



Eaux PLATES & GAZEUSES	Page 2	Le Vin au Verre	bizot Page 17
Limonades & Jus de Fruits	Page 3	Vins EFFERVESCENTS Jura, Autres	Page 18
WHISKY	Page 4	CHAMPAGNES	Page 18
APÉRITIFS du Jura et d'Ailleurs	Page 5	Jura BLANCS Floraux subtiles	Page 22
Histoire de L'ABSINTHE	Page 6	Jura BLANCS Traditions puissants	Page 25
ABSINTHE Blanches & Vertes	Page 8	Jura JAUNES	Page 27
CIDRES de France	Page 10	Jura PAILLES Paille et Moelleux	Page 28
BIÈRES du Jura et d'Ailleurs	Page 12	Jura ROUGES	Page 30
VINS	Page 16	SUISSE	Page 34
CAFES	Page 48	Blancs Rosé & Rouges	
THES & INFUSIONS	Page 50	France BLANCS Blancs Secs	Page 36
DIGESTIFS de Franche-Comté	Page 52	France BLANCS Blancs Moelleux	Page 38
DIGESTIFS d'Ailleurs	Page 54	France ROSES	Page 39
		France ROUGES Savoie Beaujolais, Bourgogne Ardèche, Vallée du Rhône Provence, Languedoc, Val de Loire Sud-Ouest, Bordeaux	Page 40



* SSA  label AB "Agriculture biologique"

  labels biodynamie

 Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Chocolat Celaya *de Chez Valrhona*

Comment ne pas succomber à la tentation. Le tout Chocolat est composé d'un véritable Chocolat à l'ancienne de chez Valrhona, confectionné avec des morceaux de Chocolat fondus dans du lait

Chocolat chaud

3,50

Eaux Plates & Gazeuses

Perrier	33cl	3,90
Thonon	75cl	4,50
Evian	75cl	4,50
San Pellegrino	75cl	4,50
Badoit	75cl	4,50
Chateldon	75cl	4,50

Boissons Rafraîchissantes *Sans Alcool*

DES SIROPS AUX GOÛTS UNIQUES

En 1921, lorsque Marcel-Alcide Rième fabrique ses premiers sirops au citron, à la menthe et à la grenadine, il est sans doute loin d'imaginer que la gamme se déclinera un jour en 38 parfums ! Des sirops classiques, rafraîchissants, gourmands et originaux.

Rième a toujours trouvé l'inspiration dans la nature: les décors, les fleurs, les fruits et la vitalité de la Franche-Comté donnent à ses sirops un goût unique et authentique. Élaborés à partir d'extraits naturels, réputés pour leurs parfums intensément fruités, appréciés pour leur saveur sucrée équilibrée et leur texture agréable, les sirops Rième jouent la carte du plaisir vrai.

Sirop BIO Rième à l'eau Sapin, Grenadine, Menthe, Fraise, Framboise, Citron, Thé-Pêche	25cl	2,50
---	------	------

* SSA  label AB "Agriculture biologique"  demeter  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Vitamont Cola bio & équitable

33cl

4,00

UNE LONGUE HISTOIRE...

La plus ancienne limonaderie de France

Créée en 1856 par Faustin GIRARDET, notre limonaderie a su maintenir tout au long de son histoire tradition et qualité.

En 2000, la 6e génération reprend l'activité et y apporte quelques nouveautés tout en préservant l'extraordinaire héritage de la maison.

La méthode et la recette de fabrication n'ont pas changé depuis 1856.



Elixia®

French Artisan Lemonade

UNE FABRICATION ARTISANALE DEPUIS 1856...

Sans colorants, ni arômes artificiels.

Elixia Limonade du Jura	33cl	3,70
	75cl	9,70
Elixia Limonade Parfumée aux arômes naturels		
Sapin, Myrtilles, Fraise des bois, Mirabelle, Cerise,	33cl	3,90
Chocolat, Fruit de la Passion, Mangue	33cl	3,90




Retrouver le goût et le plaisir des fruits en pleine maturité, respecter leur nature et leurs nuances, les valoriser à leur meilleur à travers une Collection de Jus, Nectars: tel est l'engagement d'Alain Milliat.

Contrairement aux jus et nectars industriels qui reproduisent tout au long de l'année des saveurs uniformes, les produits Alain Milliat sont différents à chaque saison. Leurs goûts et textures varient selon les années et les aléas climatiques. Cette singularité revendiquée est la véritable signature de la Maison Alain Milliat.

L'objectif poursuivi par son créateur ? Retranscrire avec sincérité les caractéristiques du fruit. En plus de sélectionner au moment optimal, il cherche à reproduire aussi la texture, fluide ou pulpeuse pour retrouver le plaisir d'un fruit en pleine maturité.

alainmilliat
ORLIENAS

Abricot, Pêche Jaune,	33cl	4,50
Orange, Pêche de Vigne, Poire d'Automne	33cl	4,90
Raisin Blanc, Raisin Rosé, Raisin Rouge,	33cl	4,90
Tomate,	33cl	4,90
Cassis, Fraise, Framboise,	33cl	5,50
Myrtille, Griotte,	33cl	5,70
Tomate Verte, Tomate Jaune, Tomate Noir de Crimée.	33cl	5,70

* SSA  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Uberach Alsace Whisky


Distillerie Artisanale Bertrand

Whisky Live Paris XIIIème édition 55,8° <i>Single Cask fût 144/2 brut de fût de deuxième remplissage (7 ans)</i>	4cl	8,00
Single Malt Cask Bleu "non Filtré" 43,5° <i>(fûts exclusivement de la vallée du Rhône) Mise 2015 / Fût 166: vieillissement en fut de Rasteau VDN (date de distillation 2006) Origine : Domaine Beaurenard</i>	4cl	7,50
Single Malt Le Chant de Noël "non Filtré" 44,8° <i>4 ans d'élevage dans un fût neuf suivit d'une finition de 1 an dans un fût de vin Pinot Noir d'Alsace, Origine: Bruno Schueller</i>	4cl	7,50
Single Malt Cask Jaune "non Filtré" 46,9° <i>(fûts exclusivement du Jura) Fût 178 : Antide # 2 : assemblage d'une barrique x Macvin et d'une barrique x vin jaune de 6 à 7 ans d'élevage suivit d'une deuxième maturation de 2 ans (dans la barrique d'x jaune) !Origine : J.F. Ganevat</i>	4cl	8,00
Single Malt " Jaune Païen " 48,2° <i>Jean l'a Fait !!! 5 ans d'élevage dans un fût de vin jaune suivit d'une finition de 1 an dans un fût de vin de paille Origine: J.F. Ganevat</i>	4cl	8,50
Single Malt R8 "non Filtré" 52° <i>Mise 2015 / fût 173 : 8ans avec finition premier remplissage (5ans) en fût de Rivesaltes Origine : J. Gardies</i>	4cl	7,50
Single Cask collection Rs "non Filtré" 56,1° <i>Distillation : 2008 - Mise : 2015 Fût 101/2 : Deuxième remplissage Brut de Fût Origine: Banyuls</i>	4cl	7,70
Les UberachFranchis "De toute Beauté" 56,1° <i>Distillation : 2009 - Mise : 2017 Fût 169 : Deuxième remplissage Brut de Fût Origine: Macvin de JF Ganevat</i>	4cl	8,50
Single Malt RTT "non Filtré" 56,8° <i>Double Cask brut de fût</i>	4cl	8,50

* SSA  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vignerons naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Apéritifs

Pontsec, Pontarlier à l'Ancienne, Vieux Pont		2cl	3,50
Sapont (Ponsec & sirop de sapin)		3cl	3,50
Ciane (Apéritif à base de gentiane)		4cl	3,50
Guignolet-Kirsch		4cl	3,50
Macvins du Jura Blanc			
• Chevassu-Fassenet		4cl	3,50
• Labet,		4cl	3,90
• Domaine de la Tournelle 		4cl	3,90
• Domaine Tissot Blanc ,		4cl	3,90
• Jean-François Ganevat		4cl	3,90
Macvins du Jura Rosé			
• DeLahaye		4cl	3,70
Macvins du Jura Rouge			
• Tissot Pinot-Noir		4cl	4,50
Communard au Beaujolais et à la crème de Cassis Briottet de Dijon		8cl	4,00
Kir au Bourgogne Aligoté et aux crèmes Briottet de Dijon (Cassis, Pêche, Myrtille, Mure, Framboise)		8cl	4,00
Kir Royal-Jura au crémant du Jura et aux crèmes Briottet de Dijon (Cassis, Pêche, Myrtille, Mure, Framboise)	la coupe	8cl	6,00
Apéritif Jurassien (Crémant du Jura, crème de pêche et macvin)	la coupe	8cl	6,50
Crémant du Jura vigneron	la coupe	12cl	5,50
Cerdon Méthode ancestral vigneron	la coupe	12cl	5,00
Champagne vigneron	la coupe	12cl	10,00

* SSA  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Histoire *de l'Absinthe*

La rebouteuse et le courtier

Son usage médicamenteux aurait pu continuer longtemps si un beau jour, une rencontre étrange ne s'était pas faite en Suisse à la fin du XVIIIème siècle.

En effet, c'est à Couvet qu'un certain major Dubied, courtier en dentelles, rencontre une vieille rebouteuse, la mère Henriod. Il lui rachète la formule d'un élixir de santé, vraisemblablement de sa composition, qu'elle vend habituellement aux colporteurs !

Fort de son achat, le major Dubied, met à profit le remède pour en faire une boisson ! Il s'associe avec son beau fils Henri-Louis Pernod, fils d'un bouilleur de cru local et ouvre une distillerie : la maison Dubied Père & Fils en 1798.

La boisson rencontrant un certain succès, Henri-Louis Pernod prend ses distances avec son beau père et monte rapidement sa propre distillerie dans une maison minuscule.

Quelques temps plus tard, il en ouvre une nouvelle à Pontarlier : la maison Pernod Fils (1805) qui devient la toute première distillerie française. Il laissera à tout jamais son nom associé à celui de l'absinthe.

La boisson du soldat

Pendant une trentaine d'années, l'absinthe reste une boisson régionale jusqu'à la conquête de l'Algérie.

