

## *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 raffermirait les muscles des lutteurs.

En toi je tomberai, végétale ambrosie,  
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	7 €
Kir	4.50 €
Kir au Pétillant du Bugey	6.50 €
Kir royal	9 €
Ricard/Pontarlier/Kastis	2.50 €
Martini/Suze/Campari	4 €

## Bières

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

## Sans Alcool

Soda (33cl)	4 €	
<i>Jura Cola, Thé froid, Tonic, Perrier</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>		
Eau minérale	demi-bouteille : 3.50 €	bouteille : 5 €
<i>Evian, Badoit</i>		

## Boissons Chaudes

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

## Vins au verre

---

	Verre (12.5 cl)	Carafe (25 cl)	Carafe (50 cl)
<b>Vins blancs</b>			
Roussette de Frangy	5.50 €	10 €	19 €
Arbois "Béthanie"	6 €	11 €	20 €
Cairanne	6.50 €	12 €	22 €
Côte de Thongue "n°7"	7 €	13 €	24 €
<b>Vins rouges</b>			
Bordeaux, Ch. Chillac	6 €	11 €	20 €
Côte du Roussillon	7 €	13 €	25 €
Manicle	7 €	13 €	25 €
Saint-Joseph "Silice"	8 €	16 €	32 €
<b>Vins rosés</b>			
Rosé du Bugey "Symphonie"	5 €	9.50 €	18 €
Coteaux du Languedoc "Argali"	6 €	11.50 €	21 €
<b>Vins pétillants</b>			
Méthode traditionnelle du Bugey	6.50 €		
Champagne H. Blin	8.50 €		
<b>Vins doux et moelleux</b>			
	10cl		
Maury	6 €		
Rivesaltes	6 €		
Cidre de Glace "Première" (Québec)	9 €		

## *Demi-Bouteilles*

---

37,5 cl

### Vins blancs

2021	Riesling, Trimbach	16 €
2021	Menetou-Salon « Les Thureaux », J. Mellot	17 €
2021	Saint-Véran « Tradition », Domaine des Deux Roches	18 €
2021	Saint-Joseph, S. Montez	24 €

### Vins rouges

2018	Arbois, Trousseau, Fruitière viticole d'Arbois	16 €
2021	Gigondas « Romane Machotte », P. Amadieu	19 €
2018	Pessac-Léognan, Lagrave-Martillac	26 €
2014	Moulis-en-Médoc, Château Malmaison	28 €
2018	Châteauneuf-du-Pape, Domaine de Mont Redon	34 €

### Champagne

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

## *Magnums*

---


150 cl

### Vins rouges

2017	Minervois-La-Livinière, Château Laville Bertrou	68 €
------	---	------

## Savoie/Bugey

*Nos vins blancs de pays sont légers, floraux et présentent une bonne acidité rafraichissante. Parfaits pour débiter un repas.*

2020	Roussette de Frangy « Les Millettes », V. Courlet	28 €
2020	Bugey, Chardonnay « Cuvée Maxime », Maison Angelot	29 €
2021	Seyssel « Clos de la Péclette », Maison Mollex	30 €
2022	Bugey, Chardonnay, Domaine de Bel Air	31 €
2020	Manicle « Cuvée des éboulis », Caveau bugiste	35 €
2022	 Chignin Bergeron « Grand Zeph », Domaine A. Berlioz	52 €


## Jura

*Très typiques de par le cépage (Savagnin), leur vinification et leur vieillissement sans « ouillage », ils offrent des notes fortes de noix. Dans un style riche et oxydatif, ils plairont aux amateurs.*

2018	Arbois « Béthanie », Fruitière viticole d'Arbois	29 €
2017	L'Etoile « Chardonnay », Dom. Philippe Vandelle	32 €
2018	Arbois Savagnin, Fruitière viticole d'Arbois	38 €
2009	Vin Jaune, Fruitière viticole d'Arbois	54 € (62 cl)

## Bourgogne

*Le Vignoble mondial des grands vins blancs. Tous issus du cépage Chardonnay, ils auront un style différent selon leur terroir et leur vinification, assez légers avec une belle acidité ou alors plus ronds et briochés.*

