

# La Cave du Grand-Bec

## Carte des Vins



*Les vins dont on se souvient ne sont pas spécialement les plus fins,  
les meilleurs crus ne sont pas une garantie de plaisir  
si nourriture et contexte ne sont pas favorables ...*

*H. WARNER ALLEN*

*Dominique et son équipe s'activent en cuisine*

*Pour travailler des produits de qualité*

*... Laissez-leur un peu de temps ...*

*Pour transformer ces quelques instants en plaisir,*

*nous vous invitons à déguster :*

*Nos apéritifs de fabrication artisanale 4,00 € (5cl)*



*à la framboise  
à la fraise des bois  
à la poire  
à la gentiane  
au genépi*

*Une coupe de Champagne Brut 8,00 € (12 cl)*

# La Savoie

## Vins Rouges

	37,5 cl.	75 cl.
<b>Mondeuse d'Arbin - Domaine de l'Idylle</b> <i>Des arômes concentrés de petits fruits rouges et de fleurs printanières. Une Mondeuse « idyllique » à découvrir sur nos viandes rouges et gibiers.</i>	<b>16,00 €</b>	<b>27,00 €</b>
<b>Pinot - Domaine de l'Idylle</b> <i>Des arômes de petits fruits rouges. Un Pinot Noir original à découvrir.</i>	<b>14,50 €</b>	<b>25,00 €</b>
<b>Gamay « Vieilles Vignes » - Cru Jongieux - François Carrel</b> <i>Puissance en bouche et complexité aromatique. Il a tous les atouts d'un grand !</i>	<b>14,00 €</b>	<b>24,00 €</b>
<b>Persan - Domaine Saint Germain</b>  <i>Vieux cépage savoyard cultivé sur 3 ha seulement à découvrir par curiosité ou pour le plaisir ! Vin puissant et charpenté développant des arômes de framboise, de violette, de fruits rouges et de cuir.</i>		<b>29,00 €</b>

## Vins Rosés

<b>Rosé - Domaine de l'Idylle</b> <i>Très agréable en bouche avec des arômes de petites fleurs blanches.</i>	<b>13,00 €</b>	<b>21,00 €</b>
---	----------------	----------------

## Vins Blancs

<b>Apremont Vieilles Vignes- Domaine Blard et Fils - Cuvée Thomas</b> <i>Issu de ceps de quarante ans, ce millésime libère des parfums de chèvrefeuille et de silex. Un agréable prélude à la fraîcheur minérale de la bouche, qui séduit dès l'attaque. Des nuances florales et fruitées (tilleul et abricot) viennent y compléter la palette aromatique.</i>	<b>14,00 €</b>	<b>24,00 €</b>
<b>Roussette (cépage Altesse) – Maison Trosset</b> <i>Ample et rond, notes florales, miel.</i>		<b>24,00 €</b>
<b>Chignin Bergeron - Yves Girard- Madoux</b> <i>De l'ampleur, du gras, un grand blanc de Savoie.</i>	<b>17,00 €</b>	<b>32,00 €</b>
<b>Roussette Vieilles Vignes « Château de Monterminod » - Maison Perrier et Fils</b> <i>Production exceptionnellement faible. Vendanges manuelles d'une altesse ramassée très mûre. Un vin jaune et brillant. Subtil et frais, notes fleuries et fruitées au nez, équilibré et très structuré à la fois vif et plein avec un très bel amer de l'écorce d'orange en fin de bouche.</i>		<b>31,00 €</b>
<b>Roussette Marestel « La Favresse » – La Cave du Prieuré – Barlet Raymond &amp; Fils</b> <i>Vin souple et légèrement moelleux avec des parfums d'amande, de noisette et de vanille. Vin élevé traditionnellement en fût de chêne.</i>		<b>33,00 €</b>
<b>Chignin Bergeron Vieilli en Fût d'Acacia - Yves Girard- Madoux</b> <i>Elevé en fût d'acacia et vinifié comme un vin de garde, ce vin présente des notes confiturées, miellées et vanillées rappelant en bouche le pain d'épices.</i>		<b>35,00 €</b>