Réputée efficace contre les maladies, l'absinthe embarque avec les colons pour les suivre dans plusieurs campagnes. C'est aux officiers que l'on doit l'émancipation de l'absinthe puisqu'à leur retour, forts de leurs succès, ils la font découvrir à la bonne société qui ne tarde pas à s'enticher d'elle.

C'est à ce moment là une boisson plutôt onéreuse, réservée à la bourgeoisie qui vient la consommer sur les cafés des grands boulevards

L'heure verte

Entre cinq et sept heures, l'air des grands boulevards s'emplit d'absinthe : l'Heure Verte comme on l'appelle, sonne dans la ville !

La boisson s'installe aussi partout en France pour plus d'un demi siècle, avec son rituel de la cuiller et ses senteurs caractéristiques. Peu à peu, elle se démocratise tellement que tous les milieux sociaux tombent sous son charme et l'absinthe devient un art de vivre.

Qu'on la consomme dans les cafés ou chez soi avec des services luxueux, c'est toujours un apéritif au cérémonial unique en son genre.

A partir de 1870, l'engouement est général : la publicité est énorme (affiches, cartes, objets), les artistes en font leur muse, les journaux en parlent et les distilleries se multiplient. Leur nombre double par exemple à Pontarlier (passant de dix à vingt). La consommation d'absinthe par habitant ne cesse de croître au point qu'à la fin du siècle, elle avoisine les deux litres

* SSA  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vignerons naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

d'absinthe par habitant et par an !

La disgrâce

La demande et la consommation d'absinthe ne cessant de croître (au détriment des viticulteurs) , elle devient peu à peu le symbole de l'alcoolisme et s'attire les foudres des ligues de moralité .

En 1901, la création de la Ligue Nationale Contre l'Alcoolisme cherche à sensibiliser l'opinion. La croisade contre l'absinthe a commencé et se poursuivra pendant 14 ans.

La Ligue trouve en 1907 un allié inattendu : des viticulteurs qui souffrent économiquement de l'engouement pour l'absinthe. Ils organisent même une manifestations au mot de : "Tous pour le vin, contre l'absinthe" ! Un comble !

La prohibition

En Suisse un fait divers (un père de famille alcoolique notoire massacre sa famille après avoir fait la tournée des bars) achève de convaincre les législateurs de la dangerosité de l'absinthe, l'interdiction est votée en 1910.

En France, un décret demande aux préfets d'interdire la vente d'absinthe dans les établissements publics en 1914, réservant la boisson à une consommation chez soi.

Mais la fraude restant possible, le gouvernement interdit finalement un an plus tard la fabrication et la circulation d'absinthe.

Les succédanés

L'interdiction est un coup dur pour les distilleries, notamment pour Pernod Fils qui ne produisait que de l'absinthe !

Elles tentent cependant de faire perdurer le mythe en proposant des apéritifs anisés sans sucre rappelant des souvenirs ...

Mais le mythe est éteint et en dépit de noms sans équivoque, le public se détourne de ces anisés qui n'ont pas le charme de l'absinthe et qui sont perçues comme de maigres consolations.

Le pastis de Paul Ricard, en 1932, rencontre le succès et la prospérité.

Aujourd'hui





En Suisse dans le Val de Travers, berceau de l'absinthe, la fabrication n'a jamais vraiment cessé malgré l'interdiction. Des distilleries clandestines ont continué à fonctionner en dépit de descentes de police régulières.

En 1988, une directive européenne autorise la présence de thuyone dans l'alimentation et les alcools - ça tombe à merveille, cela permet donc concrètement de produire de l'absinthe.

En France, la directive européenne a été aménagée et l'appellation légale pour l'absinthe est devenu "*Spiritueux aux plantes d'absinthe*".

En Suisse, 2005 aura vu une légalisation survenir et la presse papier comme télé a fait écho à ces événements
L.-S. Rodriguez

Merci au travail extraordinaire de Marie-Claude Delahaye sur lequel nous nous sommes appuyés pour rédiger cet article.

* SSA  label AB "Agriculture biologique"  demeter  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Service de l'Absinthe

Servir l'absinthe convenablement participe non seulement à sa magie mais à l'épanouissement de ses arômes. Alors que la majeure partie des films véhicule l'image galvaudée de l'absinthe flambée, elle a, au XIXème, toujours été consommée telle que nous allons l'expliquer.

Le rituel franco-suisse

L'absinthe ne se prépare pas comme un apéritif ordinaire et exige un rituel impliquant patience et savoir-faire, qui du reste, fut vanté par maint poètes d'antan.

Ce rituel est capital pour apprécier l'absinthe, la manière de la préparer libérant des arômes de plantes qui autrement ne s'épanouiraient pas.

Il faudra se munir d'une cuillère à absinthe et d'un verre à réservoir, ainsi que d'une carafe remplie d'eau glaciale (ou d'une fontaine).

C'est ce rituel que l'on respectera à L'Anversis, table de montagne.







Aujourd'hui, certaines absinthes (et fausses absinthes) sont souvent promues en utilisant le rituel soi-disant "Bohémien". Ce rituel n'est pas une méthode traditionnelle, mais une innovation moderne inspirée par le flamage de la sambuca et d'autres boissons.

Une mesure d'absinthe est versée dans un verre, et un morceau de sucre est imbibé d'absinthe. Le sucre est alors enflammé et on le laisse brûler jusqu'à ce qu'il mousse et se caramélise. La cuillère avec le sucre caramélisé est alors plongée dans l'absinthe, ce qui souvent met le feu à l'absinthe. De l'eau glacée est ensuite utilisée pour éteindre le tout. Cette méthode est devenue très populaire, certainement depuis son apparition dans plusieurs films comme "Moulin Rouge". Néanmoins, historiquement, c'est une hérésie qui aurait horripilé n'importe quel amateur d'absinthe à la Belle Époque. **Interdit à L'Anversis pour des raisons de sécurité**





Absinthes *de Franche-Comté, de Suisse et d'ailleurs*

Absinthes Blanches & Bleues


La Loulette		55°	Les Fourgs	3cl	5,90
<i>Distillée Aux Fourgs à partir de plantes bio cultivées à 1 100 mètres d'altitude, cette absinthe peu anisée, légère, bien aromatique, vous surprendra par ces notes aromatiques subtiles.</i>					
La Suavecita		55°	Les Fourgs	3cl	5,90
<i>Distillée Aux Fourgs à partir de plantes bio cultivées à 1 100 mètres d'altitude, cette absinthe ronde et douce, anisée avec des notes épicées qui s'équilibre avec la douceur de l'anis.</i>					
La 55		55°	Dompiere-les-Tilleuls	3cl	6,60
<i>légère à boire, son arôme est très frais, à peine sucré et l'anis en ressort bien, très équilibré en plantes .</i>					
La Blanche		56°	Arçon	3cl	6,40
<i>Cette absinthe ronde en bouche garde une note dominante d'anis et de fenouil et des touches complexes de plantes comme l'hysope, la coriandre.</i>					
La Maison Fontaine		56°	Pontarlier	3cl	6,70
<i>Une blanche excellente dans son classicisme : florale, peu anisée et herbacée.</i>					
La Blanchette		60°	Saumur	3cl	6.80
<i>Le mariage parfait entre un fenouil fruité et une plante d'absinthe bien herbacée.</i>					
La Fine		68°	Arçon	3cl	6,50
<i>Issue de l'assemblage subtil d'absinthe, d'un bouquet de plantes (anis vert, mélisse, fenouil, hysope...), elle vous charmera par sa finesse et son équilibre. Son goût est doux, harmonieux avec une légère pointe d'amertume.</i>					
Sans Frontière		72°	Les Fourgs	3cl	6,50
<i>La 1ère absinthe bio du Haut-Doubs par la distillerie Aymonier. Plante d'absinthe marquée et non surchargée en anis vert</i>					
La Perchée		72°	Les Fourgs	3cl	6,50
<i>Absinthe parfaitement équilibrée entre anis vert, fenouil, plante d'absinthe. Ses arômes sont très fins et bénéficient d'une plante d'absinthe exceptionnelle : cultivée à 1100 mètres d'altitude et en bio, elle se révèle ultra parfumée.</i>					

* Une seule absinthe par personne et par repas *

* SSA  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Absinthes de Franche-Comté, de Suisse et d'ailleurs

Absinthes Vertes




François Guy	45°	Pontarlier	3cl	5,70
<i>Une absinthe anisée soutenue par un arôme fin de plante d'absinthe. Une classique élaborée à Pontarlier.</i>				
Absinthe des Alpes	 50°	Méolans-Revel	3cl	5,30
<i>Une absinthe naturelle obtenue par macération et distillation d'absinthe et de plantes récoltées dans la vallée de l'Ubaye (04), élégante, fraîche et d'une belle persistance aromatique.</i>				
La Pontissalienne	56°	Pontarlier	3cl	6,20
<i>Elle possède des notes anisées modérées, et un profil de plante d'absinthe complexe et puissant.</i>				
Berthe de Joux	56°	Pontarlier	3cl	6,60
<i>Des notes de camomille très prononcées confèrent à cette absinthe très peu anisée un profil aromatique herbacé médicinal, original et typé.</i>				
Authentique	65°	Pontarlier	3cl	6,30
<i>Une parfaite harmonie d'anis vert, de fenouil et de plante d'absinthe pour une séduisante absinthe équilibrée ronde et très légèrement amère !</i>				
Vieux Pontarlier	65°	Pontarlier	3cl	6,30
<i>Une absinthe très douce et très anisée idéale pour une initiation. Légèrement mentholée, quelques notes de plantes, beaucoup d'onctuosité et de velouté.</i>				
Sauvage	68°	Pontarlier	3cl	7,50
<i>L'absinthe "Sauvage" est distillée avec la récolte extrêmement réduite de plante d'absinthe sauvage qui pousse dans les montagnes. Non cultivée, cette plante bénéficie d'un parfum atypique, puissant et mentholé, furieusement entêtant pour les connaisseurs. harmonie d'anis vert, de fenouil et de plante d'absinthe pour une séduisante absinthe équilibrée ronde et très légèrement amère !</i>				
Angélique	68°	Suisse	3cl	7,00
<i>Une absinthe amère qui bénéficie d'arômes marqués : anis vert intense, fenouil fruité et capiteux, plantes bien vertes rappelant l'herbe fraîchement coupée.</i>				

* Une seule absinthe par personne et par repas *

* SSA  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Absinthes *de Franche-Comté, de Suisse et d'ailleurs*