2019	 Bourgogne Aligoté, JC Boisset	35 €
2022	Givry, Domaine Venot	35 €
2021	Hautes-Côtes-de-Beaune « Clos des Chagnots », Dom. La Jolivode	40 €
2021	Saint-Véran « Rives de Longsault », Domaine des Deux Roches	42 €
2020	Montagny 1 <sup>er</sup> cru « Cuvée des 4 clochers », Dom. de Montorge	44 €
2020	Rully 1 <sup>er</sup> cru, Domaine Jacques Dury	47 €
2021	Pouilly Fuissé, Domaine des Deux Roches	54 €
2016	Chablis 1 <sup>er</sup> cru « Montmains », William Fèvre	64 €
2019	Meursault, André Goichot	92 €
2021	Chassagne-Montrachet, Domaine Bachey Legros	100 €

## Val de Loire

*Issus de Sauvignon Blanc et offrant une incroyable minéralité, typique du terroir sancerrois, des notes d'agrumes, de pomme verte, et un caractère herbacé*

2019	Menetou-Salon « Clos du Pressoir », J. Mellot	35 €
2016	Sancerre « La Grande Chatelaine », J. Mellot	55 €



# Vins blancs

---

75 cl



## Vallée du Rhône

*Vins riches et opulents pour ceux à base de Marsanne/Roussane, très aromatiques et floraux pour les Viognier.*

2021	 Costière de Nîmes, Philippe de Vessières	26 €
2020	 Lirac « Roc-Epine », Domaine Lafond	31 €
2022	Cairanne « Les Haute Rives », P. Amadieu	33 €
2021	Crozes-Hermitage « On the Rhône again », J. Pilon	40 €
2021	Saint-Péray « Les maisons de Victor », J. Pilon	42 €
2022	Saint-Joseph « Ro-Rée », L. Chèze	44 €
2021	Seyssuel Viognier « Frontières » (VDP), J. Pilon	67 €
2021	Condrieu « Chanson », S. Montez	71 €

## Languedoc/Provence

*Assemblages de nombreux cépages*

2016	Pays d'Oc (IGP), Sauvignon blanc, Domaine Aires Hautes	25 €
2022	Côtes catalanes « Cadireta », Domaine Lafage	26 €
2016	Côte de Provence, Château Galoupet	30 €
2020	 Côte de Thongue « n°7 » (IGP), La Croix Belle	35 €
2021	Pays d'Oc Viognier « Lieu-dit La Vérité », Laurent Miquel	39 €
2019	 IGP Alpilles, Château d'Estoublon	40 €
2020	Corbières « Grand vin », Château de Villemajou	46 €
2017	Château Puech-Haut « Tête de Bélier »	52 €

## Alsace

*Des vins blancs issus d'un terroir riche et très divers, tous très spécifiques et caractéristiques des cépages autochtones.*

2016	Riesling, Trimbach	27 €
2019	Gewurztraminer, Cave de Bestheim	32 €
2015	Pinot gris « Réserve », Trimbach	39 €
2008	Riesling Grand Cru « Cuvée Frédéric Emile », Trimbach	80 €
2012	Riesling Grand Cru « Clos Saint-Hune », Trimbach	195 €

## Vins étrangers

2020	Montferrato « Cleto » (Italie, Piémont), Domaine Baldi	33 €
2015	Sauvignon Blanc « Rimapère » (Nouvelle-Zélande), B. Rotchild	35 €
2016	Chardonnay « Carneros » (Californie), Buena Vista Winery	44 €

## Vins rouges

---

75 cl

### Savoie/Bugey

*Avec une qualité en amélioration constante, beaucoup de bonnes surprises dans ces vignobles encore peu connus*

2021	Mondeuse, Caveau bugiste	25 €
2020	VDF, « Le rubis de Jeanne », Domaine de la ferme de Jeanne	26 €
2019	Machuraz, Caveau bugiste	30 €
2020	Manicle, Caveau bugiste	35 €

### Jura

*Vins légers et épicés, aux arômes de cerise et framboise*

2018	Arbois Trousseau, Fruitière viticole d'Arbois	28 €
------	---	------



### Bourgogne

*Grand vignoble pour les vins rouges également, issus de Pinot Noir, toujours très élégants. Dans un style léger et fruité dans le chalonais et qui gagne en puissance en montant sur la côte de Nuits.*

