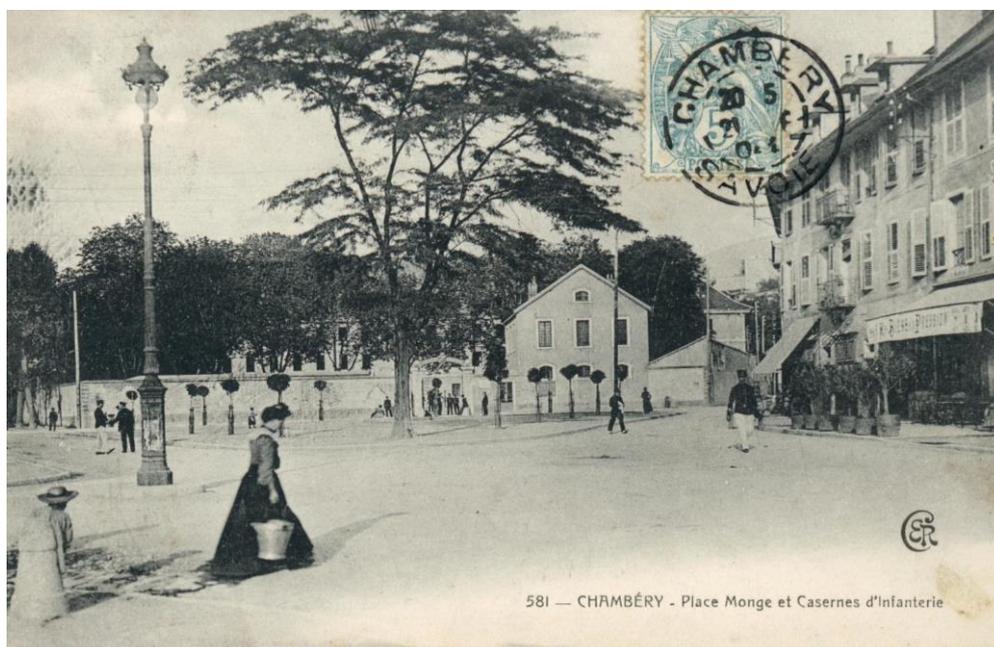


LA GRANGE

DU MARDI AU DIMANCHE MIDI

12h00 - 14h00

19h00 - 22h00

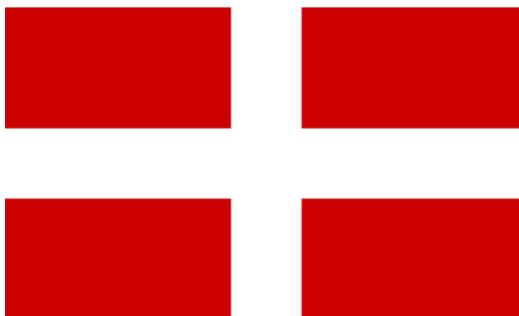


33 PLACE MONGE

73000 CHAMBERY

04.79.85.60.31.

resto@ptitegrange.com



Spécialités Savoyardes

Tartiflette, salade verte	18.90
Croziflette, salade verte	18.90
Diots au vin rouge, poitrine marinée, écrasé de pommes de terre	17.90
Fondue savoyarde aux 3 fromages au lait cru (<i>pour 2 personnes minimum</i>) <i>Abondance, Beaufort, Margériaz des Bauges</i>	21.90/pers
Fondue savoyarde aux 3 fromages et reblochon <i>au lait cru</i> (<i>pour 2 personnes minimum</i>) <i>Abondance, Beaufort, Margériaz des Bauges, Reblochon</i>	22.90/pers
Fondue Suisse au lait cru (<i>pour 2 personnes minimum</i>) <i>Gruyère Suisse et Vacherin Fribourgeois</i>	26.90/pers
Véritable raclette Savoyarde au lait cru, charcuteries (<i>pour 2 personnes minimum</i>)	24.90/pers
Supplément charcuteries	3.90