Absinthes Vertes

La Rebelle		68°	Les Fourgs	3cl	8,50
<i>Une absinthe d'exception, distillée à partir d'un marc du Jura (Chardonnay-Savagnin) du domaine des Cavarodes. Fruitée elle présente des dominances de raisin avec nuances de vanille, mariés à une absinthe très parfumée et à la rondeur de l'anis coupée.</i>					
La Fée 69		69°	Dompiere-les-Tilleuls	3cl	6,90
<i>Une absinthe aux arômes complexe, parfumée. Une bouche longue et présente, légèrement marquée par l'amer d'une belle absinthe.</i>					
Absinthe du Centenaire		72°	Fougerolle	3cl	5,90
<i>Caractérisé notamment par ses notes florales et herbacées, la fraîcheur du fenouil et la typicité de la Grande Absinthe.</i>					
Perroquet (2014)		72°	Pontarlier	3cl	6,30
<i>Essentiellement végétale et très légèrement anisée, cette Absinthe développe au nez des senteurs de fenouil fruité et d'anis vert, comme un parfum d'enfance au coeur des confiseries. En bouche, une douceur anisée et fruitée laisse éclore après quelques gorgées des notes herbacées et boisées qui perdureront longtemps.</i>					
La Faucille		72°	Les Fourgs	3cl	6,50
<i>Cette absinthe bio bénéficie d'une coloration verte subtile issue d'une macération courte de plantes après distillation. Cette macération courte ramène sur un goût marqué de plantes, notes herbacées. Son trouble clair dénote d'une absinthe équilibrée non surchargée en anis vert.</i>					
La Verte		72°	Arçon	3cl	6,80
<i>Cette absinthe est élaborée soigneusement en deux étapes. D'abord, une distillation de grande absinthe, d'anis vert, de fenouil et d'autres plantes dans notre alambic. Puis une coloration naturelle par macération de plantes dans le distillat. Cette dernière étape lui confère une touche fraîche, une note herbacée, et du corps.</i>					
Roquette 1797		75°	Pontarlier	3cl	6,90
<i>Les 3 plantes caractéristiques de l'absinthe sont toutes ici présentes et reconnaissables: l'anis vert, le fenouil et la grande absinthe - ainsi que d'autres moins conventionnelles!!!</i>					

* Une seule absinthe par personne et par repas *

* SSA  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Cidres *d'ailleurs*

Petite et véritable histoire de la pomme et du cidre

Il y a fort longtemps, alors que la terre n'était pas plus grosse qu'un fruit, elle était une pomme. Bien qu'elle ait beaucoup grandi, tout ce qui s'y passe est guidé par ce fruit qui au Pays Basque, pousse en chantant.

On dit même qu'un jour, Adam (un berger basque) étant envoûté par ce chant de sirène arboricole finit par la croquer. Eve aurait même ajouté : « *ça va encore être pour ma pomme !* ».

C'est là que naquit l'humanité qui n'a depuis jamais oublié ce fruit et lui rend régulièrement hommage : Il y a 6 millions d'années, les basques en jetant les pommes du verger au pressoir créent la « pelote », qui deviendra plus tard le « jeu de pomme » puis par déformation « de paume ».

JC +100, les romains trouvent enfin le Pays Basque et donc les pommes.

JC +101, les basques leur font boire trop de cidre : début de la chute de l'empire.

Xème siècle, les marins basques divulguent le cidre dans le monde entier jusqu'en Normandie et Bretagne en échange d'un peu de beurre et de trois crêpes.





XIème siècle, l'église, dont le vin est moins bon que le cidre, condamne les basques pour sorcellerie, prétextant une vague histoire de pêcher originel, mais original pour l'époque.

XXIème siècle, le Domaine Bordatto vous révèle cette véritable histoire et vous présente ses produits pour mieux la comprendre.


Pascale & Bixintxo Aphaule

Cidres *d'ailleurs*

Cidre Kilimilikik			25cl	4,80
Cidre Basse Navarre	2014 <i>Basandere</i>	Bordatto	75cl	17,70
« la dame sauvage » dans la mythologie basque. Agréable lors de l'apéritif, il se boit aussi au moment du fromage ou sur un dessert.				
Cidre Basse Navarre	2014 <i>Txalaparta</i>	Bordatto	75cl	22,50
Poissons, viandes blanches ou fromages				

* SSA  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie  Vignerons(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Bières du Jura *à la pression*

Bière au Verre  Franche d'en bas (blonde) 25cl / 50cl 3,50 / 6,00

Panaché Jurassien Bière Artisanale et Elixia 25cl 3,50
50cl 6,00

De la bière du Jura et de la Limonade du Jura.

Bières du Jura *et d'ailleurs Blanches*

Bierregelette Brasserie des 3 Epis 4.8% vol. 75cl 16,00
Bière légère, discrètement acidulée au goût subtil d'agrumes




Libertine Jurassic Brewery 5.0% vol. 75cl 21,00
En mêlant la douceur du blé, la gourmandise des fruits et la fraîcheur des agrumes, cette blanche subtil et atypique vous conduira au bord de l'extase.

Franche Galle  Brasserie La Franche 6.0% vol. 75cl 16,00
C'est une blanche naturelle.


* SSA  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Bières du Jura *et d'ailleurs Blondes*

Alabama		Jurassic Brewery	4,5 % vol.	75cl	21,00
Alliant tradition et modernité, cette bière de soif raffinée saura vous séduire par sa simplicité et son équilibre.					
La Planche		Brasserie La Franche	5.0% vol.	75cl	28,00
Brassée le 23 décembre 2013, entonnée 3 mois plus tard dans 3 barriques de vin vin jaune (spois 2007 de S. Tissot) et ce pour une durée de 1005 jours!!!					
Eau de Pierre		Brasserie Entre 2 Mondes	5.7 % vol.	75cl	17,00
Cuivrée, douce et florale, malt et houblon font la danse...					
Blonde		Brasserie du Mont-Salève	5.8 % vol.	75cl	17,00
Une bière réservée aux fins gourmets qui apprécieront notamment les arômes complexes fruits de la fermentation.					
Franche Profonde		Brasserie la Franche	6.0 % vol.	75cl	18,00
Jolies saveurs de houblon. C'est léger, citronnée, doux et amer. Pour une soif urgente, c'est hyper top et pour déguster c'est coolos.					
Hors Série		Brasserie du Mont-Salève	6,0 % vol.	75cl	28,00
Bière blonde macérée avec du marc de pinot noir de Dominique Lucas (Haute-Savoie) et fermentée avec des levures indigènes de raisin.					
IPA		Jurassic Brewery	6.0% vol.	75cl	21,00
Cette blonde puissante, riche et houblonnée vous conduira au 7ème ciel.					
Franche d'en Bas Triple		Brasserie La Franche	8.0% vol.	75cl	18,00
Couleur blonde grosse mousse, belle effervescence, une bière assez intense un nez très caramel, en bouche on retrouve le caramel et le côté malt de la chose, une continuité intense sur la noix,					
Franche iE-XXYZ		Brasserie La Franche	7.5% vol.	75cl	18,00
La XXYZ Bitter est une blonde extra houblonnée, extra résineuse. Cette bière pour les amateurs de grosse amertume.					

* SSA  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Bières du Jura *et d'ailleurs Ambrées*

Pale Ale	Brasserie du Mont-Salève	5.0% vol.	75cl	17,00
Bière bien houblonnée au nez frais, très équilibrée et aux malts très légèrement caramélisés. Une fois de plus, le style est admirablement revisité dans une version très parfumée à la finale fruitée et longue.				
Hawai	Jurassic Brewery	5.5% vol.	75cl	21,00
Cette ambrée au style résolument moderne, vous fera vivre une véritable expérience sensorielle.				
Bierregelette	Brasserie des 3 Epis	5.9% vol.	75cl	16,00
Robe d'un ambre soutenu aux reflets cuivrés pour une bière aux saveurs complexes, aux arômes corsés à la mousse crémeuse.				
Indian (Rousse)	Brasserie Entre 2 Mondes	6.0 % vol.	75cl	17,00
Rousse de caractère Acidulée, sèche et belle astringence. On a un peu l'impression d'être entre deux mondes. Malt, amertume. Tout s'enroule sur le palais et s'accroche sur la langue. C'est frais, carbonaté finement pour le plaisir des papilles.				
La Franche de vie 	Brasserie La Franche	6.5% vol.	75cl	16,00
Brillante, suave, sensuelle ? Espérons que vous apprécierez son amertume particulière et son cuivré naturel.				

* SSA  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vignerons naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Bières du Jura *et d'ailleurs Brunnes*


Franche Ipane 	Brasserie La Franche	6 % vol.	75cl	16,00
---	----------------------	----------	------	-------

C'est une brune que même les filles apprécient !!!




Bières du Jura *et d'ailleurs Noires*

Stout	Brasserie du Mont-Salève	5.0% vol.	75cl	17,00
-------	--------------------------	-----------	------	-------

Amplitude, puissance et finesse aromatique.

Imperial Stout 2016 	Brasserie La Franche	9.0% vol.	75cl	21,00
---	----------------------	-----------	------	-------

A consommer de préférence assis !!!

* SSA  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Votre bouteille n'est pas terminée ?

Demandez au bistrotier le "jurabag" vin du Jura **et emportez-la !**

Le vignoble du Jura s'épanouit sur les contreforts des plateaux Jurassiens, entre la Suisse et la Bourgogne.

Terroir aux mille facettes, le Jura donne naissance à des nectars d'exception qui se marient avec une grande variété de cuisines.

Pendant votre repas, sachez apprécier les plats de votre choix en dégustant les vins du Jura, avec modération bien sûr.

La modération a bien meilleur goût, et si vous conduisez, deux verres pas plus.

De l'entrée au dessert, faites-vous plaisir : Blancs tradition ou floraux, Rouges rubis du Jura, Vin Jaune, Vin de Paille, Crémant du Jura, ou Macvin du Jura...

Gastronomie savoureuse, vins de caractère, Terroirs et paysages préservés, cépages authentiques, il est temps de s'offrir un concentré de ce bon pays du Revermont.

