



Tous les vins de notre carte sont d'appellation d'origine contrôlée (A.O.C.)
La mention "Prop." signifie que le vin que vous choisissez a été élevé et mis
en bouteille dans la propriété et par le propriétaire du cru.

Les étoiles ★★★ (GH 2011) suivi de la mention GH et d'un millésime
font référence aux appréciations de dégustation du Guide Hachette des Vins.

*All wines of the wine list are "d'appellation d'origine contrôlée" (A.O.C.)
The word "Prop". means that the wine you choose has been raised and bottled
on the property and the owner of the vintage.*

*Stars ★★★ (GH 2011) followed by the words GH and a vintage
refer to testimonial tastings made in the "Guide Hachette des Vins"*

*"A table nul ne dort, chacun y est bien d'accord ;
et c'est un beau spectacle de nous voir, tous, manœuvrer des mâchoires,
abattre pain à deux mains, et descendre le vin sans corde ni poulain."*

Romain Rolland

Prix nets - Taxes et Service compris

Carte des vins servis au verre - 12 cl

Vins Rouges

Savoie	PINOT NOIR « Cuvée Jeannine » -2016- Jean Vullien ★★ (GH 2018) AMARIVA - 2012 - Domaine Bouvet	6,00 € 8,00 €
Bourgogne	CÔTES DE NUITS-VILLAGES « Domaine des Tilleuls » - 2013 - Philippe Livera	8,00 €
Beaujolais	CHIROUBLES « Cadole de Grille-Midi » - 2014 - Patrice Chevrier	4,00 €
Loire	BOURGUEIL « Les Racines » - 2014 - F. Mabileau <i>Bio certifié par Ecocert</i>	5,40 €
Rhône	CÔTES-DU-RHÔNE « Les Cranilles » - 2015 - Les Vins de Vienne	4,60 €
Provence	CÔTES de PROVENCE « Pierre-Louis » - 2014 - L'Arnaude	6,00 €
Languedoc	CÔTEAUX DE BÉZIERS « Cuvée Préface » - 2015 - L'Odysée	5,40 €
Bordeaux	CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE - Graves - 2014 - (GH 2018) CHÂTEAU TAILLEFER - Pomerol - 2012 - ★(GH 2016) CHÂTEAU GLORIA - Saint Julien - 2013 - ★ (GH 2017)	6,60 € 8,40 € 10,40 €

Vins Blancs

Savoie	APREMONT - Maison Mollex MARIN - 2016 - Delalex SEYSSEL « Clos de la Péclette » - 2016 - Maison Mollex	4,20 € 4,40 € 5,00 €
Bourgogne	GIVRY « Sans Nom » - 2016 - Michel Sarrazin	6,20 €
Chablis	CHABLIS 1 ^{er} Cru « Côte de Léchet » - 2014 - La Chablisienne	6,60 €
Loire	POUILLY FUMÉ « Mademoiselle de T » - 2016 - Château de Tracy	5,60 €
Alsace	RIESLING d'Andlau « Le Granit de Rebbuehl » - 2011 - Albert Seltz	5,80 €
Rhône	SAINT-JOSEPH « Les Carats » - 2016 - Domaine Mucyn	6,80 €
Languedoc	VIN DE PAYS D'HÉRAULT « Cuvée Parenthèse » - 2017 - L'Odysée	4,80 €
Provence	CÔTES de PROVENCE « Martin » - 2014 - L'Arnaude	5,00 €

Vins Rosés

Savoie	GOUTTE DE ROSÉ DE SAVOIE - 2017 - Maison Mollex	3,80 €
Provence	CÔTES DE PROVENCE « Juliette » - 2017 - L'Arnaude	5,00 €