Menu enfant (*jusqu'à 12 ans*) 12.00

Steak haché frites ou nuggets, pomme de terre frites ou petite Tartiflette Savoyarde

Glace 2 boules ou moelleux au chocolat
Sirop à l'eau ou limonade

Nos Entrées 8.90

Duo d'œufs à la coque servis avec mouillettes à l'ail et persil
Soupe à l'oignon et ses croûtons
Tartare de saumon à la tomate séchée, mousse de fromage de chèvre frais
Salade de La Grange (foie gras maison & gésiers de canard)
Petits panés de Reblochon, salade verte

Nos Plats 22.90

Daurade entière au four cuite dans son jus, légumes rôtis
Entrecôte, sauce marchand de vin, petits pois à la Française (+3.00)
Tête de veau, sauce gribiche, pommes de terre vapeur, carottes et poireaux
Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne et crème, pommes de terre vapeur
Aiguillettes de magret de canard, sauce miel et 4 épices, butternut rôtie
Tartare de saumon à la tomate séchée, mousse de fromage de chèvre frais, pommes de terre frites
Burger de bœuf au coulis de Reblochon, pommes de terre frites, salade verte

Fromages 8.50

Assortiment de fromages locaux
Faisselle aux herbes ou au coulis de fruits

Desserts 8.50

Mi-cuit au chocolat noir et crème anglaise
Brioche perdue, caramel beurre salé
Tarte aux myrtilles sauvages de Loulou et sa crème chantilly
Ananas flambé au Rhum, crème glacée à la vanille Bourbon
Café ou thé Gourmand (+1.00)

Glaces et Sorbets

*Vanille, Chocolat, Café, Génépi, Caramel beurre salé, Menthe-chocolat, Barbe à papa
Fraise, Citron, Mangue, Poire, Passion, Framboise, Pêche de vigne, Ananas, Groseille, Mirabelle*

1 boule	3.00
2 boules	5.50
3 boules	8.00
Coupes Alcoolisées	9.90
Café, chocolat Liégeois ou Dame blanche	8.50

Bières Pression

	25cl	33cl	50cl	100cl
Karlsbrau Blonde 4.8°	4.00	5.30	8.00	15.90
Baguette Blanche 5.5°	4.30	5.60	8.20	15.60
Supplément Picon			1.50	
Supplément Sirop			0.30	

Bières Bouteille

	33cl
Bière du Mont Blanc Ambrée	6.70
Bière du Mont Blanc Blanche	6.70
Bière du Mont Blanc Verte au Génépi	6.70

Apéritifs

	2cl	6cl	12cl
Kir Savoyard			5.90
Kir pétillant au Crémant de Savoie			6.30
Martini Bianco, Martini Rosso		6.00	
Campari		6.00	
Porto rouge		6.00	
Porto blanc		6.00	
Suze		6.00	
Americano		7.00	
Ricard	3.50		

Softs

	25cl	33cl
Coca, Coca Zéro, Orangina		4.00
Lipton Ice Tea, Schweppes, Schweppes agrumes, Limonade	3.90	
Jus de fruits (<i>Orange, ananas, tomate, ACE, abricot, pomme</i>)	3.90	
Diabolo	3.10	
Sirop à l'eau	2.90	

Eaux Minérales

	50cl	33cl	100cl
Evian	4.00		6.00
San Pé	4.00		6.00
Perrier		4.50	

Alcools

	4cl
Whisky J&B	7.50
Lagavulin 16 ans	9.80
Gin Bombay Sapphire	7.50
Vodka	7.50

Caféterie

Café	2.00
Thé, Infusion	4.80

Vins au Verre

Blancs

	12cl	25cl	50cl
AOP Savoie Apremont Moulin 2023 Domaine Dupraz <i>Frais et minéral, arômes d'agrumes et fleurs blanches / T° service 9°-11°</i> <i>Cépage : Jacquère</i> <i>Crustacés, quiches, salades, poissons grillés</i>	6.20	12.90	25.80
DOP Trebbiano d'Abruzzo 2022 Domaine Fonteamonte <i>Léger et frais, arômes de fruits frais, amandes grillées / T° service 10°-12°</i> <i>Cépage : Trebbiano</i> <i>Apéritif, fruits de mer, viande blanche</i>	6.50	13.50	27.00
IGP Côtes de Gascogne Demoiselle 2022 Domaine Laballe <i>Vif et doux, arômes de fruits exotiques, abricot / T° service 10°-12°</i> <i>Cépage : Gros Manseng</i> <i>Apéritif, foie gras, desserts</i>	6.60	13.75	27.50