TOUTE L'ANNÉE, INVITEZ LES VINS DU JURA À VOTRE TABLE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

Au volant, le taux d'alcoolémie maximum est limité à 0,5 g/litre de sang

* SSA  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie  Vignerons naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Vins au Verre

Les bouteilles sont visibles dans l'armoire à vin sur le comptoir

Vins du Jura







Verre vin blanc chardonnay floral du Jura		12cl	6,00
Verre vin blanc savagnin floral du Jura		12cl	7,50
Verre vin blanc chardonnay tradition du Jura		12cl	6,00
Verre vin blanc savagnin tradition du Jura		12cl	7,50
Verre Vin Jaune du Jura		8cl	9,50
		12cl	11,00
Verre Vin de Paille du Jura		8cl	9,50
Verre Vin rouge poulsard (ou ploussard) du Jura		12cl	6,50
Verre Vin rouge trousseau du Jura		12cl	6,50

Planche de 4 verres de Vins du Jura

Planche Découverte des vins du Jura (blanc chardonnay floral 8cl, blanc chardonnay tradition 8cl, poulsard 8cl, trousseau 8cl)		32cl	18,50
Planche Chardonnay-Savagnin des vins du Jura (blanc chardonnay floral 8cl, blanc savagnin floral 8cl, blanc chardonnay tradition 8cl, blanc savagnin tradition 8cl,)		32cl	21,00
Planche Grands Blancs du Jura (Blanc floral 8cl, blanc tradition 8cl, vin jaune 8cl, vin de paille 8cl)		32cl	29,50

Les vins proposés sont visibles dans l'armoire à vin posé sur le comptoir. Bonne dégustation

* SSA  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin






Vins Effervescents *du Jura*

Crémant du Jura		 	Domaine Pignier 	28,70
Crémant du Jura			Jean Macle 	31,70

Vins Effervescents *d'Ailleurs*

Bugey Cerdon	<i>Cuvée Cécile</i>		Philippe Balivet 	25,50
Bugey Cerdon*	<i>La Dernière SSA</i>		Philippe Balivet 	26,50
Crémant de Loire	<i>Rosé</i>		Domaine Bobinet 	39,00

Vins de Champagne

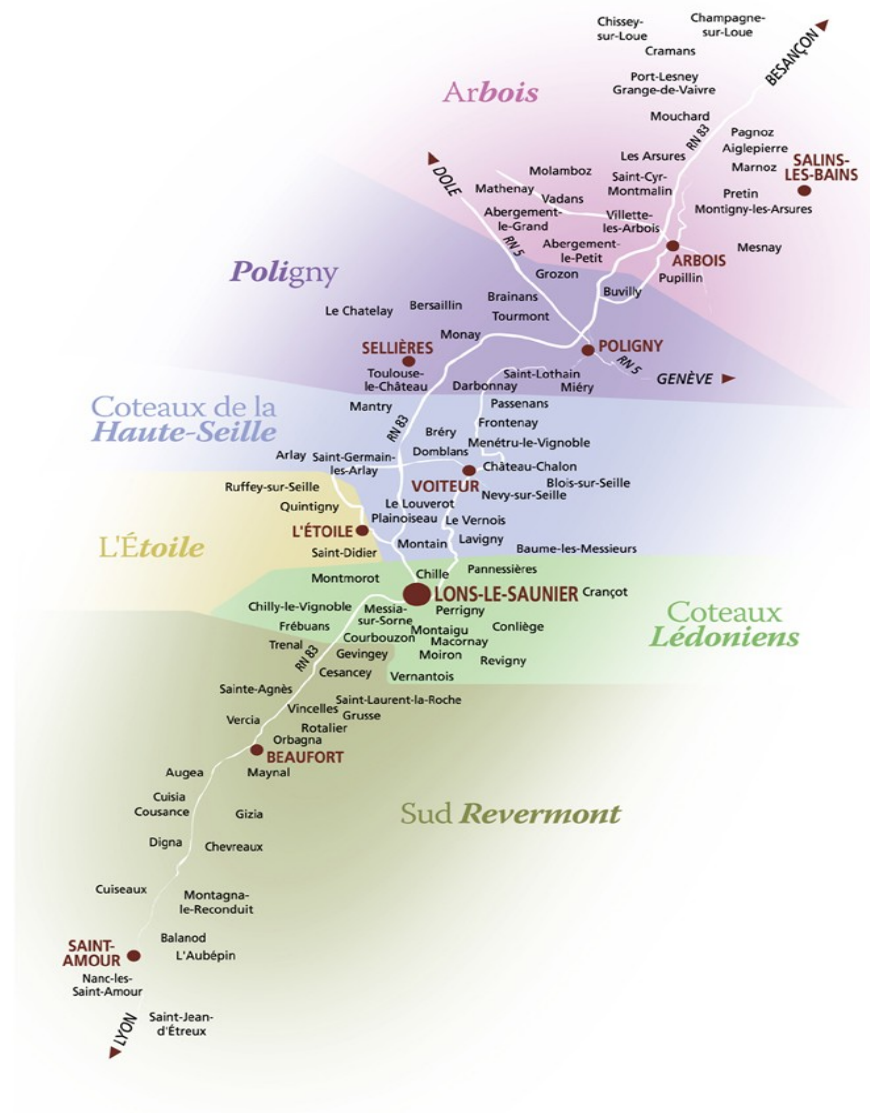
Champagne Demi-sec	<i>Tradition</i>		Domaine Laherte 	44,50
Champagne Brut	Ultra tradition		Domaine Laherte 	44,50
... Un subtil assemblage des trois cépages, l'Extra-Brut est représentatif de multiples terroirs et cépages : un remarquable assemblage de finesse et de complexité.				
Champagne Brut Nature	Blanc de Blancs		Domaine Laherte 	47,50
... Ce Blanc de Blancs Nature est issu des plus belles parcelles. Ce vin se construit tout naturellement autour de la pureté et de la minéralité du Chardonnay.				
Champagne Extra Brut	<i>Les Vignes de Montgeux</i>		Jacques Lasseigne 	49,00
				Magnum 102,00
... bulles fines et légères, cuvée idéale pour émoustiller les papilles à l'apéritif				
Champagne Brut Nature	<i>Les Murgiers</i>		Francis Boulard 	49,50
				Magnum 106,00
... Joli nez de fruits secs, de fruits blancs et d'agrumes, note florale.				



* SSA  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie  Vignerons naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Vins de Champagne

Champagne	Extra Brut	2012	<i>Vignes d'Autrefois</i>		Domaine Laherte 	58,50
... Les parcelles sélectionnées ont été plantées par les aïeux Laherte entre 1947 et 1953. Certaines sont plantées en franc de pied, d'autres sont issus d'anciennes sélections massales... L'ensemble donne naissance à ce grand vin de Champagne, véritable hommage aux ancêtres, et au cépage Pinot Meunier.						
Champagne	Extra Brut		<i>Fidèle</i>	 	Domaine Vouette & Sorbée 	63,00
... Dans ce vin vous retrouverez toutes les saveurs vineuses du seul Pinot Noir, A la dégustation, inscrivez-vous dans le temps ...Fidèle a besoin d'oxygène, d'espace, de chaleur (10, 12, 14 centigrades...). Fidèle est d'abord un vin ! »						
Champagne	Extra Brut		<i>La Colline Inspirée</i>		Jacques Lasseigne 	65,00
...une cuvée élevée en fut de chêne aux sensations Bourguignonne...						
Champagne	Brut Nature		<i>Les Rachais</i>		Francis Boulard 	65,00
... issu d'une seule parcelle cultivée en biodynamie, en suivant le calendrier lunaire. Composé à 100% de chardonnay, c'est un champagne doté d'une belle personnalité, alliant puissance et finesse.						
Champagne	Extra Brut		<i>Le Cotet</i>		Jacques Lasseigne 	65,00
...Des vieilles vignes de plus de 40 ans ancrées dans la craie sur le coteau le plus à l'Est du vignoble de Montgueux. Un vin minéral, très frais avec des notes de citron en fin de bouche.						
Champagne	Extra Brut	Solera	<i>Les 7</i>		Domaine Laherte 	69,00
... cépages perdus de la Champagne, la famille Laherte les a retrouvés au sein de leurs vieilles parcelles et ils ont décidés de recréer une parcelle d'antan, afin déguster à nouveau ce qu'était un vin de Champagne il y a 250 ans....environ : 10% Fromenteau, 8% Arbanne, 14% Pinot Noir, 18% Chardonnay, 17% Pinot Blanc, 18% Pinot Meunier et 15% Petit Meslier.						
Champagne	Brut Nature		<i>Blanc d'argile</i>	 	Domaine Vouette & Sorbée 	74,00
un champagne issu de jeunes chardonnay d'une intensité remarquable !						
Champagne	Rosé de Meunier				Domaine Laherte 	47,50
... élaboré à partir de vieilles vignes de Pinot Meunier uniquement. En utilisant différentes méthodes de vinifications, il se créer alors un parfait assemblage entre le Fruit, la Complexité, la Vinosité et la Fraîcheur...						
Champagne	Rosé EB	2012	<i>Les Beaudiers</i>		Domaine Laherte 	61,50
...Rosé de saignée issu de 100% de Pinot Meunier. Notes de Framboise, de pêche de vigne et de fraise des bois...						

* SSA  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin



* SSA  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

JURA,

le plus grand des petits vignobles

D'une superficie de 1 850 ha, le vignoble jurassien possède cependant une grande diversité de terroirs. La notoriété des vins du Jura s'appuie depuis toujours sur une image forte de terroir et sur la préservation de pratiques culturelles et œnologiques traditionnelles. À la fin du XIXe siècle, 20 000 hectares de vigne s'étendaient dans tout le département. Après l'anéantissement du vignoble par le phylloxera, les vigneron jurassiens reconstruisirent avec courage une nouvelle viticulture de qualité. Leurs efforts furent récompensés avec l'obtention de la première AOC à Arbois en 1936.

Outre le climat, le sous-sol et les cépages, le savoir-faire du vigneron prend ici une part prépondérante dans les choix de vinification et d'élevage, avec un terroir omniprésent. La diversité est sans doute ce qui caractérise le mieux le vignoble jurassien : 5 cépages, 6 AOC, environ 200 exploitations professionnelles aux profils variés et enfin une riche gamme de produits accompagnant toutes les occasions. Ainsi, vins rouges et rosés, vins blancs et vin Jaune pour les vins tranquilles, mais aussi effervescents (Crémant du Jura), liquoreux (Vin de Paille), mistelles (Macvin du Jura), marcs et autres fines constituent la plus large palette qu'un vignoble puisse offrir. Caractère, richesse et diversité, générosité et typicité... des qualificatifs qui définissent admirablement les vins jurassiens.