# La Vallée du Rhône

## Vins Rouges

	37,5 cl.	75 cl.
<b>Côtes du Rhône village A.O.C. Vignoble de Coste Clavelle</b> <i>Robe rouge rubis livrant des notes de fruits confits et de sous bois pour une finale épicée.</i>	(50 cl.) <b>13,50 €</b>	<b>22,00 €</b>
<b>Vacqueyras – A.O.C. Domaine le vieux clocher J.M. ARNOUX</b> <i>Une robe grenat profond, de puissants effluves fruités, agrémentés de quelques nuances d'épices.</i>		<b>27,00 €</b>
<b>Crozes Hermitage A.O.C. Domaine Pochon</b> <i>Bouche équilibrée, truffée, finesse pour ce cru de la Vallée du Rhône Nord.</i>	<b>17,00 €</b>	<b>29,50 €</b>
<b>Saint-Joseph – A.O.C. Pierre GAILLARD</b> <i>Un vin élégant, fruité et charnu.</i>		<b>35,00 €</b>
<b>Châteauneuf-du-Pape – A.O.C. Les Granières de la Nerthe</b> <i>Robe intenses, nez sauvage : Cuire, animal, sur une bouche discrètement boisée. Gras et rondeur donnent un volume optimal au palais. A noter sa belle finale de noyau de cerise.</i>		<b>39,00 €</b>

 Vin issu de raisins de l'agriculture biologique, contrôlée par Ecocert.

# Le Beaujolais

## Vins Rouges

	37,5 cl.	75 cl.
<b>Juliéna – A.O.C. Domaine J.M. Bessone</b> <i>Une robe rubis et d'élégants parfums de pivoine, d'iris et de fruits.</i>		<b>24,00 €</b>
<b>Fleurie – A.O.C. Domaine J.M. Bessone</b> <i>Une bonne attaque, un fruité intéressant qui englobe un vin assez structuré.</i>		<b>24,00 €</b>
<b>Morgon – A.O.C. Domaine de Corcelette</b> <i>Belle robe claire au nez d'une grande franchise de petits fruits des bois.</i>	<b>15,00 €</b>	<b>25,00 €</b>
<b>St Amour – A.O.C. Domaine J.M. Bessone</b> <i>Une robe rouge rubis soutenue aux reflets grenat, le nez s'ouvre sur des arômes de fruits noirs comme la mure et la myrtille. On perçoit aussi quelques notes poivrées et de roses séchées.</i>		<b>25,00 €</b>
<b>Moulin à Vent Vieilles vignes – A.O.C. Domaine du Granit "La Rochelle"</b> <i>Robe rubis foncée très dense, ornaît de légers reflets grenat. La bouche charnue et onctueuse. Quelques notes plus épicées en finale apportent un léger croquant.</i>		<b>26,00 €</b>

## Vin Rosé

<b>Rosé d'une nuit - Beaujolais – A.O.C. Château de Corcelles</b> <i>Rond et vif avec une bonne tenue en bouche, dominée par des notes de pamplemousse rosé</i>		<b>24,00 €</b>
--	--	----------------

# La Bourgogne

## Vins Rouges

	37,5 cl.	75 cl.
<b>Hautes Côtes de Nuits - A.O.C. David Duband</b> <i>Joli vin soyeux sur des notes de fruits rouges confiturés et de sous-bois. L'ensemble est bien équilibré et très agréable.</i>	<b>17,00 €</b>	<b>31,00 €</b>
<b>Marsannay – A.O.C. Dominique Laurent</b> <i>Un vin plein et charnu aux arômes de fruits rouges – Une belle fraîcheur minérale en fin de bouche.</i>		<b>32,00 €</b>
<b>Rully 1<sup>er</sup> Cru – A.C. « Préaux » Domaine P. Jacqueson</b> <i>Nez sur les fruits rouges écrasés, pointe d'épices et de poivre. Bouche robuste sur des tanins affirmés qui se fondent rapidement sur une finale gouleyante, longue et salivante.</i>		<b>36,00 €</b>
<b>Santenay Vieilles Vignes – A.O.C. V.Girardin</b> <i>Doté d'une robe couleur rubis, il exhale des arômes de fruits rouges et témoigne d'une bouche ample et généreuse.</i>		<b>36,00 €</b>
<b>Pommard – A.O.C. « Les Trois Follots » Prunier-Bonheur</b> <i>Le bouquet est déjà bien développé avec des notes fruitées, poivrées et de sous bois. En bouche, on apprécie ses tanins soyeux, et la palette aromatique s'enrichit de notes légèrement boisées - vanillées. Grande persistance aromatique.</i>		<b>69,00 €</b>