Rouges

AOC Côtes du Rhône Nature 2021 Famille Perrin <i>Suave et soyeux, arômes de fruits rouges et épices douces / T° service 14°-16°</i> <i>Cépages : Grenache, Syrah</i> <i>Viandes rouges, viandes blanches, grillades</i>	6.20	12.90	25.80
IGP Méditerranée Le Gras C'est La Vie 2022 Famille De Boel <i>Franc et frais, arômes de fruits rouges et noirs, note épicée / T° service 14°-16°</i> <i>Cépages : Caladoc, Grenache, Carignan</i> <i>Charcuterie, agneau, escargots, lard confit aux épices, foie gras</i>	6.60	13.20	26.40
AOP Savoie Mondeuse 2023 Domaine Dupraz <i>Fruité et équilibré, arômes de fruits noirs et boisés / T° service 15°-16°</i> <i>Cépage : Mondeuse</i> <i>Foie de veau, chou farci, pot au feu, dinde farcie</i>	6.20	12.90	25.80

Rosé

IGP Méditerranée Le Petit Fontainebleau 2022 Domaine Fontainebleau <i>Net et franc, arômes de fleurs blanches, agrumes / T° service 10°-12°</i> <i>Cépage : Rolle, Grenache blanc, Clairette</i> <i>Apéritif, Anchoïade, escargot à la Provençale, moules à la Provençale, langoustine</i>	6.00	12.50	25.00
--	------	-------	-------

Champagne

	16cl		
AOC Champagne Estence Premier Cru Waris Hubert <i>Fumé et tonique, arômes de pêche, abricot / T° service 9°-10°</i> <i>Cépages : Chardonnay, Pinot Noir</i> <i>Apéritif, huîtres, poissons grillés</i>		9.90	

Spumante

Vino Spumante Extra Dry Diamas Domaine Corvezzo <i>Léger et doux, arômes de fleurs blanches, fruits à pulpes blanches / T° service 8°-10°</i> <i>Cépage : Glera, Chardonnay, Pinot blanc</i> <i>Apéritif, entrée de poisson, poisson cru</i>		7.00	
--	--	------	--

Vins Bouteilles

(Tous nos Flacons sont vendus en 75cl)

Blancs

Alsace

IGP Alsace Muscat 2021

Domaine Rolland Schmitt

37.00

Équilibré et croquant, arômes de fruits mûrs, croquants / T° service 10°-12°

Cépage : Muscat

Asperges blanches, salade d'endives, légumes croquants

Champagne

AOC Champagne Estence Premier Cru

Waris Hubert

75.00

Fumé et tonique, arômes de pêche, abricot / T° service 9°-10°

Cépages : Chardonnay, Pinot Noir

Apéritif, huîtres, poissons grillés

AOC Champagne Albescent Grand Cru Blanc de Blanc

Waris Hubert

88.00

Pur et pointu, arômes de fleurs blanches, acacia, agrumes mentholées / T° service 9°-10°

Cépages : Chardonnay

Apéritif, entrées, plats, desserts

Bourgogne

AOP Mercurey Roc Blanc 2022

Château de Garnerot

89.00

Vif et fringant, arômes d'abricot, citron et raisin frais / T° service 11°-12°

Cépages : Chardonnay

Poissons, fruits de mer, crustacés

Savoie

AOP Apremont Phoenix « La Renaissance » 2017

Domaine Dupraz

63.00

Dense et profond, arômes de poire, beurre et brioche / T° service 10°-12°

Cépage : Jacquère

Apéritif, poissons maigre, crustacés, fromages affinés

AOP Savoie Chignin « Cricri » 2022

Domaine Berlioz

45.00

Rafraîchissant et complexe, arômes de pierre de fusil, pamplemousse, pêche / T° service 10°-12°

