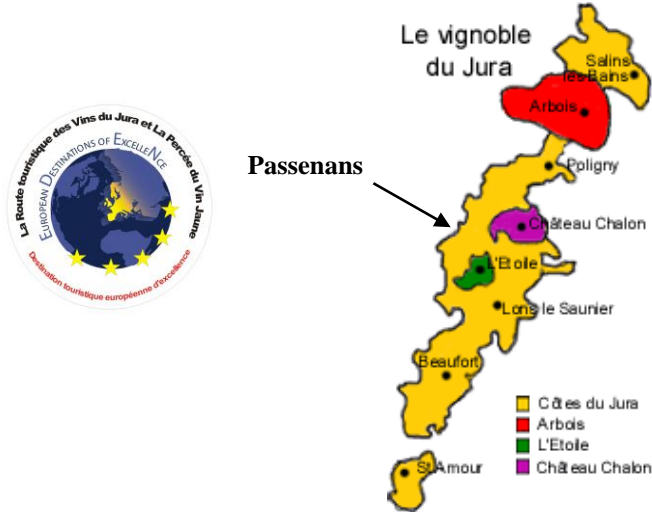


# LES VINS DU JURA

*Le département du Jura se trouve à l'Est de la France en région Franche-Comté. Son vignoble se déroule sur un axe Nord/Sud, en forme de croissant, sur 100 kms de Salins-les-Bains à Saint-Amour. Cette bande de terre est appelée "Revermont" ou "Bon Pays".*



*Le vignoble du Jura, un des plus vieux de France, remonte au moins à 5000 ans. Arbois, Château-Chalon, L'Etoile seront citées pour leurs qualités dès le premier millénaire. Les poètes Rabelais, Rousseau, et plus près de nous Vian et Brel boiront et chanteront les Juras.*

*Le sous-sol est constitué majoritairement de marnes bleues, noires ou rouges. Quelques éboulis calcaires du plateau recouvrent ces marnes dans le vignoble Nord.*

*Le Jura compte 4 AOC région : Arbois, Château-Chalon, L'Etoile et Côtes du Jura.*

*Et 2 AOC produits : Le Macvin du Jura et Le Crémant du Jura*

*Le village de Passenans est situé au cœur du vignoble, il bénéficie du décret d'Appellation d'Origine contrôlé "Côtes du Jura".*

*Par ces temps de prudence routière et pour davantage de choix et de plaisir, nous vous proposons d'emporter chez vous toute bouteille de vin non terminée pour la déguster en toute tranquillité, le lendemain au mieux.*

---

## LES EAUX CALMES ET PETILLANTES ° de petites à grosses bulles °°°°

Perrier°°°°	33 cl	3,85 €
Evian, Vittel, Badoit°°°, San Pellegrino°°°, Perrier bleue°	50 cl	4,00 €
Evian, Vittel, Badoit, San Pellegrino, Perrier bleue, Carola rouge	100 cl	5,60 €

# JURA BLANC

## *Le Chardonnay*

*Originaire de Bourgogne, ce cépage a trouvé dans le Jura une autre terre d'accueil. Il représente environ 45% de l'encépagement. Ses grains ronds plutôt petits, d'un jaune doré, sont juteux, très sucrés, à pellicule fine mais résistante, en grappes moyennes et serrées. De son jus, on tire un vin à robe jaune pâle qui tourne au blond avec l'âge. Jeune, son bouquet rappelle le parfum de la fleur de raisin ; vieux, il acquiert ce goût prolongé de pierre à fusil spécifique au Vignoble jurassien.*

*Nez fin et élégant avec des arômes d'amande grillée, de miel, de vanille, d'agrumes, de pomme verte, et de poire. En bouche, l'attaque est souvent moelleuse pour finir sur une note acidulée et fraîche. Vin très fruité avec des goûts de fleurs, de prairies, des mélanges d'arômes remarquables. Très agréable et gouleyant.*

