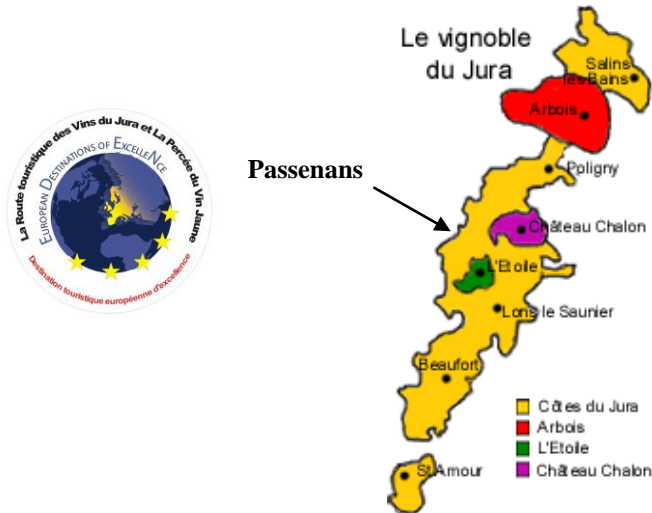


LES VINS DU JURA

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	4.00 €
Evian, Vittel, Badoit°°°, San Pellegrino°°°, Perrier bleue°	50 cl	4,20 €
Evian, Vittel, Badoit, San Pellegrino, Perrier bleue, Carola rouge	100 cl	5.80 €

JURA BLANC

Le Chardonnay

Originnaire 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
ARBOIS, Domaine Désiré Petit à Pupillin		31 €
CÔTES DU JURA, Domaine Grand à Passenans	21 €	36 €
CÔTES DU JURA, « Cuvée Arrogance », Benoît Badoz à Poligny	25 €	43 €
L'ÉTOILE, Domaine Philippe Vandelle à L'Étoile		35 €
CÔTES DU JURA, « Vieilles Vignes », Jean-Claude Credoza à Château-Chalon		33 €

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
CÔTES DU JURA, Tradition, Domaine Grand à Passenans	25 €	43 €
CÔTES DU JURA, Sélection, Jean-Claude Credoza à Château-Chalon		37 €
CÔTES DU JURA, Tradition, Frédéric Lambert, Le Chateley		40 €
CÔTES DU JURA, Domaine Berthet-Bondet à Château-Chalon		44 €
ARBOIS, Domaine Désiré Petit à Pupillin		41 €

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
CÔTES DU JURA, ouillé « Cuvée Victoria », Benoît Badoz à Poligny		40 €
CÔTES DU JURA, Domaine de Lahaye « Cœur de Marne », Domblans		46 €
ARBOIS, Fruitière Vinicole d'Arbois		41 €
L'ÉTOILE, Domaine de Montbourgeau à L'Étoile		52 €

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)
2012 CÔTES DU JURA VIN JAUNE, Benoît Badoz à Poligny	67 €
2009/2012 CÔTES DU JURA VIN JAUNE, Domaine Grand à Passenans	71 €
2015 ARBOIS VIN JAUNE, Fruitière Vinicole d'Arbois	65 €
2015 CHÂTEAU CHALON, Domaine Credoza à Château Chalon	80 €
2010 CHÂTEAU CHALON, Jean Macle à Château-Chalon	111 €
1973 CÔTES DU JURA VIN JAUNE, Jacques Tissot à Arbois	344 €

JURA

ROUGE

Le Poulsard (rouge clair)

Le nom de ce cépage vient du mot local plousse, 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
CÔTES DU JURA, Fruitière vinicole d'Arbois		33 €
ARBOIS PUPILLIN, Désiré Petit et Fils à Pupillin	21 €	31 €
CÔTES DU JURA, Grains de Poulsard, Benoît Badoz à Poligny		35 €

