



LE 1650

RESTAURANT
TABLE DE MONTAGNE

SAINT-FRANCOIS LONGCHAMP

CARTE DES VINS

NOS VINS AU VERRE

12.5 CL

BLANCS

- **Vin de Savoie Jacquère**  4.00 €
AOP Domaine Raymond Barlet et Fils
Sec
- **En KIR SAVOYARD** (*Cassis, Mûre, Pêche, Framboise, ...*) 4.50 €
- **Roussette Altesse**  5.00 €
AOP Domaine Philippe et Sylvain Ravier
Fruité
- **Chignin-Bergeron « La Savoienne »**  6.00 €
AOP Domaine André & Michel Quénard
Gourmand
- **Chablis** 6.50 €
AOP Domaine François Servin
Minéral
- **Villa Dria Côtes de Gascogne** 4.50 €
IGP Domaine Villa Dria
Doux et fruité

ROUGES

- **Mondeuse**  4.50 €
AOP Domaine Jean Vullien & Fils
Épicé
- **Côtes du Rhône « Les Abeilles »** 5.00 €
AOP Domaine Jean-Luc Colombo
Fruité
- **Vacqueyras** 6.00 €
AOP Domaine Mas du Bouquet
Corsé
- **Pic-Saint-Loup « Carra » Bio** 5.50 €
AOP Château de Lascaux
Intense
- **Givry 1^{er} Cru « Clos de la Baraude »** 7.50 €
AOP Domaine Steinmaier
Finesse

ROSÉ

- **Coteaux d'Aix en Provence Bio** 4.00 €
AOP Domaine de la Rigoulina
Friand

BULLES

- **Crémant de Savoie « Cuvée Marétès »**  5.50 €
AOP Domaine Philippe Bétemps
en Kir : 6.50 €
- **Champagne Pierre Mignon Brut « Grande Réserve »** 9.00 €
AOP Vallée de la Marne, Le Breuil
en Kir : 9.50 €
- **Cocktail Spritz « Savoyard »**  6.00 €
1/3 d'Apérol, 2/3 de Crémant de Savoie, 1 trait d'eau gazeuse, demi rondelle d'orange & glaçons

DEMI-BOUTEILLES

BLANC

Chignin « Cœur de Terroir » 

AOP Domaine André & Michel Quénard
Sec et fruité

ROSÉ

Rosé de Savoie Gamay 

AOP Domaine Raymond Barlet et Fils
Léger

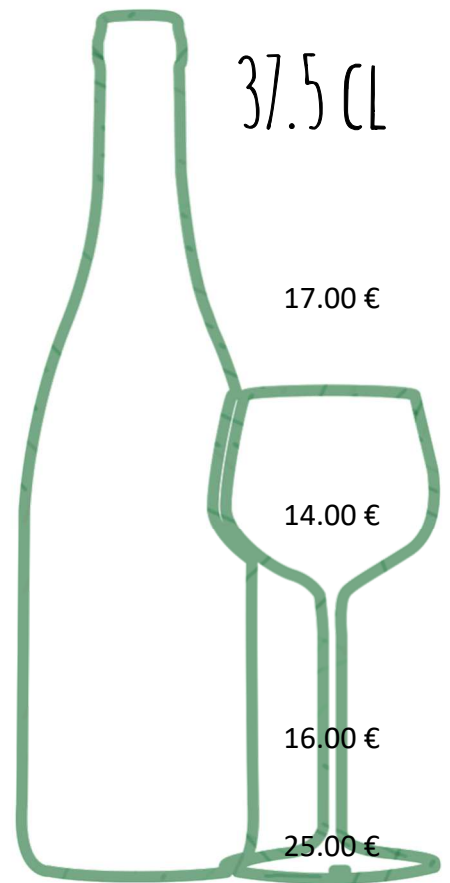
ROUGE

Crû Chautagne Gamay 

AOP Maison Mollex
Fruité

Crozes-Hermitage Bio « Les Meysonniers »

AOP M. Chapoutier
Intense



MAGNUMS

BLANC

Cru Marestel Roussette Altesse 

AOP Domaine Raymond Barlet et Fils
Gastronomique

ROSÉ

Côtes de Provence « Grain de Glace »

