

## *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	6 €
<i>Macvin de Jura, pétillant de Seyssel, Orange</i>	
Aperol Spritz	6 €
Kir	4 €
Kir au Pétillant du Bugey	5.50 €
Kir royal	9 €
Ricard	2.50 €
Martini/Suze/Campari	4 €

## Bières

1664 (25 cl)	3,50 €
Bière du moment (33 cl)	5 €

## Sans Alcool

Soda	3.50 €
<i>Jura Cola, Orangina, Schweppes</i>	
Ice Tea, Perrier	3.50 €
Jus de fruits Patrick Font	5 €
<i>Pomme, Tomate, Pamplemousse, Mangue, Pêche de vigne</i>	
Eau minérale	demi-bouteille : 3.50 €      bouteille : 5 €
<i>Evian, Badoit</i>	

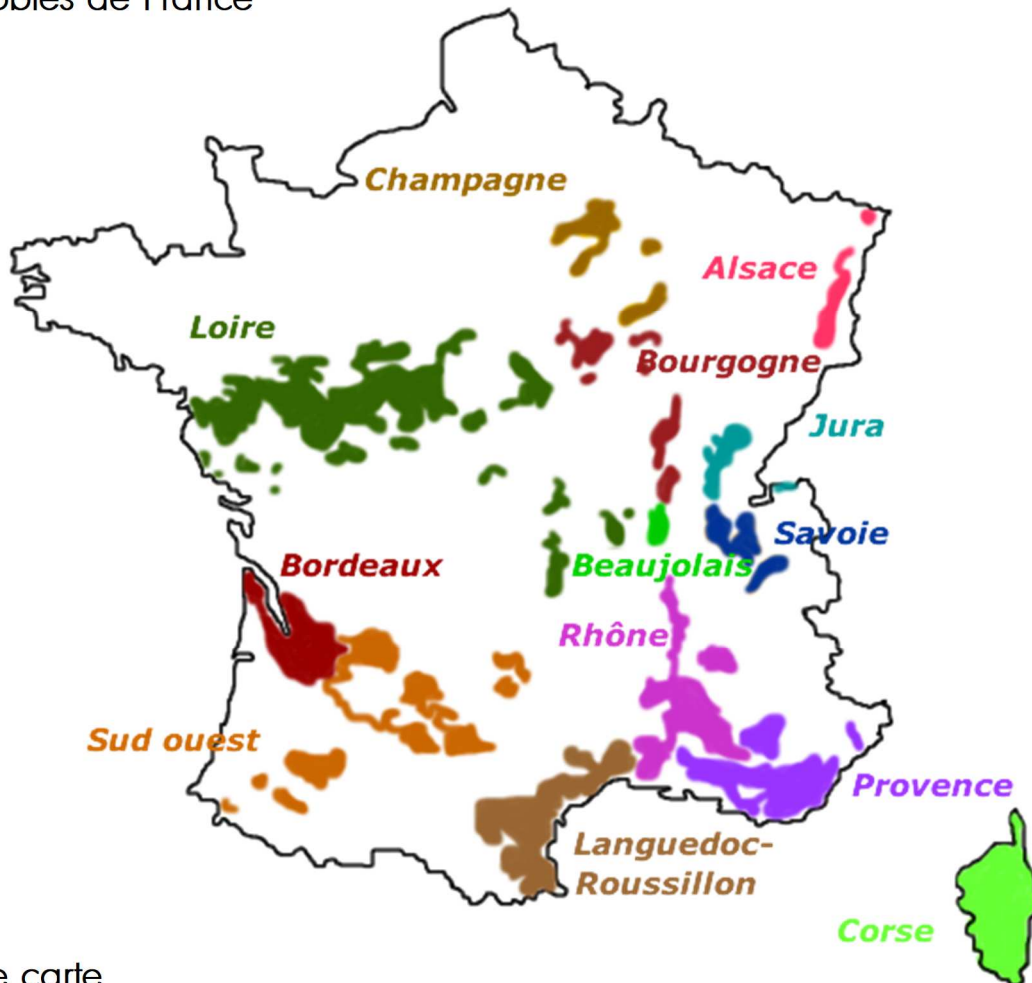
## Boissons Chaudes

Café	2 €
Thé, Infusion	3 €

# Introduction des Vins

---

## Vignobles de France



## Notre carte

La France possède un patrimoine et une diversité uniques au monde en termes de vins.