Les Blancs du Jura

Les blancs du Jura sont majoritairement issus du cépage "Chardonnay". Mais le terroir, leur élevage particulier et leur assemblage éventuel avec le cépage "Savagnin" en font des vins vraiment originaux.

À partir de ces deux cépages seulement, les vigneron du Jura ont su créer une véritable symphonie.

Blancs du Jura Floraux ou Tradition, ils ne manquent pas de caractère !

Dans le Jura, la vinification des blancs se fait selon les règles classiques. Les différences importantes surviennent au stade de l'élevage du vin. En effet, selon la technique d'élevage, le vin est laissé en tonneau avec ou sans ouillage. Le vigneron peut choisir d'ouiller régulièrement son tonneau, c'est-à-dire de le compléter au fur et à mesure de l'évaporation. L'objectif est de préserver le vin de tout contact avec l'air, qui aurait tendance à l'oxyder. Ainsi les blancs ouillés, généralement mono cépage, essentiellement le chardonnay, sont plutôt floraux avec des notes de fruits. Mais dans le Jura, les vigneron se plaisent à ne pas toujours ouiller leurs tonneaux et donc à provoquer ce travail oxydatif entre l'air et le vin qui développe ces arômes de noix, de noisettes et d'épices douces, cette typicité jurassienne.


Ces blancs tradition, sont issus soit de chardonnay, soit de savagnin, seuls ou en assemblage.

Selon des proportions propres à chaque vigneron (de 10 à 40% de savagnin), l'assemblage se présente sous la forme d'une cuvée spéciale baptisée différemment selon son producteur. Il prend souvent le nom de "tradition".

"documents CIVJ"































* SSA  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin





Jura blancs *Chardonnay floral subtil*

Arbois-Pupillin	2016	<i>Terre du Lias</i>		Domaine de la Borde 	32,70
Côtes du Jura	2016	<i>Tero Ligilo</i>		Les Dolomies 	33,90
Côtes du Jura	2015	<i>Saugeot</i>		La Maison de Rose	21,00
Côtes du Jura	2015	<i>Vieilles Vignes</i>		Domaine la Petite Marne	22,50
Côtes du Jura	2015	<i>La Mamette</i>		Les Granges Paquenesses 	28,70
Arbois-Pupillin	2015	<i>Côte de Caillot</i>		Domaine de la Borde 	32,50
Arbois	2015	<i>Va Donc</i>		Ratapoil 	33,00
Côtes du Jura	2014	<i>Montceau</i>		Anne et JF Ganevat 	34,50
Côtes du Jura	2015	<i>Cuvée 'Mémé Marie'</i>		François Rousset-Martin 	41,00
Côtes du Jura	2015	<i>Les Varrons</i>		Domaine Labet 	40,00
Vin de France	2015	<i>'Terres Blanches'</i>		François Rousset-Martin 	47,00
Côtes du Jura	2014	<i>Saint Savin</i>		Domaine Morel 	28,70
Arbois	2014	<i>Guille-Bouton</i>		Domaine les Cavarodes 	32,50
Côtes du Jura	2014	<i>Montceau</i>		Anne et JF Ganevat 	34,50
Arbois	2014	<i>En Curon</i>		Domaine de la Tournelle 	34,50
Côtes du Jura	2014	<i>Les Varrons</i>		Domaine Labet 	38,70
Côtes du Jura	2014	<i>Cuvée Florine</i>	 	Fanfan Ganevat 	40,50
Arbois	2014	<i>Les Touillons</i>		A. Houillon & R. Bruyère 	41,50
Côtes du Jura	2014	<i>Grusse en Billat</i>	 	Fanfan Ganevat 	43,50
Côtes du Jura	2014	<i>Chalasse Vieilles Vignes</i>	 	Fanfan Ganevat 	47,00
Côtes du Jura	2014	<i>Grands Teppes</i>	 	Fanfan Ganevat 	47,50
Côtes du Jura	2013	<i>Les Combes</i>		Les Dolomies 	28,00
Côtes du Jura	2013	<i>Bajocien</i>		Domaine Labet 	33,50
Côtes du Jura	2013	<i>A la Percenette</i>	 	Domaine Pignier 	33,70
Arbois	2013	<i>Va Donc</i>		Ratapoil 	35,00
Côtes du Jura	2013	<i>Cuvée Florine</i>		Fanfan Ganevat 	39,70
Côtes du Jura	2013	<i>Reine</i>		Domaine Labet 	39,70
Côtes du Jura	2013	<i>En Chalasse</i>		Domaine Labet 	40,70
Côtes du Jura	2013	<i>Chamois du Paradis</i>		Fanfan Ganevat 	40,70
Côtes du Jura	2013	<i>Grands Teppes</i>		Fanfan Ganevat 	46,90


* SSA  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Jura blancs *Chardonnay floral subtil*






Arbois	2012	<i>En Curon</i>		Domaine de la Tournelle 	33,90
Arbois	2012			A. Houillon & R. Bruyère 	34,50
Côtes du Jura	2012	<i>La Bardette nature</i>		Domaine Labet 	36,90
Côtes du Jura	2012	<i>Sous Monceau</i>		Domaine Labet 	38,90
Côtes du Jura	2011	<i>A la Reine</i>		Château d'Arlay	24,90
Arbois	2011	<i>La Fauquette</i>		Michel Gahier 	30,90
Côtes du Jura	2011	<i>A la Percenette</i>	 	Domaine Pignier 	32,90
Côtes du Jura	2011	<i>Sous Monceau</i>		Domaine Labet 	34,00
Côtes du Jura	2011	<i>La Bardette</i>		Domaine Labet 	34,00
Côtes du Jura	2011	<i>En Barberon</i>	 	Stéphane Tissot 	38,90
Côtes du Jura	2011	<i>Sursis</i>	 	Stéphane Tissot 	39,00
Arbois	2011	<i>Les Mailloches</i>	 	Stéphane Tissot 	39,90
Côtes du Jura	2011	<i>Grands Teppes</i>		Fanfan Ganevat 	46,90
Côtes du Jura	2010	<i>En Chalasse</i>		Domaine Labet 	33,70
Côtes du Jura	2010	<i>Le Montceau</i>		Domaine Labet 	35,00
Côtes du Jura	2010	<i>Sursis</i>	 	Stéphane Tissot 	39,00
Côtes du Jura	2010	<i>Grusse en Billat</i>		Fanfan Ganevat 	42,90

* SSA  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Jura blancs *Savagnin floral subtil*

Côtes du Jura	2016	Terra Links	Les Dolomies 	44,50
Côtes du Jura	2016	<i>Cuvée du Professeur</i>	François Rousset-Martin 	49,00
Côtes du Jura	2015	<i>La Pierre</i>	Les Granges Paquenesses 	30,70
Côtes du Jura	2015	<i>Traminer</i>	La Maison de Rose	33,00
Côtes du Jura	2015	<i>Fleur de Savagnin</i>	Domaine Labet 	41,50
Arbois	2015	<i>Album</i>	Les Bottes Rouges	42,50
Arbois	2015		Domaine de la Loue	43,00
Côtes du Jura	2015	<i>Cuvée du Professeur</i>	François Rousset-Martin 	47,00
Côtes du Jura	2014	<i>Marne Bleue</i>  	Fanfan Ganevat 	50,00
Côtes du Jura	2013	<i>Saint Loth</i>	Les Dolomies 	36,70
Côtes du Jura	2013	<i>Cuvée du Professeur</i>	François Rousset-Martin 	45,50
Côtes du Jura	2003	<i>Les Vignes de mon Père</i>	Fanfan Ganevat 	77,50

Jura blancs *Assemblage floral subtil*




Vin de France	L15-07	<i>L'Ailleurs Magnum</i> <i>Pinot-Auxerrois, Savagnin, Enfariné</i>	Anne et JF Ganevat  Magnum	65,00
Vin de France	2015	<i>Mémée Marie</i> <i>Chardonnay, Savagnin, Enfariné, Gueuche</i>	François Rousset-Martin 	41,00
Côtes du Jura	2014	<i>Orégane</i>  	Fanfan Ganevat 	44,70
		<i>Chardonnay, Savagnin</i>		

* SSA  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Jura blancs *Chardonnay tradition puissant*

Côtes du Jura	2015	<i>Terroir SSA</i>		Gilles Wicky 	26,90
Etoile	2014			Domaine de Montbourgeau	26,90
Côtes du Jura	2013	<i>Terroir de Bry</i>		Claude Buchot	24,90
Etoile	2013			Domaine de Montbourgeau	27,90
Côtes du Jura	2013	<i>Cellier Chartreux</i>	 	Domaine Pignier 	40,50
Etoile	2012			Domaine de Montbourgeau	31,00
Côtes du Jura	2011			Domaine Macle	31,00
Côtes du Jura	2009	<i>Cuvée du Hasard</i>		Domaine Labet 	31,50

Jura blancs *Assemblage tradition puissant*

Côtes du Jura	2012			Domaine Macle 	35,50
Etoile	2012	<i>Cuvée Spéciale</i>		Domaine de Montbourgeau	36,50
Côtes du Jura	2011			Domaine Macle 	33,70
Côtes du Jura	2010			Domaine Macle 	34,70
Côtes du Jura	2009	<i>Cuvée Spéciale</i>		Philippe Butin	32,50

* SSA  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Jura blancs *Savagnin tradition puissant*

Arbois	2013		 	Stéphane Tissot 	46,50
Côtes du Jura	2012			MP Chevassu-Fassenet	30,50
Arbois-Pupillin	2012	<i>Les Ecrins</i>		Domaine de la Borde 	38,70
Etoile	2012			Dmne de Montbourgeau	41,50
Arbois	2012		 	Stéphane Tissot 	44,90
Côtes du Jura	2011			MP Chevassu-Fassenet	31,50
Côtes du Jura	2011	<i>La Pierre</i>		Les Granges Paquenesses 	39,50
Arbois	2011		 	Stéphane Tissot 	41,90
Arbois	2011			Jacques Puffeney	45,70
Etoile	2010			Dmne de Montbourgeau	37,00
Arbois	2010		 	Stéphane Tissot 	39,50