	½ bouteille	bouteille 75 cl
<b>CÔTES DU JURA, Patricia et Christian Pêcheur à Darbonnay</b>		<b>26 €</b>
<b>CÔTES DU JURA, Domaine Grand à Passenans</b>	<b>18 €</b>	<b>31 €</b>
<b>CÔTES DU JURA, « Cuvée Arrogance », Benoît Badoz à Poligny</b>	<b>22 €</b>	<b>38 €</b>
<b>CÔTES DU JURA, « Saint-Savin », Xavier Reverchon à Poligny</b>		<b>30 €</b>
<b>CÔTES DU JURA, « Vieilles Vignes », Jean-Claude Credoz à Château-Chalon</b>		<b>28 €</b>

## *Les Assemblages Blancs (Chardonnay Savagnin)*

*Goût de terroir prononcé, le Chardonnay apporte la finesse et le fruité, le Savagnin la puissance et la typicité. L'assemblage donne un vin d'une grande harmonie.*

	½ bouteille	bouteille 75cl
<b>CÔTES DU JURA, Tradition, Domaine Grand à Passenans</b>	<b>22 €</b>	<b>38 €</b>
<b>CÔTES DU JURA, Sélection, Jean-Claude Credoz à Château-Chalon</b>		<b>32 €</b>
<b>CÔTES DU JURA, Tradition, Frédéric Lambert, Le Chateley</b>		<b>35 €</b>
<b>CÔTES DU JURA, Domaine Berthet-Bondet à Château-Chalon</b>		<b>39 €</b>
<b>L'ÉTOILE, « Cuvée du Paradis », Domaine Cartaux-Bougaud à Quintigny</b>		<b>37 €</b>
<b>CÔTES DU JURA, Jean Macle à Château-Chalon</b>		<b>42 €</b>

# JURA

## BLANC

### *Le Savagnin*

*A tout seigneur, tout honneur : voici le cépage par excellence du vignoble jurassien, celui qui produit l'extraordinaire Vin Jaune.*

*Ses grains ronds, charnus, d'une saveur fine et délicate, à pellicule épaisse, prennent une couleur bronze doré avec l'avancement de la saison, sur des grappes petites et serrées. Les feuilles sont moyennes, un peu lobées, d'un vert foncé au-dessus et pâle sur le revers pourvu d'un léger duvet.*

*Nez puissant et fruité. Tonalité d'amande grillée, de noix verte, de café grillé. Parfois un peu de pomme. En bouche, il est très charpenté, grande persistance d'arômes. Dominance de noix, d'amande verte, de noisette. Goût de terroir, de silex prolongé.*

*Les Savagnins ouillés quant à eux sont plus délicats en bouche, (de type Chardonnay) parfumé et plus gras, il garde une belle minéralité.*

	½ bouteille	bouteille 75CL
<b>CÔTES DU JURA, ouillé « Cuvée Victoria », Benoît Badoz à Poligny</b>		<b>35 €</b>
<b>CÔTES DU JURA, Domaine de Lahaie à Nevy sur Seille</b>		<b>41 €</b>
<b>CÔTES DU JURA, Patricia et Christian Pêcheur à Darbonnay</b>	<b>23 €</b>	<b>36 €</b>
<b>L'ÉTOILE, Domaine de Montbourgeau à L'Étoile</b>		<b>46 €</b>
<b>CÔTES DU JURA, Savagnin Bourdy</b>		<b>43 €</b>

### *Le Vin Jaune*

*Le Jura en a l'exclusivité mondiale. Et à juste titre ce vin est considéré par les plus éminents œnologues comme l'un des meilleurs vins blancs de la planète.*

*Ce vin est un mystère sublime, issu du cépage Savagnin, Il est vieilli sans soutirage ni ouillage 6 ans et 3 mois minimum en fûts de chêne.*

*La couleur devient jaune clair plus ou moins ambrée, le bouquet s'amplifie de manière surprenante et le goût acquiert celui de la noix suivi d'une exceptionnelle persistance, malgré son titre d'alcool, entre 13 et 14°. Sa longévité peut dépasser 50 et même 100 ans ! A vin unique, bouteille unique : il est présenté dans le célèbre clavelin. (Nous vous proposons aussi le vin Jaune au verre, voir en fin de carte)*