Les vins blancs de Savoie

- APREMONT** - Maison Mollex (négoce) 21 €
Le plus connu des vins de Savoie, sec, frais et léger avec la pointe d'acidité propre au cépage jacquère très présent en Savoie.
- MARIN** - 2016 - Prop. Cave Delalex 22 €
Issu de vignes de chasselas situées sur les coteaux du Lac Léman, le passionné Claude Delalex et ses fils y prépare un vin frais et floral, plus léger que son cousin de Ripaille.
Un de nos préférés pour accompagner les poissons et charcuteries de Savoie.
- SEYSSEL** « Clos de la Pécllette » - 2016 - Propriétaire Mollex 25 €
Très ancien vignoble de Savoie, ce vin issu du seul cépage Altesse, fleuron de la maison Mollex, mérite sa réputation : une robe d'or pâle, un vin délicat et souple au parfum caractéristique de violette. Notre préféré pour accompagner tous les poissons et volailles.
- ROUSSETTE DE SAVOIE** - « Altesse » - 2016 - Prop. Saint Germain 26 €
Certifié « Agriculture Biologique »
Issu du cépage Altesse rapporté de l'île de Chypre sous les croisades, ce vin est racé, ample et harmonieux. Il accompagne charcuteries, poissons grillés et viandes blanches.
- CRÉPY** « Cuvée des Fondateurs » Propriétaire Mercier
- 2016 - 75 cl - 28 €
- 2016 - 50 cl - 20 €
La Maison Mercier a été fondée il y a 40 ans. C'est donc sur leurs vignes plantées à l'époque que les raisins pressés pour cette cuvée spéciale ont été vendangés. Un concentré de soleil du bord du Lac Léman qui ne galvaude pas son appellation amicale de « Cuvée Vieilles Vignes »
- CHIGNIN BERGERON** « Les Amandiers » - 2016 - Prop. Philippe et Sylvain Ravier 29 €
Ce vin à la couleur jaune paille, au nez suave de beurre frais et de raisins confits, à la bouche élégante, longue, sur des notes d'abricot et de pêche est issu de la sélection des meilleures cuvées en cépage Roussanne.
Un de nos préférés pour accompagner fruits de mer, poissons légèrement crévés et volailles.

- PÉTILLANT -

- AYSE « Méthode traditionnelle »** - Propriétaire Domaine Belluard Fils 40 €
Le gringet est un cépage rare que l'on rencontre surtout en Haute-Savoie, dans la vallée de l'Arve. Il possède un potentiel aromatique que le savoir-faire de la famille Belluard a permis de révéler. Un vin effervescent plein de fraîcheur et de fruité.
- CRÉMANT DE SAVOIE** - Maison Mollex
Extra Brut 49 €
Brut 49 €
Extra Dry 49 €
Le Crémant de Savoie a obtenu son **A**ppellation d'**O**rigine **P**rotégée depuis 2014. Son caractère allie élégance et finesse et dévoile des notes florales et minérales, propres à notre terroir savoyard. Il charmera vos apéritifs, apportera équilibre à nos poissons et procurera légèreté et fraîcheur en fin de repas.

*"La langue française serait, sans la vigne et sans le vin,
appauvrie d'une multitude d'expressions les plus pittoresques. »*

Raymond Poincaré

Les vins rouges de Savoie

- GAMAY DE SAVOIE** - Maison Mollex (négoce) 20 €
- PINOT NOIR « Cuvée Jeannine »** - 2017 - Propriétaire Domaine Jean Vullien et Fils 30 €
David et Olivier Vullien, à la fois vignerons et pépiniéristes, ont dédié cette cuvée à leur mère car c'est le vin rouge qu'elle préfère.
Elevé en fût de chêne pendant douze mois, cet élégant pinot aux arômes de cerise en clafoutis, épaulé par un très léger boisé, dévoile une bouche bien fruitée, souple et fine, aux tanins fondus.
- MONDEUSE D'ARBIN « Cuvée Avalanche »** - 2016 - Prop. Fabien Trosset 32 €
Un bouquet particulier de fruits rouges et noirs (fraise, framboise, cassis, myrtille, mûre...), des parfums subtils de violette et de fleurs d'automne évoluant avec le vieillissement sur des arômes musqués, poivrés et épicés : c'est toute l'originalité du cépage Mondeuse.
- AMARIVA** - 2012 - Propriétaire Domaine Bouvet 40 €
Gilbert Bouvet découvrit un jour un pied d'un vieux cépage presque disparu en Savoie, le Persan. Il parvint à le greffer et en replanta une parcelle. Très rustique, robe foncée, il exprime la rudesse des hivers savoyards. Assemblé au Cabernet Sauvignon qui apporte son parfum et sa souplesse, il donne un grand vin original et unique en Savoie.

Les vins rosés de Savoie

- ROSÉ DE SAVOIE** - 2017 - Maison Mollex 19 €

"Il y a plus de philosophie dans une bouteille de vin que dans tous les livres."

