

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 <i>Vin floral et délicat.</i>	7,00 €	18,00 €	26,50 €
Côtes du Jura Chardonnay, domaine Credo à Château-Chalon Vieilles vignes. Vieilli en fûts de chêne.			28,50 €
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>		19,50 €	31,50 €
Côtes du Jura Sélection, domaine Credo à Château-Chalon Vieilli en fûts de chêne, assemblage de Chardonnay et Savagnin.	8,00 €		35,00 €
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>	8,50 €	22,50 €	37,50 €
Vin de Paille, Clavelin et fils Ce nectar enchantera les amateurs de vins liquoreux		49,00 €	
Vin Jaune, Château-Chalon, Clavelin et fils Vin de voile aux arômes et saveurs complexes de noix, amandes, miel .		58,50 € (62cl)	
➤ Bourgogne AOP			
Chablis, Le finage, La Chablisienne C'est un vin jeune, frais et dynamique.		23,00 €	40,00 €
Saint-Véran, domaine du Paradis Bouquet aromatique aux notes de verveine légèrement boisées, vin sec et minéral.	7,50 €	19,50 €	32,50 €
Givry 1er cru, domaine des Vignes rondes Belle expression du chardonnay bourguignon en premier cru.			41,00 €

	Verre 14 cl	37,5 cl	75 cl
<p>Pernand-Vergelesses 1er Cru, sous frétille, domaine des Terregelesses F.André, Bio</p> <p>Nez aux arômes de chèvrefeuille et de noisette grillée. Attaque croquante, pleine de jus et de vie.</p>			72,00 €
<p>➤ Rhône AOP</p> <p>Saint-Joseph, domaine Courbis</p> <p>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.</p>		29,00 €	44,50 €
<p>➤ Vallée de la Loire AOP</p> <p>Pouilly fumé, La Renardière</p> <p><i>Robe jaune pâle, nez de fruits jaunes. Bouche avec une belle attaque fraîche, fruité et élégante. Richesse, corps et gras bien présents.</i></p>			39,50 €
<p>➤ Gascogne IGP</p> <p>Uby n°4</p> <p>A consommer en apéritif, sur foie gras, viandes blanches. A savourer sur tous les desserts.</p>	6,50 €		26,00 €
<p>➤ Côte du Roussillon AOP</p> <p>Bila-haut, M. Chapoutier</p> <p>Vin expressif avec des touches d'agrumes rafraîchissantes.</p>	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 €

7,00 € 17,50 € 26,50 €

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.

➤ *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.

7,50 € 32,50 €

Givry 1er cru, Lemonde

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.

45,00 €

Savigny lès Beaunes, Bouchard et fils

Souple et discrètement tannique, vin peu acide.

53,50 €

➤ *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 €

➤ *Côtes du Roussillon*

Bila-Haut, Occultum Lapidem, M.Chapoutier

L'attaque est riche, dense ; la suite est charnue, longue finale, servie par des tanins fins et une belle fraîcheur.

8,50 € 39,00 €

	Verre 14 cl	37,5 cl	75 cl
<p>➤ Beaujolais AOP 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.</i></p>			31,50 €
<p>➤ Vallée de la Loire AOP Les Loges de Villeneuve, Saumur Champigny, Bio <i>Nez de pivoine rouge, ample sur notes de fruits rouges.</i></p>	7,50 €		27,00 €
<p>➤ Bordeaux AOP Haut-Médoc, Château Lamothe-Cissac, Domaine Fabre <i>Robe grenat soutenu, nez expressif aux arômes de fruits des bois et aux notes épicées. Bouche souple et soyeuse, dotée d'une belle charpente.</i></p>			29,50 €
<p>➤ Vins étrangers 770 Miles Zinfandel, Californie <i>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.</i></p>	7,50 €		24,50 €
<p>L.A. Cetto, Cabernet Sauvignon, Mexique <i>Sa fraîcheur aromatique contrebalance à merveille une maturité généreuse</i></p>	7,00 €		22,00 €

◆ Rosé

	50 cl	75 cl
<p>➤ Camargue Domaine Le Pive, Sable de Camargue, Gris, Bio <i>Couleur pâle, vin à la fraîcheur remarquable, arômes expressifs de fruits rouges et d'agrumes.</i></p>		22,00 €
<p>➤ Provence Alpes-Côte-d'Azur M, côte de Provence, cru classé, Château St Maur <i>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.</i></p>	27,00 €	39,00 €

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.