		Clavelin (62cl)
<b>2010</b>	<b>CÔTES DU JURA VIN JAUNE, Benoît Badoz à Poligny</b>	<b>60 €</b>
<b>2009</b>	<b>CÔTES DU JURA VIN JAUNE, Domaine Grand à Passenans</b>	<b>64 €</b>
<b>2010</b>	<b>ARBOIS VIN JAUNE, Fruitière Vinicole de Pupillin</b>	<b>61 €</b>
<b>2010</b>	<b>CHÂTEAU CHALON, Domaine Credoza à Château Chalon</b>	<b>72 €</b>
<b>2010</b>	<b>CHÂTEAU CHALON, Jean Macle à Château-Chalon</b>	<b>100 €</b>
<b>1973</b>	<b>CÔTES DU JURA VIN JAUNE, Jacques Tissot à Arbois</b>	<b>312 €</b>

# JURA ROUGE

## *Le Poulsard (rouge clair)*

*Le nom de ce cépage vient du mot local ploussé, ou prunelle, dont les grains ont la même couleur et parfois la même forme. Il est propre au Jura notamment à Arbois et à Pupillin.*

*Ses grains sont juteux, d'une saveur fine et parfumée, à pellicule violette mince, en belles grappes peu serrées.*

*Il va du rouge grenat foncé au rosé pelure d'oignon. La coloration ne tient pas très longtemps et s'atténue même dans les bons millésimes.*

*Vin très fruité, rafraîchissant, très agréable l'été. Odeur de fruits rouges fraîchement cueillis, groseilles, cerises. Arôme grillé et touche vanillée due au vieillissement sous bois. Réglisse. Vin franc, léger au palais.*

	½ bouteille	bouteille 75CL
<b>CÔTES DU JURA, Xavier Reverchon à Poligny</b>		<b>29 €</b>
<b>ARBOIS PUPILLIN, Désiré Petit et Fils à Pupillin</b>	<b>18 €</b>	<b>27 €</b>
<b>CÔTES DU JURA, Grains de Poulsard, Benoît Badoz à Poligny</b>		<b>31 €</b>

## *Le Trousseau*

*Le Trousseau est un cépage exigeant, il est uniquement cultivé dans le Jura. Ses grains bien noirs et charnus sont très sucrés. Plutôt tardif, il donne un vin à robe rouge foncé. Il ne représente que 5% de l'encépagement du vignoble. Vin chaud, tannique, au nez de petits fruits rouges et long en bouche. Prend un caractère légèrement animal après quelques années de vieillissement.*

	½ bouteille	bouteille 75CL
<b>CÔTES DU JURA, Patricia et Christian Pêcheur à Darbonnay</b>		<b>29 €</b>
<b>CÔTES DU JURA, Domaine Grand à Passenans</b>	<b>20 €</b>	<b>33 €</b>
<b>CÔTES DU JURA, « Cuvée Vermeil », Benoît Badoz à Poligny</b>	<b>21 €</b>	<b>34 €</b>
<b>ARBOIS PUPILLIN, Désiré Petit et Fils à Pupillin</b>		<b>31 €</b>
<b>CÔTES DU JURA, Domaine de Montbourgeau à L'Étoile</b>		<b>34 €</b>

# Le Pinot Noir

*Il représente 10 % de l'encépagement du Jura et la région d'Arlay semble être son territoire de prédilection. Le Pinot seul donne un vin fruité à la couleur intense, rond et charpenté. Il offre des arômes de fruits rouges.*

	½ bouteille	bouteille 75CL
CÔTES DU JURA, Château d'Arlay à Arlay		36 €
CÔTES DU JURA, « Cuvée Dédicace à Pierre », Benoît Badoz à Poligny	26 €	41 €
CÔTES DU JURA, Château de Quintigny, Carteau-Bougaud à Juhans		31 €

# Les Assemblages

## (Poulsard Trousseau et Pinot Noir)

*Le Pinot noir est rarement employé seul et plus souvent assemblé avec le Poulsard et le Trousseau pour sa structure et sa couleur intense. Ces trois cépages s'harmonisent pour donner des vins corsés à la robe soutenue.*