## Vins Blancs

<b>Saint Veran – A. C. Domaine Corsin</b> <i>Ce vin présente une robe or pâle et brillante, ourlée de reflets verts. Son nez est expressif, fin et élégant, agrémenté de fines notes boisées. Sa complexité aromatique se construit entre le fruit et les fleurs blanches. Sa bouche est dense, riche, avec des touches minérales prolongées par une jolie finale, généreuse et légèrement acidulée.</i>	<b>15,50 €</b>	<b>29,00 €</b>
<b>Rully 1<sup>er</sup> Cru – A.C. « La Pucelle » Domaine P. Jacqueson</b> <i>Ce vin est porté par un fruit généreux délicat et subtil. La palette aromatique est riche, elle associe les agrumes et les fleurs blanches. La fin de bouche reste vive et fraîche.</i>		<b>Rupture de stock</b>
<b>Chablis – A.O.C. Domaine Laroche</b> <i>Sec, tendre et frais, au nez de noisette, d'acacia et de chèvrefeuille.</i>		<b>39,00 €</b>

# *Le Bordelais*

## **Vins Rouges**

**Bordeaux – A.O.C. Château Gantonet**

*Un joli fruité, des notes épicées, une bouche ronde et des tanins présents.*

37,5 cl.      75 cl.

**24,00 €**

**Côtes de Bourg – A.O.C. Château De Barbe**

*Une belle robe sombre aux reflets pourpres. Des arômes de raisins mûrs et des notes de cerises. Belle persistance en bouche.*

(50 cl.)      **26,00 €**

**17,00 €**

**Haut Médoc – A.O.C. Victoria II**

*Un joli Bordeaux facile à boire sur toutes nos viandes.*

**28,00 €**

**Saint Emilion - Grand Cru - A.O.C. Clos Petit-Corbin**

*Vin souple et fruité, il est vinifié pour être bu jeune*

**33,00 €**



# La Provence

## Vin Rouge

37,5 cl. 75 cl.

### Les Baux de Provence – La Chapelle de Romanin

*La robe est rubis profond. Premier nez de fruits rouges qui se mêle à des notes d'encens. A l'aération, des notes épicées se mêlent aux arômes de fruits noirs. Enfin, en bouche, l'attaque est franche, ferme, onctueuse. Les tanins sont soyeux, amples, les notes réglissées enrobent le palais.*

**Rupture  
de  
stock**

## Vins Rosés

### IGP Vin de pays des Sables de Camargue Gris de Gris - Domaine du Petit Chaumont

*Lumineux et délicat, un « Gris de Gris » au nez de fruits blancs.*

**22,00 €**

### Côtes de Provence AOC – Romain Desbastides

*Rosé de couleur pâle, frais et fruité.*

(50 cl)

**17,00 € 24,00 €**

### Côtes de Provence AOC – Côté Presqu'île, Minuty

*D'un rose très pâle, élégant et racé. De la fraîcheur et des arômes de pêche*

**25,00 €**



*Vin issu de raisins de l'agriculture biologique, contrôlée par Ecocert*

# Le Languedoc Roussillon

## Vins Rouges

37,5 cl. 75 cl.

### Languedoc – A.O.C. Pic Saint Loup – Mas de l'Oncle Cuvée Elégance

*Nez intense de fruits noirs. Bouche pleine, riche et veloutée.  
Tannins soyeux sur une jolie fraîcheur.*

