

# 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      5,00 € (5cl)*



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

*Une coupe de Champagne Brut      9,00 € (12 cl)*

# La Savoie

## Vins Rouges

	37,5 cl.	75 cl.
<b>Mondeuse d'Arbin - AOC - Domaine de l'Idylle</b> Des arômes concentrés de petits fruits rouges et de fleurs printanières. Une Mondeuse « idyllique » à découvrir sur nos viandes rouges et gibiers.		<b>29,00 €</b>
<b>Pinot - AOC - Domaine de l'Idylle</b> Des arômes de petits fruits rouges. Un Pinot Noir original à découvrir.		<b>29,00 €</b>
<b>Gamay « Vieilles Vignes » AOP - Cru Jongieux - François Carrel</b> Puissance en bouche et complexité aromatique. Il a tous les atouts d'un grand !	<b>17,00 €</b>	<b>29,00 €</b>
<b>Persan - AOP - Domaine Saint Germain</b> 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.		<b>31,00 €</b>

## Vins Rosés

<b>Rosé - AOC - Domaine de l'Idylle</b> Très agréable en bouche avec des arômes de petites fleurs blanches.	<b>15,00 €</b>	<b>27,00 €</b>
--	----------------	----------------

## Vins Blancs

<b>Apremont Vieilles Vignes - AOP - Domaine Blard et Fils - Cuvée Thomas</b> 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.	<b>28,00 €</b>	
<b>Roussette (cépage Altesse) - AOP - La Cave du Prieuré - Barlet Raymond &amp; Fils</b> Robe jaune pâle, nez fruité, ananas, pêche, cire d'abeille, bouche riche, moelleuse, avec une bonne persistance.	<b>28,00 €</b>	
<b>Chignin Bergeron - AOC - Yves Girard- Madoux</b> De l'ampleur, du gras, un grand blanc de Savoie.	<b>19,50 €</b>	
<b>Chignin Bergeron - AOP - Phillippe &amp; Sylvain Ravier</b> Un Chignin Bergeron incontournable, ample et gourmand, élevé sur lies. Bouquet complexe de fleurs, fruits confits, épices et notes briochées.	<b>35,00 €</b>	
<b>Roussette « Château de Monterminod » - AOP - Maison Perrier et Fils</b> 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.	<b>27,00 €</b> (50 cl.)	<b>37,00 €</b>
<b>Roussette Marestel « La Favresse » - AOC - La Cave du Prieuré – Barlet Raymond &amp; Fils</b> Vin souple et légèrement moelleux avec des parfums d'amande, de noisette et de vanille. Vin élevé traditionnellement en fût de chêne.		<b>37,00 €</b>
<b>Chignin Bergeron Vieilli en Fût d'Acacia - AOC - Yves Girard- Madoux</b> Elevé en fût d'acacia et vinifié comme un vin de garde, ce vin présente des notes confituriées, miellées et vanillées rappelant en bouche le pain d'épices.		<b>37,00 €</b>

# Nos Coups de Cœur

## Vin Rouge

**Rasteau Les Travès - Domaine des Coteaux des Travers -Côtes du Rhône -Aoc Rasteau**

Ce vin élaboré en biodynamie, est fruité et gourmand.

On retrouve les fruits rouges avec une note finale de réglisse mentholée. Frais et gourmand, ce vin se dégustera en apéritif ou avec une viande blanche comme rouge.

75 cl.

29,00 €

## Vin Rosé

**Symphonie Rosé - Le Caveau Bugiste - Aoc Bugey**

Cette « Cuvée Symphonie » est l'accord harmonieux de 3 cépages dont elle a su tirer le meilleur : La noblesse enjouée du Pinot Noir, La fraîcheur guillerette du Gamay, la douceur du Pinot Gris. Chacun des 3 cépages est cueilli à maturité et est pressé immédiatement sans macération afin d'obtenir un rosé délicat, d'une belle couleur rose pâle et d'une grande finesse. Son nez complexe de fruits rouges (fraise, framboise) et ses notes d'agrumes en font un vin rosé complexe, subtil et délicat.

28,00 €

## Vin Blanc

**Secret - Le Caveau Bugiste - Aoc Bugey**

Quels cépages composent ce vin ? De quels terroirs est-il issu ? Comment a-t-il été vinifié et élevé ? Quel est le millésime ? A vous de deviner !

Si le mystère est entier, c'est pour vous permettre de goûter en toute objectivité cette nouvelle

35,00 €

## Vin Blanc Moelleux

50 cl

**Vin Doux naturel - Domaine des Coteaux des Travers - Côtes du Rhône méridional**

**Aoc Rasteau**

32,00 €

Ce vin doux naturel ambré, élaboré en biodynamie, présente une jolie couleur ambre orangée. On découvre un nez élégant, sur des arômes de fruits secs. Sa bouche est soyeuse, sur des arômes d'abricot et de miel. A déguster en apéritif, avec du foie gras, des fromages persillés ou en dessert.



# La Vallée du Rhône

## Vins Rouges

37,5 cl.

75 cl.