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
CÔTES DU JURA, Domaine Philippe Vandelle à L'Etoile		33 €
CÔTES DU JURA, Domaine Grand à Passenans	23 €	37 €
CÔTES DU JURA, « Cuvée Vermeil », Benoît Badoz à Poligny	24 €	38 €
ARBOIS, Désiré Petit et Fils à Pupillin		35 €
ARBOIS, Frédéric Puffeney à Arbois		36 €

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		41 €
CÔTES DU JURA, « Cuvée Dédicace à Pierre », Benoît Badoz à Poligny	30 €	46 €
ARBOIS, Domaine Désiré Petit à Pupillin		35 €

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
CÔTES DU JURA, « TRIO » Domaine Berthet Bondet à Château Chalon		40 €
ARBOIS, « La Capitaine », Domaine de la Pinte à Arbois	24 €	40 €
ARBOIS, « Vieilles Vignes », Domaine Frédéric Puffeney à Arbois		37 €

Les Rosés du Jura

	½ bouteille	bouteille 75CL
VDF, Hommage au peintre Gustave Courbet, Benoît Badoz à Poligny	20 €	33 €
ARBOIS, Rosé « Fruitière Vinicole d'Arbois »		25 €

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.

	bouteille 75cl
CRÉMANT DU JURA, BRUT PRESTIGE, Domaine Grand à Passenans	35 €
CRÉMANT DU JURA, BRUT Millésimé 2016, Domaine Grand à Passenans	41 €
CRÉMANT DU JURA, BRUT Château Gréa à Rotalier	35 €
CRÉMANT DU JURA, Rosé Château Gréa à Rotalier	36 €

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
2015 VIN DE PAILLE, Domaine Grand à Passenans	57 €
2012/2018 VIN DE PAILLE, Benoît Badoz à Poligny	57 €

Les vins de Bourgogne

BLANC

		½ bouteille	bouteille 75CL
2020	CHABLIS, Domaine William Fèvre à Chablis <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>	(2020) 30 €	47 €
2018	CHABLIS 1^{er} Cru, « les Vaillons » Domaine William Fèvre à Chablis <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>		X
2020	POUILLY FUISSE, Domaine Bouchard à Beaune <i>Chardonnay, vin équilibré aux nuances florales, fruitées, boisées et grillées Blanc souple et élégant, mais bien typé, équilibré et excessif</i>		62 €
2019	SAINT VERAN, Domaine Perraud « L'œuvre de Perraud » à La Roche-Vineuse <i>Blanc souple et élégant, mais bien typé, équilibré et excessif</i>		44 €
2015	SAINT VERAN, Domaine Bouchard Père et Fils à Beaune	30 €	

ROUGE

		½ bouteille	bouteille 75CL
2015	POMMARD, Domaine Bouchard Père et Fils à Beaune <i>Vin riche, robuste et intense aux notes épicées et poivrées</i>		96 €
2019	SAVIGNY LES BEAUNE, Domaine Bouchard Père et Fils <i>Pinot noir, vin léger et souple, modérément tannique, très élégant</i>		47 €
2020	PINOT NOIR, Coteaux Des Moines Domaine Bouchard Père et Fils <i>Bouquet de fruits très marqué par une note de terroir. Frais, gaillard et plein de caractère</i>	(2019) 23 €	40 €
2016	MERCUREY, « La Bussière », Domaine Pagnotta <i>Pinot noir, robe rubis, très soutenu, vin franc, tannique et élégant</i>		53 €
2017	HAUTES CÔTES DE BEAUNE, Domaine Bouchard Père et Fils à Beaune <i>Un joli pinot noir aux notes florales et de fruits rouges comme la fraise, la cerise et la groseille.</i>		38 €