Nous nous efforçons, grâce à notre carte, de vous proposer un maximum de vins en provenance de nos différentes régions, chacune offrant des styles différents, selon les terroirs, cépages, climats et modes de vinifications.

N'hésitez pas à nous demander une recommandation, que ce soit pour accompagner votre repas ou simplement pour le déguster.

*La plus grande qualité d'un vin vient des personnes  
avec qui on le partage !*

## Vins au verre

---

	Verre (12.5 cl)	Carafe (25 cl)	Carafe (50 cl)
<b>Vins blancs</b>			
Arbois "Béthanie"	5.50 €	10 €	19 €
Vacquieras "La Grangelière"	5.50 €	10 €	19 €
Gewurztraminer "Les Princes Abbés"	6.5 €	12 €	22 €
Manicle "Cuvée des éboulis"	6.5 €	12 €	22 €
<b>Vins rouges</b>			
Coteaux du Lyonnais "Les Grabottines"	4.50 €	8 €	15 €
Castillon, Côtes de Bordeaux	5 €	9.50 €	18 €
Manicle " Les rocailles"	6.50 €	12 €	22 €
Saint-Joseph "Silice"	7.5 €	15 €	30 €
<b>Vins rosés</b>			
Rosé du Bugey "Symphonie"	4.50 €	8 €	15 €
Coteaux du Languedoc "Argali"	5.50 €	10 €	19 €
<b>Vins pétillants</b>			
Méthode traditionnelle du Bugey	5.50 €		
Méthode traditionnelle du Bugey Rosé	5.50 €		
Champagne Duval Leroy 1 <sup>er</sup> Cru	8.50 €		
<b>Vins doux et moelleux</b>			
Maury	5.50 €		
Rivesaltes	5.50 €		
Côtes de Gascogne "Ode à la joie"	5.50 €		
Cidre de Glace "Première" (Québèc)	9 €		

## *Demi-Bouteilles*

---

37,5 cl

### Vins blancs

2017	Pays d'Oc (IGP), Nord Sud Viognier, L. Miquel	14 €
2017	Saint-Véran « Tradition », Domaine des Deux Roches	16 €
2015	Riesling, Trimbach	16 €

### Vins rouges

2018	Arbois, Trousseau, Fruitière viticole d'Arbois	15 €
2018	Gigondas « Romane Machotte », P. Amadiou	18 €
2018	Mercrey, Dom. Meix-foulot	21 €
2016	Pessac-Léognan, Lagrave-Martillac	25 €
2014	Moulis-en-Médoc, Château Malmaison	27 €
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	65 €
2016	Saint-Emilion, Cheval Noir	72 €
2017	Saint-Joseph « Silice », Domaine Coursodon	82 €

### Vins rosés

2017	Côte de Provence, Cru classé, Château du Galoupet	47 €
2018	Coteaux du Languedoc, Château Puech-Haut « Cuvée Prestige »	47 €

## Vins blancs

75 cl

---

### Savoie/Bugey

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

2016	Roussette de Frangy « Les Millettes », V. Courlet	24 €
2018	Bugey, chardonnay « Cuvée Maxime », Maison Angelot	26 €
2018	Seyssel « Clos de la Péclette », Maison Mollex	27 €
2018	Chignin Bergeron, Domaine Quenard	31 €
2020	Manicle « Cuvée des éboulis », Caveau bugiste	33 €

### 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.*

2017	Arbois « Béthanie », Fruitière viticole d'Arbois	28 €
2017	L'Etoile « Chardonnay », Dom. Philippe Vandelle	30 €
2016	Arbois Savagnin, Fruitière viticole d'Arbois	37 €
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	30 €
2018	Givry « La Ridette », Domaine Venot	33 €
2019	Saint-Véran « Rives de Longsault », Domaine des Deux Roches	35 €
2016	Chablis « Les Vénérables », La Chablisienne	35 €
2016	Montagny 1 <sup>er</sup> cru « Les Chaniots », Dom. de Montorge	37 €
2016	Mercurey, Dom. Meix-Foulot	39 €
2018	Pouilly Fuissé, Domaine des Deux Roches	44 €
2018	Chablis 1 <sup>er</sup> cru « Fourchaumes », La Chablisienne	47 €
2018	Meursault « Le Limozin », P. Pouchin	52 €
2014	Pernand-Vergelesses, Dom. J. Sordet	56 €
2014	Morey-Saint-Denis, Dom G. Lignier & Fils	67 €
2013	Chablis Grand Cru « Château Grenouille », La Chablisienne	85 €
2015	Puligny-Montrachet « Les Levrons », Dom. Bitouzet-Prieur	95 €