Louis Pasteur

Les vins rouges de Bordeaux

CHÂTEAU JOANIN BÉCOT « Côtes de Castillon » - 2007 - ★★ (GH 2011)	35 €
CHÂTEAU CANON PECRESSE « Canon Fronsac » - 2011 - ★★ (GH 2015)	34 €

MÉDOC

-MÉDOC ET HAUT-MÉDOC-

CHÂTEAU LANESSAN « Cru Bourgeois » - 1999 - ★★ (GH 2003)	34 €
CHÂTEAU POTENSAC - 2013 - ★★ (GH 2017)	36 €
CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET « Cru Bourgeois » - 2007 - ★★ (GH 2011)	56 €
CHÂTEAU LA TOUR CARNET « 4 ^{ème} Cru Classé » - 2009 - ★★ (GH 2013)	65 €
CHÂTEAU LA LAGUNE « 3 ^{ème} Cru Classé » - 2000 - ★★ (GH 2004)	110 €

-MOULIS-EN-MÉDOC-

CHÂTEAU MAUCAILLOU - 2011 - ★ (GH 2015)	37 €
CHÂTEAU POUJEAUX « Cru Bourgeois » - 2009 - ★★ (GH 2013)	58 €

-MARGAUX-

BLASON D'ISSAN - 2012 - ★ (GH 2016)	42 €
CHÂTEAU PRIEURÉ-LICHINE « 4 ^{ème} Cru Classé » - 2012 - ★★ (GH 2016)	66 €
CHÂTEAU BRANE-CANTENAC « 2 ^{ème} Cru Classé » - 2000 - ★★ (GH 2004)	112 €

-PAUILLAC-

FLEUR DE PÉDESCLAUX - 2013 - (GH 2017)	38 €
CHÂTEAU LACOSTE BORIE - 2006 - ★ (GH 2010)	51 €
CHÂTEAU HAUT BAGES LIBÉRAL « 5 ^{ème} Cru Classé » - 2011 - ★ (GH 2015)	65 €

-SAINT-JULIEN-

LES FIEFS DE LAGRANGE - 2013 - ★ (GH 2017)	39 €
CHÂTEAU DU GLANA - 2013 - ★ (GH 2017)	42 €
CHÂTEAU GLORIA - 2013 - ★ (GH 2017)	52 €
CHÂTEAU SAINT-PIERRE « 4 ^{ème} Cru Classé » - 2005 - ★★★ (GH 2009)	96 €
CHÂTEAU DUCRU BEUCAILLOU « 2 ^{ème} Cru Classé » - 1975	310 €

-SAINT-ESTÈPHE-

CHÂTEAU LILIAN LADOUYS « Cru Bourgeois » - 2011 - ★ (GH 2015)	37 €
CHÂTEAU TRONQUOY LALANDE - 2008 - ★ (GH 2012)	43 €
CHÂTEAU PHÉLAN SEGUR - 2012 - ★★ (GH 2016)	57 €

SAINT-ÉMILION

CHÂTEAU TAUZINAT L'HERMITAGE « Grand Cru Classé » - 2011 - (GH 2015)	30 €
CHÂTEAU DE FERRAND « Grand Cru Classé » - 2012 - (GH 2016)	44 €
CHÂTEAU DASSAULT « Grand Cru Classé » - 1993	85 €
CLOS FOURTET « 1 ^{er} Grand Cru Classé » - 1998 - ★★ (GH 2002)	96 €

GRAVES

CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE - Graves- 2014 - (GH 2018)	33 €
---	------

POMEROL

CHÂTEAU SAMION - 2011	35 €
CHÂTEAU TAILLEFER - 2012 - ★ (GH 2016)	42 €
CHÂTEAU BEAUREGARD - 2010 - ★★ (GH 2010)	65 €
CHÂTEAU PROVIDENCE - 2005 - ★★★ (GH 2009)	124 €
CHÂTEAU LA CONSEILLANTE - 1998 - ★★ (GH 2002)	180 €

Les vins blancs de Bordeaux

Secs

CHÂTEAU CHASSE SPLEEN - Bordeaux - 2008. (GH 2011)	35 €
CHÂTEAU CARBONNIEUX - Pessac Léognan « Grand Cru Classé » - 2008 - ★★ (GH 2011)	55 €
CHÂTEAU FIEUZAL - Pessac Léognan - 2000 - ★★ (GH 2003)	71 €

