

# Les vins

Certains vins peuvent être amenés à changer par rapport à la carte à cause de la difficulté d'approvisionnement de certaines régions (rupture, augmentations tarifaires). Merci de votre compréhension.

**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
➤ <b>Jura AOP</b>			
<b>Arbois Chardonnay, fruitière vinicole d'Arbois</b> <i>Vin floral et délicat.</i>	7,00 €	18,00 €	26,50 €
<b>Côtes du Jura Chardonnay, domaine Credoza à Château-Chalon</b> Vieilles vignes. Vieilli en fûts de chêne.			28,50 €
<b>AOC Côtes du Jura, Chardonnay, Les Prémices, Baud génération 9</b> <i>Ce vin est fruité avec une belle complexité aromatique. Élevé 10 mois en fût de chêne, ouillé.</i>			24,00 €
<b>Arbois Béthanie, fruitière vinicole d'Arbois</b> <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>		19,50 €	31,50 €
<b>Côtes du Jura Sélection, domaine Credoza à Château-Chalon</b> Vieilli en fûts de chêne, assemblage de Chardonnay et Savagnin.	8,00 €		35,00 €
<b>Arbois Savagnin, fruitière vinicole d'Arbois</b> <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>	8,50 €	22,50 €	37,50 €
<b>Vin de Paille, Clavelin et fils</b> Ce nectar enchantera les amateurs de vins liquoreux		49,00 €	
<b>Vin Jaune, Château-Chalon, Baud génération 9</b> Vin de voile aux arômes et saveurs complexes de noix, amandes, miel .		58,50 € (62cl)	
➤ <b>Bourgogne AOP</b>			
<b>Chablis, Le finage, La Chablisienne</b> C'est un vin jeune, frais et dynamique.		23,00 €	40,00 €
<b>Saint-Véran, domaine du Paradis</b> Bouquet aromatique aux notes de verveine légèrement boisées, vin sec et minéral.	7,50 €	19,50 €	32,50 €

	Verre 14 cl	37,5 cl	75 cl
<b>Mercrey, Château Philippe Le Hardi</b> Bouche surprenante de fraîcheur et de minéralité. Une belle structure très homogène qui se termine par une persistance très longue.			44,50 €
<b>Pouilly fuissé premier cru, domaine Belenand</b> Bouche expressive. Notes minérales et fruitées mêlées d'une touche beurrée et miellée.			65,00 €
<p>➤ <b>Rhône AOP</b></p>			
<b>Saint-Joseph, domaine Courbis</b> 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.		29,00 €	44,50 €
<b>Belleruche, M. Chapoutier</b> Fruité, nuances d'aubépines, fleurs blanches, agrumes et fruits exotiques, fraîcheur en bouche, vin équilibré.	7,00 €		24,00 €
<b>Granges De Mirabel, M. Chapoutier</b> IGP Coteaux de l'Ardèche, mélange de rondeur et de fraîcheur en bouche caractéristique du Viognier sur ces sols volcaniques			29,00 €
<p>➤ <b>Vallée de la Loire AOP</b></p>			
<b>Catorpée, Melon blanc, Romain Petiteau, Muscadet, 2021</b> Bio (100 % Melon Blanc, tendu et minéral, accords sur poissons, viandes blanches et fromages frais)	7,00 €		33,00 €
<p>➤ <b>Gasconne IGP</b></p>			
<b>Uby n°4</b> A consommer en apéritif, sur foie gras, viandes blanches. A savourer sur tous les desserts.	7,00 €		26,00 €
<p>➤ <b>Côte du Roussillon AOP</b></p>			
<b>Bila-haut, M. Chapoutier</b> Vin expressif avec des touches d'agrumes rafraîchissantes.	7,00 €		24,50 €

## ◆ Rouge

### ➤ Jura AOP

#### **Arbois Poulsard, fruitière vinicole d'Arbois**

Un vin léger, presque rosé, 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. Peu tannique.