Jura blancs : *Le Vin Jaune*

Le vin Jaune est considéré comme l'un des plus grands vins du monde. Château-Chalon est son vignoble natal mais il est également produit en appellation Arbois, L'Étoile et en Côtes du Jura. Sa couleur est jaune or, d'où son nom. Il doit sa renommée à ses qualités organoleptiques ainsi qu'à son élaboration aussi originale que mystérieuse. **Un vin de roi pour le roi des vins !**

Le Vin Jaune fait l'objet d'un élevage spécifique car une fois la fermentation achevée, il doit être conservé au minimum six ans et trois mois en fûts de chêne sans soutirage ni ouillage. Durant son vieillissement, un voile de levures se développe en surface et préserve le vin de l'oxydation en le privant de contact avec l'air ambiant. Ce sont ces levures qui permettent au vin jaune d'obtenir mystérieusement ses caractéristiques organoleptiques si complexes. Une fois le vieillissement terminé, il est mis en bouteille spécifique et unique, appelée "clavelin". Le Clavelin ne contient que 62 cl. Cette originalité s'expliquant par le fait qu'un litre de jus de raisin se réduit globalement à 62 cl de vin jaune à la fin de son vieillissement. "*documents CIVJ*"


* SSA  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Jura blancs : *Le Vin Jaune*

Arbois	2010			Fumet-Chatelain	48,50
Château-Chalon	2010			François Mossu	54,50
Etoile	2010			Domaine de Montbourgeau	56,50
Arbois	2009			Fumet-Chatelain	49,00
Château-Chalon	2009			MP Chevassu-Fassenet	49,90
Côtes du Jura	2009			Etienne Thiebaud 	55,50
Etoile	2009			Domaine de Montbourgeau	57,90
Arbois-Pupillin	2009			Domaine de la Borde 	58,00
Château-Chalon	2008			MP Chevassu-Fassenet	51,50
Arbois-Pupillin	2008			Domaine de la Borde 	55,50
Château-Chalon	2008			Domaine Jean Macle 	65,90
Château-Chalon	2008	V8	<i>Clos Bacchus</i>	François Rousset-Martin 	71,00
Arbois-Pupillin	2007			Domaine de la Borde 	57,50
Château-Chalon	2007			Domaine Jean Macle 	62,70
Côtes du Jura	2007			Fanfan Ganevat 	71,00
Arbois	2007			Jacques Puffeney	91,70
Côtes du Jura	2006			Philippe Butin	59,50
Château-Chalon	2006			Domaine De Lahaye	73,00
Château-Chalon	2006			MP Chevassu-Fassenet	65,00
Côtes du Jura	2006			Domaine Pignier 	80,00
Etoile	2006			Domaine de Montbourgeau	73,00
Côtes du Jura	2005			Fanfan Ganevat 	86,50
Château-Chalon	1997	V19	<i>Sous-Roche</i> <i>19 ans sous voile en fût!!!!</i>	François Rousset-Martin 	250,00

* SSA  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Jura blancs *Comme une Vendange Tardive*

Vin de Table	2010	<i>Gelée de Novembre</i>	Domaine de la Borde 	75cl	46,50
--------------	------	--------------------------	---	------	-------

Jura blancs *Comme une Vendange Tardive*

Vin de Table	2010	<i>Paille Perdue</i>	Domaine Labet 	37.5cl	48,70
--------------	------	----------------------	---	--------	-------

Vin de Table	2007	<i>Spirale</i>	Stéphane Tissot 	37.5cl	46,90
--------------	------	----------------	---	--------	-------

Vin de Table	2006	<i>Passerillé d'Ambre</i>	Alain Labet	37.5cl	42,50
--------------	------	---------------------------	-------------	--------	-------

* SSA  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Jura blancs: *Le Vin de Paille*

L'élaboration particulière du Vin de Paille et les arômes qu'il développe en font un vin remarquable. Ses grappes sont sélectionnées avec la plus grande attention afin de ne retenir que les plus beaux fruits. On les laisse ensuite se déshydrater plusieurs mois dans une pièce sèche et aérée.

Un nectar de patience !

Le vin de paille dispose d'une mention traditionnelle qui traduit une méthode d'élaboration très particulière. On retrouve cette mention pour les AOC Côtes du Jura, Arbois et l'Étoile. Le rendement de base du Vin de Paille est fixé à 20 hectolitres par hectare. Les raisins doivent sécher pendant une durée minimum de six semaines soit sur un lit de paille, dont il tire l'origine de son nom, soit sur des claies, soit suspendus afin de réaliser une sélection des plus beaux grains. L'objectif est d'obtenir une concentration naturelle des baies de raisins.

Les locaux de stockage sont aérés mais non chauffés. Entre Noël et la fin février, après pressurage des baies déshydratées regorgeant de sucre, on obtient 15 à 18 litres de moût pour 100 kilos de raisins. Une fermentation lente qui s'achève naturellement donne un vin naturellement doux qui titre entre 14,5° et 17° d'alcool. Il vieillira ensuite trois années en petits tonneaux pour développer ses arômes de fruits confits, pruneau, miel, caramel, ou orange confite.

"documents CIVJ"

Côtes du Jura	2010		François Mossu	75.0cl	68,50
Arbois	2009		Domaine A. & M. Tissot	37.5cl	43,90
Côtes du Jura	2008		François Mossu	37.5cl	39,90
Arbois	2008		Domaine de la Tournelle 	37.5cl	45,70
Côtes du Jura	2006		Domaine la Petite Marne	37.5cl	37,90
Côtes du Jura	2006		Alain Labet 	37.5cl	44,00
Arbois	2006		Domaine de la Tournelle 	37.5cl	49,90

* SSA  label AB "Agriculture biologique"








labels biodynamie



Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Jura Rouges *Assemblage de Cépages*

La vraie tradition jurassienne

Côtes du Jura	2017	<i>PP André</i> <i>Pinot, Poulsard</i>	Domaine Rousset-Martin 	44,50
Vin de France	2016	<i>Ratapoil</i>	Ratapoil 	30,90
Arbois	2016	<i>La Capitaine</i>	  Domaine de la Pinte 	31,70
Vin de France	2016	<i>Métis nature</i> <i>Pinot, Poulsard, Trousseau</i>	Domaine Labet 	38,90
Vin de France	L15-06	<i>Jaja du Ben</i>	Anne et JF Ganevat 	26,50
Vin de France	2015	<i>La Brute</i>	Domaine de la Loue	31,50
Côtes du Jura	2015	<i>PP André</i> <i>Pinot, Poulsard</i>	Domaine Rousset-Martin 	41,00
Vin de France	2015	<i>A table avec Léandre</i>   <i>Trousseau, Poulsard, Pinot Noir de Bourgogne, Pinot Noir du Jura, Pinotin, Gamay Noir, Gamay teinturier, Gamay Blanc, Petit Béclan, Argan, Enfariné en complantage</i>	Domaine Pignier 	44,70
Côtes du Jura	2014	<i>PP André</i> <i>Pinot, Poulsard</i>	Domaine Rousset-Martin 	36,00
Vin de France	2013	<i>A table avec Léandre</i>   <i>Trousseau, Poulsard, Pinot Noir de Bourgogne, Pinot Noir du Jura, Pinotin, Gamay Noir, Gamay teinturier, Gamay Blanc, Petit Béclan, Argan, Enfariné en complantage</i>	Domaine Pignier 	39,70
Côtes du Jura	2010	<i>Corail</i> <i>Pinot, Poulsard, Trousseau, Chardonnay, Savagnin</i>	Château d'Arlay	24,70

* SSA  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Jura Rouges *Pinot Noir*

Sa robe rouge rubis lumineuse et sa charpente affirmée sont souvent mariées à ses cousins le Poulsard et le Trousseau.

LA ROBE : La robe profonde du pinot noir annonce la couleur; elle se concentre sur un rouge rubis foncé, et laisse percevoir des reflets de cerise noire, prometteurs de puissance.

LE BOUQUET : le parfum est à la hauteur. Il offre toute l'intensité de petits fruits rouges et noirs, avec une large palette d'arômes, qui vont de la framboise au cassis, en passant par la cerise, la groseille et la myrtille. Le tout bien soutenu par une note épicée.












EN BOUCHE : l'attaque est vive, et le grain du tanin roule sous la langue comme du velours. Véritable régal de fraîcheur, les arômes perçus au nez éclatent en une dégustation soyeuse révélant une belle densité.

Its bright ruby red color and full body leadership are often married to their cousins the Poulsard and Trousseau.

Th Dress: *The deep color of Pinot noir sets the tone, it focuses on a deep ruby red, and hints at hints of black cherry, promising power.*

The Buquet: *Perfume is the height. It offers all the intensity of red berries and black, with a wide range of flavors, ranging from raspberry cassis, through cherry, currant and blueberry. The very well supported by a spicy note. On the palate is lively, and the grain tannin rolls under the tongue like velvet. Feast of freshness, flavor perceived on the nose broke out in a tasting silky, revealing a good density.*

"documents CIVJ"

Côtes du Jura	2016		MP Chevassu-Fassenet	22,90
Côtes du Jura	2016	<i>La Cabane</i>	Les Dolomies 	32,90
Côtes du Jura	2016	<i>Les Varrons</i>	Domaine Labet 	38,90
Côtes du Jura	2015		Domaine la Petite Marne	21,90
Arbois	2015		Domaine Fumey-Chatelain	23,50
Arbois	2015	<i>La Pépé</i>	Les Bottes Rouges 	32,90
Côtes du Jura	2015	<i>En Billat</i>	  Fanfan Ganevat 	47,00
Côtes du Jura	2014	<i>Cuvée Julien</i>	  Fanfan Ganevat 	46,90
Côtes du Jura	2011	<i>Cuvée Julien</i>	 Fanfan Ganevat 	50,00

* SSA  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Jura Rouges *Poulsard (ou Ploussard)*

Parfois confondu avec un rosé, le Poulsard(ou Ploussard) s'éclaire d'un pigment pastel unique. Vin gouleyant mais robuste, le Poulsard vous emmène en sous-bois.

LA ROBE Jolie et tendre teinte rouge pastel, qui laisse percevoir des reflets limpides rubis clair à orangé.