AOP Maîtres Vignerons de la Presqu'île de St Tropez
Intense

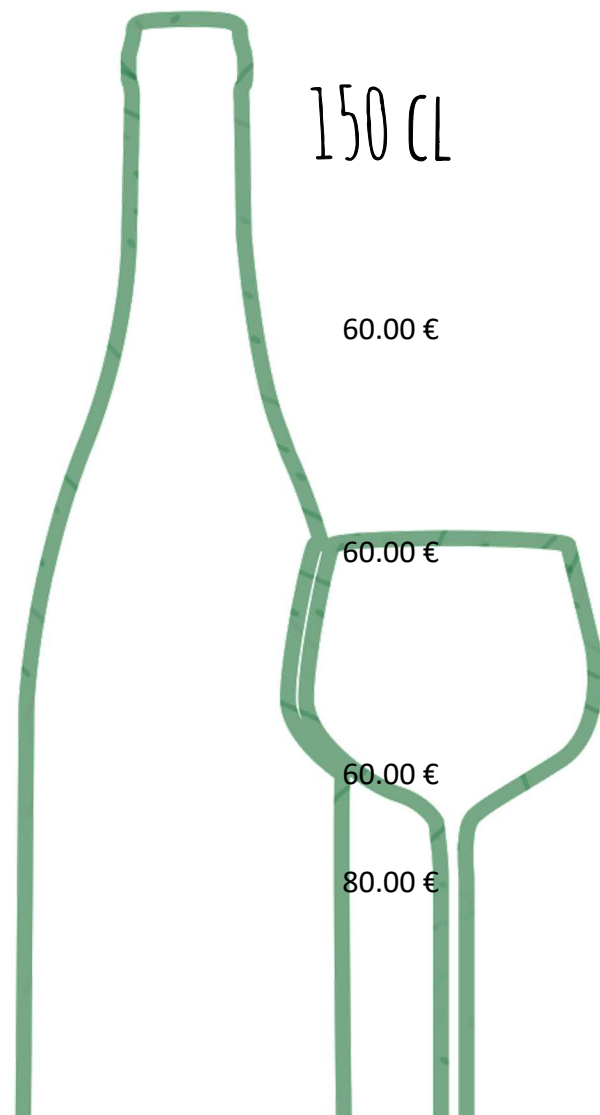
ROUGE

Cru Arbin Mondeuse « Avalanche » 

AOP Domaine Fabien Trosset
Épicé et tannique

Gigondas « Les pierres du Vallat »

AOP Rhône
Corsé



LES BLANCS

À LA CARTE

SAVOIE 

75CL

Vin de Savoie Jacquère

19.00 €

AOP Domaine Raymond Barlet & fils

Lieu du Domaine : Jongieux-Le-Haut | Cépage : Jacquère

La Jacquère, cépage le plus répandu en Savoie, donne naissance à l'Apremont et au Chignin.

C'est un vin frais, sec, désaltérant aux notes minérales et florales.

Seysssel Molette

21.00 €

AOP Maison Mollex

Lieu du domaine : Corbonod | Cépage : Molette

Séduisante par son nez aux arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes, cette Molette

apporte de la fraîcheur et une longue persistance aromatique en bouche.

Apremont

23.00 €

AOP Domaine Rouzan

Lieu du Domaine : Saint-Baldoph | Cépage : Jacquère

Il est l'un des blancs de Savoie les plus connus et les plus réputés du vignoble Savoyard.

Son Histoire est liée à l'éboulement du Mont Granier en 1248 sur le massif de la Chartreuse.

Chignin « Cœur de Terroir »

24.00 €

AOP Domaine André & Michel Quénard

Lieu du Domaine : Chignin | Cépage : Jacquère

Bouche ronde et minérale, complexe, d'une bonne persistance aromatique

Roussette Altesse

26.00 €

AOP Domaine Philippe & Sylvain Ravier

Lieu du Domaine : Myans | Cépage : Altesse

Un très beau vin qui nous fait admirer la puissance et la souplesse de ses arômes délicats.

Chardonnay Prestige

28.00 €

AOP Domaine Jean Vullien & Fils

Lieu du Domaine : Fréterive | Cépage : Chardonnay

Bouche ample et généreuse, ses notes beurrées et briochées laissent place à une structure boisée.

