

Mangent le soir L'âme du vin

Un soir, l'âme du vin chantait dans les bouteilles :
« Homme, vers toi je pousse, ô cher déshérité,
Sous ma prison de verre et mes cires vermeilles,
Un chant plein de lumière et de fraternité !

Je sais combien il faut, sur la colline en flamme,
De peine, de sueur et de soleil cuisant
Pour engendrer ma vie et pour me donner l'âme ;
Mais je ne serai point ingrat ni malfaisant,

Car j'éprouve une joie immense quand je tombe
Dans le gosier d'un homme usé par ses travaux,
Et sa chaude poitrine est une douce tombe
Où je me plais bien mieux que dans mes froids caveaux.

Entends-tu retentir les refrains des dimanches
Et l'espoir qui gazouille en mon sein palpitant ?
Les coudes sur la table et retroussant tes manches,
Tu me glorifieras et tu seras content ;

J'allumerai les yeux de ta femme ravie ;
A ton fils je rendrai sa force et ses couleurs
Et serai pour ce frêle athlète de la vie
L'huile qui raffermir les muscles des lutteurs.

En toi je tomberai, végétale ambroisie,
Grain précieux jeté par l'éternel Semeur,
Pour que de notre amour naisse la poésie
Qui jaillira vers Dieu comme une rare fleur ! »

Charles Baudelaire

Boissons

Apéritifs

Jura	7 €
<i>Macvin du Jura, orange, pétillant du Bugey</i>	
Aperol Spritz	8 €
Hugo	8 €
Kir	5 €
Kir au Pétillant du Bugey	7 €
Kir royal	9 €
Anisé	2.50 €
<i>Ricard, Pontarlier, Kastis fruité</i>	
Martini/Suze/Campari	4 €

Bières

 Bière de la brasserie « L'étincelle » (33 cl)	5.50 €
<i>Blonde, American Pale Ale, Blanche, Bière de saison</i>	
Bière sans alcool (33 cl)	4 €

Sans Alcool

Soda (33cl)	4 €
<i>Jura Cola, Thé froid, Tonic, Perrier, Limonade, Bitter</i>	
Jus de fruits Patrick Font (33cl)	5 €
<i>Tomate, Pamplemousse, Mangue, Pêche de vigne</i>	
 Jus de fruits Maison Lacroix (Haute Savoie) (33cl)	5 €
<i>Pomme/Poire</i>	

Dans une démarche environnementale, nous proposons désormais une eau microfiltrée grâce au système Purezza.

Une eau « maison » pure, de haute qualité, sans sel ni résidus ou particules éventuelles.

Eau plate		Offerte
Eau gazeuse	demi-bouteille (35cl) : 3 €	bouteille (75 cl) : 4 €

Boissons Chaudes

Café	2.50 €
Café allongé	3 €
Thé, Infusion	3.50 €
Cappuccino	4.50 €
Chocolat chaud	4.50 €

Verre (12.5 cl) Carafe (25 cl) Carafe (50 cl)

Vins blancs

Arbois « Béthanie », Fruitière viticole d'Arbois	6 €	11 €	20 €
Roussette de Virieu, Caveau bugiste	7 €	13 €	24 €
Faugère, Château Grézan	7 €	13 €	24 €
Rully, J. Drouhin	8 €	16 €	32 €

Vins rouges

Bugey Mondeuse « Marignieu »	6.50 €	12 €	22 €
 Côte du Rhône « Inspiration », X. Vignon	7 €	13 €	25 €
Minervois-La-Livinière, Ch. Laville-Bertrou	7 €	13 €	25 €

Vins rosés

Bugey « Symphonie », Caveau bugiste	5.50 €	10 €	19 €
 Côtes de Thongue, La Croix Belle	6.50 €	12.50 €	24 €

Vins pétillants

Bugey Brut, Maison Angelot	7 €
Champagne, H. Blin	9 €

Vins doux et moelleux

Rivesaltes « Ambré », Domaine Lafage	7 €
Macvin du Jura, Fruitière viticole d'Arbois	7 €
Sauternes « Haut-Placey », Château Roumieu	9 €
Maury « Tuilé », Domaine Lafage	7 €

