



Mama Trøtter Resto Boutique

LES BLANCS

PRIX
EN SALLE PRIX
EN BOUTIQUE

Vol de nuit	18€	13€
Côtes de Provence, AOC, Le loup bleu,  , 75cl <i>Arômes d'agrumes et de fruits blancs, ensemble équilibré avec une belle fraîcheur</i>		
#Viognier me Goûter	15€	11€
Côtes du Rhône, AOC, Domaine de la Deydière,  , 75cl <i>Arômes de fruits jaunes et d'amandes, bouche harmonieuse</i>		
Viognier	36€	26€
Côtes du Rhône, IGP Collines Rhodaniennes, Domaine Mathilde et Yves Gangloff, Raisonnée, 75cl <i>Arômes de fruits blancs et jaunes, belle expressivité et amplitude en bouche</i>		
Condrieu	99€	72€
Côtes du Rhône, AOC, Domaine Mathilde et Yves Gangloff, Raisonnée, 75cl <i>Arômes complexes d'abricots, de miel et de fleurs blanches (violettes), rondeur et acidité minérale en bouche</i>		
Condrieu	64€	45€
Côtes du Rhône, AOC, Domaine Eymin-Tichoux, Biodynamie , 75cl <i>Arômes de fleurs blanches, bel équilibre en bouche entre l'onctueux, le gras et la vivacité minérale</i>		
Varembon	44€	31€
Côtes du Rhône, IGP Collines Rhodaniennes, Domaine Eymin-Tichoux, Biodynamie, 5cl <i>Arômes de chèvrefeuille, d'aubépine et d'abricot, longue persistance en bouche</i>		
Les Moraines	23€	16€
Côteaux du Lyonnais, AOC, Clos de la petite Gallée, Biodynamie, 75cl <i>Arômes frais et intenses, bouche sur les fruits à noyaux (abricot, pêche) avec une pointe de fleurs blanches</i>		
Bouc Blanc	24€	18€
Côteaux du Lyonnais, VDF, Le Bouc et la Treille,  , 75cl <i>Arômes d'abricot sec, bouche ronde et minérale</i>		
Hircus	22€	16€
Côteaux du Lyonnais, AOC, Le Bouc et la Treille,  , 75cl <i>Arômes de noisette, bouche minérale et complexe</i>		
Du soleil dans ta vie	17€	12,5€
Côte Roannaise, IGP Urfé (42), Domaine des Palais,  , 75cl <i>Alliance subtile de Roussanne et de Gewurztraminer, moelleux en bouche avec une finale fraîche</i>		


LES BLANCS (SUITE)

PRIX
EN SALLE


PRIX
EN BOUTIQUE

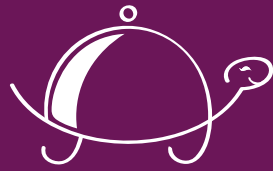
Les vignes de la roche	21€	14€
Beaujolais, AOC, Château de Lavernette,  , 75cl <i>Arômes de fleurs de tilleuls et de rose, note fruitée de fruits à noyaux en bouche, accompagnés d'une jolie acidité</i>		
La Tacconnière	15€	11€
Vins de Seyssel, AOC, Maison Mollex, 75cl <i>Arômes de fruits à chair blanche (pêche, poire) ainsi que floraux et minéraux, frais et élégant en bouche</i>		
Manicle Les éboulis	32€	22€
Vins du Bugey, AOC, Caveau Bugiste, 75cl <i>Arômes puissants d'amande grillée et de noisette, bouche avec beaucoup de rondeur</i>		
Manicle les amandiers	40€	27€
Vins du Bugey, AOC, Caveau Bugiste, 75cl <i>Elevé en fût de chêne neuf, arômes puissants de fruits secs, vanille, fleurs blanches et silex, bouche avec une belle rondeur</i>		
Savagnin typé 2015	37€	25€
Vins du Jura, AOC, Domaine de la Touraize,  , 75cl <i>Arômes typés et complexes de fruits secs, fleurs blanches et sous-bois, équilibré et généreux en bouche</i>		
Chardonnay Ammonites	33€	23€
Vins du Jura, AOC, Domaine de la Touraize,  , 75cl <i>Arômes beurrés et d'amandes, un zeste d'écorce d'orange, attaque en bouche en souplesse puis vient une fine minéralité</i>		

LES BLANCS DOUX

Muscat vieilli en fût	44€	31€
Muscat du Cap Corse, AOC, Domaine Stéphanie Olmeta,  , 50cl <i>Arômes de fleurs d'oranger, de fruits secs, de cédrat confit et de miel, bouche riche et ample qui conserve un côté frais</i>		
Gourmandise d'automne	35€	25€
Côteaux du Lyonnais, VDF, Clos de la petite Gallée, Biodynamie , 50cl <i>Arômes intenses et fruités avec notes de miel, bouche moelleuse et gourmande</i>		