Chignin-Bergeron « La Savoisienne »

30.00 €

AOP Domaine André & Michel Quénard

Lieu du Domaine : Chignin | Cépage : Roussanne

Roi des vins de Savoie, il rivalise avec les plus grands vins blancs Français. La montagne

surplombant le vignoble est appelée La Savoyarde.

Cru Marestel, Roussette Altesse

32.00 €

AOP Domaine Raymond Barlet & fils

Lieu du Domaine : Jongieux-Le-Haut | Cépage : Altesse

Au pied de la montagne du Chat, le vignoble est implanté avec une exposition Sud-Ouest, il

bénéficie du climat tempéré grâce au lac du Bourget : étés chauds et hivers doux.

50CL

Malvoisie « Légende d'automne »

32.00 €

AOP Domaine Philippe & Sylvain Ravier

Lieu du Domaine : Myans | Cépage : Malvoisie

Un équilibre parfait pour finir avec une persistance aromatique importante, apportée par cette sensation de moelleux. Un vin original et surprenant à déguster.

LES BLANCS

À LA CARTE

SAVOIE

75CL

Apremont « Les Terres Blanches »

35.00 €

AOP Domaine Dupraz

*Lieu du Domaine : Apremont | Cépage : Jacquère
Vin charpenté, original avec une structure équilibrée.*

Chignin-Bergeron « Les Amandiers »

37.00 €

AOP Domaine Philippe & Sylvain Ravier

*Lieu du Domaine : Myans | Cépage : Roussanne
En bouche, l'attaque souple, soyeuse et ample, révèle un « Bergeron » bien typé et de belle qualité. La finale est persistante à souhait.*

Mondeuse Blanche

40.00 €

AOP Domaine Jean-Pierre Grisard

*Lieu du Domaine : Meursault | Cépage : Mondeuse Blanche
Cépage ancestral de Savoie, très rare. Donne un vin précis, racé aux notes salines et complexes*

BOURGOGNE

75CL

Chablis

36.00 €

AOP Domaine François Servin

*Lieu du Domaine : Chablis | Cépage : Chardonnay
L'attaque en bouche est fraîche. Les agrumes sont bien présents avec une finale donnant à ce vin une jolie tension.*

Meursault « Les Narvaux »

75.00 €

AOP Domaine Vincent Girardin

*Lieu du Domaine : Meursault | Cépage : Chardonnay
Incontournable, riche, onctueux avec des notes de beurre frais et paillées.*

VALLÉE DE LA LOIRE

75CL

Pouilly Fumé « Villa Paulus »

39.00 €

AOP Domaine Masson-Blondelet

*Lieu du Domaine : Pouilly-sur-Loire | Cépage : Sauvignon
Un vin au style très élégant avec des notes acacia, pamplemousse et une pointe de miel. La bouche est fraîche, très harmonieuse, avec le typique caractère vif et fruité du Sauvignon, un zeste de pâte d'amande fin de bouche et une belle minéralité.*

VALLÉE DU RHÔNE

75CL

Condrieu « Les Ravines »

60.00 €

AOP Domaine Rémy Niero

*Lieu du Domaine : Condrieu | Cépage : Viognier
Nez fin et raffiné sur des arômes de fruits à chair blanche suivis par de délicates notes florales. Bouche très harmonieuse, fraîche et pure. La finale intense et minérale est une invitation à la gourmandise.*

LES ROSÉS

À LA CARTE

SAVOIE 

75CL

Rosé de Savoie Gamay

23.00 €

AOP Domaine Raymond Barlet & fils

Lieu du Domaine : Jongieux-Le-Haut | Cépage : Gamay

Vin rosé fruité et facile à boire et à accompagner. Ses senteurs de fruits rouges en font un vin plaisant

PROVENCE

75CL

Coteaux d'Aix en Provence Bio



25.00 €

AOP Domaine de la Rigoulaine

Lieu du Domaine : Venelles | Cépages : Grenache & Syrah

Bien équilibré, joli volume en bouche avec des arômes de pêche et de fruits rouges. Finale fraîche et gourmande.