Verre 14 cl	37,5 cl	75 cl
	14,50 €	21,50 €

#### **Arbois Trousseau, fruitière vinicole d'Arbois**

De structure solide et ronde sans agressivité pour le palais, ce vin développe des arômes de fruits rouges et noirs complexes (fraise, griotte, cassis, mûre). Le fruit persiste longtemps, relayé par des tanins fins en finale.

7,00 €	17,50 €	26,50 €
--------	---------	---------

### ➤ Bourgogne AOP

#### **Coteaux Bourguignon Pinot noir Gamay**

Vin tendre et fruité accompagne des mets de force aromatique moyenne. La rondeur de ses tanins pourra même accompagner des poissons pour les inconditionnels des vins rouges.

7,00 €		24,00 €
--------	--	---------

#### **Pinot noir, domaine du Château de Philippe Le Hardi**

Produit sur des terroirs privilégiés de la Côte Chalonnaise, ce Pinot Noir Vieilles Vignes en à l'expression et le fruit. De jolies notes de cerise et de groseille s'offrent à vous en le humant et viennent répondre à une texture fine et élégante en bouche.

42,50 €

#### **Santenay, « Clos Gatsulards », Louis Jadot, domaine Gagey**

Pinot Noir à la texture généreuse, opulente, aux arômes de fruits rouges, avec une fraîcheur finale.

63,00 €

### ➤ Vallée du Rhône 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.

8,50 €	23,00 €	40,00 €
--------	---------	---------

#### **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.

25,50 €	46,50 €
---------	---------

#### **Les Albizzias, M. Chapoutier, **Bio et demeter****

Les notes intenses de fruits noirs (cerises, mûres, cassis) et de garrigue s'équilibrent parfaitement avec les tanins soyeux

7,00 €	28,00 €
--------	---------

de ce vin pour lui conférer une belle complexité

	Verre 14 cl	37,5 cl	75 cl
<b>Les Douelles 2019, AOP Grignan-les-Adhémar</b> , le Dôme par Clémentine (80 % Syrah, 10 % Grenache, 10 % Marselan, élevé en fût de chêne, vin boisé, arôme de vanille, fruits rouges mûrs et épices, enrobé et soyeux)	7,00 €		33,00 €
<b>➤ Côtes du Roussillon</b> <i>Bila-Haut, Occultum Lapidem, M. Chapoutier</i> L'attaque est riche, dense ; la suite est charnue, longue finale, servie par des tanins fins et une belle fraîcheur.	8,50 €		39,00 €
<b>➤ Beaujolais AOP</b> <i>Moulin à vent, Champ de cour, Jean Loron</i> Ce vin offre une palette de parfums variés avec des arômes de torréfaction, réglisse, kirsh et fruits confits.			31,50 €
<b>➤ Vallée de la Loire AOP</b> <b>Les Loges de Villeneuve, Saumur Champigny, Bio</b> Nez de pivoine rouge, ample sur notes de fruits rouges.	7,50 €		27,00 €
<b>➤ Bordeaux AOP</b> <b>Haut-Médoc, Château Lamothe-Cissac, Domaine Fabre</b> Robe grenat soutenu, nez expressif aux arômes de fruits des bois et aux notes épicées. Bouche souple et soyeuse, dotée d'une belle charpente.			29,50 €
<b>➤ Vins étrangers</b> <b>770 Miles Zinfandel, Californie</b> 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.	7,50 €		24,50 €
<b>L.A. Cetto, Cabernet Sauvignon, Mexique</b> Sa fraîcheur aromatique contrebalance à merveille une maturité généreuse	7,00 €		22,00
<b>◆ Rosé</b>			
<b>➤ Camargue</b> <b>Domaine Le Pive, Sable de Camargue, Gris, Bio</b> Couleur pâle, vin à la fraîcheur remarquable, arômes expressifs de fruits rouges et d'agrumes.	7,00 €		22,00 €
<b>➤ Provence Alpes-Côte-d'Azur</b> <b>M, côte de Provence, cru classé, Château St Maur</b> Un vin équilibré et harmonieux avec de la fraîcheur ainsi qu'une finale élégante.		27,00 €	39,00 €