**29,00 €**

### Languedoc – A.O.C. La Clape – Château Rouquette sur Mer

*Noblesse et fruité, plus de complexité par un élevage en fût de chêne*

**27,00 €**

## Vin Blanc

### Languedoc – A.O.C. La Clape – Château Rouquette sur Mer

*La grande finesse d'un vin blanc floral et fruité*

**27,00 €**

# Le Val de Loire

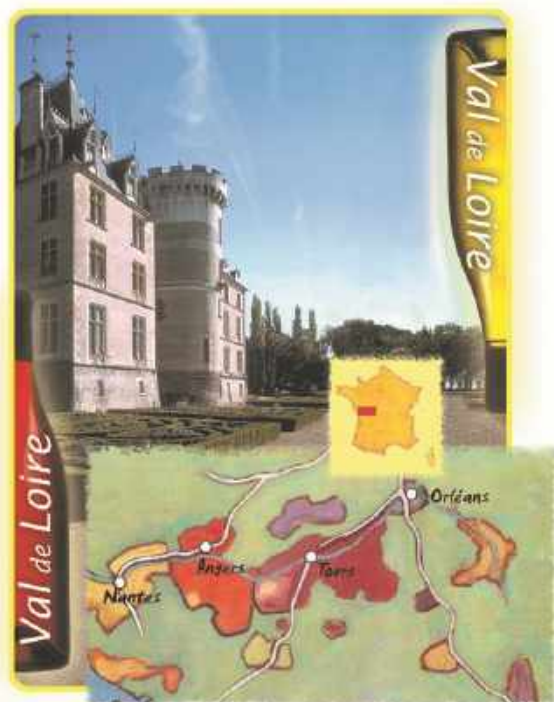
## Vins Rouges

	37,5 cl.	75 cl.
<b>Saumur-Champigny - A.O.C. Domaine Filiatreau</b> <i>Notes de fruits noirs mûrs que l'on retrouve dans une matière ronde avec des tanins agréables.</i>	<b>14,00 €</b>	<b>24,00 €</b>
<b>St Nicolas de Bourgueil – A. C. « Les Rouillères » Domaine Mabileau</b> <i>D'une robe rubis aux nuances de cerise, il exhale des arômes de fruits rouges, une attaque légère ainsi qu'une belle souplesse en bouche.</i>		<b>26,00 €</b>
<b>Sancerre – A.O.C. Domaine Les Châtaigniers</b> <i>En bouche, l'attaque est fraîche, la structure ronde est soutenue par des tanins assouplis.</i>		<b>29,00 €</b>

## Vin Blanc

<b>Sancerre – A.O.C. Domaine Les Châtaigniers</b> <i>Sur ce terroir calcaire, le sauvignon blanc s'exprime magnifiquement à travers des arômes de fleurs blanches et d'agrumes. En bouche on est séduit par le mariage de la souplesse et de la fraîcheur.</i>	<b>29,00 €</b>
---	----------------

 Vin issu de raisins de l'agriculture biologique, contrôlée par Ecocert







# Nos Vins Mousseux

## Savoie

37,5 cl. 75 cl.

### Crémant de Savoie - Domaine de l'Idylle

30,00 €

*Vendanges manuelles en cagette.*

*Le nez est dominé par des arômes floraux, on perçoit des notes briochées. En bouche, la bulle est soyeuse et d'une belle longueur. Conseillé à l'apéritif et au dessert.*

---

# Nos Champagnes

37,5 cl 75 cl.

### Nicolas Feuillate – Brut

51,00 €

*Un nez floral et de fruits à chaire blanche*

### Mumm Cordon Rouge - Brut

59,00 €

*La Cuvée Privilège a un beau perlage, élégant et dense. La couleur jaune or avec des arômes d'agrumes verdâtres associés avec des notes de fruits charnus comme la pêche blanche et l'abricot.*

---

# Moelleux & Liquoreux

## Notre voisin Italien

37,5 cl. 75 cl.

**Moscato d'Asti – DOGC Ca'dei Mandorli**  
*Blanc perlant. Une gourmandise intensément fruitée*

/ **28,00 €**



Grappes rôties par un Botrytis bien sec



Evolution des grains de raisin :  
Grain jaune, pourri plein, botrytisé et rôties

# Nos Vins au Verre

## Vins Blancs

	75 cl.	Le Verre (12 cl)
<b>Roussette (cépage Altesse) – Maison Trosset</b> <i>Fin et floral, arômes de fruits exotiques et de pêches de vignes.</i>	24,00 €	5,00 €
<b>Chablis – A.O.C. Domaine Laroche</b> <i>Sec, tendre et frais, au nez de noisette, d'acacia et de chèvrefeuille.</i>	39,00 €	8,00 €

## Vin Rosé

<b>IGP Méditerranée – La Demoiselle sans Gêne</b>  <i>Très pâle, croquant et frais, au nez de pêche.</i>	5,00 €
--	--------

## Vins Rouges

<b>Côtes de Bourg – A.O.C. Château De Barbe</b> <i>Une belle robe sombre aux reflets pourpres. Des arômes de raisins mûrs et des notes de cerises. Belle persistance en bouche.</i>	26,00 €	6,00 €
<b>Languedoc – A.O.C. Pic Saint Loup</b> <i>Nez intense de fruits noirs. Bouche pleine, riche et veloutée. Tannins soyeux sur une jolie fraîcheur.</i>	29,00 €	7,00 €

 Vin issu de raisins de l'agriculture biologique, contrôlée par Ecocert



# La Sélection du Grand Bec

## Vin Rouge

	75 cl.
<b>Côtes du Ventoux – Maison Arnoux</b> <i>Robe rouge aux reflets violets, un nez gourmand de fruits rouges, de raisin frais et de groseille. En bouche, on croque le raisin.</i>	19,00 €