Moelleux

CHÂTEAU SAHUC LES TOUR - Sauternes - 2006	34 €
CARMES DE RIEUSSEC - Sauternes - 2008	36 €
CHÂTEAU DE RAYNE-VIGNEAU « 1 ^{er} Cru Classé » - Sauternes - 2000 - ★ (GH 2004)	49 €
CHÂTEAU ROMER DU HAYOT « 2 ^{ème} Cru Classé » - Sauternes - 1978	79 €
CHÂTEAU SIGALAS-RABAUD « 1 ^{er} Cru Classé » - Sauternes - 1978	94 €

*"Il en est parfois des hommes comme de certains vins qui ont besoin de vieillir
et de se dépouiller pour avoir toute leur saveur, toutes leurs qualités."*

Gérard de Nerval

Les vins rouges de Bourgogne

VINS DE LA CÔTE CHALONNAISE

MERCUREY Vieilles Vignes - 2016 - Prop. François Raquillet 36 €

VINS DE LA CÔTE DE BEAUNE

SAINT-ROMAIN - 2015 - Prop. Alain Gras 35 €

CHASSAGNE-MONTRACHET Vieilles Vignes - 2016 - Prop. Domaine Morey-Coffinet 43 €

(vin non filtré)

ALOXE-CORTON - 2014 - Prop. Nicolas Rossignol 43 €

POMMARD - 2014 - Prop. Nicolas Rossignol 56 €

CHOREY-LES-BEAUNE - 2015 - Prop. Domaine Tollot-Beaut 59 €

VINS DE LA CÔTE DE NUITS

CÔTES DE NUITS-VILLAGES « Domaine des Tilleuls » - 2013 - Prop. Philippe Livera 40 €

FIXIN « Crais de Chêne » - 2015 - Prop. René Bouvier 42 €

GEVREY-CHAMBERTIN « Cuvée Bertin » - 2014 - Prop. Lignier Michelot 55 €

NUITS-SAINT-GEORGES « Les Damodes » - 2001 - Domaine de la Vougeraie 68 €

VOSNE-ROMANÉE - 2009 - Prop. Michel Noëllat 68 €

RUCHOTTES-CHAMBERTIN Grand Cru - 2006 - Prop. Michel Bonnefond 250 €

Les vins blancs de Bourgogne

RULLY « Sans Nom » - 2016 - Prop. Michel Sarrazin 31 €

GIVRY « Sans Nom » - 2016 - Prop. Michel Sarrazin 31 €

POUILLY-FUISSÉ - 2015 - Prop. Merlin 39 €

MEURSAULT - 2015 - Prop. Ballot Millot 63 €

LE CLOS BLANC DE VOUGEOT 1^{er} Cru - 2012 - Prop. Domaine de la Vougeraie ★(GH 2016) 100 €

Les vins de Chablis

CHABLIS 1^{er} Cru « Côte de Léchet » - 2014 - Prop. La Chablisienne 33 €

Les vins du Beaujolais

BROUILLY « Domaine de Sermezy » - 2015 - Prop. Patrice Chevrier	21 €
CHIROUBLES « Cadole de Grille-Midi » - 2014 - Prop. Patrice Chevrier	20 €
FLEURIE « Climat Le Vivier » - 2016 - Prop. Jean-Paul Dubost	28 €

Les vins de la vallée du Rhône

Vins Rouges

CÔTES-DU-RHÔNE « Les Cranilles » - 2015 - Prop. Les Vins de Vienne	23 €
GIGONDAS - 2014 - Prop. E. Guigal	34 €
SAINT-JOSEPH « Les Pierres Sèches » - 2016 - Prop. Yves Cuilleron	36 €
CROZES HERMITAGE « Domaine de Thalabert » - 2013 - Prop. Jaboulet Aîné ★★ (GH 2017)	41 €
CHATEAU-NEUF-DU-PAPE - 2013 - Prop. E. Guigal	47 €

Vins Blancs

VIOGNIER « Secret de Famille » - 2015 - Prop. Jaboulet Aîné	20 €
CÔTES DU RHÔNE - 2011 - Prop. E. Guigal	22 €
SAINT JOSEPH « Les Carats » - 2016 - Prop. Domaine Mucyn	34 €
CROZES HERMITAGE « Domaine Mule Blanche » - 2014 - Prop. Jaboulet Aîné	35 €
CONDRIEU « Côte Chatillon » - 2017 - Prop. Patrick Bonnefond	63 €

