

## Sélection des vins servis au verre du Domaine des Curiades Famille Dupraz à Lully

---

« La Cuvée » Vin Mousseux	1dl 13.00
Chasselas	1dl 4.90
Aligoté	1dl 5.80
Chardonnay	1dl 7.10
Sauvignon version 'Barrique	1dl 9.00
Cuvée Eugénie	1dl 8.00
Rosé 'Prestige'	1dl 8.90
Pinot Noir	1dl 7.20
Gamaret	1dl 8.90
Marquis de Coudrée	1dl 8.90
Cuvée Jules	1dl 8.20

## Sélection des vins servis au verre d'autres vigneron

---

Griset Blanc	1dl 6.80
<i>Cépage : Findling</i>	
« Domaine des Charmes » Anne, Bernard et Olivier Conne à Peissy	
La Légende	1dl 9.50
<i>Assemblage de Gamaret et Garanoir élevé 12 mois en fût de chêne</i>	
« Domaine de Centaure » Julien Ramu à Dardagny	

## Sélection des vins du Domaine des Curiades Famille Dupraz à Lully

---

### LES BLANCS

Chasselas	50cl 23.00	75cl 32.00
Aligoté <i>ce cépage à fait la réputation du Domaine</i>	50cl 27.00	75cl 38.00
Curiades Blanc <i>assemblage de Chardonnay, Chasselas et Savagnin</i>	50cl 27.00	75cl 38.00
Chardonnay	50cl 32.00	75cl 46.00
Chardonnay <i>version barrique élevé une année pleine en barrique de chêne sur fines lies, non filtré</i>		75cl 62.00
Cuvée Eugénie <i>vinifiée en exclusivité pour le restaurant assemblage de Chardonnay, Viognier et Savagnin</i>		75cl 52.00
Sauvignon	50cl 36.00	75cl 54.00
Sauvignon version barrique <i>plus subtil et non filtré</i>		75 cl 59.00
Viognier <i>rendu célèbre par l'appellation Condrieu en Côtes du Rhône</i>		75cl 57.00
Savagnin		75cl 59.00

## LE MOUSSEUX

« Cuvée » vin mousseux 75cl 85.00  
*composé d'un tiers de Chardonnay et deux tiers de Pinot Noir*

## LES ROSÉS

Rosé de Gamay 'Pink' 50cl 22.00 75cl 32.00

Œil de Perdrix 50cl 27.00 75 cl 42.00  
*100% Pinot Noir en courte macération*

Rosé 'Prestige' 75cl 58.00  
*100% Garanoir vendangés 'sur le fruit'*

## LES DOUX

Chardonnay Passerillé 50cl 77.00  
*les raisins (Chardonnay) flétrissent 2 mois en caissettes avant pressurage  
le nectar passe une année en barrique de chêne qui donne un vin très doux et acidulé*

l'Essentiel 50cl 66.00  
*vin muté afin d'obtenir un vin liquoreux, composé uniquement de Gamaret  
élevage pendant une année en barrique*

## LES ROUGES

Gamay	50cl 24.00	75cl 34.00
Curiades Rouge <i>Assemblage de Gamay sélectionné, de Pinot Noir et de Gamaret</i>	50cl 32.00	75cl 47.00
Pinot Noir	50cl 32.00	75cl 47.00
Pinot Noir version barrique <i>sélection des meilleures parcelles avec rendements limités vinifiées en barriques de chêne de 228 litres et non filtrés</i>		75cl 68.00
Gamaret <i>croisement de Gamay et Reichensteiner</i>	50cl 40.50	75cl 58.00
Cuvée Jules <i>vinifiée en exclusivité pour le restaurant assemblage de Gamaret, Merlot et Pinot Noir</i>		75cl 53.00
Marquis de Coudrée <i>composé de 70 à 80% de Merlot, accompagné de Cabernet Franc et de Cabernet Sauvignon, élevé en barrique</i>	50cl 40.50	75cl 58.00
l'Esprit de Genève <i>ambassadeur devins de Genève, dont la production est régie par une charte assemblage de cépages rouges avec au moins 50% de Gamay vieilles vignes élevé en barrique</i>		75cl 65.00
l'Authentique <i>Récoltés sur de vieux ceps de Gamay, vinifié en barriques, non filtré, sans sulfites ajoutés</i>		75cl 58.00
l'Absolu <i>assemblage de cépages rouges comportant un minimum de 80% de Gamaret nos meilleurs raisins vinifié en barriques, non filtré, sans sulfites ajoutés</i>		75cl 68.00
La Cuvée des trois Ours <i>issue de nobles cépages rouges vinifiée selon la tradition des Amarone, raisins cueillis à maturité puis séchés plusieurs semaines avant son cuvage long suivi d'un élevage en barrique de chêne durant 18 mois</i>		75cl 96.00

