

Les vins

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

◆ **Blanc**

Verre 14 cl 37,5 cl 75 cl

➤ **Jura AOP**

Arbois Chardonnay, fruitière vinicole d'Arbois 6,00 € 17,50 € 25,00 €
Vin floral et délicat.

Côtes du Jura Chardonnay, domaine Credo à Château-Chalon 27,00 €
Vieilles vignes. Vieilli en fûts de chêne.

Arbois Béthanie, fruitière vinicole d'Arbois 18,00 € 30,00 €
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.

Côtes du Jura Sélection, domaine Credo à Château-Chalon 6,00 € 29,50 €
Vieilli en fûts de chêne, assemblage de Chardonnay et Savagnin.

Arbois Savagnin, fruitière vinicole d'Arbois 6,50 € 22,00 € 36,00 €
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.

Vin de Paille, Clavelin et fils 47,50 €
Ce nectar enchantera les amateurs de vins liquoreux

Vin Jaune, Château-Chalon, Clavelin et fils 57,00 € (62cl)
Vin de voile aux arômes et saveurs complexes de noix, amandes, miel .

➤ **Bourgogne AOP**

Macon Lugny, les Charmes, Albert Bichot 29,50 €
Structuré et riche, nez floral et fruité. Chardonnay souple et suave.

Saint-Véran, domaine du Paradis 6,00 € 19,00 € 31,00 €
Bouquet aromatique aux notes de verveine légèrement boisées, vin sec et minéral.

	Verre 14 cl	37,5 cl	75 cl
Givry 1er cru, domaine des Vignes rondes Belle expression du chardonnay bourguignon en premier cru.			37,00 €
Pernand-Vergelesses 1er Cru, sous frétille, domaine des Terregelesses F.André, Bio Nez aux arômes de chèvrefeuille et de noisette grillée. Attaque croquante, pleine de jus et de vie.			69,00 €
➤ Rhône AOP			
Saint-Joseph, domaine Courbis 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.		25,00 €	43,00 €
➤ Vallée de la Loire AOP			
Pouilly Fumé, domaine La Renardière <i>Robe jaune pâle, nez de fruits jaunes. Bouche avec une belle attaque fraîche, fruité et élégante. Richesse, corps et gras bien présents.</i>	6,50 €		36,50 €
➤ Gascogne IGP			
Uby n°4 A consommer en apéritif, sur foie gras, viandes blanches. A savourer sur tous les desserts.	6,00 €		24,50 €
➤ Côte du Roussillon AOP			
Bila-haut, M. Chapoutier Vin expressif avec des touches d'agrumes rafraîchissantes.	6,00 €		23,00 €

◆ Rouge

➤ 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.

Verre 14 cl 37,5 cl 75 cl

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.

6,00 € 17,00 € 25,00 €

➤ Bourgogne AOP

Hautes Côtes de Nuits, Nuiton Beaunoy

Robe pourpre aux nuances rubis. Il présente des arômes de fruits rouges et noirs, légèrement épicé. Il a la fraîcheur du Pinot Noir et aux tanins équilibrés.

6,00 € 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.

39,00 €

Savigny lès Beaunes, Bouchard et fils

Souple et discrètement tannique, vin peu acide.

52,00 €

➤ Vallée du Rhône AOP

Vacqueyras, M. Chapoutier

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

6,00 € 31,00 €

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.

6,50 € 21,50 € 38,00 €

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.

25,00 € 45,00 €

➤ Beaujolais AOP

Moulin à vent, Champ de cour, Jean Loron

Ce vin offre une palette de parfums variés avec des arômes de torrification, réglisse, kirsh et fruits confits.

30,00 €

	Verre 14 cl	37,5 cl	75 cl
➤ Vallée de la Loire AOP			
Les Loges de Villeneuve, Saumur Champigny, Bio	6,00 €		24,50 €
Nez de pivoine rouge, 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.			
➤ Vins étrangers			
770 Miles Zinfandel, Californie	6,00 €		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.			
Malbec Reserve, domaine Bousquet, Argentine, Bio	6,00 €		27,00 €
Nez intense de mûres aux notes de poivres noirs, bouche équilibrée aux expressions de framboise et de chocolat.			
◆ Rosé			
	50 cl	75 cl	1,5 L
➤ Languedoc			
AOP Coteaux de Languedoc, Puech Haut Prestige		28,00 €	59,00 €
Magnifique robe pâle, nez complexe et flatteur d'agrumes, de fruits blancs et exotiques			
➤ Camargue			
Domaine Le Pive, Sable de Camargue, Gris, Bio	Verre 14 cl	75 cl	
Couleur pâle, vin à la fraîcheur remarquable, arômes expressifs de fruits rouges et d'agrumes.			
	50 cl	75 cl	
M, côte de Provence, cru classé, Château St Maur	23,00 €	33,00 €	
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.			