Les vins d'Alsace

BLANC

		Bouteille 75CL
2018	GEWURZTRAMINER, Domaine Joseph Fritsch à Kientzheim <i>Vin légèrement moelleux, puissant</i>	40 €
2018	PINOT GRIS, Domaine Materne Haegelin et Fils à Orshwihr <i>Vin charpenté, élégant, sec</i>	41 €
2018	RIESLING, Famille Cattin à Voegtlinshoffen <i>Nez de fruits blancs aux fines touches exotiques. Bouche fraîche et suave, belle palette fruitée</i>	44 €

Les vins de la Vallée du Rhône

ROUGE

		½ bouteille	bouteille 75CL
2021	CÔTES DU RHÔNE, Château Saint-Roch à Roquemaure <i>Brillance, grenat aux reflets violets, nez parfumé fruits rouges et réglisses, belle fraîcheur, fin en finesse</i>	(2019) 22 €	33 €
2018	RASTEAU, Château De la Gardine <i>Notes de fruits rouges et de réglisse, une bouche charpentée et généreuse</i>		44 €
2014	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, Domaine Les Escondudes <i>Couleur intense, bouquet complexe de fruits rouges, d'épices. Rond et onctueux, d'une grande longueur en bouche</i>		74 €
2019	SAINT-JOSEPH, Brunel de la Gardine <i>Robe pourprée, intense, bouquet puissant de fruits et d'épices. A la fois riche, charpenté, fin et équilibré</i>		56 €

Vin de Savoie

BLANC

		Bouteille 75cl
2016	SAVOIE CHIGNIN-BERGERON, « Sous les Cèdres » Château de la Violette aux Marches <i>Vin ample et charnu aux notes fruitées de pêche et d'abricot avec une finale vanillée</i>	44 €

Les vins du Beaujolais

ROUGE

		½ bouteille	bouteille 75CL
2020	BROUILLY, André Vonnier <i>Cépage Gamay, vin souple avec des parfums de fruits rouges et prune</i>		41 €
2020	JULIENAS, Thorin «Les Levrans » <i>Arômes mêlant les fruits noirs et les épices. Se poursuivent en bouche sur des tannins affables</i>		38 €

Les vins du Sud de la France

ROSE

			½ bouteille	bouteille 75CL
2021	CÔTES DE PROVENCE, «M» Château St Maur Cru Classé (2021)		25 €	39 €
	<i>Robe brillante et limpide, très frais avec des notes de fleurs blanches, de pêche et d'abricot</i>			

Les vins du Bordelais

BLANC

Bouteille 75CL

2014 SAUTERNES, Les Garonnelles

54 €

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

ROUGE

		½ bouteille	bouteille 75cl
2012	HAUT-MEDOC, Château Sorbey		48 €
	<i>Robe pourpre, nez aromatique de framboise, de groseille, de cerise. Tanins souples et élégants</i>		
2015	CÔTE DE BLAYE, Château Saint-Luce Bellevue		42 €
	<i>Merlot gourmand, juteux, tendre et racé. Robe fortement colorée par la richesse des arômes de fruits avec des notes vanillées</i>		
2014	BORDEAUX SUPERIEUR, Château Le Mayne	(2012) 21 €	34 €
	<i>Robe intense, brillante, arôme cassis, cerise, souple et équilibré, tanins soyeux</i>		
2015	SAINT EMILION GRAND CRU, Château Tour du Cauze		66 €
	<i>Belle attaque en bouche et rondeur surprenante.</i>		
2017	GRAVES DE VAYRES		40 €
	<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>		
2016	MONTAGNE SAINT EMILION, Château LA VALLEE		44 €
	<i>Vin issu de l'agriculture biologique avec des arômes de fruits, de café torréfié et d'épices</i>		
2009	SAINT-ESTEPHE « Les Pèlerin De Lafon-Rochet		59 €
	<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
2020	MUSCADET SUR LIE, Henry De Velter <i>Melon musqué, vin élégant de charpente et de richesse</i>		32 €
2019	SANCERRE, Grande Réserve, Bourgeois Henri à Chavignol <i>Fruits exotiques, vin très rond, apprécié jeune, conseillé au moment de l'apéritif</i>	(2018) 30 €	47 €
2020	POUILLY-FUME, Le Pré Vaujour à Alligny-Cosne <i>Sauvignon blanc, robe claire et dorée, vin d'une grande élégance, nez vif, jolies notes d'agrumes</i>		47 €
2021	COTEAUX-DU-LAYON, Domaine Matignon « Clair de Lune » <i>Grand vin moelleux, délicieux sur le foie gras, les fromages bleus et les desserts</i>		36 €

