village	55 €

#### Saint-Emilion

2015	Château la Gaffelière, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé	220 €
2014	Dame de Gaffelière, 2 <sup>nd</sup> Vin du Château la Gaffelière	82 €

#### Côtes de Bourg

2018	Château Martinat	45 €
------	------------------	------



La consommation d'alcool est dangereuse pour la santé. Prix nets taxes et services compris en euros.  
Tous nos vins sont en Appellation d'Origine Protégée sauf mention contraire.  
*Caution, abuse of alcohol is dangerous for your health. Net prices in euros, service & VAT included.*  
*All of our wines are Appellation d'Origine Protégée (Protected Designation of Origin) unless indicated otherwise.*