Vin Rosé

CÔTES DU RHÔNE - 2010 - Prop. E. Guigal	21 €
---	------

Les vins des Côtes de Provence

Vin Rouge

CÔTES DE PROVENCE « Cuvée Pierre-Louis » - 2014 - Prop. Château L'Arnaude	30 €
---	------

Vin Blanc

CÔTES DE PROVENCE « Cuvée Martin » - 2014 - Prop. Château L'Arnaude	25 €
---	------

Vin Rosé

CÔTES DE PROVENCE « Cuvée Juliette » - 2017 - Prop. Château L'Arnaude	25 €
---	------

*« Aimer est le grand point, qu'importe la maîtresse ?
Qu'importe le flacon, pourvu qu'on ait l'ivresse ? »*

Alfred de Musset

Les vins du Languedoc

Vins Rouges

CÔTEAUX DE BÉZIERS « Cuvée Préface » - 2015 - L'Odyssée	27 €
VIN DE PAYS D'OC « Cuvée Parenthèse » - 2017 - L'Odyssée	24 €

Vin Blanc

VIN DE PAYS D'HÉRAULT « Cuvée Parenthèse » - 2017 - L'Odyssée	24 €
---	------

Les vins d'Alsace

Vins Blancs

PINOT BLANC - 2008 - Prop. Bott Frères	21 €
RIESLING d'Andlau « Le Granit de Rebbuehl » - 2011 - Prop. Albert Seltz	29 €
MUSCAT « Réserve » - 2016 - Prop. Trimbach	32 €
PINOT AUXERROIS « La Clochette du Fou » - 2002 - Prop. Albert Seltz	36 €
SYLVANER Vieilles Vignes « Grand Cru Zotzenberg » - 2015 - Prop. Albert Seltz	38 €
GEWURZTRAMINER « Mon ruisseau de Zanzibar » - 2013 - Prop. Albert Seltz	42 €
<i>(avec sucres résiduels - issu de vendanges en surmaturité)</i>	

Vin Rouge/Rosé

PINOT NOIR « Réserve » - 2016 - Prop. F.E. Trimbach	31 €
---	------

Les vins de la Loire

Vins Rouges

BOURGUEIL « Les Racines » - 2014 - Prop. Frédéric Mabileau <i>Vin Bio certifié par Ecocert</i>	27 €
CHINON « Clos des Marronniers » - 2013 - Prop. Baudry Dutour	28 €
SAUMUR-CHAMPIGNY « Yvonne - Cuvée La Folie » - 2015 - Prop. Mathieu Vallée	30 €
SANCERRE « Domaine Vacheron » - 2015 - Prop. Vacheron <i>Vin Biodynamique</i>	36 €

Vins Blancs

TOURAINNE Sauvignon « Cuvée Pointe d'Agrumes » - 2016 - Prop. FX Barc	21 €
POUILLY FUMÉ « Mademoiselle de T » - 2016 - Prop. Château de Tracy	28 €
MENETOU SALON - 2014 - Prop. Domaine Gilbert	31 €
SANCERRE « Domaine de la Moussière » - 2017 - Prop. Alphonse Mellot	38 €

« La pénicilline guérit les humains : le vin les rend heureux.... »

Sir Alexander Fleming (1881-1955)

Demi-bouteilles

BORDEAUX

CHÂTEAU CITRAN - 2014 – Haut-Médoc (GH 2015) 20 €

BOURGOGNE

GIVRY « Les Dracy » - 2015 - Prop. Michel Sarrazin 18 €

SAINT-ROMAIN - 2015 - Prop. Alain Gras 20 €

Vins Blancs CHABLIS 1^{er} Cru « Côte de Léchet » - 2013 - Prop. La Chablisienne 18 €

AUXEY-DURESSES « Les Crais Blancs » - 2015 - Prop. Pascal Prunier Bonheur 20 €

LOIRE

CHINON « Domaine du Roncée » - 2011 - Prop. Baudry-Dutour (★★GH 2014) 13 €

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL « Les Rouillères » - 2016 - Prop. Frédéric Mabileau 15 €