## Sélection des vins Genevois et du Pays

---

### LES BLANCS

#### Bernex

Domaine de Beauvent, Jérôme Cruz

-Chenin 75cl 55.00

*Chenin blanc*

-Nature Blanc 75cl 57.00

*100% Chardonnay, vinifié en vin nature, non filtré et sans soufre rajouté*

#### Dardagny

Domaine de Centaure, Julien Ramu

-Lémanus 70cl 43.00

*assemblage de 60% Chasselas, 20% Sheurebe et 10% Chardonnay*

-Sphinx 70cl 48.50

*Findling (cépage)*

-Saturnales 70cl 48.50

*Kerner (croisement entre le Riesling et le Trollinger rouge)*

Clos de Pins, Marc Ramu

-Pinot Gris 70cl 52.00

Domaine Dugerdil, Sophie Dugerdil

-Pinot Blanc 75cl 61.00

-C'est pas moi, c'est Louis 75cl 69.00

*blanc de Merlot*

#### Lully

Mermoud Vignerons

-Numéro 102 75cl 52.50

*Pinot Blanc élevé 11 mois en tonneau de chêne demi-muid (600 litres)*

## Peissy

Domaine des Charmes, Anne, Bernard et Olivier Conne	
-Griset Blanc	75cl 44.00
<i>Findling (cépage)</i>	
-Paganum	75cl 55.00
<i>Savagnin élevé en barrique</i>	
Domaine de Grand'Cour, Jean-Pierre Pellegrin	
-Grand'Cour Blanc	75cl 120.00
<i>assemblage de Kerner, Sauvignon et Riesling</i>	

## Sézenove

Cave de Sézenove, Bernard Bosseau	
-Hermine Blanche	75cl 61.00
<i>assemblage de Chardonnay et Sauvignon Blanc élevé en barrique</i>	

## Soral

Domaine de la Merrière, Justine et Christophe Batardon	
-Kern blanc	75cl 49.00
<i>assemblage de Kerner et Sauvignon Blanc</i>	

## Valais

Domaine de l'Alchémille, Albert Luisier à Fully	
-Petite Arvine	75cl 59.50
-Johannisberg	75cl 58.00

## LES ROUGES

### Athénaz

Domaine des Graves, Kristèle et Nicolas Cadoux

-La petite demoiselle d'Avusy 75cl 69.50

*assemblage de Merlot et Cabernet Franc*

### Bernex

Domaine de Beauvent, Jérôme Cruz

-Champs Fleury 75cl 63.00

*assemblage de Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot*

*élevage en fût de chêne*

-Nature Rouge 75cl 66.00

*Assemblage de Gamay et Syrah, vinifié en vin nature, non filtré et sans soufre rajouté*

