

Vins au verre 12cl

Les blancs

Arbois chardonnay	3,90€
Côtes du Jura tradition, assemblage chardonnay et savagnin	5,80€
Arbois savagnin	6,80€
Arbois Vin jaune	8,50€
Vin de paille, 6 cl	8,50€
Grand Ardèche Louis Latour	5,80€
Greg et Juju, vin IGP pays d'Oc	3,80€

Les rosés

Arbois rosé	3,90€
IGP Côtes Catalanes	3,90€

Les rouges

Pinot noir du Jura	3,80€
Lirac (côtes du Rhône Sud)	5,80€
Bourgogne Cave d'Azé	5,80€

Cocktails

Au shaker

Rosé pamplemousse	3,80€
Rosé cerise	3,80€
French 75, Gin, crémant, jus de citron	6,90€
Vitaminé, Jus de pêche, pomme, orange, L'Arbre à jus région Auvergne Rhône Alpes	5,60€

A partager
pour l'apéritif

Planche : 2/3 pers, :

- L'éventail : 10,90€

Truite fumée, pot de rillettes de truite,
tomate cerise, pickles légumes

- Jurassienne : 9,90€

Jambon cru, bacon, Morteau, Comté,
cornichon, tomate cerise

- Végétale : 8,90€

Mousse betterave rouge, guacamole,
pickles oignon, crème Vache Qui Rit,
tomate cerise



Apéritifs

Maison (Crème de griotte, crémant), 15cl	5,90€
Mac-vin 6cl	3,50€
Pontarlier 2cl	3,00€
Kir Bourgogne aligoté 12cl	3,70€
Apéritif anisés : Ricard, pastis, suze 2cl	3,00€
Martini blanc, rouge 5cl	3,00€
Porto 5cl	3,00€
Gin, vodka, rhum, soho, 4cl	4,50€
avec jus de fruits artisanal	7,50€

Bières

Pression	25cl	33cl	50cl
Météor	3,90€	4,90€	6,90€
Wendelinus (blonde d'abbaye)	4,30€	5,30€	7,70€

Bouteille

Bière du Jura : Rouget de Lisle 33 cl	5,30€
- Blanche des plateaux	
- Mille fleurs (blonde)	
- Abbaye de Baume les messieurs (blonde typée)	
- Grande rivière (ambrée)	
- Griottines	5,60€

Whiskies 4cl

Knockando , notes florales, caractères terreux	6€
Lagavulin 16 ans Grand whiskie tourbé, D'Islay	9€
Oban 14 ans , Highland : tourbé et fumé	8€
Dalwhinnie 15 ans , suavité intense et miellé	8€
Jack daniels , USA : vanillé au gout réglisse	6€

Le Macvin du Jura est obtenu à partir de jus de raisin non fermentés, les moûts, auquel on intègre un tiers de marc. Il est élevé au minimum au minimum pendant 10 mois en fûts de chêne et doit présenter entre 16° et 22° d'alcool pour obtenir l'AOC.



Vins du Jura

Domaine Grand

	37,5cl	75cl
Côtes du Jura chardonnay	14€	25€
Côtes du Jura tradition, chardonnay, savagnin	16€	29€
Côtes du Jura trousseau	16€	29€
Vin Jaune, 62cl, 2011		46€
Crémant brut millésimé		26€

Domaine Courbet

Côtes du Jura tradition, chardonnay, savagnin	15€	28€
Savagnin		33€
Côtes du Jura trousseau	16€	29€
Château Chalon, 62cl, 2011		62€

Domaine Jacques Tissot

Arbois Chardonnay	12€	24€
Tradition, Chardonnay, Savagnin,	15€	29€
Arbois poulsard	13€	24€
Arbois rouge, trousseau poulsard	13€	24€
Vin de paille, 2014, 37,5cl	37€	

Fruitière vinicole d'Arbois

Arbois Chardonnay	12€	21€
Arbois cuvée Béthanie	14€	25€
Arbois Savagnin	17€	29€
Arbois rosé de l'été		19€
Arbois Pinot Noir	13€	23€
Vin Jaune, 2010		36€
Crémant du Jura		22€

Domaine de 9,5 hectares aux alentours de Passenans
Emanuel et Nathalie Grand visent la labellisation Biologique Ecocert en 2021



Domaine de 9,5 hectares au pied de Château-Chalon à Nevy-sur-Seille.
Damien Courbet est orienté en Biodynamie

Domaine de 30 hectares repartis en AOC Arbois, Côtes du Jura
Jacques Tissot, Philippe et Nathalie, sont en culture raisonnée