Demi-Bouteilles

37,5 cl

Vins blancs

2021	Menetou-Salon « Les Thureaux », Joseph Mellot	18 €
2023	Saint-Véran « Tradition », Domaine des Deux Roches	22 €
2023	Manicle « Cuvée des éboulis », Caveau bugiste	23 €
2023	Riesling « Réserve », Trimbach	26 €
2024	Saint-Joseph, Stéphane Montez	27 €

Vins rouges

2019	Arbois, Trousseau, Fruitière viticole d'Arbois	18 €
2022	Gigondas « Romane Machotte », Pierre Amadieu	23 €
2023	Manicle « Cuvée des Rocailles », Caveau bugiste	23 €
2021	Pessac-Léognan, Lagrave-Martillac	30 €
2016	Moulis-en-Médoc, Château Malmaison	34 €
2022	Côtes de Nuits Village, Joseph Drouhin	35 €
2020	Châteauneuf-du-Pape, Domaine de Mont Redon	38 €

Champagne

N.C.	Duval Leroy « Prestige rosé »	32 €
------	-------------------------------	------

Magnums

150 cl

Vins rouges

2017	Minervois-La-Livinière, Château Laville Bertrou	68 €
2023	Crozes-Hermitage « Les Pitchounettes », Domaine des 4 Vents	70 €
2022	 Pic-Saint-Loup « Vieilles vignes », Château Lancyre	76 €

Savoie/Bugey

2023	Roussette de Frangy « Les Millettes », V. Courlet	28 €
2020	Bugey, Chardonnay « Cuvée Maxime », Maison Angelot	29 €
2022	Seyssel « Clos de la Péclette », Maison Mollex	30 €
2021	Roussette de Frangy « Altesse boisée », V. Courlet	32 €
2023	Roussette de Virieu, Caveau bugiste	35 €
2023	Manicle « Cuvée des éboulis », Caveau bugiste	38 €
2022	 Chignin Bergeron « Grand Zeph », Domaine A. Berlioz	52 €

Jura

2021	Arbois « Béthanie », Fruitière viticole d'Arbois	29 €
2020	Arbois Savagnin, Fruitière viticole d'Arbois	38 €
2009	Vin Jaune, Fruitière viticole d'Arbois	54 € (62 cl)
2023	 Arbois Chardonnay « La Regaule », Domaine Ratte	57 €

Bourgogne

2019	 Bourgogne Aligoté, JC Boisset	35 €
2022	Givry « Croisée des Climats », Domaine Venot	37 €
2021	Hautes-Côtes-de-Beaune « Clos des Chagnots », Dom. La Jolivode	40 €
2023	Saint-Véran « Rives de Longsault », Domaine des Deux Roches	42 €
2022	Montagny 1 ^{er} cru « Les Coères », Domaine de Montorge	45 €
2022	Rully, Joseph Drouhin	48 €
2023	Pouilly Fuissé « Vieilles vignes », Domaine Trouillet	54 €
2022	Rully 1 ^{er} cru « Marissou », Domaine Jacques Dury	55 €
2022	Saint-Aubin, Maison Roux	63 €
2016	Chablis 1 ^{er} cru « Montmains », William Fèvre	64 €
2021	Meursault, André Goichot	92 €
2021	Chassagne-Montrachet, Domaine Bachey Legros	100 €
2022	Corton-Charlemagne Grand cru ; Domaine Ravaut	170 €

Val de Loire

2023	Menetou-Salon « Clos du Pressoir ». Joseph Mellot	34 €
2022	 Sancerre « Sur le Fort », Domaine Fouassier	41 €
2024	 Chinon « Les Houttes », Domaine de l'R	46 €
2020	Sancerre « La Grande Châtelaine », Joseph Mellot	55 €