	½ bouteille	bouteille 75CL
ARBOIS, « Génération », Désiré Petit à Pupillin		32 €
ARBOIS, « La Capitaine », Domaine de la Pinte à Arbois	21 €	35 €
ARBOIS, « Vieilles Vignes », Domaine Frédéric Puffeney à Arbois		33 €

# Les Rosés du Jura

	½ bouteille	bouteille 75CL
VDF, Hommage au peintre Gustave Courbet, Benoît Badoz à Poligny	17 €	29 €
ARBOIS, Château Béthanie, Fruitière Vinicole d'Arbois		26 €

# Le Crémant du Jura

*Dans le Jura, les Crémants sont élaborés principalement à partir du cépage Chardonnay selon les règles strictes qui garantissent sa qualité. Il donne un vin de fête à la mousse crémeuse et aux bulles fines. L'appellation Crémant du Jura a été officialisée en 1995.*

**½ bouteille bouteille 75cl**

<b>CRÉMANT DU JURA, BRUT PRESTIGE, Domaine Grand à Passenans</b>	<b>31 €</b>
<b>CRÉMANT DU JURA, BRUT Millésimé 2016, Domaine Grand à Passenans</b>	<b>37 €</b>
<b>CRÉMANT DU JURA, BRUT, Caveau des Byards au Verinois</b>	<b>31 €</b>
<b>CRÉMANT DU JURA, BRUT ROSÉ, Caveau des Byards au Verinois</b>	<b>33 €</b>

# Le Vin de Paille

*Le vin de paille est une spécialité du Jura faite à partir d'un assemblage de Savagnin, Chardonnay et Poulsard.*

*Les vignerons choisissent les plus belles grappes qu'ils déposent sur un lit de paille ou pendent au plafond d'une pièce sèche et aérée. Elles y resteront plusieurs mois en étant soumises au contrôle journalier du vigneron. Vers Noël après pressurage de grappes flétries et déshydratées regorgeant de sucre, on obtient 15 à 18 litres de moût pour 100 kg de raisin. Sa fermentation lente donne un vin fort en alcool, entre 15 et 16°, et qui restera 3 années en petits tonneaux, donnant un vin naturellement doux aux jolis reflets ambrés et d'une très grande complexité en bouche.*

**½ bouteille 37.5cl**

<b>2014</b>	<b>VIN DE PAILLE, Domaine Grand à Passenans</b>	<b>51 €</b>
<b>2011</b>	<b>VIN DE PAILLE, Benoît Badoz à Poligny</b>	<b>51 €</b>

# LES VINS DE BOURGOGNE

## BLANC

		½ bouteille	bouteille 75CL
<b>2018</b>	<b>CHABLIS, Domaine William Fèvre à Chablis</b>	<b>26 €</b>	<b>42 €</b>
	<i>Bouquet d'un grand raffinement évoluant sur des notes d'agrumes, de fruits à chair blanche et de fleurs Frais, souple, il est marqué par des notes minérales, typiques de l'appellation</i>		
<b>2015</b>	<b>CHABLIS 1<sup>er</sup> Cru, Domaine William Fèvre à Chablis</b>		<b>64 €</b>
	<i>Exceptionnel, une robe jaune paille aux reflets verts. Un nez plein de fraîcheur Avec des notes de miel, de vanille et d'aubépine. Une grande personnalité</i>		
<b>2015</b>	<b>POUILLY FUISSE, Domaine Bouchard à Beaune</b>		<b>55 €</b>
	<i>Chardonnay, vin équilibré aux nuances florales, fruitées, boisées et grillées</i>		
<b>2016</b>	<b>SAINT VERAN, Bouchard Père et Fils, Château de Beaune</b>	<b>(2015)26 €</b>	<b>39 €</b>
	<i>Blanc souple et élégant, mais bien typé, équilibré et excessif</i>		