Coopérative de 100 sociétaires, 250 hectares
Les vignerons se tournent vers une culture respectueuse de l'environnement



Autres régions

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône,	37,5cl	75cl	150cl
Lirac, Les Cosses Vacquières, <i>Laudun</i>	13€	21€	25€
Crozes Hermitage, 2017	19€	35€	

Les Pierrelles, *Dom Belle*

Saint Joseph, La bute d'or, Alain Jaume, 2018		35€	
Hermitage, « <i>les sensibles</i> », 2013		48€	
Côtes du Rhône, <i>Domaine Grand Veneur</i>			42€
Lirac, <i>Domaine du Clos de Sixte</i> ,			48€

Mâconnais blanc

Macon Viré-Clessé, <i>Cave de Viré</i>	14€	24€	
St Veran, <i>Dom Michel Chavet et fils</i>		28€	

Alsace

Pinot Gris, <i>Hubert Krick</i>		28€	
Gewurztraminer, <i>Hubert Krick</i>		29€	

Bordeaux Rouge

Château Roc du Breuil, <i>Cotes de bourg</i> , 2012		24€	
Château Lafont Menaut, <i>Pessac Léognan</i> , 2014		36€	
Château Devise d'Ardilley, <i>Haut Medoc</i> , 2008		38€	
Moulin Angludet, <i>Margaux</i> , 2015		52€	

Sélection 50cl



Côtes du Rhône
« Grand veneur »,
Alain Jaume
50cl
14€

Miraflore rosé
50cl
IGP Côts Catalanes
15,50€



Beaujolais, Languedoc, 37,5,cl 75cl
Loire, Provence

Greg & Juju, vin IGP pays d'Oc	
-blanc tendre, (cépage: 100% Colombarde)	19,50€
-rosé, (cépage: pinot, grenache)	19,50€
Morgon,	26€
Cahors, <i>Dom du Colombier</i> ,	30€
Saint Nicolas de Bourgueuil, <i>les échaliers Marcel Martin</i>	25€
Côtes catalane Lafage, Miraflore rosé, existe aussi 50cl, 15,50€	19,50€

Bourgogne, Ardèche blanc

Luberon bio, Amountanage, blanc 2018	24€
Grand Ardèche, <i>Louis Latour, 2018</i>	25€
Montagny 1 ^{er} cru, <i>maison Louis Latour, 2018</i>	42€
Meursault <i>du Château, 2017</i>	58€

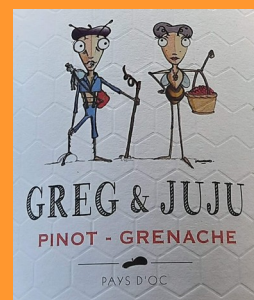
Bourgogne Rouge

Pinot noir, <i>Cave d'Aze</i> ,	13€	24€
Givry, <i>Maison Latour louis, 2016</i>	19€	38€
Monthelie, <i>Vincent Bouzereau, 2015</i>		42€
Aloxe corton, <i>Chateau de Meursault, 2017</i>		58€
Santenay 1 ^{er} Cru, <i>les Beaugards, 2015</i>		56€



Doux mais pas trop,
expressif et onctueux.
Il séduit avec sa robe paille,
son nez de fruits jaunes
et d'agrumes, et une bouche
savoureuse et tonique.
Bref, une belle gourmandise

Assemblage osé, ce
Pinot noir
Grenache a des airs
de vacances ! La
robe est lumineuse.
Puis l'attaque
fruitée évoque une
gelée de groseilles..



Eaux minérales et autres boissons

Velleminfroy (eau plate)	Demi	3,20€
	Bouteille	4,30€
Velleminfroy (eau gazeuse)	Demi	3,20€
	Bouteille	4,30€

Velleminfroy, eau minérale naturelle de Bourgogne Franche Comté, calcique et magnésienne, elle est riche en minéraux, pure avec zéro nitrate et présente un pH parfait, elle facilite la digestion

Jura-cola 33cl	3,50€
Orangina 25cl	3,50€
Jus de fruit artisanal, 25cl <i>L'Arbre à jus région Auvergne Rhône Alpes</i> (orange, framboise, pêche, tomate, pomme)	3,50€
Perrier 33cl	3,50€
Café Richard	1,80€
Thé, infusion, Richard	2,50€



BOUTIQUE

Nous vous
proposons nos
vins à emporter
Au prix des
boutiques

A température de dégustation pour
votre apéro à la maison
Demandez le tarif