LES MOUSSEUX

Les perles de Cristal	19€	13€
Côte Roannaise, BRUT, Domaine des palais,  , 75cl <i>Arômes d'agrumes et de fleurs blanches, bouche fraîche</i>		
Champagne Fleurette	43€	30€
Vin de Champagne, BRUT, Fleurette, 75cl <i>Arômes de fleurs blanches et d'écorces d'orange, vif en bouche</i>		









Mama Trøtter
Resto Boutique

PRIX
EN SALLE

PRIX
EN BOUTIQUE

LES ROUGES

Patrimonio	28€	20€
Patrimonio, AOC, Domaine Stéphanie Olmeta,  , 75cl <i>Arômes puissants de fruits rouges, d'épices et de poivres, attaque en bouche franche et belle concentration</i>		
Les copines d'abord	31€	22€
Patrimonio, VDF, Domaine Stéphanie Olmeta,  , 75cl <i>Soyeux et élégant en bouche</i>		
Croix du sud	18€	13€
Côtes de Provence, AOC, Le loup bleu,  , 75cl <i>Arômes de fruits rouges et noirs avec une pointe de sous-bois, belle densité en bouche</i>		
L'Angolet	15€	11€
Faugères, AOC, Domaine Valambelle,  , 75cl <i>Arômes de cassis, fruits des bois et d'épices, puissant en bouche</i>		
Cuvée Maurice	19€	13€
Côtes du Rhône, AOC, Domaine de la Deydière,  , 75cl <i>Arômes de fruits rouges mûrs, attaque en bouche puissante</i>		
Cuvée Hélène	19€	13€
Côtes du Rhône, AOC, Domaine de la Deydière,  , 75cl <i>Arômes de fruits rouges mûrs, attaque en bouche puissante</i>		
Côte-Rôtie, La Barbarine	96€	68€
Côtes du Rhône, AOC, Domaine Mathilde et Yves Gangloff, Raisonnée, 75cl <i>Arômes de fruits rouges et noirs, bouche longue et profonde, sensation de velours</i>		
Côte-Rôtie	81€	57€
Côtes du Rhône, AOC, Domaine Eymin-Tichoux, Biodynamie , 75cl <i>Arômes complexes et élégants de fruits rouges et d'épices, bouche équilibrée et belle longueur</i>		
Crozes-Hermitage	34€	23€
Côtes du Rhône, AOC, Domaine Eymin-Tichoux, Biodynamie , 75cl <i>Arômes de fruits noirs, réglisse et poivre, bouche ample et gourmande</i>		
Avant-Première	40€	29€
Côtes du Rhône, IGP Collines Rhodanniennes, Domaine Eymin-Tichoux, Biodynamie , 75cl <i>Arômes intenses de mûres et de lard, bouche fondue et ample</i>		

LES ROUGES (SUITE)

PRIX
EN SALLE

PRIX
EN BOUTIQUE

Les vieilles vignes du Clos 23€ 16€

Côteaux du Lyonnais, AOC, Clos de la petite Gallée, **Biodynamie**, 75cl
Arômes de fruits noirs et rouges, souple en bouche

Domaine petite Gallée 19€ 13€

Côteaux du Lyonnais, AOC, Clos de la petite Gallée, **Biodynamie**, 75cl
Arômes de fruits noirs et rouges, léger en bouche

Le Bouc à poil 22€ 16,5€

Côteaux du Lyonnais, AOC, Le Bouc et la Treille, **AB**, 75cl
Arômes de groseille enrobés autour d'un bonbon acidulé, bouche fraîche et gouleyante

Hircus 22€ 15€

Côteaux du Lyonnais, AOC, Le Bouc et la Treille, **AB**, 75cl
Arômes de fruits noirs, tanins riches et fondus, bouche fine et complexe

La Tassée des anges fût de chêne 14€ 11€

Côte Roannaise, IGP Urfé, Domaine des Palais, **AB**, 75cl
Arômes de fruits noirs et rouges avec une note vanillée, bouche ronde et délicate avec une pointe de vivacité

La cuvée si nature 16€ 12€

Côte Roannaise, VDF, Domaine des Palais, **AB**, 75cl
Arômes de petits fruits, léger en bouche (sans ajout de sulphites)

Manicle les Rocailles 31€ 22€

Vin du Bugey, AOC, Caveau Bugiste, 75cl
Arômes de fruits rouges confits et tanins soyeux

Arbois " Côte à côte " 23€ 16€

Vins du Jura, AOC, Domaine de la Touraize, **AB**, 75cl
Arômes de petits fruits rouges et « sauvages », bouche peu tannique et persistante

LES ROSÉS

Vol de nuit 16€ 12€

Côtes de Provence, Le Loup bleu, AOC, **AB**, 75cl
Arômes d'agrumes et de fleurs blanches avec une pointe de fruits rouges, bouche soyeuse et vive

Belledeydière 16€ 12€

Côtes du Rhône, Domaine de la Deydière, AOC, **AB**, 75cl
Arômes de fruits rouges et de bonbon anglais, profond et rond en bouche