Cépage : Jacquère

Pâtes fraîches, homard aux agrumes, raviolis de crabe, crustacés

AOP Savoie Chignin « Le Jaja » 2022

Domaine Berlioz

60.00

Fruité et floral, arômes floraux, agrumes / T° service 10°-12°

Cépage : Jacquère

Apéritif, blanquette, moules marinière, volaille à la crème

AOP Savoie Chignin-Bergeron « Les Filles » 2022

Domaine Berlioz

68.00

Fruité et floral, arômes de fruits exotiques, tilleul / T° service 10°-12°

Cépage : Roussanne

Pâtes fraîches, écrevisse, tourteau, gambas flambées, dinde, Reblochon

AOP Savoie Chignin-Bergeron 2018

Le Prieuré Saint-Hugues

75.00

Vif et évolué, arômes de cire d'abeilles / T° service 8°-10°

Cépage : Roussanne

Fromages doux, cuisine relevée, poissons, viandes blanches

AOP Savoie Saint-Jeoire-Prieuré 2022

Le Prieuré Saint-Hugues

48.00

Dense et harmonieux, arômes fins de fleurs / T° service 11°-13°

Cépage : Jacquère

Fromages doux, poissons, viandes blanches, raclette

AOP Savoie Altesse 2022

Le Prieuré Saint-Hugues

50.00

Dense et harmonieux, arômes fins de fleurs blanches / T° service 11°-13°

Cépage : Roussanne Altesse

Croque Madame, fondue, tartiflette, poissons

AOP Savoie Apremont En Route pour l'Apéro 2023

Domaine Dupraz

27.00

Frais et tendu, arômes d'agrumes et pomme / T° service 10°-12°

Cépage : Jacquère

Apéritif, fondue, raclette, charcuterie

AOP Savoie Apremont Moulin 2023	
Domaine Dupraz	28.00
<i>Frais et minéral, arômes d'agrumes et fleurs blanches / T° service 9°-11°</i>	
<i>Cépage : Jacquère</i>	
<i>Crustacés, quiches, salades, poissons grillés</i>	
AOP Savoie Apremont Montracul 2022	
Domaine Dupraz	40.00
<i>Puissant et solaire, arômes de pêche et de noisettes / T° service 12°-13°</i>	
<i>Cépage : Jacquère</i>	
<i>Ecrevisse, crustacés en tout genre</i>	
AOP Savoie Apremont Cuvée Phoenix 2021	
Domaine Dupraz	70.00
<i>Frais et minéral, arômes fins de fleurs blanches / T° service 11°-13°</i>	
<i>Cépage : Jacquère</i>	
<i>Apéritif, huîtres, raclette, fondue, tartiflette</i>	
AOP Savoie Roussette Cuvée Phoenix 2021	
Domaine Dupraz	70.00
<i>Fruité et minéral, arômes fins de fleurs blanches / T° service 9-11°</i>	
<i>Cépage : Roussette</i>	
<i>Apéritif, crustacés, fromage de chèvre</i>	
AOP Savoie Roussette de Savoie Unami 2023	
Domaine Saint Romain	38.00
<i>Fruité et généreux, arômes de fruits jaunes et brioche / T° service 7-9°</i>	
<i>Cépage : Altesse</i>	
<i>Apéritif, fondue, raclette, poissons blancs</i>	
AOP Savoie Jongieux Fossile 2023	
Domaine Saint Romain	29.00
