

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

---

« La Cuvée » Vin Mousseux	1dl 13.00
Chasselas	1dl 5.60
Aligoté	1dl 5.80
Chardonnay	1dl 7.10
Sauvignon	1dl 8.30
Cuvée Eugénie	1dl 8.50
Rosé 'Prestige'	1dl 8.90
Rosé de Gamay 'Pink'	1dl 5.60
Pinot Noir	1dl 7.20
Gamaret	1dl 8.90
Marquis de Coudrée	1dl 8.90
Cuvée Jules	1dl 8.60

## Sélection des vins servis au verre du vin genevois

---

Spinx Domaine de Centaure, Julien Ramu à Dardagny <i>100% Findling</i>	1dl 7.60
Baron Rouge Domaine des Charmes, Anne, Bernard et Olivier Conne à Peissy <i>Gamay Vieille Vignes</i>	1dl 7.10
Champs Fleury Domaine de Beauvent, Jérôme Cruz à Bernex <i>assemblage de Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot, en fût de chêne</i>	1dl 10.50

# Sélection des vins du Domaine des Curiades

## Famille Dupraz à Lully

---

### LES BLANCS

Chasselas 2025	50cl 25.00	75cl 36.00
Aligoté 2025 <i>ce cépage a fait la réputation du Domaine</i>	50cl 27.00	75cl 38.00
Curiades Blanc 2024 <i>assemblage d'Aligoté, de Chardonnay, de Sauvignon et de Viognier.</i>	50cl 27.00	75cl 38.00
Chardonnay 2024	50cl 32.00	75cl 46.00
Chardonnay 2022 <i>version barrique élevé une année pleine en barrique de chêne sur fines lies, non filtré</i>		75cl 62.00
Cuvée Eugénie 2024 <i>vinifiée en exclusivité pour le restaurant assemblage de Chardonnay, Viognier et Savagnin</i>		75cl 55.00
Sauvignon 2024	50cl 36.00	75cl 54.00
Sauvignon version barrique 2022 <i>plus subtil et non filtré</i>		75 cl 59.00
Viognier 2023 <i>rendu célèbre par l'appellation Condrieu en Côtes du Rhône</i>		75cl 57.00
Savagnin 2023		75cl 59.00

# Sélection des vins du Domaine des Curiades

## Famille Dupraz à Lully

---

### LE MOUSSEUX

« Cuvée » vin mousseux 75cl 85.00  
*composé d'un tiers d'aligoté et deux tiers de Pinot Noir  
récoltés et vinifiées selon le savoir-faire champenois*

### LES ROSÉS

Rosé de Gamay 'Pink' 2024 50cl 25.00 75cl 36.00

Œil de Perdrix 2024 50cl 27.00 75 cl 42.00  
*100% Pinot Noir en courte macération*

Rosé 'Prestige' 2024 75cl 58.00  
*100% Garanoir vendangés 'sur le fruit'*

### LES DOUX

Chardonnay Passerillé 2022 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*

'Essentiel' 2023 50cl 66.00  
*vin muté afin d'obtenir un vin liquoreux, composé uniquement de Gamaret  
élevage pendant une année en barrique*

# Sélection des vins du Domaine des Curiades

## Famille Dupraz à Lully

---

### LES ROUGES

Gamay 2025	50cl 27.00	75cl 38.00
Curiades Rouge 2024 <i>Assemblage de Gamay sélectionné, de Pinot Noir et de Gamaret</i>	50cl 32.00	75cl 47.00
Pinot Noir 2024	50cl 32.00	75cl 47.00
Pinot Noir version barrique 2024 <i>sélection des meilleures parcelles avec rendements limités vinifiées en barriques de chêne de 228 litres et non filtrés</i>		75cl 68.00
Gamaret 2023 <i>croisement de Gamay et Reichensteiner</i>	50cl 40.50	75cl 58.00
Cuvée Jules 2023 <i>vinifiée en exclusivité pour le restaurant assemblage de Gamaret, Merlot et Pinot Noir</i>		75cl 56.00
Marquis de Coudrée 2023 <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 2023 <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 2022 <i>Récoltés sur de vieux ceps de Gamay, vinifié en barriques, non filtré, sans sulfites ajoutés</i>		75cl 58.00
L'Absolu 2021 <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 2024 <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 88.00