75 cl

Vallée du Rhône

2021	 Costière de Nîmes, Philippe de Vessière	26 €
2024	Cairanne « Les Hautes Rives », P. Amadiou	33 €
2023	Vin Orange, VDF « Aurore », Château Vessière	35 €
2023	Crozes-Hermitage « On the Rhône again », J. Pilon	43 €
2022	Saint-Péray « Les maisons de Victor », J. Pilon	46 €
2023	Saint-Joseph « Ro-Rée », L. Chèze	51 €
2021	VDP Seyssuel Viognier « Frontières », J. Pilon	69 €
2021	Condrieu « Chanson », S. Montez	78 €

Languedoc/Provence

2022	Côtes catalanes « Cadireta », Domaine Lafage	26 €
2024	 Côte de Thongue « n°7 » (IGP), La Croix Belle	35 €
2022	Faugères, Château Grézan	36 €
2020	 IGP Alpilles, Château d'Estoublon	40 €
2020	Corbières « Grand vin », Château de Villemajou	46 €

Alsace

2022	Gewurztraminer « Nuances de Nérolis », Domaine P. Kubler	40 €
2018	Pinot gris « Réserve », Trimbach	46 €
2022	Riesling « Réserve », Trimbach	49 €
2008	Riesling Grand Cru « Cuvée Frédéric Emile », Trimbach	80 €
2012	Riesling Grand Cru « Clos Sainte-Hune », Trimbach	195 €

Vins étrangers

2020	Montferrato « Cleto » (Italie, Piémont), Domaine Baldi	33 €
2016	Chardonnay « Carneros » (Californie), Buena Vista Winery	44 €

75 cl

Savoie/Bugey

2022	Bugey Mondeuse, Caveau bugiste	25 €
2022	Machuraz, Caveau bugiste	30 €
2021	Bugey Mondeuse « Marignieu », Maison Angelot	33 €
2024	Manicle « Cuvée des rocailles », Caveau bugiste	38 €

Jura

2023	Arbois Trousseau, Fruitière viticole d'Arbois	28 €
2023	 Arbois Pinot noir, Domaine Ratte	63 €

Bourgogne

2023	Saint-Aubin « Les Argillers », Maison Roux	58 €
2023	Ladoix 1 ^{er} cru « Le Bois Roussot », G. & P. Ravaut	63 €
2022	Pernand-Vergelesses « Les Boutières », J.B. Lebreuil	64 €
2021	Savigny-Lès-Beaune, Joseph Drouhin	67 €
2022	Nuits-Saint-Georges « Vieilles vignes », Domaine Chauvenet	70 €
2023	Pommard, Domaine de la Jolivode	70 €
2017	Beaune 1 ^{er} cru « Aux Cras », Louis Jadot	72 €
2022	Corton Grand Cru « Hautes Mourottes », Domaine Ravaut	115 €

Beaujolais

2024	Beaujolais-Village « Vieilles vignes », N & E Fellot	26 €
2023	Côte de Brouilly « Foudre n° 5 », Robert Perrou	30 €
2019	 Coteaux du Lyonnais « Los Compadres », Dom. des Grabottes	32 €
2022	IGP Comtés rhodaniens, Syrah « Les Jacques », Louis Jadot	35 €
2022	Fleurie « Les Moriers », Lucien Lardy	36 €

Val de Loire

2022	 Chinon « Les Royaux », J. Mellot	30 €
------	--	------

Alsace

2023	Pinot Noir « Les Griottiers », Domaine P. Kubler	40 €
------	--	------

Vallée du Rhône

Septentrionale

2022	IGP Collines rhodaniennes « Alliance » Syrah, Domaine Lafoy	31 €
2024	 Crozes-Hermitage « Les Pitchounettes », Domaine Des 4 vents	35 €
2023	Crozes-Hermitage « Labaya », Yves Cuilleron	36 €
2023	Saint-Joseph « L'instinct », Domaine Jolivet	44 €
2023	Saint Joseph « Silice », Domaine Coursodon	50 €
2021	Côte-Rôtie « Les Triotes », Domaine Garon	72 €
2023	Cornas, Pierre Amadieu	75 €
2021	Hermitage « Domaine des Tourettes », Delas	80 €
2015	Cornas « Les Côtes », Yves Cuilleron	99 €
2020	Côte-Rôtie « Côte Blonde », Domaine Lafoy	140 €
2019	Hermitage « Les Bessardes », Delas	160 €
2019	Hermitage « Ligne de crête », Delas	170 €