<i>Minéral et désaltérant, arômes d'agrumes / T° service 7-9°</i>	
<i>Cépage : Jacquère</i>	
<i>Poissons de lac, fruits de mer, fondue, tartiflette et raclette</i>	
AOP Savoie Roussette de Savoie Marestel Terrasse 2020	
Domaine Saint Romain	45.00
<i>Délicat et généreux, arômes de fruits exotiques et brioche / T° service 7-9°</i>	
<i>Cépage : Altesse</i>	
<i>Gratin d'écrevisses, viandes blanches, fondue, raclette, poissons blancs</i>	
AOP Savoie Sous la Roche 2023	
Domaine Saint Romain	33.00
<i>Délicat et vif, arômes d'agrumes et floral / T° service 7-9°</i>	
<i>Cépage : Jacquère</i>	
<i>Apéritif, Poissons de lac, fruits de mer, fondue, tartiflette et raclette</i>	
<u>Jura</u>	
AOP Côtes du Jura Vin Jaune 2016	
Domaine Éric Thill	89.00
<i>Intense et équilibré, arômes fruits blancs, noix, fine oxydation / T° service 13°-15°</i>	
<i>Cépage : Savagnin</i>	
<i>Coq au vin jaune, viande blanche, sauce curry ou safran, noix, Comté</i>	
<u>Vallée du Rhône</u>	
AOP Côtes du Rhône La Bouissière 2021 (2765 bouteilles)	
Domaine Faravel	58.00
<i>Fleuri et frais, arômes fleurs sauvages, zeste d'agrumes / T° service 10°-12°</i>	
<i>Cépage : Clairette</i>	
<i>Porc, poissons gras, volaille, charcuteries assaisonnées, fromages affinés</i>	
AOP Ventoux Infiniment Blanc 2023	
Domaine Alloïs	32.00
<i>Ample et minéral, arômes fruités, légère amertume / T° service 10°-12°</i>	
<i>Cépage : Grenache, Clairette, Roussanne</i>	
<i>Apéritif, saumon fumé, poisson grillé, viande blanche, cheesecake</i>	
VDF Côtes du Rhône Le Matou 2022	
Famille Clément	31.00
<i>Fin et délicat, arômes de chèvrefeuille, pivoine et aubépine / T° service 9°-11°</i>	
<i>Cépages : Roussanne du Beaujolais</i>	
<i>Apéritif, noix de Saint-Jacques, pavé de saumon, fromage de chèvre</i>	
AOC Côtes du Rhône Nature 2023	
Famille Perrin	26.00
<i>Frais et rond, arômes de zestes d'agrumes, fleurs blanches et tilleul / T° service 9°-11°</i>	
<i>Cépages : Grenache blanc - Marsanne - Roussanne - Viognier</i>	
<i>Poissons grillés, bouillabaisse</i>	

Provence

IGP Var Soleil Levant 2021

Domaine de la Navicelle

32.00

Élégant et floral, arômes de fruits exotiques, fleurs blanches / T° service 8°-12°

Cépage : Muscat, Sémillon, Viognier, Bourboulenc, Petit Manseng

Apéritif, légumes grillés, salade de fruits

IGP Méditerranée Le Petit Fontainebleau 2022

Domaine Fontainebleau

27.00

Net et franc, arômes de fleurs blanches, agrumes / T° service 10°-12°

Cépage : Rolle, Grenache blanc, Clairette

Apéritif, Anchoïade, escargot à la Provençale, moules à la Provençale, langoustine