---

# Sélection des vins Genevois et du Pays

---

## LES BLANCS

### Aire-la-Ville

Domaine d'Esize, Christophe Bosson

-Roussane 2023

75cl 68.00

*100% Roussanne élevé en barrique, vignoble de Bardonnex*

### Bernex

Domaine de Beauvent, Jérôme Cruz

-Chenin 2023

75cl 55.00

*Chenin blanc*

-Nature Blanc 2023

75cl 57.00

*Assemblage de Chenin blanc et Chasselas,  
vinifié en vin nature, non filtré et sans soufre rajouté*

### Dardagny

Domaine de Centaure, Julien Ramu

-Lémanus 2022

70cl 43.00

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

-Sphinx 2021

70cl 48.50

*Findling (cépage)*

Clos de Pins, Marc Ramu

-Pinot Gris 2022

70cl 48.00

Domaine Dugerdil, Sophie Dugerdil

-Pinot Blanc 2023

75cl 54.00

-C'est pas moi, c'est Louis 2020

75cl 69.00

*blanc de Merlot*

Stéphane Gros

-Topaze 2021

75cl 88.00

*assemblage de Pinot Blanc et Chardonnay, élève en barrique*

### Laconnex

Château de Laconnex, Lucie Heritier et Maxime Dethurens

-La Cuvée du Beau Père 2024

75cl 45.50

*Assemblage de Riesling, Viognier et Chardonnay*

# Sélection des vins Genevois et du Pays

## LES BLANCS

### Lully

Mermoud Vignerons

-Numéro 102 2023 75cl 56.00

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

### Peissy

Domaine des Charmes, Anne, Bernard et Olivier Conne

-Griset Blanc 2024 75cl 44.00

*Findling (cépage)*

-Paganum 2023 75cl 57.00

*Savagnin élevé en barrique*

Domaine de Grand'Cour, Jean-Pierre Pellegrin

-Grand'Cour Blanc 2022 75cl 120.00

*assemblage de Kerner, Sauvignon et Riesling*

### Satigny

Domaine du Paradis, Jérémie Burgdorfer

-Châtelaine Blanche 2022 75cl 58.00

*assemblage Marsanne et Roussane élevée en barrique de chêne*

*une petite merveille de la ville (l'ancienne parcelle de chez Zep)*

### Sézenove

Cave de Sézenove, Bernard Bosseau

-Hermine Blanche 2022 75cl 61.00

*90% de Chardonnay et 10% de Sauvignon élevé en barrique*

### Soral

Domaine de la Mermière, Justine et Christophe Batardon

-Kern blanc 2024 75cl 49.00

*assemblage de Kerner et Sauvignon Blanc*

-Altesse 2023 75cl 63.00

### Valais

Simon et Régis Bagnoud, coteaux de Sierre à Flanthey

-Petite Arvine 2024 75cl 67.00

# Sélection des vins Genevois et du Pays

---

## LES ROUGES

### Aire-la-Ville

Domaine d'Esize, Christophe Bosson

-Touriga Nacional 2022 75cl 68.00

*100% Touriga Nacional élevé en barrique, vignoble de Bardonnex*

### Athénaz

Domaine des Graves, Kristèle et Nicolas Cadoux

-La petite demoiselle d'Avusy 2021 75cl 68.00

*assemblage de Merlot et Cabernet Franc*

### Bernex

Domaine de Beauvent, Jérôme Cruz

-Champs Fleury 2022 75cl 68.50

*assemblage de Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot, en fût de chêne*