Méridionale

2020	 IGP Pays d'Oc « Ortus », Château Vessière	29 €
2023	Vacqueyras « La Grangelière », Pierre Amadieu	32 €
2020	 Côtes du Rhône « Inspiration », Xavier Vignon	34 €
2021	 Cairanne « Réserve des Seigneurs », Dom. Oratoire St Martin	38 €
2023	Vin de France « Amphore », Château Vessière	52 €
2020	Châteauneuf-du-Pape, Domaine de Mont Redon	79 €

Bordeaux

2020	 Bordeaux « Vent de face », Château Chillac	29 €
2020	Saint-Estèphe, Château La Commanderie	49 €
2021	Pessac-Léognan, Lagrave-Martillac	52 €
2016	Moulis-en-Médoc, Château Malmaison	61 €
2018	Margaux, Baron de Brane	79 €
2019	 Saint-Emilion Grand Cru, Château Canon-La-Gaffelière	150 €
2001	Saint-Julien, Château Gruaud Larose (2 ^{ème} Grand cru classé)	190 €

75 cl

Provence

2022  Baux-de-Provence, Château d'Estoublon 40 €

Corse

2005 Patrimoine « Grande Expression », Domaine Gentile 79 €

Languedoc/Roussillon

2023 Corbières « Les Garrigues », Château les Auzines 28 €

2021 Côtes catalanes, « Narassa », Domaine Lafage 32 €

2023  Côte du Roussillon, Château de l'Ou 34 €

2022 Minervois-La-Livinière, Château Laville Bertrou 36 €

2023  Pic-Saint-Loup « Vieilles vignes », Château Lancyre 38 €

2021 Faugères « Schistes dorés », Château Grézan 47 €

2022  La Clape « Grand vin », Château l'Hospitalet 56 €

2021  Côtes catalanes « Secret de Schistes », Château de l'Ou 64 €

2018 Saint-Chinian « Larmes des Fées », Laurent Miquel 72 €

2019  Côtes catalanes « Grenache Rhapsody », Château de l'Ou 105 €

2018 Maury « Miraille », Domaine Lafage 115 €

Vins étrangers

2018 Valpolicella Classico, Famiglia Zonin (Italie) 29 €

2020 Rioja Crianza, Finca Muriel (Espagne) 31 €

2022 Rosso di Montalcino, Poggio Antico (Italie) 51 €

2019 Barolo, Domenico Clerico (Italie) 105 €

2018 Clos Apalta, Domaine Bournet-Lapostolle (Chili) 150 €

Vins rosés

	75 cl
2023 IGP Pays d'Oc « Au gris de mes envies », Famille Cros-Pujol	25 €
2023 Bugey « Symphonie », Caveau bugiste	28 €
2023 Côtes du Roussillon « Gallica », Domaine Lafage	30 €
2025 Côtes de Thongue « Champ des Grillons », Domaine La Croix Belle	32 €
2024 Sable de Camargue « Watusi », Château Puech-Haut	35 €

Vins pétillants

	75 cl
Champagne	
N.C. H. Blin Brut « Tradition »	58 €
N.C. Deutz Brut Classic	70 €
N.C. H. Blin « Blanc de noirs »	75 €
2016 Deutz Brut	94 €
2018 Deutz Brut rosé	99 €
N.C. Ruinard Brut	102 €
2018 Deutz « Blanc de blancs »	115 €

Méthodes Traditionnelles

2021 Bugey Brut, Maison Angelot	35 €
2019 Pétillant de Seyssel « Cuvée Privée », Royal Seyssel	38 €

Autres bulles

2020 🇫🇷 Poiré « Athéna », Domaine Julien Thurel (Loiret)	31 €
--	------

Vins demi-secs, moelleux et vins doux naturels

	75 cl
2020 Sauternes « Haut-Placey », Château Roumieu	48 €
2022 Chardonnay du Bugey « Exception », Caveau Bugiste	43 € (50 cl)
2016 Piemonte, Moscato passato « Orcocolato », Dom. Baldi (Italie)	38 € (37.5 cl)
N.C. Rivesaltes « Ambré », Domaine Lafage	28 € (50 cl)
2017 Maury « Tuilé », Domaine Lafage	28 € (50 cl)