Languedoc

VDF Duo des Mers 2023

Réunis de Cebazan

28.00

Net et floral, arômes de lavande et pamplemousse / T° service 8°-10°

Cépage : Sauvignon blanc, Viognier

Apéritif, plats végétariens, volaille

Sud-Ouest

IGP Côtes Catalanes Hommage à Fernand 2022

Vins Parcé Frères

31.00

Complexe et minéral, arômes de pêche, agrumes, amande / T° service 10°-12°

Cépage : Macabeu

Anchois marinés, boudin blanc, poisson en sauce, fromage de chèvre

IGP Côtes de Gascogne Demoiselle 2022

Domaine Laballe

30.00

Vif et doux, arômes de fruits exotiques, abricot / T° service 10°-12°

Cépage : Gros Manseng

Apéritif, foie gras, desserts

AOP Jurançon 2021

Clos de la Vierge Le Carré des Peès

34.00

Fin et équilibré, arômes de poivre, pommes et poire / T° service 7°-9°

Cépage : Gros Manseng

Asperges, saumon, noix de Saint-Jacques

Bordeaux

AOC Bordeaux Blanc 2021

Maison Cheval Quancard

30.00

Franc et rond, arômes de pomme verte, fleurs d'acacia / T° service 8°-10°

Cépages : Sauvignon, Sémillon

Poissons, fruits de mer, viandes blanches

Val de Loire

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2022

Domaine de la Bretonnière

29.00

Frais et tendre, arômes floraux et frais / T° service 8°-10°

Cépages : Melon de Bourgogne

Coquilles Saint-Jacques, Paëlla, poissons en sauce, fruits de mer

VDF La Petite Perrière Sauvignon 2023

Domaine La Perrière

29.00

Net et rafraichissant, arômes de melon, fruits jaunes et exotique, / T° service 10°-12°

Cépage : Sauvignon

Antipasti, fromage de chèvre, feuilleté au jambon, salade de roquette

VDF El Chardo

Les Eclaireurs

28.00

Net et rafraichissant, arômes de mangue, fruits secs et acacia, / T° service 10°-12°

Cépage : Chardonnay

Apéritif, Plats au fromage, Coquillages et crustacés, Grenouilles et escargots

AOC Pouilly Fumé Présage 2022

Famille Saget

41.00

Minéral et vif, arômes de pierre de fusil, asperge et pamplemousse, / T° service 10°-12°

Cépage : Sauvignon Blanc

Apéritif, tomates farcies, poissons fumés en sauce, volaille

IGP Val de Loire Rock n Roll 2023

Famille Saget

28.00

Croquant et vif, arômes d'amande douce et agrumes, / T° service 10°-12°

Cépage : Chenin Blanc

Apéritif, noix de Saint-Jacques, poireaux et ris de veau

Italie

Vénétie

Vino Spumante Extra Dry Diamas

Domaine Corvezzo

30.00

Léger et doux, arômes de fleurs blanches, fruits à pulpes blanches / T° service 8°-10°

Cépage : Glera, Chardonnay, Pinot blanc

Apéritif, entrée de poisson, poisson cru

Molise

DOP Trebbiano d'Abruzzo 2022

Domaine Fonteamonte

32.00

Léger et frais, arômes de fruits frais, amandes grillées / T° service 10°-12°

Cépage : Trebbiano

Apéritif, fruits de mer, viande blanche

Rosés

Champagne

AOC Champagne Succulente Rosé Premier Cru

Waris Hubert

79.00

Frais et fruité, arôme de fruits rouges / T° service 8°-10°

Cépages : Chardonnay et Pinot Noir

Apéritif, viande blanche, volaille, crustacés, desserts fruits rouges et chocolat

Savoie

VDF Savoie « Mankuncaz » 2022

Eric Fontanel

32.00

Complexe et épicé, arômes d'épices, fraise / T° service 8°-10°

Cépages : Mondeuse, Gamay, Douce Noire, Persan, Hybrides, Landeau, Jacquère

Apéritif, charcuterie

Provence

IGP Méditerranée Le Petit Fontainebleau 2022

Domaine Fontainebleau

27.00

Net et franc, arômes de fleurs blanches, agrumes / T° service 10°-12°

Cépage : Rolle, Grenache blanc, Clairette

Apéritif, Anchoïade, escargot à la Provençale, moules à la Provençale, langoustine

IGP Méditerranée Paradis 2023

Domaine de l'Anticaille

25.00

Net et franc, arômes de fleurs blanches, agrumes / T° service 10°-12°

Cépage : Rolle, Grenache blanc, Clairette

Apéritif, Anchoïade, escargot à la Provençale, moules à la Provençale, langoustine