Côte de Provence « Grain de Glace »

32.00 €

AOP Maîtres Vignerons de la Presqu'île de St Tropez

Lieu du domaine : Gassin | Cépage : Cinsault, Grenache et Syrah

Une sélection parcellaire rigoureuse, la pureté des raisins : triés et vendangés à la main et la nuit pour préserver les arômes primaires. Une robe très claire aux reflets bleutés. Une réelle explosion aromatique marquée de fruits exotiques et de litchis.

LES ROUGES

SAVOIE 

À LA CARTE

75cl

Gamay

AOP Domaine Adrien Veyron

Lieu du Domaine : Apremont | Cépages : Gamay

Bouche fraîche de fraise, framboise et groseille, conjuré par des notes florales.

21.00 €

Cru Jongieux Gamay

AOP Domaine Raymond Barlet & Fils

Lieu du Domaine : Jongieux le Haut | Cépage : Gamay

Bouche souple, bon volume, très bien équilibré.

23.00 €

Mondeuse

AOP Domaine Jean Vullien & Fils

Lieu du Domaine : Fréterive | Cépage : Mondeuse

Robe violacée intense. Nez de cerise et de petites baies sauvages. Bouche souple et fraîche avec une finale finement poivrée.

25.00 €

Cru Chautagne Gamay

AOP Maison Mollex

Lieu du Domaine : Corbonod | Cépage : Gamay

Arômes de fruits rouges légèrement fumés. Typé par sa minéralité et sa complexité. Spécialités Savoyardes.

26.00 €

Cru St Jean de La Porte Mondeuse

AOP Domaine Jean Vullien & Fils

Lieu du Domaine : Fréterive | Cépage : Mondeuse

Terroir situé sur les coteaux de St Jean de la Porte, c'est au cœur de la combe de Savoie que s'étendent les vignes. Bouche épicée, fraîche et racée.

27.00 €

Cru Jongieux Mondeuse

AOP Domaine Raymond Barlet & Fils

Lieu du Domaine : Jongieux le Haut | Cépage : Mondeuse

Commune située sur le versant Ouest de la montagne du Chat, qui domine le Lac du Bourget. Une centaine d'hectares de parcelles, réparties sur 4 communes, qui dispose d'un terroir intéressant principalement foré de calcaires marneux, souvent recouverts d'éboulis.

28.00 €

Pinot de Savoie « Fût de Chêne »

AOP Domaine de l'Idylle Famille Tiollier

Lieu du Domaine : Cruet | Cépage : Pinot

Un vin agréable avec du terroir. Bouquet de petits fruits rouges, bons arômes caractéristiques de ce cépage.

29.00 €

Cru Arbin Mondeuse « Avalanche »

AOP Domaine Fabien Trosset

Lieu du Domaine : Arbin | Cépage : Mondeuse

Domaine d'exception. Vin rouge roi de Savoie, ce cru de Mondeuse est le plus réputé de Savoie. Le vignoble est exposé Sud-Est et possède un sol composé d'éboulis de calcaire venant du Massif des Bauges. Belle minéralité.

32.00 €

Mondeuse

AOP Domaine Dupraz

Lieu du Domaine : Apremont | Cépage : Mondeuse

Vin rouge naturel, épicé aux fruits rouges flatteurs et puissants.

35.00 €

LES ROUGES

À LA CARTE

SAVOIE 

75cl

Cru St Jean de La Porte Mondeuse « Château St Philippe »

37.00 €

AOP Domaine Vullien & Fils

Lieu du Domaine : St Jean de la Porte | Cépage : Mondeuse

Cette Mondeuse évoque l'aération, les fruits des bois écrasés et la vanille. La bouche affiche une belle concentration et un boisé intense mais racé.

Persan « Nos Vignes Oubliées »

40.00 €

AOP Domaine Jean-Pierre Grisard

Lieu du Domaine : Fréterive | Cépage : Persan

Cépage ancestral de Savoie. Arômes de noyaux de cerises, fruits rouges et noirs, cuir. Finale structurée, vive et longue.

LANGUEDOC

75cl

« À tête reposée » Vin sans sulfites

27.00 €

AOP Domaine Castelbarry

Lieu du Domaine : Montpeyroux | Cépages : Syrah, Grenache & Carignan

Tannins serrés et nets, bouche ample, ronde et généreuse.