5 cl

Liqueurs

 Les saveurs du Charmant-Som (St-Pierre-de-Chartreuse) <i>Vulnéraire, Hysope, Edelweiss</i>	7.50 €
 Distillerie « Al Kapone » (Revermont) <i>Verveine, Mûre sauvage, Rosier sauvage, Datte/Cumin/Cardamome</i>	9 €
Génépi « L'ancienne », Distillerie des Alpes (Chambéry)	5 €
 Maison Granier (Annecy) <i>Génépi, Gentiane</i>	6 €
La Gauloise (Limoges)	7.50 €
La Cocarde, Distillerie du Rhône (Lyon)	8 €
Chartreuse Verte ou Jaune (Isère)	8 €
Liqueur de sapin, Maison Deniset-Klainguer (Jura)	6 €
Limoncello, Vila Duca (Sicile)	5 €
Limoncello, Maison Limonio (Sicile)	6 €
Get 27/Get 31	5 €
Baileys	5 €
Amaretto Disaronno	6 €

Whisky

Jameson, Whiskey (Irlande)	6 €
Koudeta, Blended Scotch (Ecosse)	6 €
Moutard, 3 ans (France, Champagne)	7.50 €
Bruno Mangin, Single malt, vieilli en fût de bière (France, Jura)	7.50 €
Douglas Laing « The Epicurean », Blended Scotch (Ecosse, Lowland)	7.50 €
Rozelieures, Single malt tourbé (France, Lorraine)	8 €
Nikka « From the barrel », Blended (Japon)	8 €
Glenturret, Peat smoked 10 ans (Ecosse, Highlands)	9.50 €
Chineurs de Malts « Réal », Single malt (France, Lubéron)	9.50 €
Chineurs de Malts « La Source », Single malt tourbé (France, Lubéron)	10 €
Koval, Single barrel Bourbon whiskey (USA, Chicago)	10 €
Kujira, Single grain, 10 ans (Japon)	14 €

Rhum

Havana Club, 7 ans (Cuba)	6.50 €
Clément V.S.O.P. (Martinique)	7 €
Gold of Mauritius (Ile Maurice)	7 €
El Dorado, 12 ans (Guyane britannique)	7.50 €
Roble extra añejo (Venezuela)	7.50 €
Six Saints (Ile de la Grenade)	7.50 €
MonyMusk Classic, 5 ans (Jamaïque)	7.50 €
Compagnie des Indes « Jamaïca »	7.50 €
Compagnie des Indes « West Indies »	8.50 €
Copalli Cacao (Belize)	8.50 €
Montebello, 6 ans (Guadeloupe)	8.50 €

Gin

Beefeater (Angleterre)	6 €
Bombay Sapphire (Angleterre)	6.50 €
 Distillerie du Rhône « ADN » (France, Lyon)	7 €
 Château Grézan (France)	7.50 €
Réthal Oceanic (France, Charente)	7.50 €
Brockmans (Angleterre)	7.50 €
 Lind & Lime (Ecosse)	7.50 €
Ornabrak (Irlande)	8 €
 Al Kapone « Ain Korruptible » (France, Revermont)	8 €
Koval Cranberry (USA, Chicago)	8.50 €

Autres spiritueux

Marc du Bugey, Caveau bugiste	6 €
Eau de vie, Maison Cartron (Nuits-Saint-Georges) <i>Poire, Mirabelle, Framboise sauvage, Kirsch</i>	6.50 €
Calvados Pays d'Auge Fine, Famille Dupont	7 €
Calvados Vieux, Maison Lelouvier	7.50 €
Bas Armagnac VSOP, Castarède	8.50 €
Cognac « Laurier d'Apollon », Fanny Fougerat	8.50 €
Pisco Quebranta, Barsol (Pérou)	6.50 €
Vodka « 35 », Distillerie du Rhône (Lyon)	7 €

Supplément Soft

2 €