2022	Givry, Domaine Venot	35 €
2020	Bourgogne Côte d'Or, Louis Jadot	39 €
2021	Mercurey, Domaine Meix-Foulot	43 €
2017	Santenay « Clos de Malte », Louis Jadot	50 €
2021	Ladoix 1 <sup>er</sup> cru « Le Bois Roussot », Dom. G. & P. Ravaut	53 €
2020	Pernand-Vergelesses « Les Boutières », J.B. Lebreuil	64 €
2021	Nuits-Saint-Georges, Domaine Chauvenet	70 €
2021	Pommard « Les Vignots », Domaine Benoit Sordet	80 €
2021	Chambolle-Musigny « Clos de l'Orme », P. Cheron	120 €


### Beaujolais

*Vins de Gamay, modérément tanniques, aux arômes très fruités et confits*

2020	 Coteaux du Lyonnais « Les Grabottines », Dom. des Grabottes	26 €
2018	 Coteaux du Lyonnais « Los Compadres », Dom. des Grabottes	32 €
2019	Syrah « Les Jacques », Comtés rhodaniens	33 €

### Val de Loire

*Cépage Cabernet Franc, tanniques et herbacés, style plus léger et fin pour le Pinot Noir, avec une belle minéralité*


2020	 Chinon « Les Royaux », J. Mellot	30 €
2021	Menetou-Salon « Clos du Pressoir », J. Mellot	35 €
2019	Sancerre « L'Original », J. Mellot	57 €

## Vallée du Rhône

*Divisée en deux parties, pour deux styles différents*



### Septentrionale

*Issus du cépage Syrah, éventuellement vinifiés avec du Viognier. Assez tanniques, poivrés, arômes de fruits rouges et violette*

2022	 Cozes-Hermitage « Les Pitchounettes », Domaine Des 4 vents	35 €
2021	Crozes-Hermitage « Labaya », Yves Cuilleron	36 €
2021	 Saint-Joseph « Linstinct », Domaine Jolivet	44 €
2022	Saint Joseph « Silice », Domaine Coursodon	46 €
2020	Saint Joseph « Cuvée du Papy », Stéphane Montez	50 €
2021	Cornas, Louis Chèze	62 €
2021	Côte-Rôtie « Les Triotes », Domaine Garon	67 €
2020	Côte-Rôtie « Côte Blonde », Domaine J. & Y. Lafoy	140 €


### Méridionale

*Nombreux cépages dont Mourvèdre, Grenache, Syrah. Vins tanniques et puissants*

2020	 IGP Pays d'Oc « Ortus », Château Vessière	29 €
2020	Vacqueyras « La Grangelière », Pierre Amadiou	32 €
2019	Rasteau, Château de la Gardine	33 €
2019	 Cairanne « Réserve des Seigneurs », Dom. Oratoire St Martin	38 €
2018	Lirac, Domaine de Mont Redon	39 €
2018	Châteauneuf-du-Pape, Domaine de Mont Redon	68 €
2018	Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel	110 €

## Bordeaux

*Le vignoble des grands vins, riches et boisés. Il se distingue entre la rive gauche de la Garonne, avec les cépages Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc, structurés, et la rive droite, avec une grande majorité de Merlot, au style plus rond*

2020	 Bordeaux, Château Chillac	26 €
2018	Montagne Saint-Émilion, Plaisance Brance	30 €
2020	Lalande de Pomerol, Château Haut-Cailloux	38 €
2018	Saint-Émilion, Château Haut Saint-Brice	47 €
2018	Pessac-Léognan, Lagrave-Martillac	48 €
2017	Saint-Estèphe, Château La Commanderie	49 €
2014	Moulis-en-Médoc, Château Malmaison	54 €
2016	Margaux, Baron de Brane	68 €
2001	Saint-Julien, Château Gruaud Larose (2 <sup>ème</sup> Grand cru classé)	190 €




## Languedoc/Roussillon

*Cépages principaux Grenache, Carignan. Vins puissants et intéressants issus du plus grand vignoble mondial*

2020	Corbières « Les Garrigues », Château les Auzines	28 €
2018	Côtes catalanes, « Narassa », Domaine Lafage	32 €
2021	 Côte du Roussillon, Château de l'Ou	34 €
2021	Minervois-La-Livinière, Château Laville Bertrou	36 €
2020	Pic-Saint-Loup « Vieilles vignes », Château Lancyre	38 €
2018	Terrasses du Larzac « Cuvée Charles », La Croix Chaptal	39 €
2019	Faugères « Schistes dorés », Château Grézan	47 €
2020	Pays d'Oc « Tête de Bélier », Château Puech Haut	52 €
2021	 La Clape « Grand vin », Château l'Hospitalet	56 €
2020	 Côtes catalanes « Secret de Schistes », Château de l'Ou	64 €
2018	Saint-Chinian « Larmes des Fées », Laurent Miquel	72 €