Rouges

Bourgogne

AOP Savigny-lès-Beaune Vieilles Vignes 2021

Domaine Louis Chenu

65.00

Structuré et rond, arômes de prunelles et réglisse / T° service 15°-17°

Cépage : Pinot noir

Bœuf Bourguignon, jambon persillé, saupiquet du Morvan

AOC Mercurey 2022

Domaine Juillot

55.00

Fruité et équilibré, arômes de prunelles et réglisse / T° service 15°-16°

Cépage : Pinot noir

Bœuf braisé, gibier à poils, entrecôte et steak de bœuf, bœuf braisé, époisses

AOC Mercurey « Les Vignes de Maillonge » 2021

Domaine Juillot

79.00

Fruité et équilibré, arômes de fruits noirs bien mûrs / T° service 15°-16°

Cépage : Pinot noir

Bœuf Stroganoff, pot-au-feu, poulet en sauce

AOC Passetougrain 2016

Domaine Jean-Luc Joillot

35.00

Fruité et équilibré, arômes de fruits noirs et boisé / T° service 15°-16°

Cépage : Pinot noir, Gamay

Foie de veau, choux farci, pot au feu, dinde farcie

Savoie

AOP Savoie Gamay 2022

Le Prieuré Saint-Hugues

48.00

Dense et harmonieux, arômes fins de fleurs blanches / T° service 13°-15°

Cépage : Gamay

Charcuteries, viandes blanches et rouges

AOP Savoie Mondeuse Cuvée Phoenix 2019

Domaine Dupraz

70.00

Frais et léger, arômes fins de fruits rouges / T° service 13°-15°

Cépage : Mondeuse

Tomme de Savoie, viande rouge, raclette, jambon de pays

VDF Jacquese 2023

Domaine Dupraz

28.00

Légèrement pétillant, arômes de fruits rouges / T° service 9°-11°

Cépage : Mondeuse, Jacquère

Apéritif, cocktail, desserts

AOP Savoie Gamay Tourmaline 2023

Domaine Saint-Romain

33.00

Élégant et fruité, arômes de fruits rouges / T° service 12°-14°

Cépage : Gamay

Salaisons savoyardes, les grillades et du fromage

AOP Savoie Gamay Sur le Versant 2023

Domaine Saint-Romain

39.00

Délicat et robuste, arômes de framboise, myrtille et épices / T° service 12°-14°

Cépage : Mondeuse

Viande rouge ou gibier mariné, viande en sauce ou un plateau de fromages savoyards

AOP Savoie Mondeuse 2023

Domaine Dupraz

28.00

Fruité et équilibré, arômes de fruits noirs et boisé / T° service 15°-16°

Cépage : Pinot noir, Gamay

Foie de veau, choux farci, pot au feu, dinde farcie

Vallée du Rhône

AOP Ventoux Terre d'Ailleuls 2015

Domaine Alloïs

63.00

Dense et profond, arômes de myrtilles, cacao et réglisse / T° service 16°-18°

Cépages :

Canard, daube de taureau, gibier à poil, viande rouge en sauce

AOP Côtes du Rhône Le Matou 2023

Famille Clément

30.00

Franç et frais, arômes de fruits rouges et noirs, note épicée / T° service 14°-16°