Vins Blancs SANCERRE - 2016 - Prop. Domaine Vacheron 17 €

POUILLY FUMÉ « Mademoiselle de T » - 2011 - Prop. Château de Tracy (GH 2013) 18 €

BEAUJOLAIS

BROUILLY « Saint Pierre » - 2017 - Prop. Patrice Chevrier 12 €

MORGON « La Ballofière » - 2011 - Prop. J.P. Dubost 13 €

ALSACE

Vin Blanc RIESLING « Réserve » - 2015 - Prop. F.E. Trimbach 18 €

Vin Rosé PINOT NOIR « Réserve Cuve 7 » - 2011 - Prop. Trimbach 15 €

RHONE

CÔTES DU RHÔNE « Les Cranilles » - 2015 - Prop. Les Vins de Vienne 13 €

CROZES HERMITAGE « Domaine de Thalabert » - 2013 - Prop. Jaboulet Aîné ★★ (GH 2017) 22 €

Vin Blanc CROZES HERMITAGE « Domaine Mule Blanche » - 2016 - Prop. Jaboulet Aîné 21 €

SAVOIE

GAMAY DE SAVOIE - Maison Mollex 10 €

MONDEUSE D'ARBIN « Cuvée Avalanche » - 2016 - Prop. Fabien Trosset - 50 cl - 22 €

Vins Blancs APREMONT - Prop. Maison Mollex 11 €

MARIN « Clos de Pont » - Prop. Domaine Delalex 14 €

*« ... les gens qui ne boivent jamais de vin (...) sont des imbéciles ou des hypocrites (...)
Un homme qui ne boit que de l'eau a un secret à cacher à ses semblables. »*

Baudelaire

Champagne

Les Têtes de Cuvée

	<u>Bout.</u>
MOET et CHANDON « Cuvée Dom Pérignon » - 2002	280 €
CRISTAL ROEDERER - Brut - 2006	250 €
MUMM « Cuvée René Lalou »	240 €
MUMM « Blanc de Blancs » Cramant	220 €
DOM RUINART « Blanc de Blancs » - 1990	180 €
LAURENT PERRIER « Cuvée Grand Siècle »	180 €
CATTIER « Clos du Moulin » 1 ^{er} Cru	150 €

Les Demi-Secs

MUMM Cordon Rouge - Demi-Sec	65 €
------------------------------	------

Les Bruts

	<u>1/2 bt.</u>		<u>Magnum</u>
RUINART - Brut -	42 €	85 €	170 €
LAURENT PERRIER - Brut -		90 €	175 €
ROEDERER - Brut -		105 € ★ (GH 2012)	

Les Rosés

LAURENT PERRIER - Brut -	100 €	195 €
ROEDERER - Brut - 2008	95 €	
RUINART - Brut -	110 €	220 €

Pétillant et Crémant de Savoie

AYSE « Méthode traditionnelle » - Propriétaire Domaine Belluard Fils 40 €
Le gringet est un cépage rare que l'on rencontre surtout en Haute-Savoie, dans la vallée de l'Arve. Il possède un potentiel aromatique que le savoir-faire de la famille Belluard a permis de révéler. Un vin effervescent plein de fraîcheur et de fruité.

CRÉMANT DE SAVOIE - Maison Mollex

Extra Brut 50 €
Brut 50 €
Extra Dry 50 €

Le Crémant de Savoie a obtenu son **Appellation d'Origine Protégée** depuis 2014. Son caractère allie élégance et finesse et dévoile des notes florales et minérales, propres à notre terroir savoyard.

Et si nous parlions d'eaux ...

Si nous sommes fiers de nos vins locaux, nous ne pouvons oublier que l'eau de nos Alpes nous procure des plaisirs aussi : sa pureté et ses qualités nous revigorent chaque jour.

Soucieux que vous en profitiez sans retenue, nous vous proposons tout spécialement notre fleuron d'**EVIAN**.

EVIAN 50 cl 4,00 €

EVIAN 100 cl 6,00 €

ou sa cousine pétillante BADOIT ou encore l'incontournable PERRIER pour nos hôtes qui les apprécient.

BADOIT 50 cl 4,50 €

BADOIT 100 cl 7,00 €

PERRIER 33 cl 4,50 €

Vous pourrez bien sûr également demander une carafe d'eau de Morzine,
qui, bien qu'encore peu réputée ...
... n'en est pas moins excellente !

Prix nets - Taxes et Service compris