## Provence

*Majoritairement à base de Grenache et Mourvèdre, vins puissants, gorgés de soleil et aux arômes du Sud*

2017	Côte de Provence « Lampe de Méduse », Ch. Ste Roseline	29 €
2017	Bandol « Les Baumes », Moulin de la Roque	35 €
2018	 Baux-de-Provence, Château d'Estoublon	40 €

## Corse


2005	Patrimonio « Grande Expression », Domaine Gentile	69 €
------	---	------

## Vins étrangers

2018	Valpolicella Classico (Italie), Famiglia Zonin	29 €
2013	Gran Malbec (Argentine), Fechas de los Andes	39 €
2016	Zinfandel (Californie), De Loach	42 €
2016	Sonoma (Californie) « The Sheriff », Buena Vista Winery	64 €
2018	Clos Apalta (Chili), Domaine Bournet-Lapostolle	150 €

## *Vins rosés*

---

	75 cl
2022 Bugey « Symphonie », Caveau bugiste	26 €
2022 Côtes du Roussillon « Gallica », Dom. Lafage	30 €
2022  Côte de Provence « Première », Ch. Figuières	34 €

## *Vins pétillants*

---

	75 cl
<b>Champagne</b>	
N.C. H. Blin « Brut tradition »	58 €
N.C. Besserat de Bellefon « Cuvée des Moines »	62 €
N.C. Soutiran Grand cru « Signature »	65 €
N.C. Soutiran Grand cru « Perle noire »	70 €
N.C. Josphe Perrier rosé	72 €
2006 Besserat de Bellefon « Cuvée des Moines »	75 €

### Méthodes Traditionnelles

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

### Autres bulles

2020  Poiré « Athéna », Domaine Julien Thurel	31 €
--	------




## *Vins demi-sec, moelleux et vins doux naturels*

---

N.C. Rivesaltes « Ambré », Domaine Lafage	28 € (50 cl)
2006 Chardonnay du Bugey « Exception », Caveau Bugiste	30 € (50 cl)
2015 Cidre de glace « Première », Domaine Neige (Québec)	48 € (37,5 cl)
2021 Maury « Grenat », Domaine Lafage	28 € (50 cl)

5 cl

## Liqueurs

 Liqueur « Les saveurs du Charmant-Som » (St-Pierre-de-Chartreuse)	7.50 €
 Liqueur de la Distillerie « Al Kapone » (Revermont) <i>Verveine, Mûre sauvage, Rosier sauvage, Châtaigne/Figue/Café, Mûre/Verveine/Menthe, Datte/Cumin/Cardamome</i>	9 €
Génépi « L'ancienne », Distillerie des Alpes (Chambéry)	5 €
 Génépi, Maison Granier (Annecy)	6 €
La Gauloise (Limoges)	7.50 €
Chartreuse Verte ou Jaune (Isère)	8 €
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, Whisky fumé (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 €
Bruichladdich, Unpeated single malt (Ecosse, Islay)	8 €
Rozelieures, Single malt tourbé (France, Lorraine)	8 €
Nikka « From the barrel », Blended (Japon)	8 €
Bruno Mangin, Single malt, 9 ans, vieilli en fût de vin jaune (France, Jura)	8.50 €
Glenturret, Peat smoked 10 ans (Ecosse, Highlands)	9.50 €
Koval, Single barrel Bourbon whiskey (USA, Chicago)	10 €
Kujira, Single grain, 10 ans (Japon)	14 €

## Rhum

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 €
Dictador (Colombie)	7.50 €
MonyMusk Classic, 5 ans (Jamaïque)	7.50 €
Centenario (Costa Rica)	8.50 €
Copalli Cacao (Belize)	8.50 €
Montebello, 6 ans (Guadeloupe)	8.50 €
Compagnie des Indes, 8 ans (Thaïlande)	9 €

## Gin

Beefeater (Angleterre)	6 €
Tanqueray (Ecosse)	6 €
Bombay Sapphire (Angleterre)	6.50 €
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 €
Cognac « Laurier d'Apollon », Fanny Fougerat	8.50 €

Supplément Soft	2 €
-----------------	-----