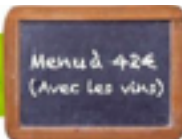


## Notre Vision du vin

Le vin procure beaucoup d'émotions, et pour tout vous dire nos premières émotions se sont faites avec les vins de Savoie, vignoble pas assez mis en valeur à notre goût. Vous allez donc vous apercevoir que l'on a donné un petit accent savoyard, et local à notre carte, sans pour autant oublier les autres régions toutes aussi belles les unes que les autres.

Pour la sélection de nos vins nous attachons beaucoup d'importance à la façon dont le vigneron travaille. En s'intéressant au vin, on s'aperçoit rapidement que les vignerons qui travaillent en lien avec le terroir, avec peu de sulfite, sans trop filtrer, vont nous donner des vins vivants. Il peut arriver que certains vins ne soient pas à votre goût, mais souvent ce sont des vins qui nous procurent de très belles émotions, et retiennent notre attention.

Tous ces vignerons respectent les sols et la vigne, un facteur qui est indispensable pour produire un vin de qualité. La plupart travaillent en BIO, Biodynamie ou bien sans être forcément labellisés vont dans le même sens.



75 cl

## Sélection du jour de vins au verre et pichet 50cl sur ardoise

Vendredi 24 Mars à 20H soirée Vigneron

Nous serons en compagnie de Nicolas Gonth, vigneron dans les Saumons  
(Département de la Loire-Atlantique)  
Un vigneron passionné, qui travaille en agriculture biologique, et qui a sa  
propre idée de l'élevage des cépages autochtones.  
Le résultat? Des vins digestes, qui retiennent toute l'attention.

Mise en bouche

Le Blanc 2012

Assiette de fruits et légumes fumés aux échalotes séchées citron

Blanc Verlézeux 2012

Boîte d'agneau en croûte de gaufriers, pommes de terre frites et  
flanet de carotte aux épices

Rouge Porsen 2012

Tartine de comté

Blanc Albans 2012

Mille feuilles pain d'épave  
Millefeuille Traditionnelle Blanc

170 Place de la Ginguette 38 730 Pornic  
www.athelens.com / 04 74 88 27 42

## Le coup de cœur du mois

Si vous ne terminez pas la bouteille, nous vous proposons volontiers  
de la ramener chez vous.

Chénas 75cl 50cl

« *Vibration* » *Domaine Thillardon* 2014 28.00 € 21.00€

**Paul-Henri Thillardon et Charles**, deux jeunes vigneron  
qui réussissent depuis quelques années une très belle  
gamme de vins et leur talent est de plus en plus reconnu dans le  
milieu du vin. Ils vinifient chaque vin  
selon une parcelle et un terroir. La **cuvée Les Vibrations** est  
issue d'une parcelle très pentue et travaillée au cheval.  
Très vieilles vignes sur terroir de Granit.

\*Prix net

# Vins Blancs

75 cl

## Isère

### **IGP Isère Balmes Dauphinoises**

Altesse domaine Nicolas Gonin	2014	24.00 €
-------------------------------	------	---------

## Beaujolais

Beaujolais blanc « Chardonnay classique » Domaine des terres dorées J.P Brun	2015	25.00 €
---	------	---------

## Bugey

### **AOP Bugey**

Roussette de Montagnieu Franck Peillot	2015	24.00 €
--	------	---------

## Hautes Alpes

### **IGP Hautes Alpes**

Clairette, Roussanne « Sur le fil » Domaine petit Août	2014	22.00 €
--	------	---------

Muscet petit grain et roussanne « fête foraine » Domaine petit août	2015	24.00 €
---	------	---------

\*Prix net

## Vins Blancs

75 cl

### Savoie

#### **IGP Vin des allobroges**

Roussanne domaine Demeure-Pinet	2015	21.00 €
---------------------------------	------	---------

#### **AOP**

Roussette de savoie « <i>Coteau de Marestel</i> » Domaine Dupasquier	2012	29.00 €
--	------	---------

Roussette de Savoie Domaine Saint-Germain	2014	23.00 €
---	------	---------

Roussette de Savoie « <i>La comtesse blanche</i> » Château de Merande	2015	29.00 €
---	------	---------

Apremont Domaine Giachino	2015	25.00 €
---------------------------	------	---------

Chignin-Bergeron « <i>Exception</i> » Domaine Berthollier	2014	30.00 €
---	------	---------