### 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*

2017	Pouilly Fumé, Saget	33 €
2019	Menetou-Salon « Clos du Pressoir », J. Mellot	34 €
2015	Sancerre « La Grande Chatelaine », J. Mellot	54 €



# 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.*

2020	 Costière de Nîmes, Château Vessière	24 €
2020	 Lirac « Roc-Épine », Domaine Lafond	30 €
2020	Vacqueyras « La Grangelière », P. Amadieu	31 €
2016	Saint-Joseph « Grand Pompée », Jaboulet	37 €
2016	Crozes-Hermitage « On the Rhône again », J. Pilon	38 €
2017	Saint-Péray « Les maisons de Victor », J. Pilon	39 €
2019	Saint-Joseph « Ro-Rée », L. Chèze	43 €
2015	Seyssuel Viognier « Frontières » (VDP), J. Pilon	65 €
2016	Condrieu, Montez	66 €
2015	Hermitage « Prisme », J. Pilon	72 €
2010	Hermitage « Chante Alouette », Chapoutier	80 €

## Languedoc/Provence

*Assemblages de nombreux cépages*

2016	Pays d'Oc (IGP), Sauvignon blanc, Domaine Aires Hautes	25 €
2016	Côte de Provence, Château Galoupet	30 €
2016	Minervois « Viognier », Domaine des Homs	32 €
2016	Côte de Thongue « n°7 » (IGP), La Croix Belle	33 €
2014	 Limoux « La Martine », Clavel	35 €
2017	Corbières, Domaine de Villemajou	37 €
2017	Château Puech-Haut « Tête de Bélier »	50 €

## 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	37 €
2008	Riesling Grand Cru « Cuvée Frédéric Emile », Trimbach	80 €
2012	Riesling Grand Cru « Clos Saint-Hune », Trimbach	195 €

## Vins étrangers

2018	Chardonnay « Puro » (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*

2018	Mondeuse, Caveau bugiste	24 €
2019	Machuraz, Caveau bugiste	29 €
2020	Manicle, Caveau bugiste	33 €

### Jura

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

2018	Arbois Trousseau, Fruitière viticole d'Arbois	26 €
------	---	------

### 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.*

2019	Bourgogne, Couvent des Jacobins	31 €
2018	Givry, Domaine Venot	33 €
2018	Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits "Les Dames Huguette", JC Boisset	40 €
2018	Mercurey, Domaine Meix-Foulot	39 €
2018	Auxey-Duresses, Louis Jadot	42 €
2017	Pernand-Vergelesses « Les Boutières », Dom J.B. Lebreuil	49 €
2014	Savigny-les-Baune, JC Boisset	52 €
2016	Morey-Saint-Denis 1 <sup>er</sup> cru « Clos des Ormes », Dom. Lignier & Fils	78 €


### Beaujolais

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

2018	Coteaux du Lyonnais « Les Grabottines », Dom. des Grabottes	23 €
2018	Coteaux du Lyonnais « Los Compadres », Dom. des Grabottes	30 €
2019	Syrah « Les Jacques », Comtés rhodaniens	31 €
2018	Moulin-à-vent, Château des Jacques	36 €

### Val de Loire

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

2017	 Chinon « Les Royaux », J. Mellot	28 €
2018	Menetou-Salon « Clos du Pressoir », J. Mellot	34 €
2015	Sancerre « Sacrilège », Domaine de la Perrière	54 €



## 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*

2017	Crozes-Hermitage « Laya », Y. Cuilleron	35 €
2016	Crozes-Hermitage « Les Pichères », Ferraton	38 €
2019	Saint Joseph « Silice », Domaine Coursodon	44 €
2017	Saint Joseph « Cuvée du Papy », Montez	48 €
2019	Cornas, L. Chèze	60 €
2017	Côte Rôtie « Les Triotes », Domaine Garon	64 €
2012	Hermitage « La petite Chapelle », Jaboulet	72 €
2015	Hermitage « Domaine des Tourette », Delas	75 €