Pic-Saint-Loup « Carra » BIO

30.00 €

AOP Château de Lascaux

Lieu du domaine : Vacquières | Cépages : Syrah et Grenache

Le Château de Lascaux est en plein cœur du terroir de Pic Saint Loup. Un terroir considéré comme le plus septentrional des vignobles d'appellation Languedoc, car il bénéficie d'un microclimat unique. Il offre richesse et complexité aromatique. Bouche ample, ronde et fraîche.

BOURGOGNE

75cl

Bourgogne Côte d'Or « Coteaux des Moines »

32.00 €

AOP Château de Beaune, Bouchard Père & Fils

Lieu du domaine : Beaune | Cépages : Pinot Noir

Issu principalement des communes réputées de la Côte d'Or, sur 3 hectares de parcelles réparties, au sol varié (caillouteux, marneux et rocheux), le Pinot Noir de ce Bourgogne fait l'objet d'une sélection exigeante des raisins. C'est ainsi que cette cuvée présente un bouquet aux arômes de petits fruits rouges mûrs. La bouche est charnue et marie savoureusement tanins et fruité. Un Bourgogne rouge friand !

Givry 1^{er} Cru « clos de la Baraude »

40.00 €

AOP Domaine Steinmaier

Lieu du domaine : Buxy | Cépage : Pinot Noir

Belle couleur pourpre, ce vin s'ouvre sur des arômes typiques de Pinot Noir (Cassis, griottes et cuir). Persistant et équilibré, la finesse de ces tannins nous offre une belle complexité aromatique. Très belle densité.

Gevrey-Chambertin

63.00 €

AOP Domaine Thierry Morter

Lieu du Domaine : Gevrey-Chambertin | Cépage : Pinot Noir

Ce Gevrey présente des arômes de réglisse, fruits noirs et rouges.

LES ROUGES

À LA CARTE

VALLÉE DU RHÔNE

75cl

Côtes du Rhône « Les Abeilles »

27.00 €

AOP Domaine Jean-Luc Colombo

Lieu du Domaine : Cornas | Cépages : Grenache, Mourvèdre & Syrah

Charmeur avec un nez de petits fruits rouges et une bouche charnue, soyeuse et épicée aux tannins bien fondus.

• Cru Méridional

Rasteau « La Griffie »

28.00 €

AOP Ortas

Lieu du Domaine : Rasteau | Cépages : Grenache, Syrah, Carignan & Mourvèdre

Une robe grenat profond, des arômes de Garrigue, corsé, fruits noirs, fumée et cuir, une belle longueur sur des notes poivrées.

Vacqueyras

32.00 €

AOP Domaine le Mas du Bouquet

Lieu du Domaine : Vacqueyras | Cépages : Grenache & Syrah

Son nez très aromatique développe des senteurs d'épices et de cassis. Sa grande persistance aromatique s'exprime sur des notes de fruits noirs, de réglisse et d'épices.

Gigondas « Les Pierres du Vallat »

45.00 €

AOP Rhône

Lieu du Domaine : Beaumes de Venise | Cépages : Grenache & Syrah

Le nom de Vallat prend ses origines dans le vieux patois provençal et signifie « torrent ». L'attaque est pleine, les tannins veloutés renforcent la douceur du vin. Très belle fraîcheur et longueur en bouche.

• Cru Septentrional

Saint-Joseph « Les Challeys »

40.00 €

AOP Delas Frères

Lieu du Domaine : Saint-Jean-de-Muzols | Cépage : Syrah

Ce vin révèle une bonne ampleur et laisse transparaître une structure tannique, corsée, fidèle à son terroir d'origine.

Crozes-Hermitage « Les Meysonniers » BIO

43.00 €

AOP M. Chapoutier

Lieu du Domaine : Tain-L'Hermitage | Cépage : Syrah

Ce vin est issu de vignes âgées d'au moins 25 ans. La bouche est ample et ronde, finale de fruits cuits et vanillés.