Chignin-Bergeron « <i>grand orgue</i> » 2012 » Domaine Louis Magnin	2012	35.00 €
---	------	---------

Chignin-Bergeron « <i>Vertigo</i> » Domaine Louis Magnin (moelleux)	2010	33.00 €
---	------	---------

\*Prix net

# Vins Blancs

75 cl

## Sud-ouest

### IGP Côtes de Gascogne

Gros Manseng « <i>Charmes d'automne</i> » Cave du Plaimont (Blanc doux)	2014	19.00 €
---	------	---------

### AOP

Gaillac « <i>Les Gravels</i> » Domaine Rottier (Blanc doux)	2015	23.00 €
---	------	---------

Gaillac « <i>Renaissance</i> » Domaine Rottier (vendange tardive) (50cl)	2013	30.00 €
--	------	---------

## Val de Loire

### AOP

Saumur « <i>Arcane</i> » Château de Fosse Sèche	2015	34.00 €
---	------	---------

Sancerre Domaine du pré Semelé	2014	32.00 €
--------------------------------	------	---------

Coteaux du Layon « <i>les coteau</i> » Patrick Baudouin (liqueureux)	2013	35.00 €
--	------	---------

Savennières Patrick Baudouin	2011	38.00 €
------------------------------	------	---------

Saumur « <i>insolite</i> » Domaine des Roche Neuve, Thierry Germain	2014	36.00 €
---	------	---------

\*Prix net

# Vins Blancs

75 cl

## Vallée du Rhône

### **Collines Rhodaniennes Vin de Pays**

Viognier Christophe Pichon	2014	26.00 €
----------------------------	------	---------

### **IGPArdèche**

Viognier, roussanne, Clairette « <i>Cave Vinum</i> » Mas du Libian	2015	26.00 €
--	------	---------

### **AOP**

Cairanne « <i>Haut-Coustias</i> » Domaine oratoire saint martin	2015	31.00 €
---	------	---------

Condrieu Domaine Christophe Pichon	2013	47.00 €
------------------------------------	------	---------

Condrieu « <i>Terrasses du Palat Blanc</i> » François Villard	2015	58.00 €
---	------	---------

## Languedoc Roussillon

### **AOP**

Languedoc « les cocalieres » Domaine Aupilhac	2015	31.00 €
---	------	---------

Languedoc « Manon » Domaine Clos Marie	2015	33.00 €
--	------	---------

\*Prix net

# Vins Rouges

75 cl

## Isère

### **IGP Isère Balmes Dauphinoises**

Persan Domaine Nicolas Gonin	2015	23.00 €
------------------------------	------	---------

## Savoie

### **AOP**

Mondeuse Domaine Dupasquier	2012	24.00 €
Mondeuse D'Arbin Domaine Celine Jacquet	2014	28.00 €
Mondeuse « <i>Le Pied de la Barne</i> » Domaine St Germain	2014	26.00 €
Mondeuse d'Arbin « <i>Les comte rouge</i> » Château de Mérande	2013	28.00 €
	2012	30.00 €
Mondeuse d'Arbin « <i>La rouge</i> » Domaine Louis Magnin	2012	32.00 €

\*Prix net

# Vins Rouges

75 cl

## Bugey

### AOP Bugey

Pinot Noir Franck Peillot	2015	22.00 €
Mondeuse Franck Peillot	2015	23.00 €

## Hautes Alpes

### IGP Hautes Alpes

Mollard « <i>Mémoire Neuve</i> » Domaine petit Août	2014	22.00 €
---	------	---------

## Vallée du Rhône Septentrionale

### AOP

Brézème Domaine Eric Texier	2013	30.00 €
Croze Hermitage Domaine Aléofane	2014	31.00 €
Saint Joseph Domaine Pichon	2014	34.00 €
Côte Rotie « <i>Promesse</i> » Domaine Pichon	2013	49.00 €
Côte Rotie « <i>Coline de Couzou</i> » Domaine bonnefond	2010	65.00 €

\*Prix net



# Vins Rouges

75 cl

## Vallée du Rhône Méridionale

### **IGPArdèche**

CDR à Saint Marcel d'Ardèche Bou d'Zan Mas du Libian	2014	23.00 €
--	------	---------

### **AOP**

Côte du Rhône Domaine du Coriançon, François Vallot	2014	17.00 €
---	------	---------