ROUGE

			Bouteille 75cl
2020	CHINON, Olga Raffault à Savigny en Veron <i>Dominante de fruits rouges et de fruits à noyaux, souplesse et rondeur en bouche, final élégant</i>		37 €
2016	CHATEAUMEILLANT, Solissime , Henri Bourgeois à Chavignol <i>Bien équilibré entre les arômes de fruits rouges et noirs</i>		32 €

Les Champagnes

	½ bouteille	bouteille 75cl
GREMILLET Sélection Brut, à Balnot-Sur-Laignes		55 €
<i>Dominante de fruits blancs à pépins associé à des notes de pain frais. Finale d'une agréable fraîcheur</i>		
GH.MUMM, Cordon Rouge, à Reims	36 €	73 €
<i>Souple, fruité et relevé de jolies notes d'agrumes et de brioche grillée</i>		
VRANKEN, Demoiselle Brut, à Reims		62 €
<i>Robe paille soutenu avec un joli nez bouqueté aux notes briochées, bel équilibre, de la finesse et de la rondeur en bouche. Long et corsé avec des bulles fondantes</i>		
MÔET & CHANDON, « Impérial »		79 €
<i>le Brut Impérial Moët et Chandon présente une belle vivacité alliée à une légère acidité. C'est une bouche savoureuse et fondue.</i>		

Les vins du Monde

CHILI

		Bouteille 75cl
2020	GATO NEGRO, San Pedro, rouge	33 €
	<i>Belle robe intense, arômes de fruits rouges mêlant des notes de vanille et de cacao</i>	

ITALIE

		Bouteille 75cl
2018	CHIANTI, Guicciardini Strozzi	31 €
	<i>Fruité et harmonieux, couleur rubis.</i>	

Les vins au verre

Coupe de Champagne	11.10 €	15 cl
Coupe de Crémant du Jura	6.25 €	15 cl
Verre de Vin Jaune	13.50 €	15 cl
Verre de Château-Chalon	13.85 €	15 cl
Verre de Macvin du Jura	6.85 €	7 cl
Verre de Vin de Paille	12.40 €	7 cl
Verre de Côtes du Jura blanc Chardonnay	5.00 €	15 cl
Verre de Côtes du Jura Tradition	7.25 €	15 cl
Verre de Côtes du Jura Savagnin	8.10 €	15 cl
Verre de Rosé du Jura	5.75 €	15 cl
Verre de Côtes du Jura rouge	5.75 €	15 cl
Verre de Côtes du Jura rouge Poulsard	5.75 €	15 cl
Verre de Côtes du Jura rouge Trousseau	6.85 €	15 cl
Verre de Bordeaux rouge	6.60 €	15 cl
Verre de Bourgogne blanc	8.00 €	15cl
Verre de Côteaux du Layon	6.10 €	7 cl
Verre de Côtes du Rhône	6.60 €	15 cl



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

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.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation

Les spécialités du Jura et de la Franche-Comté

Les apéritifs d'ici

Anis de Pontarlier	3cl	5.20 €
Absinthe véritable de Pontarlier	3cl	6.80€
Macvin du Jura (blanc ou rubis)	7cl	6.85 €
Coupe de Crémant	12cl	6.25 €
Cocktail Vigneron (macvin, raisin, crémant)	12cl	6.50 €
Cocktail Maison (Passoa, crème framboise, liqueur cerise, crémant)	12cl	6.50 €