Côte-Rôtie « Les Essartailles »

62.00 €

AOP Les Vins de Vienne, Cuilleron, Gaillard & Villard

Lieu du Domaine : Chavanay | Cépage : Syrah

Le fruit de ce Côte-Rôtie se montre d'une grande délicatesse. La bouche, juteuse aux tannins fermes et élégants en finale, fait preuve de longueur avec un caractère schisteux.

LES ROUGES

À LA CARTE

BORDEAUX

75CL

• Rive Gauche

Saint-Estèphe cru Bourgeois Exceptionnel « Ormes de Pez »

65.00 €

AOP Château Ormes de Pez

Lieu du domaine : Saint-Estèphe | Cépages : Cabernet Sauvignon & Merlot

Les vins des Ormes de Pez sont puissants, mais se distinguent par leur harmonie. Vins de plaisir et de gourmandise, ils allient rondeur et charnu à l'élégance typique des Saint-Estèphe. Expression authentique du terroir de l'appellation Saint-Estèphe, le château des Ormes de Pez est un vin harmonieux, épicé, racé. Il séduit les amateurs par son opulence, son élégance et sa rondeur. Le palais développe des tannins puissants tout en gardant un côté suave et charnu.

Saint Julien « Les Fiefs de Lagrange »

60.00 €

AOP Château Lagrange

Lieu du domaine : Saint-Julien | Cépage : Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Ce vin est caractérisé par des tannins ronds et fondus, des arômes de fruits rouge ou noirs. La structure est élégante, suave et savoureuse

• Rive Droite

Pomerol « Le Petit Enclos » Château L'Enclos

55.00 €

AOP Château L'Enclos

Lieu du Domaine : Pomerol | Cépage : Merlot & Cabernet Franc

Généreux, avec des arômes de fruits noirs et de sous-bois, ainsi que des notes de cerise et de prune. En bouche, un corps moyen, des tannins fins et beaucoup de fraîcheur.

Saint-Emilion Grand Cru « Le Dragon de Quintus »

80.00 €

AOP Château Quintus

Lieu du Domaine : Saint-Emilion | Cépages : Merlot & Cabernet Franc

Le vin entre en bouche de façon souple, tendre, puis évolue vers des tanins doux et enrobés. Ce vin possède des saveurs fraîches et gourmandes.

LES BULLES

À LA CARTE

CRÉMANT

Crémant de Savoie « Cuvée Marétès »

AOP Domaine Philippe Bétemps

Lieu du domaine : Apremont | Cépage : Jacquère

Elaboré à partir du cépage Jacquère, on obtient un vin nerveux et léger, agrémenté de bulles particulièrement fines. Très fruité, on peut consommer cette méthode aussi bien en apéritif qu'au cours des repas et desserts.

75CL

29.00 €

CHAMPAGNES

Champagne Pierre Mignon Brut « Grande réserve »

AOP Le Breuil, Marne

Lieu du Domaine : Le Breuil | Cépages : Meunier, Chardonnay & Pinot Noir

Rond, belle ampleur, une pointe de fraîcheur met en relief des notes de sous-bois, le tout souligné par des bulles très fines et élégantes. La finale est marquée par un caractère fruité et rond.

75CL

54.00 €

Champagne Rosé Laurent Perrier « Cuvée Rosé »

AOP Tours-sur-Marne

Lieu du domaine : Tours-sur-Marne | Cépage : Pinot Noir

La Cuvée Rosé est née en 1968 de l'audace et du savoir-faire de la Maison Laurent-Perrier. Avec pour exigence la recherche de perfection à toutes les étapes de l'élaboration, la Cuvée Rosé est reconnue pour sa constance et sa grande qualité. Elle se caractérise par ses arômes de fruits rouges frais, une grande intensité et beaucoup de fraîcheur.

110.00 €

Champagne Ruinart Blanc de Blancs

AOP Reims

Lieu du Domaine : Reims | Cépage : Chardonnay

Le nez est intensément fruité. Y fleurissent les agrumes (citron, cédrat, ...) et les fruits exotiques (ananas, fruit de la passion, ...). Viennent ensuite des touches de fleur (jasmin) et de fruits charnus (pêche blanche, baie rose).

Précis, net, convivial, le vin développe en bouche un équilibre subtil entre rondeur et souplesse.

115.00 €