Côte du Rhône « les p'tits gars » Domaine Oratoire St Martin	2015	19.00 €
--	------	---------

CDR Village « <i>Les Laurentides</i> » Domaine Gramenon	2013	35.00 €
---	------	---------

Vinsobre « <i>Le Haut des Côtes</i> » Domaine du Coriançon	2014	24.00 €
--	------	---------

Cairanne « <i>Réserve des Seigneurs</i> » Domaine Oratoire St Martin	2014	28.00 €
--	------	---------

CDR Villages à Seguret « <i>Les couchants</i> » Domaine Jean David	2014	30.00 €
--	------	---------

Vacqueyras Domaine La Roubine	2014	31.00 €
-------------------------------	------	---------

Châteauneuf du Pape Domaine des Bedines	2010	40.00 €
---	------	---------

\*CDR = Côte du Rhône

\*Prix net

## Vins Rouges

75 cl

### Beaujolais

Vin De France

« *Raisin Gaulois* » Marcel Lapierre 2015 19.00 €

Vin de France

« *Cuvée du chat* » Jean Claude Chanudet 2015 25.00 €

### **AOP**

Beaujolais Village

« *Du beur dans les pinards* » Karim Vionnet 2015 29.00 €

Chénas

« *Vibration* » Domaine Thillardon 2014 28.00 €

Chénas

« *Blémonts* » Domaine Thillardon 2014 32.00 €

Morgon

« *Côte de Py* » Jean Folliard 2014 38.00 €

\*Prix net

# Vins rouges

75 cl

## Sud Ouest

### AOP

Gaillac « <i>Les Gravels</i> » Domaine Rottier	2014	21.00 €
--	------	---------

## Val de Loire

### AOP

Chinon

« <i>soif de tendresse</i> » Domaine De Noire	2015	24.00 €
---	------	---------

Saumur

« <i>Eolithe</i> » Château de Fosse Séche	2015	33.00 €
---	------	---------

\*Prix net

## Vin rouge

75 cl

### Languedoc Roussillon

#### AOP

Côtes du Roussillon « Zoé » Domaine Parcé Frères	2014	21.00 €
Fitou « Oufi le Fitou » Domaine Mas des Caprices	2014	30.00 €
Rivesaltes (Vin Doux Naturel ) Domaine de Besombes	2010	30.00 €
Montpeyrou « Aupilhac » Domaine Aupilhac	2014	28.00 €
Pic saint loup « <i>kebana</i> » Domaine Zéligé Caravent.	2012	33.00 €
Pic saint loup « <i>Tonillières</i> » Domaine Foulaquier	2014	30.00 €
Pic Saint loup « <i>L'olivette</i> » Domaine Clos Marie	2015	31.00 €
	2008	43.00 €
Pic saint Loup « <i>Simon</i> » clos Marie Domaine Clos Marie	2014	40.00 €
	2010	50.00 €
	2004	58.00 €

\*Prix net

# Vins Rosés

**75 cl**

2003

60.00 €

## Savoie

### **IGP Vin des allobroges**

*Gamay Domaine Demeur Pinet*

2016

13.00 € (5ocl)

17.00 €

## Vallée du Rhône

### **AOP**

Côte Du Rhône « Les frangins » Domaine de Gravennes

2016

19.00 €

## Provence

### **AOP**

Côteaux d'aix en Provence

« *Rosé d'une nuit* » Château La Coste

2015

17.00 € (50cl)

23.00 €

## Languedoc Roussillon

### **AOP**

Languedoc

« *Lou Masset* » Domaine Aupilhac

2016

22.00 €

\*Prix net

## Les Bulles

75 cl

### Cerdon

Domaine Renardat Fache 2015 27.00 €

### Bugey Brut

Franck Peillot à Montagnieu 26.00 €

### Champagne Brut excellence

Maison Gosset 49.00 €

## Les Magnums

Chignin-Bergeron « *Exception* » Domaine Berthollier 2014 57.00 €

Cairanne « *Réserve des Seigneurs* » Domaine Oratoire St Martin 2014 54.00 €

CDR Villages à Seguret « *Les couchants* » Domaine Jean David 2014 58.00 €

## Les eaux

Evian 1l 3.80 € Evian 1/2 l 2.90 €

Badoit 1l 3.80 € Badoit 1/2 l 2.90 €

Sanpeligriano 1l 3.80 €

\*Prix net

**75 cl**

**\*Prix net**