Les boissons alcoolisées

Les apéritifs cocktails

Campari Orange	30cl	7.15 €
Gin et Schweppes tonic	25cl	9.35 €
Whisky Coca	37cl	10 €
Whisky Perrier	24cl	10 €
Mojito	25cl	8.80 €

Les apéritifs classiques

Kir (Cassis, pêche de vigne, framboise, mûre)	12cl	4.35 €
Coupe de Champagne	12cl	11.10 €
Kir royal au Crémant du Jura	12cl	6.50 €
Kir royal Champagne	12cl	11.50 €
Martini blanc/rouge, Porto blanc / Suze	4cl	6.00 €
Porto rouge	6cl	6.35 €
Campari	4cl	6.35 €
Americano maison	6cl	6,50 €
Pastis, Ricard, Pontarlier régional	3cl	5.20 €
Perroquet, Mauresque, Tomato	3cl	5.35 €

Les bières

Stella Artois pression ou panaché	25cl	4.40 €	50cl	7.70 €
Monaco pression	25cl	4.80 €	50cl	7.90 €
Picon ou amer bière pression	25cl	4.80 €	50cl	7.90 €
Leffe blonde bouteille	33cl	5.80 €		
Rouget de l'Isle blanche / ambrée	33cl	5.80 €		

Les Jus de Fruits

Jus de fruits (orange, pomme, ananas, pamplemousse, tomate...)	20cl	4.75 €
Jus de fruits pressés (orange, citron, pamplemousse)	33cl	6.00 €
Cocktails fruits sans alcool	30cl	6.30 €

Les Sodas

Coca et Coca-Cola Zero	33cl	4.75 €
Schweppes, Orangina, Thé glacé	20cl	4.75 €
Diabolo	20cl	3.15 €
Verre de Limonade	20cl	2.60 €
Sirop à l'eau	20cl	2.60 €
Verre de lait	20cl	2.60 €

Supplément
sirop : 0.40 €

Les Alcools Blancs

Vodka Absolut	4cl	7.35€
Gin	4cl	9.35 €

Les Whiskies

«

Irlandais

Jameson 40%, triple distillation.	Baby 2cl	4.75 €	Entier 4cl	7.15 €
--------------------------------------	----------	--------	------------	--------

Ecoissais

Oban 14 ans d'âge, 43% vol. Le malt supérieur des Western Highlands. Malt écossais excellent en toutes circonstances. Une pointe délicate de tourbe.	Baby 2cl	7.60 €	Entier 4cl	13.00 €
--	----------	--------	------------	---------

Chivas 12 ans d'âge, 40% vol. Lumineux, arôme franc et caractère très complexe.	Baby 2cl	6.00 €	Entier 4cl	10.60 €
--	----------	--------	------------	---------

Cardhu 12 ans d'âge, pur mal du Speyside, fermentation en bois traditionnel.	Baby 2cl	6.0 €	Entier 4cl	10.60 €
---	----------	-------	------------	---------

Talisker 10 ans d'âge, puissant et épicé. Unique single malt de l'île de Skye	Baby 2cl	7.60 €	Entier 4cl	13.00 €
--	----------	--------	------------	---------

Américain

Four Roses Bourbon. 40% vol. Très fin au goût moelleux.	Baby 2cl	4.75 €	Entier 4cl	7.70€
--	----------	--------	------------	-------

Jack Daniel's Old N°7 40% vol. Goût unique, méthode d'élaboration : filtration au charbon de bois.	Baby 2cl	6.00 €	Entier 4cl	10.60 €
---	----------	--------	------------	---------

Jura 12 ans d'âge, 40% vol. Elegant, whisky frais et floral avec des notes de vanille.	Baby 2cl	5,70 €	Entier 4cl	10,10 €
---	----------	--------	------------	---------