LE BOUQUET le nez est assailli de douceur, grâce aux arômes délicats et familiers de fruits rouges et noirs sauvages. Repérez les accents épicés de sous-bois et la touche véraison.













EN BOUCHE la douceur extérieure réserve bien des surprises: les tanins s'imposent dès l'attaque en bouche, enveloppants comme la peau de prune. La complexité aromatique du poulsard s'enrichit avec l'âge. Avec une finale qui ne laisse jamais indifférent..

Sometimes confused with a pink, Poulsard (or Ploussard) lights a single pastel pigment. Easy to drink but robust, Poulsard takes you through woods.

THE ROBE : *Pretty and soft pastel color red, which hints at clear light ruby highlights to orange.*

THE BOUQUET: *The nose is assailed smoothly thanks to the delicate aromas and familiar red and black berries wild. Locate the spicy accents of undergrowth and down ripening.*

THE BOUCHE: *The surface smoothness in Mouth full of surprises: the tannins are needed from the palate, enveloping like the skin of apple. The aromatic complexity of Poulsard is enriched with age With a finish that leaves you unmoved... "documents CIVJ"*

Arbois	2016		Domaine Fumey-Chatelain	20,50
Arbois-Pupillin	2016	<i>Côte de Feule</i>	Domaine de la Borde 	32,70
Arbois	2016	<i>L'Ami Karl</i>	Domaine de la Pinte 	35,50
Côtes du Jura	2016	<i>A la tienne Robert</i>	Les Dolomies 	36,90
Arbois-Pupillin	2015	<i>Côte de Feule</i>	Domaine de la Borde 	29,70
Côtes du Jura	2015	<i>en Chôné</i>	Domaine Pignier 	30,50
Arbois	2015	<i>Partout</i>	Ratapoil 	33,00
Arbois	2015	<i>En Chemenot</i>	Domaine Les Cavarodes 	34,90
Côtes du Jura	2015	<i>Sur Charrière</i>	Domaine Labet 	37,50
Arbois	2014	<i>L'Ami Karl</i>	Domaine de la Pinte 	29,50
Côtes du Jura	2014	<i>Point Barre</i>	Philippe Bornard 	36,50
Côtes du Jura	2014	<i>Sur Charrière</i>	Domaine Labet 	36,70
Côtes du Jura	2012	<i>en Chôné</i>	Domaine Pignier 	26,50

* SSA  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin




















Jura Rouges *Trousseau*

Illuminé d'une robe rouge intense, le Trousseau surprend par sa finesse, onctueuse et vivace.

LA ROBE: La robe d'un trousseau séduit par un rouge rubis intense. Elle affiche des reflets limpides couleur cerise et ses jambes promettent un vin bien équilibré.

LE BOUQUET: Plus intense avec l'âge, le nez fleurit bon les fruits rouges et noirs sauvages comme la fraise, la cerise, la mûre ou la prune. On perçoit des notes d'épices, de poivre blanc et de sous-bois.

EN BOUCHE: le tanin rond et soutenu s'affirme dès la mise en bouche. le trousseau offre de riches et délicats arômes de fraise et de cerise marqués par une légère tonalité épicée, signature de son terroir unique.

Côtes du Jura	2016		Domaine de la Loue	30,50
Arbois	2016	<i>des Corvées</i>	Ratapoil	36,50
Côtes du Jura	2016	En Rollion	Les Dolomies 	36,90
Côtes du Jura	2015		Domaine la Petite Marne	26,50
Arbois	2015	<i>Messengelins</i>	Domaine Les Cavarodes 	32,50
Vin de France	2015	<i>Chimère</i>	Ratapoil 	33,50
Arbois	2015	<i>des Corvées</i>	Domaine de la Tournelle 	34,50
Arbois	2015	<i>Les Grands Vergers</i>	Michel Gahier 	34,90
Arbois	2015	<i>Le Louis</i>	Michel Gahier 	35,50
Arbois	2015	<i>des Corvées</i>	Ratapoil 	36,50
Arbois	2015		Domaine de la Pinte 	38,00
Arbois	2015	<i>Singulier</i>	Stéphane Tissot 	40,70
Côtes du Jura	2015	<i>Plein Sud</i>	Fanfan Ganevat 	45,90
Arbois	2015	<i>En Amphore</i>	Stéphane Tissot 	50,00
Côtes du Jura	2014		Domaine Morel 	28,70
Arbois	2014	<i>des Corvées</i>	Domaine de la Tournelle 	34,90
Côtes du Jura	2014	<i>Plein Sud</i>	Fanfan Ganevat 	45,50
Arbois	2013	<i>So True</i>	Domaine Hugues-Beguet 	32,00
Côtes du Jura	2013	<i>Les Gauthières</i>	Domaine Pignier 	40,90
Côtes du Jura	2012	<i>Plein Sud</i>	Fanfan Ganevat 	46,50
Côtes du Jura	2011	<i>Les Gauthières</i>	Domaine Pignier 	39,50
Côtes du Jura	2011	<i>Plein Sud</i>	Fanfan Ganevat 	44,90

* SSA  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Suisse Blancs *Vaud La Côte*

La Côte Morges 2015 *Sidéris Chasselas* Henri Cruchon 39,50
Un grand Chasselas ciselé et cristallin qui évoque la pierre chaude en été,
un vin fait pour ceux qui aiment le terroir

La Côte Morges 2014 *Altesse sans sulfites* Henri Cruchon 49,50
Arômes de pêche et de pomme mûre d'une grande élégance, la bouche se distingue par une acidité noble, enrobée
par une structure généreuse, un vin d'une richesse aristocratique

Suisse Blancs *Vaud La Côte*

Epeses Grd Cru 2015 *Tour de Chenaux* Domaine Wannaz  39,50
Chasselas, que de beaux "atours" suave et généreux

Suisse Blancs *Neuchâtel*

Neuchâtel 2014 *Chasselas* Domaine Henrioud 39,50
Robe pâle, nez de tilleul, vin fruité et gouleyan. C'est un vin gai. Compagnon de l'apéritif, il s'accorde bien avec les
poissons grillés ou cuisinés au court-bouillon

Neuchâtel 2015 *Auvernier* Domaine Henrioud 39,90
Minéral, nuances d'agrumes. "vin de soif" donc idéal pour l'apéritif, accompagne tous les mets au fromage

Neuchâtel 2015 *Cru de Champréveyres* Christian Rossel 40,50
Le sol est léger, la vigne bien exposé. Vin de grande race avec un terroir très marqué. Belle longueur en bouche.

Suisse Blancs *Genève Arve et Lac*

Genève 2015 *Les Mévaux* Domaine Château l'Evêque 35,00
Pinot blanc aux arômes floraux, équilibré, concentré, tendu et expressif. Donne élégamment la réplique à un filet de
féra du lac cuit au four.

* SSA  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin




Suisse Rosés *Neuchâtel*

Neuchâtel Hauterive 2015 *Œil de Perdrix* Christian Rossel 46,50
Issu du cépage Pinot Noir par cuvaison courte, généralement d'une nuit, l'Œil de Perdrix est un vin typiquement neuchâtelois, souvent imité, jamais égalé.

Suisse Rouges *Vaud La Côte*

La Côte Morges 2015 *Le Cruchon* Henri Cruchon 39,50
Le Pinot Noir dans sa version fruitée, griottes, cerises. Un vin tendre, sensuel et spontané.








La Côte Morges 2015 *Nihilo sans sulfites* Henri Cruchon 49,50
Un assemblage rouge vinifié sans sulfite, sans collage, ni filtration. Un pur jus de raisin fermenté, au nez croquant de fruit rouge, de griotte et une finale légèrement poivrée. La bouche est digest, gourmande, fraîche et fruitée avec une belle structure tannique qui cadre le tout.

* SSA  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin












Vins Blancs Secs *Alsace*

Alsace	2007	<i>Pinot Gris</i>	Domaine Marcel Deiss	37,90
--------	------	-------------------	----------------------	-------

Vins Blancs Secs *Savoie*


Vin de Savoie	2015	<i>Le p'tit canon</i>	 Jacques Maillet 	36,00
Chignin Bergeron	2015	<i>Les Fripons</i>	Gilles Berlioz 	45,50
Chignin Bergeron	2015	<i>Les Christines</i>	Gilles Berlioz 	66,50
Chignin	2014	<i>Le Jaja</i>	Gilles Berlioz 	32,90
Chignin Bergeron	2014	<i>Les Filles</i>	Gilles Berlioz 	45,50
Chignin Bergeron	2014	<i>Les Christines</i>	Gilles Berlioz 	65,50
Chignin Bergeron	2012	<i>Grand Orgue</i>	Louis Magnin	39,70

Vins Blancs Secs *Bourgogne*





Htes-Côtes de Nuits	2015	<i>Clématis</i>	Domaine Naudin-Ferrand 	47,00
Meursault	2015	<i>Sous la Velle</i>	Fanny Sabre 	52,00
Saint Aubin 1 ^{er} Cru	2015	<i>En Remilly</i>	Dominique Derain 	58,00
Vin de France	2014	<i>Allez Goutons</i>	Dominique Derain 	28,50
Htes-Côtes de Beaune	2014	<i>Bellis</i>	Domaine Naudin-Ferrand 	45,00
Meursault	2014	<i>Sous la Velle</i>	Fanny Sabre 	52,00
Meursault 1 ^{er} Cru	2014	<i>Les Charmes</i>	Fanny Sabre 	67,00
Bourgogne	2013	<i>Aligoté</i>	Caroline et Nicolas Monnot	17,90
Mâcon-Chainté	2013	<i>Vieilles Vignes</i>	Philippe Valette 	41,00
Saint Aubin 1 ^{er} Cru	2013	<i>En Remilly</i>	Dominique Derain 	61,00
Pouilly-Fuissé	2012		Philippe Valette 	47,50
Saint Aubin 1 ^{er} Cru	2011	<i>En Remilly</i>	Dominique Derain 	62,00

* SSA  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vignerons naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Vins Blancs Secs *Vallée de la Loire*


Sancerre	2014	<i>Quarterons</i>	 	Etienne et Sébastien Riffault 	29,50
Sancerre	2013	<i>Skeveldra</i>	 	Etienne et Sébastien Riffault 	42,50