## ROUGE

		½ bouteille	bouteille 75CL
<b>2015</b>	<b>POMMARD, Domaine Bouchard Père et Fils à Beaune</b>		<b>86 €</b>
	<i>Vin riche, robuste et intense aux notes épicées et poivrées</i>		
<b>2017</b>	<b>GIVRY 1<sup>er</sup> CRU, Les Vieilles Vignes, Michel Sarrazin et Fils à Charnailles-Jambles</b>		<b>55 €</b>
	<i>Pinot noir, robe rubis très soutenue, vin franc et tannique, charpenté</i>		
<b>2014</b>	<b>SAVIGNY LES BEAUNE, Domaine Bouchard Père et Fils</b>		<b>42 €</b>
	<i>Pinot noir, vin léger et souple, modérément tannique, très élégant</i>		
<b>2015</b>	<b>HAUTES COTES DE BEAUNE, Domaine Bouchard Père et Fils</b>	<b>(2015) 22 €</b>	<b>35 €</b>
	<i>Bouquet de fruits très marqué par une note de terroir. Frais, gaillard et plein de caractère</i>		
<b>2016</b>	<b>MERCUREY, « La Bussière », Domaine Pagnotta</b>		<b>47 €</b>
	<i>Pinot noir, robe rubis, très soutenu, vin franc, tannique et élégant</i>		

# LES VINS D'ALSACE

## BLANC

		Bouteille 75CL
2016	<b>GEWURZTRAMINER Gd Cru, HENST, Jean Geiler à Infersheim</b> <i>Vin riche, belle fraîcheur et très fruité</i>	38 €
2018	<b>GEWURZTRAMINER, Cuvée prestige, Claude Hauller à Danbach-La-Ville</b> <i>Vin légèrement moelleux, puissant</i>	35 €
2017	<b>PINOT GRIS, Kuentz Bas à Husseren-les-Châteaux</b> <i>Vin charpenté, élégant, sec</i>	36 €
2016	<b>RIESLING, Henri Weber à Ingersheim</b> <i>Nez de fruits blancs aux fines touches exotiques. Bouche fraîche et suave, belle palette fruitée</i>	59 €

# LES VINS DE LA VALLEE DU RHÔNE

## ROUGE

		½ bouteille	bouteille 75CL
2018	<b>CÔTES DU RHÔNE, Château Saint-Roch à Roquemaure</b> <i>Brillance, grenat aux reflets violets, nez parfumé fruits rouges et réglisses, belle fraîcheur, fin en finesse</i>	(2018)19 €	29 €
2016	<b>RASTEAU, Château De la Gardine</b> <i>Notes de fruits rouges et de réglisse, une bouche charpentée et généreuse</i>		39 €
2013	<b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, Mas St Louis</b> <i>Couleur intense, bouquet complexe de fruits rouges, d'épices. Rond et onctueux, d'une grande longueur en bouche</i>		66 €
2017	<b>SAINT-JOSEPH, Brunel de la Gardine</b> <i>Robe pourprée, intense, bouquet puissant de fruits et d'épices. A la fois riche, charpenté, fin et équilibré</i>		50 €

# LES VINS DE SAVOIE

## BLANC

		Bouteille 75CL
2016	<b>SAVOIE CHIGNIN-BERGERON, « Sous les Cèdres » Château de la Violette aux Marches</b> <i>Vin ample et charnu aux notes fuitées de pêche et d'abricot avec une finale vanillée</i>	39 €



# LES VINS DU BEAUJOLAIS

## ROUGE

		½ bouteille	bouteille 75CL
2017	<b>SAINT-AMOUR, Domaine de l'Ancien Relais « excellence »</b> <i>Vin vif, fruité, charnu et équilibré. Arômes de kirsch et d'épices</i>		36 €
2017	<b>MOULIN A VENT, Domaine De Colonat «Tentation »</b> <i>Arômes mêlant les fruits noirs et les épices. Se poursuivent en bouche sur des tannins affables</i>		34 €