### Côtes du Rhône village A.O.C. Vignoble de Coste Clavelle

Robe rouge rubis livrant des notes de fruits confits et de sous bois pour une finale épicee.

19,00 €  
(50 cl.)

27,00 €  
29,00 €

### Vacqueyras – A.O.C. Domaine le vieux clocher J.M. ARNOUX

Une robe grenat profond, de puissants effluves fruités, agrémentés de quelques nuances d'épices.

### Crozes Hermitage A.O.C. Domaine Pochon

Bouche équilibrée, truffée, finesse pour ce cru de la Vallée du Rhône Nord.

19,50 €

33,00 €

### Saint-Joseph – A.O.C. Les Vins de Vienne—Cuilleron Villard Gaillard

Un vin élégant, fruité et charnu.

40,00 €

### Châteauneuf-du-Pape – A.O.C. Les Granières de la Nerthe



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.

49,50 €

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

# Le Beaujolais

## Vins Rouges

37,5 cl.

75 cl.

### Fleurie – A.O.C. Domaine du Granit

27,00 €

Robe intense agrémentée de beaux reflets pourpres légèrement violacés. Le nez est très fin se dirigeant vers des arômes de pain chaud, de fruits rouges en gelée, de fleurs printanières.

### Morgon – A.O.C. Domaine de Corcelette

16,50 €

Belle robe claire au nez d'une grande franchise de petits fruits des bois.

28,00 €

### St Amour – A.O.C. Domaine du Granit

28,00 €

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.

### Moulin à Vent Vieilles vignes – A.O.C. Domaine du Granit "La Rochelle"

30,00 €

Robe rubis foncée très dense, ornait de légers reflets grenat. La bouche charnue et onctueuse. Quelques notes plus épicees en finale apportent un léger croquant.

## Vin Rosé

### Rosé d'une nuit - Beaujolais – A.O.C. Château de Corcelles

27,00 €

Rond et vif avec une bonne tenue en bouche, dominée par des notes de pamplemousse rosé

# *La Bourgogne*

# **Vins Rouges**

37,5 cl. 75 cl.

**Marsannay – A.O.C. Dominique Laurent** 54,00 €  
*Un vin plein et charnu aux arômes de fruits rouges – Une belle fraîcheur minérale en fin de bouche*

**Santenay Vieilles Vignes – A.O.C. V.Girardin** **56,00 €**  
Doté d'une robe couleur rubis, il exhale des arômes de fruits rouges et témoigne d'une bouche ample et généreuse.

**Rully 1<sup>er</sup> Cru – A.C. « Préaux » Domaine P. Jacqueson** 54,00 €  
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.

**Pommard – A.O.C. « Les Trois Follots » Prunier-Bonheur** 85,00 €  
*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.*

## **Vins Blancs**

**Saint Veran – A. C. Domaine Corsin** **19,50 €** **35,00 €**  
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.

**Chablis – A.O.C. Domaine Laroche** 39,00 €  
Sec, tendre et frais, au nez de noisette, d'acacia et de chèvrefeuille

**Rully – A.C. Domaine P. Jacquesson**  
*Le nez évoque les fleurs blanches accompagnées de quelques agrumes frais, la bouche est tendue dotée d'une belle acidité, la finale salivante. Un Rully tout en fraîcheur et finesse.* **40,00 €**

# Le Bordelais

## Vins Rouges

37,5 cl. 75 cl.

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

28,00 €

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

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

15,50 € 28,00 €

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

### Haut Médoc – A.O.C. Victoria II

31,00 €

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

### Château Réaut - Appellation Côtes de Bordeaux Contrôlée

31,00 €

*Château Réaut vous surprendra par sa puissance, sa rondeur et ses arômes aux notes délicates et épicées.*

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

35,00 €

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



# *La Provence*

37,5 cl. 75 cl.

## **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.*

**26,00 €**

**Côtes de Provence AOC – Romain Desbastides**  
*Rosé de couleur pâle, frais et fruité.*

**27,00 €**

**Côtes de Provence AOC – Côté Presqu’île, Minuty**  
*D'un rose très pâle, élégant et racé. De la fraîcheur et des arômes de pêche*

**29,00 €**



*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.*

**32,00 €**

**Languedoc – A.O.C. La Clape – Château Rouquette sur Mer**  
*Noblesse et fruité, plus de complexité par un élevage en fût de chêne*

**30,00 €**

## **Vin Blanc**

**Languedoc – A.O.C. La Clape – Château Rouquette sur Mer**  
*La grande finesse d'un vin blanc floral et fruité*

**30,00 €**

# Le Val de Loire

## Vins Rouges

37,5 cl.

75 cl.

### St Nicolas de Bourgueil – A. C. « Les Rouillères » Domaine Mabileau



31,00 €

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.

### Sancerre – A.O.C. Domaine Les Châtaigniers

39,00 €

En bouche, l'attaque est fraîche, la structure ronde est soutenue par des tanins assouplis.