### Dardagny

Domaine de Centaure, Julien Ramu

-Légende 70cl 62.00

*Assemblage de Gamaret et Garanoir élevé 12 mois en fût de chêne*

Domaine de Chafalet, Mathurin et Guy Ramu

-Le Franc Bec 75cl 69.50

*100% Malbec*

Domaine Dugerdil, Sophie Dugerdil

-Syrah 75cl 69.50

Domaine les Hutins, Emilienne et Jean Hutin

-Merlot 75cl 59.00

-Bertholier 75cl 84.00

*assemblage de Gamaret, Cabernet Sauvignon et Merlot, élevé en barrique*

Clos des Pin, Marc Ramu

-Cabernet Sauvignon 70cl 68.00

*élevé en fût de chêne*

## Graubünden

La maison Von Salis

-Pinot Noir

75cl 85.50

## Lully

Domaine des Bonnettes, Francesca et Dominique Maigre

-Sola Nero

75cl 71.00

*assemblage de Merlot, Gamaret et Pinot Noir*

Mermoud Vignerons

-Numéro 3

75cl 52.00

*assemblage de Gamay, Gamaret et Pinot Noir*

-Le Cabernet Franc

75cl 76.00

Domaine de la République et canton de Genève

-Gamaret - Garanoir

75cl 63.00

*vignes sur le coteaux de Lully*

*élevé 10 mois fût de chêne*

## Peissy

Domaine des Charmes, Anne, Bernard et Olivier Conne

-Baron rouge

75cl 45.00

*Gamay vieille vigne*

-Merlot

75cl 78.50

*élevé en fut de chêne*

Domaine Grand'Cour, Jean-Pierre Pellegrin

-Grand'Cour Rouge

75cl 123.00

*assemblage de Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon*

Domaine des trois étoiles, Michel Tuor et Didier Fischer

-l'Amprô

75cl 73.00

*assemblage de Gamaret et Garanoir*



## Sézenove

Domaine des Grands Buissons, Marc et Patrick Favre

-Laudy

75cl 69.00

*assemblage de Merlot, Gamaret et Garanoir*

*élevé 12 mois en barrique*

Cavé de Sézenove, Bernard Bosseau

-Pierres Noires

75cl 64.00

*assemblage de Syrah, Merlot, Gamaret et Ancellotta*

## Soral

Domaine de la Merrière, Justine et Christophe Batardon

-Noir Désir

75cl 62.00

*assemblage de Chaudenay, Pinot Noir et Garanoir*

*élevé en fût de chêne*

-Galotta du coin

75cl 68.50

*100% Galotta (Croisement de Ancellotta et Gamay)*

*vin nature sans soufre, ni produits chimiques.*

*élevé en barrique, sans filtration, ni collage*

Mr Meier, Naef et Pavlousek

-QV intime

75cl 84.00

*quand trois passionnés de vin décident de faire leur cuvée*

*assemblage de Cabernet Sauvignon et Merlot*

## Valais

Domaine de l'Alchémille, Albert Luisier à Fully

-Humagne Rouge

75cl 63.00

-Syrah

75cl 67.00

## Sélection des vins Français

---

### LES BLANCS

#### Champagne

Pommery Brut Apanage, maturation de quatre années 75cl 118.00

#### Châteauneuf du Pape

Château Mont-Redon, famille Abeille-Fabre  
-Lirac Blanc (2021) 75cl 56.00  
*assemblage de Clairette, Grenache blanc, Roussanne et Viognier*

#### Val de Loire

Donatien Bahuaud  
-La Bibliothèque, Pouilly Fumé (2021) 75cl 66.00  
*100% Sauvignon blanc*

## LES ROUGES

### Bordeaux

- Thierry Valette à Belves de Castillon (Domaine en bio)  
-La Cuvée Bistrot de Puy Arnaud (2015) 75cl 63.00  
*assemblage de Merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc*
- Château Chasse-Spleen à Moulis en Médoc  
-L'oratoire de Chasse-Spleen (2019) 75cl 92.00  
*assemblage de Cabernet Sauvignon principalement, Merlot et Petit Verdot*
- Château Giscours (2015 ou 2016)  
Grand Cru classé AOC Margaux 75cl 226.00  
*assemblage de 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot et 5% Petit Verdot*
- Château Carbonnieux (2019)  
Grand Cru classé AOP Pessac-Léognan 75cl 124.00  
*assemblage de 49% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit Verdot et 2% Cabernet Franc*

### Bourgogne

- Domaine Chandon de Briailles, Pernand Vergelesses  
-Les Vergelesses 1<sup>er</sup> Cru AOC (2017) 75cl 156.00
- Côte de Beaune, Joseph Drouhin  
-Pommard 1<sup>er</sup> Cru AOC Les Chanlins-Bas (2018) 75cl 165.00

## Côtes du Rhône

Jean-Luc Colombo à Cornas

-Les Fées Brunes, Crozes Hermitage (2021)

75cl 78.00

*100% Syrah*

Château Mont-Redon, famille Abeille-Fabre

-Réserve Mont-Redon – Gigondas (2019)

75cl 72.00

*Assemblage de 85% Grenache 9% Syrah et 6% Mourvèdre, vignes de plus de 70 ans*

## Languedoc

Château l'Ermitage à Saint Gilles

-Costières de Nîmes (2017)

75cl 47.00

*assemblage de Syrah, Mourvèdre et Grenache*

Domaine de la Croix-Belle, famille Boyer, Côte de Thongue

-Le Champ des Calades, IGP (2016)

75cl 41.00

*assemblage de Cabernet Sauvignon et Syrah (Élevé en fûts de chênes)*

## Val de Loire

Domaine « Gerald Tapin »

-Chinon « Cuvée Prestige, La Mare au Diable » (2017)

75cl 48.00

*100% Cabernet Franc*