-Nature Rouge 2023 75cl 66.00

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

### Dardagny

Domaine de Centaure, Julien Ramu

-Légende 2023 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 2021 100% Malbec 75cl 69.50

Domaine Dugerdil, Sophie Dugerdil

-Syrah 2023 75cl 69.50

Domaine les Hutins, Emilienne et Jean Hutin

-Merlot 2023 75cl 61.00

-Bertholier 2021 75cl 84.00

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

Clos des Pin, Marc Ramu

-Cabernet Sauvignon 2022 élevé en fût de chêne 70cl 68.00

Stéphane Gros

-Carmin 75cl 88.00

*assemblage de Cabernet et Merlot, élève en barrique*

-Garance 75cl 88.00

*assemblage de Gamay et Garanoir, élève en barrique*

# Sélection des vins Genevois et du Pays

---

## LES ROUGES

### Grisons

Weingut Möhr-Niggli

-Pilgrim 2022 75cl 143.00  
*Un monument de la viticulture grisonne, Pinot Noir issu de leurs meilleures vignes  
Situé en altitude, élevage en barrique durant 14 à 20 mois*

### Laconnex

Château de Laconnex, Lucie Heritier et Maxime Dethurens

-La Cuvée des Lions 2023 75cl 52.00  
*Assemblage Garanoir et Merlot, élevé 12 mois en barriques de deux à trois ans*  
-Syrah 2022 75cl 68.00  
*élevé 12 mois en barriques*

### Lully

Domaine des Bonnettes, Francesca et Dominique Maigre

-Sola Nero 2022 75cl 71.00  
*assemblage de Merlot, Gamaret et Pinot Noir*

Mermoud Vignerons

-Numéro 3 2024 75cl 52.00  
*assemblage de Gamay, Gamaret et Pinot Noir*  
-Le Cabernet Franc 2021 75cl 82.00

Domaine de la République et canton de Genève

Post Tenebras Lux 2023 75cl 63.00  
*Assemblage de Gamaret et Garanoir élevé 10 mois fût de chêne*

### Neuchâtel

Les vins Porret à Cortaillod

-Pinot Noir 2023 75cl 61.00  
*macération à froid et élevage d'une année en foudres de chêne*

# Sélection des vins Genevois et du Pays

---

## LES ROUGES

### Peissy

Domaine des Charmes, Anne, Bernard et Olivier Conne  
-Baron rouge 2023 75cl 45.00  
*Gamay vieille vigne*  
-Merlot 2023 75cl 78.50  
*élevé en fut de chêne*

Domaine Grand'Cour, Jean-Pierre Pellegrin  
-Grand'Cour Rouge 2021 75cl 123.00  
*assemblage de Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon*

Domaine des trois étoiles, Michel Tuor et Didier Fischer  
-l'Amprô 2022 75cl 73.00  
*assemblage de Gamaret et Garanoir*

### Satigny

Domaine Grand Clos, Jean-Michel Novelle  
-Empreinte noire 2023 75cl 76.00  
*assemblage de Pinot Noir, Gamay et Cabernet Franc élevé 24 mois en barrique*  
-Iconique pinot noir 2022 75cl 95.00  
*Pinot noir typé et atypique, vignes de soixante ans et plus*

Domaine du Paradis, Jérémie Burgdorfer  
-Angel 2023 75cl 52.00  
*100% Grenache, en cuve afin de garder sa fraîcheur*  
-Pont des Soupirs 2022 75cl 74.00  
*assemblage de Cabernet-franc, Cabernet-sauvignon, Gamaret et Merlot en barrique*

### Sézenove

Domaine des Grands Buissons, Marc et Patrick Favre  
-Laudy 2022 75cl 69.00  
*assemblage de Merlot, Gamaret et Garanoir. Élevé 12 mois en barrique*

Cavé de Sézenove, Bernard Bosseau  
-Pierres Noires 2022 75cl 64.00  
*assemblage de Syrah, Merlot, Gamaret et Ancellotta*