### Méridionale

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

2020	 Costière de Nîmes, Château Vessière	24 €
2019	Côtes du Rhône « Merrandier », Domaine des Lauribert	24 €
2017	Vacqueyras « La Grangelière », P. Amadiou	28 €
2019	 Cairanne « Réserve des Seigneurs », Dom. Oratoire St Martin	37 €
2018	Lirac, Domaine de Mont Redon	39 €
2017	Rasteau, Château de la Gardine	32 €
2018	 Châteauneuf-du-Pape « Pour Bleue », Château de la Gardine	62 €
2018	Châteauneuf-du-Pape, Domaine de Mont Redon	66 €
2017	Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel	110 €

## Provence

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

2016	Bandol « Les Baumes », Moulin de la Roque	33 €
2011	Côte de Provence, La Londe « Rocher des Croix », Ch. Pas du Cerf	45 €


## Vins rouges

---

75 cl

### Languedoc/Roussillon

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

2018	Côte du Roussillon Village « Red Domus », Vignerons catalans	24 €
2018	Côtes catalanes, « Narassa », Domaine Lafage	30 €
2019	Minervois-La-Livinière, Château Laville Bertrou	34 €
2018	 La Clape « Grand vin », Château l'Hospitalet	48 €
2017	Pays d'Oc « Tête de Bélier », Château Puech Haut	50 €
2016	Saint-Chinian « Larmes des Fées », L. Miquel	66 €

### 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*

2018	Castillon, Côtes de Bordeaux, Ch. La Pierrière	24 €
2018	 Saint-Emilion, Plaisance Brance	29 €
2017	La lande de Pomerol, Château Haut-Cailloux	36 €
2016	Pessac-Léognan, Lagrave-Martillac	46 €
2015	Saint-Emilion, Château Haut Saint-Brice	45 €
2014	Saint-Estèphe, Château La Commanderie	47 €
2012	Moulis-en-Médoc, Château Malmaison	52 €
2016	Margaux, Baron de Brane	65 €
2015	Saint-Emilion Grand Cru, Château Quinault l'Enclos	75 €
2001	Saint-Julien, Château Gruaud Larose (2 <sup>ème</sup> Grand cru classé)	190 €

### Vins étrangers

2016	Zinfandel (Californie), De Loach	34 €
2013	Gran Malbec (Argentine), Fechas de los Andes	37 €
2016	Sonoma (Californie) « The Sheriff », Buena Vista Winery	64 €

## *Vins rosés*

---

	75 cl
2020 Bugey « Symphonie », Caveau bugiste	24 €
2020 Reuilly, J.M. Sorbe	26 €
2020 Côtes de Provence « Carte Noire »	26 €
2020 Coteaux du Languedoc « Argali », Château Puech Haut	30 €
2019 Bandol, Château Val d'Arenc	34 €

## *Vins pétillants*

---

	75 cl
<b>Champagne</b>	
N.C. Duval-Leroy 1 <sup>er</sup> cru	58 €
N.C. Besserat de Bellefon « Cuvée des Moines »	62 €
N.C. Soutiran Grand cru « Signature »	65 €
N.C. Joseph Perrier	65 €
N.C. Deutz	66 €
N.C. Soutiran Grand cru « Perle noire »	70 €
N.C. Joseph Perrier rosé	72 €
2006 Besserat de Bellefon « Cuvée des Moines »	75 €

## **Méthodes Traditionnelles**

N.C. Méthode traditionnelle du Bugey Brut	28 €
N.C. Méthode traditionnelle du Bugey Rosé	28 €

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

---

	75 cl
2017 Côte de Gascogne (IGP) « Ode à la joie », Dom. de Joy	25 €
2006 Chardonnay du Bugey « Exception », Caveau Bugiste	30 € (50 cl)

# Digestifs

---

5 cl

## Alcools

Marc du Bugey	5 €
Génépi	5 €
Eau de vie Cartron	5 €
Calvados	5 €
Chartreuse verte	6,5 €
Cognac Martel VSOP	7 €

## Liqueurs

Get 27/Get 31	5 €
Baileys	5 €
Limoncello	5 €

## Whisky

Clan Campbell (Irlande)	5 €
Four Roses (USA)	5 €
Chivas (Ecosse)	6 €
Aberlour (Ecosse)	6 €
Jameson (Irlande)	7 €
The Glenlivet (Ecosse)	8 €
Rozelieures (France)	8 €
Nikka (Japon)	8 €

## Rhum

Don Papa, 7 ans (Philippines)	6 €
Diplomatico, Reserva exclusiva, 12 ans (Venezuela)	7 €
Dictador, 20 ans (Colombie)	7 €
Zacapa, Gran Reserva 23 ans (Guatemala)	9 €
Centenario (Costa Rica)	9 €