

Les vins

Notre sélection de vins au verre, issue de nos coups de cœur et de nos rencontres avec les vigneron vous sera proposée sur ardoise.

Notre carte des vins sera évolutive au fil du temps et au gré de vos envies.

◆ Blanc

	37,5 cl	75 cl
➤ Jura AOP		
Arbois Chardonnay, fruitière vinicole d'Arbois <i>Vin floral et délicat.</i>	17,50 €	25,00 €
Côtes du Jura Chardonnay, domaine Credo à Château-Chalon Vieilles vignes. Vieilli en fûts de chêne.		26,00 €
Arbois Béthanie, fruitière vinicole d'Arbois <i>Assemblage de Chardonnay 60% et de Savagnin 40%. Sa robe jaune, dorée et brillante est un condensé de 36 mois d'élevage passés sous voile avant assemblage.</i>	18,00 €	26,00 €
Côtes du Jura Sélection, domaine Credo à Château-Chalon Vieilli en fûts de chêne, assemblage de Chardonnay et Savagnin.		28,00 €
Arbois Savagnin, fruitière vinicole d'Arbois <i>Quatre ans d'élevage sous voile montrent tout le soin apporté à l'élaboration de ce grand vin dont la dégustation vous plonge au cœur des saveurs si particulières du Jura.</i>	22,00 €	36,00 €
Vin de Paille, fruitière vinicole d'Arbois Ce nectar enchantera les amateurs de vins liquoreux	47,50 €	
Vin Jaune Côtes du Jura Vin de voile aux arômes et saveurs complexes de noix, amandes, miel .	51,00 € (62cl)	
➤ Bourgogne AOP		
Macon Lugny, Saint Pierre, Bouchard et Fils Structuré et riche, nez floral et fruité. Chardonnay souple et suave.		25,00 €
Saint-Véran, domaine du Paradis Bouquet aromatique aux notes de verveine légèrement boisées, vin sec et minéral.	18,00 €	28,50 €
Chablis, domaine W.Fèvre Bouquet frais et élégant s'ouvrant sur des notes d'agrumes, de fruits à chair blanche et de fleurs. Bouche à la fois fraîche et souple, soutenue par une belle minéralité.	18,00 €	30,50 €
Givry 1er cru, Domaine Steinmaier Belle expression du chardonnay bourguignon en premier cru.		33,00 €

Pernand-Vergelesses 1er Cru, sous frétille, domaine des Terregelesses F.André, Bio 69,00 €
 Nez aux arômes de chèvrefeuille et de noisette grillée. Attaque croquante, pleine de jus et de vie.

➤ **Rhône AOP**

Saint-Joseph, domaine Courbis 20,50 € 36,00 €
 97% marsanne 3% Roussane, rare cuvée issue de terroir exclusivement calcaire qui lui confère une minéralité exceptionnelle. Vin racé et expressif aux arômes de pêche de vigne.

➤ **Vallée de la Loire AOP**

Sancerre, domaine Mercy Dieu 19,00 € 34,00 €
 Robe or pâle, nez d'agrumes, vif et frais. Bouche fraîche avec arômes d'agrumes et trame minérale, belle longueur en bouche.

Pouilly Fumé, domaine La Renardière 34,00 €
 Robe jaune pâle, nez de fruits jaunes. Bouche avec une belle attaque fraîche, fruité et élégante. Richesse, corps et gras bien présents.

➤ **Gascogne IGP**

Tariquet, Premières Grives 24,00 €
 A consommer en apéritif, sur foie gras, viandes blanches. A savourer sur tous les desserts.

