

Vins au verre 12cl

Les blancs

Arbois chardonnay	3,80€
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€
Saint Véran	5,80€
Greg et Juju, vin IGP pays d'Oc	3,80€

Les rosés

Arbois rosé	3,80€
IGP Côtes Catalanes	3,90€

Les rouges

Pinot noir du Jura	3,80€
Lirac	5,80€
Côtes du Rhône	3,80€

Cocktails

Au shaker

Rosé pamplemousse	3,80€
Rosé cerise	3,80€
Exotic,	6,90€
Rhum, jus de fruits de la passion, jus de citron	
Abricot frappé,	4,90€
Jus d'abricot, jus d'ananas, jus d'orange, grenadine	

A partager
pour l'apéritif

Planche :
2/3 pers, 8,80€ :

- Charcuterie : Chorizo, rosette, jambon cru
- Truite fumée et légumes croquants



Apéritifs

Maison (Crème de griotte, crémant), 15cl	5,50€
Mac-vin 6cl	3,50€
Pontarlier 2cl	3,00€
Kir Bourgogne aligot 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	6,50€

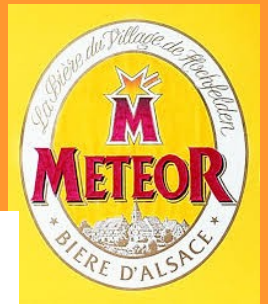
Bières

Pression	25cl	33cl	50cl
Météor	3,90€	4,90€	6,90€
Wendelinus (blonde d'abbaye)	4,30€	5,30€	7,70€
Bouteille			
Leffe Blonde, 33 cl			4.80€
Leffe royal 7.5%, 33 cl <i>supérieur, brassé à partir de 3 variétés de houblon</i>			4.80€
Leffe brune, 33 cl			4.80€
Leffe ruby, 33 cl			4.80€
Bière du Jura Rouget de Lisle 33 cl			5,00€

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 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	13€	23€
Savagnin		28€
Côtes du Jura trousseau		23€
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, 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, 2011		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 7 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

	37,5cl	75cl	150cl
Côtes du Rhône, <i>Prieurs ST Julien</i>	13€	21€	
Lirac, Les Cosses Vacquières, <i>Laudun</i>		25€	
Crozes Hermitage, Les Pierrelles, <i>Dom Belle</i>	19€	35€	
Saint Joseph, La bute d'or, Alain Jaume		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, 2012</i>		24€	
Château La Menotte, <i>Lalande de Pommerol, 2014</i>		30€	
Château Robin Lussac, <i>Saint Emilion, 2013</i>		27€	
Château Lafont Menaut, <i>Pessac Léognan, 2014</i>		36€	
Château Devise d'Ardilley, <i>Haut Medoc, 2008</i>		38€	
Moulin Angludet, <i>Margaux, 2015</i>		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 150cl
Loire, Provence

Greg & Juju, blanc, vin IGP pays d'Oc (Terret et Sauvignon)	19€	
Morgon, <i>Vigneron de Bel-air</i>	26€	
Cahors, <i>Dom du Colombier</i> , 2015	30€	
Saint Nicolas de Bourgueuil, <i>les échaliers Marcel Martin</i>	25€	
La Rétro, Vin de France, Roussillon rouge	19€	
Côtes catalane Lafage, Miraflore rosé, existe aussi 50cl, 15,50€	19,50€	38€
Côtes du Roussillon AOP, Gallicia, rosé	25€	

Bourgogne Blanc

Montagny 1 ^{er} cru, <i>maison Latour louis</i>	42€	
Meursault, <i>Bouchard</i> , 2015	58€	

Bourgogne Rouge

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



La rétro, Lafage
 Roussillon rouge,
 Robe d'un rouge rubis,
 léger, aux reflets brillants.
 Bouche épicée et souple,
 fraîche et légère d'un bel
 équilibre
19€

Eaux minérales et autres boissons

Vittel	Demi	3,20€
	Bouteille	4,30€
San pellegrino	Demi	3,20€
	Bouteille	4,30€
Coca-cola 33cl		3,00€
Orangina 25cl		3,00€
Jus de fruit 20cl		3,00€
(orange, fraise, pamplemousse, abricot, tomate, pomme)		
Perrier 33cl		3,00€
Café Richard		1,60€
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