Cépages : Caladoc, Grenache, Carignan

Charcuterie, agneau, escargots, lard confit aux épices, foie gras

AOC Cornas Ars Magirica 2022

Famille De Boel

70.00

Puissant et complexe, arômes de fruits noirs et réglisse / T° service 14°-16°

Cépages : Syrah

Tarte aux poireaux, canard, lapin, pot au feu

IGP Méditerranée Le Gras C'est La Vie 2022	
Famille De Boel	34.00
<i>Frais et frais, arômes de fruits rouges et noirs, note épicée / T° service 14°-16°</i>	
<i>Cépages : Caladoc, Grenache, Carignan</i>	
<i>Charcuterie, agneau, escargots, lard confit aux épices, foie gras</i>	
VDF L'ultime repas alias « Supersyrah » 2021	
Famille De Boel	88.00
<i>Puissant et riche, arômes d'épices, fruits noirs et fruits jaunes / T° service 14°-16°</i>	
<i>Cépages : Syrah</i>	
<i>Gigot d'agneau, magret de canard, côte de bœuf</i>	
AOC Côtes du Rhône Villages Aleph 2022	
Famille De Boel	42.00
<i>Profond et soyeux, arômes de d'olive, mûre, cassis / T° service 14°-16°</i>	
<i>Cépages : Syrah, Grenache</i>	
<i>Viande grillée, plat mijoté, fromage</i>	
AOP Saint-Joseph « L'instinct » 2021	
Domaine Jolivet	55.00
<i>Epicé et gourmand, arômes de fruits noirs, poivré / T° service 14°-16°</i>	
<i>Cépage : Syrah</i>	
<i>Magret de canard, gigot d'agneau, coq au vin, fromages</i>	
AOP Crozes-Hermitage 2022	
Domaine Les 4 Vents	53.00
<i>Epicé et gourmand, arômes d'épices, fruits rouges confiturés / T° service 15°-17°</i>	
<i>Cépage : Syrah</i>	
<i>Sauté de bœuf, abricots rôtis, fromage</i>	
AOC Côtes du Rhône Nature 2021	
Famille Perrin	26.00
<i>Suave et soyeux, arômes de fruits rouges et épices douces / T° service 14°-16°</i>	
<i>Cépages : Grenache, Syrah</i>	
<i>Viandes rouges, viandes blanches, grillades</i>	
<u>Provence</u>	
IGP Méditerranée Le Petit Fontainebleau 2020	
Domaine Fontainebleau	30.00
<i>Ample et chaleureux, arômes de fruits noirs et réglisse / T° service 14°-16°</i>	
<i>Cépages : Grenache, Carignan, Syrah</i>	
<i>Apéritif, viande grillée</i>	
<u>Bordeaux</u>	
AOC Moulis N°2 de Maucaillou 2017	
Château de Maucaillou	60.00
<i>Consistant et velouté, arômes de fruits noirs grillés, écorces / T° service 15°-16°</i>	
<i>Cépages : Cabernet sauvignon, Merlot et Petit verdot</i>	
<i>Viande rouge grillée ou en sauce, gibier à plumes, fromages affinés</i>	
AOP Lalande de Pomerol 2020	
Château Laborde	34.00
<i>Consistant et velouté, arômes de fruits noirs grillés, écorces / T° service 16°-18°</i>	
<i>Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	
<i>Viande rouge grillée ou en sauce, volaille, plateau de fromage</i>	
<u>Val de Loire</u>	
VDF El Pinot 2023	
Les Eclaireurs	28.00
<i>Cépages : Pinot Noir</i>	
<i>Terrines, pâtés, viandes rouges grillées et rôties</i>	
VDF Pardi ! 2020	
Domaine l'Epicourchois	33.00
<i>Fleuri et épicé, arômes de framboises et groseilles / T° service 11°-13°</i>	
<i>Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Grolleau Noir, Gamay, Pineau d'Aunis</i>	
<i>Apéritif, plateau de charcuteries</i>	
VDF La Petite Perrière Pinot Noir 2023	
Domaine La Perrière	29.00
<i>Dense et fruité, arômes de violette et vanille, / T° service 11°-13°</i>	
<i>Cépage : Pinot Noir</i>	
<i>Charcuterie, viandes blanches et fromages</i>	
IGP Val de Loire Rock n Roll 2022	
Famille Saget	28.00
<i>Croquant et vil, arômes de sous-bois, fraise et framboise, / T° service 14°-16°</i>	
<i>Cépage : Cabernet Franc</i>	
<i>Viandes rouges, volailles, fromages légers</i>	
AOC Saint Nicolas de Bourgueil 2023	
Les Eclaireurs	36.00
<i>Friand et fruité, arômes de fraises des bois / T° service 11°-13°</i>	
<i>Cépage : Cabernet Franc</i>	
<i>Fajitas, tapas, salade de betteraves, viandes séchées, filets de rougets</i>	