Suggestions sommelières du moment

Rosé

➤ Languedoc Roussillon 1,5 L 58,00 €
 AOP Coteaux de Languedoc, Puech Haut Prestige, **Magnum**

Blanc 37,5 cl 75 cl

➤ Jura AOP

Arbois Savagnin, Jacques Tissot 19,50 €

Arbois « Blanc typé » tradition, Jacques Tissot 16,50 € 25,00 €

➤ Bourgogne AOP

Macon Lugny, « Les Charmes » 17,50 €

◆ Rouge

37,5 cl 75 cl

➤ *Jura AOP*

Arbois Poulsard, fruitière vinicole d'Arbois

Un vin léger, facile et convivial aux arômes caractéristiques du terroir jurassien. Une robe rubis brillante et profonde. Des arômes francs et fruités de fraise, framboise et de poivron pour un vin friand, équilibré et élégant.

14,00 € 20,00 €

Arbois Trousseau, fruitière vinicole d'Arbois

Corsé et structuré, ce vin rouge aux arômes complexes d'épices, de cerise et de sous bois vous révélera sa puissance et son caractère.

17,00 € 25,00 €

➤ *Bourgogne AOP*

Hautes Côtes de Beaune, Bouchard et fils

Bouquet de petits fruits marqué par une note de terroir. Pinot noir gaillard et plein de caractère.

29,00 €

Givry 1er cru, Clos de la Baraude

Robe brillante, son bouquet s'ouvre sur la violette, la fraise et les épices. Ce vin est riche et propose des tanins fins et délicats. Élégance et richesse caractérisent ce magnifique premier cru.

35,00 €

Savigny lès Beaunes, Bouchard et fils

Souple et discrètement tannique, vin peu acide.

46,00 €

➤ *Vallée du Rhône*

AOP Vacqueyras

Intense et généreux avec des arômes de fruits noirs (cerise noir, mûre), puis notes épicées (poivre blanc).

31,00 €

AOP Saint-Joseph « Les Deschants », M.Chapoutier

Le nez est très floral (violette), il évolue vers la réglisse et les épices. La bouche a une dominante de fruits rouges. La finale est longue, marquée par les épices.

19,00 € 32,50 €

AOP Crozes Hermitage, Les Meysonniers, M.Chapoutier Bio

Nez de fruits rouges, cassis et framboises puis violette. La bouche est ample et ronde avec une finale de fruits cuits et vanillée.

21,50 € 33,00 €

➤ **Beaujolais**

Morgon Les Charmes, Château de Bellevue, maison Loron

Vin harmonieux et séduisant, doté d'une large palette aromatique.

28,00 €

➤ **Vallée de la Loire**

Les Loges de Villeneuve, Saumur Champigny, Bio 24,00 €
Nez de pivoine rouge, bouche ample sur notes de fruits rouges.

➤ **Bordeaux**

AOP Haut-Médoc, Château Lamothe-Cissac, Domaine Fabre 28,00 €
Robe grenat soutenu, nez expressif aux arômes de fruits des bois et aux notes épicées. Bouche souple et soyeuse, dotée d'une belle charpente.

➤ **Vin étrangé, 770 Miles Zinfandel, Californie**

22,00 €
Nez aux notes de fruits rouges mûrs, de cerise et de confiture de fruits.
Vin rond en bouche, riche en arômes, avec des tanins très souples.

◆ **Rosé**

37,5 cl 75 cl

➤ **Languedoc**

AOP Coteaux de Languedoc, Puech Haut Prestige 26,50 €
Magnifique robe pâle, nez complexe et flatteur d'agrumes, de fruits blancs et exotiques

➤ **Provence**

M, côte de Provence, cru classé, Château St Maur 50 cl 29,00 €
20,50 €
Cette cuvée fait partie du club très fermé des 18 domaines classés en cru en 1955.
Une robe clair légèrement saumonée, élégante, brillante et limpide aux reflets roses. Un vin équilibré et harmonieux avec de la fraîcheur ainsi qu'une finale élégante.

➤ **Camargue**

IGP Gris de Camargue Bio, domaine Le Pive 19,00 €
Vin à la couleur rose pâle, le nez est expressif, sur des notes de fruits rouges de saison, fraises, cassis, framboises. En bouche, l'attaque est franche, avec un équilibre parfait entre acidité et rondeur et des notes aromatiques de fruits mûrs.