## Vin Blanc

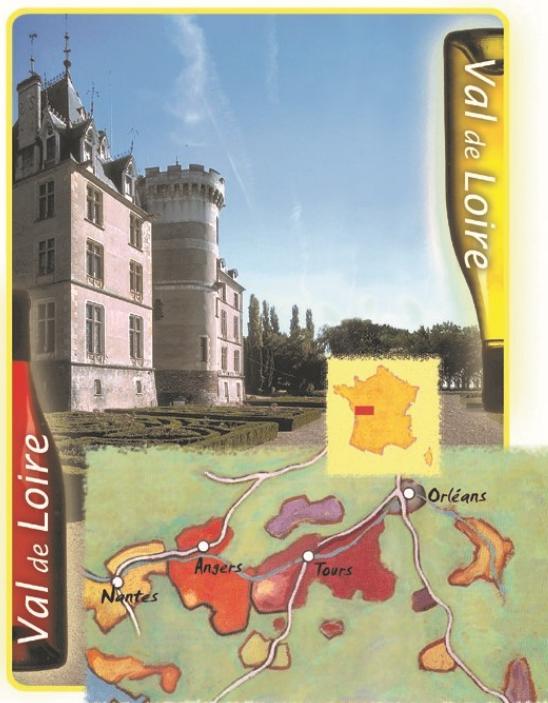
### Sancerre – A.O.C. Domaine Les Châtaigniers

39,00 €

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.



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



# Nos Vins Mousseux

## Savoie

37,5 cl. 75 cl.

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

32,00 €

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.

## Bugey

### Brut de Chardonnay Méthode traditionnelle - Cuvée Prestige - Aoc Bugey

32,00 €

Cette cuvée prestige 100% Chardonnay vous séduira par la délicatesse de ses bulles. Son nez est fruité et frais sur des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche. Ce Brut de Chardonnay se servira à l'apéritif. Ample et expressif, il peut aussi accompagner tout un repas.

30,00 €

### Cerdon Moulin d'Amont Rosé - Dubreuil et Fils - AOC Bugey Cerdon

La bouche est intense, l'attaque est ronde et élégante et les bulles très fines.

Arômes de fruits rouges, framboises et fraises des bois...

Très agréable à l'apéritif comme au dessert il s'accorde à merveille avec du chocolat, des fruits rouges ou même du foie gras.

# Nos Champagnes

37,5 cl 75 cl.

### Nicolas Feuillate – AOC - Brut

60,00 €

Un nez floral et de fruits à chair blanche

### Veuve Pelletier - AOC - Brut

39,00 € 55,00 €

Une jolie robe pâle aux reflets or traversée de petites bulles fines et vives ; un nez très aromatique sur les agrumes et les fruits blancs. En bouche, équilibre et fraîcheur pour ce champagne de toutes les occasions.

# Moelleux & Liquoreux

## Notre voisin Italien

75 cl.

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

30,00 €

## Côtes du Rhône méridional

50 cl.

**Vin Doux naturel - Domaine des Coteaux de Travers -Aoc Rasteau**  
Ce vin doux naturel ambré, élaboré en biodynamie, présente une jolie couleur ambre orangée.  
On découvre un nez élégant, sur des arômes de fruits secs. Sa bouche est soyeuse, sur des  
arômes d'abricot et de miel. A déguster en apéritif, avec du foie gras, des fromages persillés ou  
en dessert.

32,00€



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

Le Verre

75 cl. (12 cl)

### Roussette (cépage Altesse) – AOP - La Cave du Prieuré

Robe jaune pâle, nez fruité, ananas, pêche, cire d'abeille, bouche riche, moelleuse, avec une bonne persistance.

28,00 € 7,00 €

### Chablis – A.O.C. Domaine Laroche

Sec, tendre et frais, au nez de noisette, d'acacia et de chèvrefeuille.

39,00 € 8,50 €

## Vin Blanc Moelleux

Le Verre

50 cl. (10 cl)

### Vin Doux naturel - Domaine des Coteaux de Travers -Aoc Rasteau

Ce vin doux naturel ambré, élaboré en biodynamie, présente une jolie couleur ambre orangée. On découvre un nez élégant, sur des arômes de fruits secs. Sa bouche est soyeuse, sur des arômes d'abricot et de miel. A déguster en apéritif, avec du foie gras, des fromages persillés ou en dessert.

32,00 € 8,50 €

## Vin Rosé

Le Verre

(12 cl)

### IGP Méditerranée – La Demoiselle sans Gêne



Très pâle, croquant et frais, au nez de pêche.

7,00 €

## Vins Rouges

Le Verre

75 cl. (12 cl)

### Rasteau Les Travès - Domaine des Coteaux des Travers -Côtes du Rhône -Aoc Rasteau

Ce vin élaboré en biodynamie, est fruité et gourmand.

On retrouve les fruits rouges avec une note finale de réglisse mentholée. Frais et gourmand, ce vin se dégustera en apéritif ou avec une viande blanche comme rouge.

29,00 € 7,50 €

### Languedoc – A.O.C. Pic Saint Loup

Nez intense de fruits noirs. Bouche pleine, riche et veloutée.

Tannins soyeux sur une jolie fraîcheur.

32,00 € 8,00 €



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