# Sélection des vins Genevois et du Pays

---

## LES ROUGES

### Soral

Domaine de la Mermière, Justine et Christophe Batardon

-Noir Désir 2022 75cl 62.00

*assemblage de Chaudenay, Pinot Noir et Garanoir  
élevé en fût de chêne*

-Galotta du coin 2023 75cl 69.00

*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 2022 75cl 84.00

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

*assemblage de Cabernet Sauvignon et Merlot*

### Valais

Simon et Régis Bagnoud, coteaux de Sierre à Flanthey

-Humagne Rouge 2023 75cl 68.00

-Syrah 2023 75cl 82.00

# Sélection des vins Français

---

## LES BLANCS

### Champagne

Pommery Brut Apanage, maturation de quatre années 75cl 118.00

### Côtes du Rhône

Château Mont-Redon, famille Abeille-Fabre  
-Lirac Blanc 2022 75cl 56.00  
*assemblage de Clairette, Grenache blanc, Roussanne et Viognier*

### Val de Loire

Domaine de la Croisée, Nolwenn et Matthieu Maudry  
-Magma, Pouilly Fumé 2023 75cl 66.00  
*100% Sauvignon blanc*  
*Domaine en agriculture biologique*

# Sélection des vins Français

---

## LES ROUGES

### Bordeaux

Château Falfas 2019

-Côte de Bourg AOC, Véronique et John Cochran 75cl 68.00

*vin biologique et viticulture biodynamique*

*assemblage de 55% Merlot, 30% cabernet sauvignon, 10% cabernet franc et 5% Malbec*

-L'oratoire de Chasse-Spleen 2020

Château Chasse-Spleen à Moulis en Médoc 75cl 92.00

*assemblage de Cabernet Sauvignon principalement, Merlot et Petit Verdot*

-Saintayme 2022

Grand Cru classé Saint-émilion

Noëmi et Constance Durantou 75cl 64.00

*100% merlot, Vin vif, sur le fruit et légèrement boisé*

-Château Giscours 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, Savigny-les-Beaune

-Aux Fourneaux 1<sup>er</sup> Cru AOC 2020 75cl 156.00

*Côte de Beaune, Joseph Drouhin*

-Pommard 1<sup>er</sup> Cru AOC Les Chanlins-Bas 2018 75cl 165.00

# Sélection des vins Français

---

## LES ROUGES

### Côtes du Rhône

Jean-Luc Colombo à Cornas

-Les Fées Brunes, Crozes Hermitage 2022 75cl 78.00  
100% Syrah

Frédéric Engerer et Jérôme Malet 75cl 58.00

Domaine Fontbonau en Drôme Provençale

-Les Chaux Rouge 2018

*Assemblage de 85% Grenache et 15% Syrah*

*Vin nature sans soufre, ni intrants extérieurs, élevé en foudres de chênes (30hl)*

Château Mont-Redon, famille Abeille-Fabre

-Réserve Mont-Redon – Gigondas 2021 75cl 72.00

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

-Châteauneuf-du-Pape 2020 75cl 112.00

*Assemblage des 13 cépages autorisés en AOC – Élevé en partie en fût de Chêne (12 mois)*

*Principalement Grenache, Syrah et Mourvèdre puis Cinsault, Counoise, Muscardin, Vaccarèse*

Domaine Jolivet, Bastien Jolivet

-Saint-Joseph - L'instinct 2023 75cl 71.00

*100% Syrah qui provient des sols granitiques, élevage de 12 mois en fût de chêne (vin bio)*

### Languedoc

Domaine l'Herms, Matthieu Torquebiau

-Terrasse du Larzac 2022 75cl 52.00

*assemblage de Syrah, Mourvèdre et Grenache (Élevé 24 mois en demi-muids, non filtré)*

### Val de Loire

Château Yvonne, Mathieu Vallée

-La Folie « Saumur Champigny » 2022 75cl 57.00

*100% Cabernet Franc, élevé pendant 12 mois en cuve bois tronconique (vin bio)*