# LES VINS DU SUD DE LA FRANCE

## ROSE

		½ bouteille	bouteille 75CL
2017	<b>BANDOL, Domaine OTT, Château-Romassan, Le Castelet</b> <i>Robe saumonée à tendance claire, notes subtiles fruitées d'agrumes, vin distingué d'une grande finesse</i>		36 €
2018	<b>CÔTES DE PROVENCE, «M» Château St Maur Cru Classé</b> <i>Robe brillante et limpide, très frais avec des notes de fleurs blanches, de pêche et d'abricot</i>	22 €	32 €

# LES VINS DU LANGUEDOC

## ROUGE

		½ bouteille	bouteille 75CL
2013	<b>CÔTES DE THONGUE, Les Chemins de Bassac à Puymisson</b> <i>Élégance, fraîcheur et puissance sur des notes d'olives et d'épices</i>		33 €

# LES VINS DU BORDELAIS

## BLANC

Bouteille 75cl

2013 SAUTERNES, Les Garonnelles

48 €

*Vin liquoreux aux arômes complexes de miel, d'oranges confites, acacias...*

## ROUGE

		½ bouteille	bouteille 75cl
2014	<b>HAUT-MEDOC, La Closerie de Malescasse</b>		43 €
	<i>Robe pourpre, nez aromatique de framboise, de groseille, de cerise. Tanins souples et élégants</i>		
2015	<b>CÔTE DE BLAYE, Château Saint-Luce Bellevue</b>		37 €
	<i>Merlot gourmand, juteux, tendre et racé. Robe fortement colorée par la richesse des arômes de fruits avec des notes vanillées</i>		
2015	<b>BORDEAUX SUPERIEUR, Château Le Mayne</b>	(2010) 21 €	30 €
	<i>Robe intense, brillante, arôme cassis, cerise, souple et équilibré, tanins soyeux</i>		
2015	<b>SAINT EMILION GRAND CRU, Château Tour du Cauze</b>		59 €
	<i>Belle attaque en bouche et rondeur surprenante.</i>		
2017	<b>GRAVES DE VAYRES</b>		35 €
	<i>Un pur merlot que cette cuvée s'ouvrant sur les fruits noirs et un boisé élégant. Du volume, de la douceur, des tanins souples et soyeux, de la persistance, le palais est plein de charme et d'aménité</i>		
2009	<b>PAUILLAC, Château Montgrand-Milon, Domaine Peyronnie</b>		67 €
	<i>Grande distinction pour ce vin corsé au bouquet long en bouche</i>		
2016	<b>MONTAGNE SAINT EMILION, Château LA VALLEE</b>		39 €
	<i>Vin issu de l'agriculture biologique avec des arômes de fruits, de café torréfié et d'épices</i>		
2009	<b>SAINT ESTEPHE, Les Pélerins de Lafon Rochet</b>		64 €
	<i>Un grand classique incontournable d'une grande élégance aux arômes floraux et de fruits rouges</i>		

# LES VINS DE LOIRE

## BLANC

		½ bouteille	bouteille 75cl
2016	<b>MUSCADET SUR LIE, Domaine du Landreau Village</b> <i>Melon musqué, vin élégant de charpente et de richesse</i>		28 €
2016	<b>SANCERRE, Grande Réserve, Bourgeois Henri à Chavignol</b> <i>Fruits exotiques, vin très rond, apprécié jeune, conseillé au moment de l'apéritif</i>	(2017) 26 €	42 €
2016	<b>POUILLY-FUME, Domaine Dutarte à Pouilly sur Loire</b> <i>Sauvignon blanc, robe claire et dorée, vin d'une grande élégance, nez vif, jolies notes d'agrumes</i>		42 €
2017	<b>COTEAUX-DU-LAYON, Domaine de la Raimbaudière à Champ sur Layon</b> <i>Grand vin moelleux, délicieux sur le foie gras, les fromages bleus et les desserts</i>		32 €

## ROUGE

			Bouteille 75cl
2016	<b>CHINON, « Les Tressottes » à Chinon</b> <i>Dominante de fruits rouges et de fruits à noyaux, souplesse et rondeur en bouche, final élégant</i>		33 €
2017	<b>BOURGEUIL « Pont des Cadets », à Saint-Cyr-en Bourg</b> <i>Bien équilibré entre les arômes de fruits rouges et noirs</i>		28 €

# LES CHAMPAGNES

	½ bouteille	bouteille 75cl
<b>NICOLAS FEUILLATE ROSÉ à Reims</b> <i>Robe délicate et fleurie, exhale de subtils arômes de cerise et de mandarine</i>		69 €
<b>MONTAUDON, à Reims</b> <i>Dominante de fruits blancs à pépins associé à des notes de pain frais. Finale d'une agréable fraîcheur</i>		49 €
<b>GH.MUMM, Cordon Rouge, à Reims</b> <i>Souple, fruité et relevé de jolies notes d'agrumes et de brioche grillée</i>	32 €	65 €
<b>TSARINE, Cuvée Premium Brut, à Reims</b> <i>Fine et légère sous des reflets or vert. Arômes d'agrumes, de pêche blanche et de raisin de Corinthe</i>		55 €

# LES VINS DU MONDE

## ESPAGNE

		Bouteille 75cl
2015	<b>CRIANZA RIOJA, Alcorta, rouge</b> <i>Belle robe brillante de couleur rubis. Notes de fruits noirs et d'épices. Tanins bien mûrs, belle acidité</i>	32 €

## ITALIE

		Bouteille 75cl
2015	<b>CHIANTI, Piccini à Castellina in Chianti</b> <i>Fruité et harmonieux, couleur rubis.</i>	27 €

## NOUVELLE-ZELANDE

		Bouteille 75cl
2015	<b>SAUVIGNON, Petit Clos, à Marlborough</b> <i>Vin arborant une robe jaune pâle de faible intensité. Nez exubérant d'où émanent des notes d'agrumes, d'asperges et de silex</i>	38 €

# LES VINS AU VERRE

<b>Coupe de Champagne</b>	<b>10.60 €</b>	<b>20cl</b>
<b>Coupe de Crémant du Jura</b>	<b>5.75 €</b>	<b>20cl</b>
<b>Verre de Vin Jaune</b>	<b>12.80 €</b>	<b>20cl</b>
<b>Verre de Château-Chalon</b>	<b>13.10 €</b>	<b>20cl</b>
<b>Verre de Macvin du Jura</b>	<b>6.40 €</b>	<b>10cl</b>
<b>Verre de Vin de Paille</b>	<b>11.70 €</b>	<b>10cl</b>
<b>Verre de Côtes du Jura blanc Chardonnay</b>	<b>4.70 €</b>	<b>20cl</b>
<b>Verre de Côtes du Jura Tradition</b>	<b>6.85 €</b>	<b>20cl</b>
<b>Verre de Côtes du Jura Savagnin</b>	<b>7.60 €</b>	<b>20cl</b>
<b>Verre de Rosé du Jura</b>	<b>5.40 €</b>	<b>20cl</b>
<b>Verre de Côtes du Jura rouge</b>	<b>5.40 €</b>	<b>20cl</b>
<b>Verre de Côtes du Jura rouge Poulsard</b>	<b>5.40 €</b>	<b>20cl</b>
<b>Verre de Côtes du Jura rouge Trousseau</b>	<b>6.30 €</b>	<b>20cl</b>
<b>Verre de Bordeaux rouge</b>	<b>6.30 €</b>	<b>20cl</b>
<b>Verre de Bourgogne blanc</b>	<b>7.60 €</b>	<b>16cl</b>
<b>Verre de Côteaux du Layon</b>	<b>5.75 €</b>	<b>10cl</b>
<b>Verre de Côtes du Rhône</b>	<b>6.30 €</b>	<b>20cl</b>



*Notre carte des vins est aussi la vôtre*

*La description des vins est le fruit d'une collaboration avec les viticulteurs  
producteurs concernés.*

*Toutes vos remarques, vos impressions et suggestions seront les bienvenues.*

*Prolongez le plaisir*

*Pas ces temps de prudence routière et pour davantage de choix et de plaisir, nous  
vous proposons d'emporter chez vous toute bouteille de vin non terminée pour la  
déguster en toute tranquillité, le lendemain au mieux.*

*Nous vous souhaitons une bonne dégustation*