Vins Blancs Secs *Vallée du Rhône*

Châteauneuf-du-Pape	2016			Domaine Charvin	54,00
IGP Bouches-du-Rhône	2014	<i>Petit Salé</i>		Château de Roquefort	24,50
Condrieu	2014	<i>Les Eguets</i>		Jean-Michel Gérin	52,50
Condrieu	2013			Domaine du Tunnel	49,00
Saint-Joseph	2013			La Ferme des 7 Lunes 	42,70
Saint Joseph	2011	<i>Pitrou</i>		Dard & Ribo 	46,50

Vins Blancs Secs *Provence*

Bandol	2015			Domaine de la Tour du Bon 	27,50
Côtes-de-Provence	2014	<i>Les Genêts</i>		Château de Roquefort	31,90
Vin de France	2012	<i>Papillon Blanc SSA</i>		Henri Milan 	37,50

* SSA  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin


Vins Blancs Secs *Sud-Ouest*

Vin de France		<i>Acacia</i>		Ch. Jonc Blanc 	28,50
Vin de France *	2015	<i>PURE M</i>	 	Le Jonc Blanc 	32,00
Irouléguay	2014			Domaine BordaXuria	31,50
Côtes de Duras	2012	<i>la pie Colette</i>		Mouthes le Bihan 	21,50
Buzet	2010	<i>Badinerie</i>	 	Domaine du Pech 	40,50
Vin de France	2000	<i>Le vin de l'Oubli</i>		Dmne de la Ramaye 	41,50
		un vin de voile à découvrir			

Vins Blancs *Demi sec*

Alsace	2009	<i>Gewurztraminer</i>		Domaine Weinbach (Faller)	42,70
Alsace	2008	<i>Riesling Cuvée Theo</i>		Domaine Weinbach (Faller)	44,90

Vins Blancs *Moelleux*

Alsace	2004	<i>Gewurztraminer VT</i>		Domaine Marcel Deiss	53,50
Pacherenc de Vic-Bilh	2013	<i>Soupçon de Gel</i>		Cave de Crouseilles	27,90
Vin de France	2011	<i>Sua Sponte</i>		Elian da Ros 	48,00
Sauternes	2010			Carmes de Rieussec	56,70




Vins Rosés Secs *Provence*

* SSA  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Bandol	2016		Domaine de la Tour du Bon 	28,50
Côtes-de-Provence	2015 <i>Corail</i>		Château de Roquefort	25,50

Vins Rosés Secs *d'ailleurs*







Tavel	2016		L'Anglore 	32,90
Irouléguay	2014		Domaine BordaXuria	21,50
Vin de France	2014 <i>Chemin de la Brune</i>		L'Anglore (Rhône) 	24,90

* SSA  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Vins Rouges *Savoie*

Vin de Savoie	2015	<i>Arbin Mondeuse</i>	Domaine Genoux	28,50
Vin de Savoie	2015	<i>Mondeuse</i>	Domaine Giachino 	29,50
Chautagne	2015	 <i>Autrement</i>	Jacques Maillet 	31,50
Chautagne	2015	<i>Autrement</i>	Jacques Maillet 	33,70
Vin de France	2015	<i>Ma Douce (Vieux cépages)</i>	Domaine Giachino 	38,50
Vin de Savoie	2015	<i>La Deuze (Mondeuse)</i>	Gilles Berlioz 	45,50
Vin de Savoie	2014	<i>Arbin Mondeuse</i>	Domaine Genoux	28,90
Vin de Savoie	2014	<i>1er Vol (Mondeuse)</i>	Antoine Petitprez 	30,90
Vin de Savoie	2014	<i>La Deuze (Mondeuse)</i>	Gilles Berlioz 	44,00
Chautagne	2013	<i>Autrement</i>	Jacques Maillet 	30,50
Vin de Savoie	2012	<i>Arbin Mondeuse</i> <i>Tout un Monde</i>	Louis Magnin	49,50
Vin de Savoie	2007	<i>Mondeuse</i> <i>Cru St Jean de la Porte</i>	Domaine Grisard	30,00

Vins Rouges *Beaujolais*

Beaujolais-Villages*	2016	<i>Vieilles Vignes</i>	Château de Bel-Avenir P.U.R. 	25,50
Morgon	2015	<i>Vieilles Vignes</i>	Damien Coquelet 	35,50
Brouilly	2013	<i>Vieilles Vignes</i>	Georges Descombes 	31,50
Morgon	2014	<i>Vieilles Vignes</i>	Georges Descombes 	31,50
Vin de France	2012	<i>Allez les Verres</i>	Philippe Jambon 	46,00
Vin de France	2009	<i>Les Ganivets</i>	Philippe Jambon 	51,00

* SSA  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Vins Rouges *Bourgogne*





IGP Ste Marie la Blanche	2016	<i>Anatole</i>	Fanny Sabre 	25,00
Bourgogne	2015		Fanny Sabre 	31,50
Saint Aubin	2015	<i>Le Ban</i>	Dominique Derain 	43,90
Pommard	2015		Fanny Sabre 	50,00
Côte-de-Nuits Villages	2015	<i>Viola</i>	Domaine Naudin-Ferrand 	52,70
Marsannay	2015	<i>Clos du Roy</i>	Jean-Yves Bizot	110,00
Bourgogne	2015	<i>Le Chapitre</i>	Jean-Yves Bizot	140,00
Vosne Romanée	2015		Jean-Yves Bizot	150,00
Hautes-Côte-de-Nuits	2014		Domaine Naudin-Ferrand 	29,90
Bourgogne	2014		Uliz Antoine Petitprez 	30,90
Côte-de-Nuits Villages	2014	<i>La Montagne</i>	Uliz Antoine Petitprez 	40,90
Hautes-Côtes de Beaune	2014	<i>Orchis</i>	Domaine Naudin-Ferrand 	46,00
Hautes-Côtes de Nuits	2014	<i>Myosotis Arvensis</i>	Domaine Naudin-Ferrand 	49,00
Côte-de-Nuits Villages	2014	<i>Viola</i>	Domaine Naudin-Ferrand 	50,00
Pommard	2014		Fanny Sabre 	50,00
Aloxe-Corton	2014		Domaine Naudin-Ferrand 	55,00
Nuits-St-Georges 1 ^{er} cru	2014	<i>Damodes</i>	Domaine Naudin-Ferrand 	75,00
Marsannay	2014	<i>Clos du Roy</i>	Jean-Yves Bizot	95,00
Echézeaux Grand Cru	2014		Domaine Naudin-Ferrand 	110,00
Marsannay	2014	<i>Clos du Roy</i>	Jean-Yves Bizot	134,00
Hautes-Côtes de Beaune	2013	<i>Orchis</i>	Domaine Naudin-Ferrand 	45,00
Mercurey	2013	<i>La Plante Chassey</i>	Dominique Derain 	52,00
Beaune 1 ^{er} Cru	2013		Fanny Sabre 	53,00
Gevrey-Chambertin	2013	<i>En Vosne</i>	Dominique Derain 	66,00
Mercurey	2012	<i>La Plante Chassey</i>	Dominique Derain 	53,00
Nuits-St-Georges 1 ^{er} cru	2012	<i>Damodes</i>	Domaine Naudin-Ferrand 	75,00
Echézeaux Grand Cru	2012		Domaine Naudin-Ferrand 	105,00

* SSA  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Vins Rouges *L'Ardèche*












Vin de France	2016	<i>Sople e Joios</i>		Mas de l'Escarida 	21,50
Vin de France	2016	<i>Sota mon Soleu</i>		Mas de l'Escarida 	21,50




Vins Rouges *Vallée du Rhône Méridionale*

Vin de France	2016	<i>Terre d'Ombre</i>		L'Anglore 	25,70
Côtes-du-Rhône	2015			Domaine Charvin	22,50
Lirac	2015			L'Anglore 	32,90
Vin de France	2014	<i>Terre d'Ombre</i>		L'Anglore 	26,50
Châteauneuf-du-Pape	2014			Domaine Charvin	51,00
Châteauneuf-du-Pape	2013			Domaine Charvin	52,50
CdR Villages Cairanne	2011	<i>Les Estrambords</i>		Marcel Richaud 	42,70




* SSA  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vignerons naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Vins Rouges *Vallée du Rhône Septentrionale*




















Crozes-Hermitage	2016	<i>Pitchounettes</i>		Domaine des 4 Vents 	28,50
Crozes-Hermitage	2015			Natache Chave	30,00
Vin de France	(2015)	<i>Plaine de Condrieu</i>		Jean-Michel Stephan 	30,90
Saint-Joseph	2015			Natache Chave	35,90
Crozes-Hermitage	2015	<i>Saint Jaimés</i>		Domaine des 4 Vents 	37,50
Crozes-Hermitage	2015			Dard & Ribo 	38,00
Crozes-Hermitage	2015	<i>Les Baties</i>		Dard & Ribo 	44,00
Côte-Rôtie*	2015	<i>Nature</i>		Jean-Michel Stephan 	60,50
Crozes-Hermitage	2014			Natache Chave	30,50
Côte-Rôtie	2014	<i>Les Triotes</i>		Domaine Garon	49,50
Côte-Rôtie*	2014	<i>Nature</i>		Jean-Michel Stephan 	61,50
Côte-Rôtie*	2014	Côteau de <i>Tupin</i>		Jean-Michel Stephan 	73,50
Côte-Rôtie*	2014	Côteaux de <i>Bassenon</i>		Jean-Michel Stephan 	73,50
Saint-Joseph	2013	<i>Chemin Faisant</i>		La Ferme des 7 Lunes 	42,70
Cornas	2013			Domaine du Tunnel	46,70
Côte-Rôtie	2013	<i>Champin le Seigneur</i>		Jean-Michel Gérin	49,90
Côte-Rôtie*	2013	Côteau de <i>Tupin</i>		Jean-Michel Stephan 	76,50
Côte-Rôtie*	2013	Côteaux de <i>Bassenon</i>		Jean-Michel Stephan 	76,50
Crozes-Hermitage	2011	<i>Les Baties</i>		Dard & Ribo 	41,50

* SSA  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Vins Rouges *Provence*

Vin de France*	2016	<i>Papillon rouge</i>		Domaine Milan 	35,50
Vin de France	2015	<i>S&X</i>		Domaine Milan 	46,70
Vin de France	2015	<i>En-Sol (Amphore)</i>		Domaine de la Tour du Bon	53,00
Bandol	2014			Domaine de la Tour du Bon	32,00
Vin de France	2014	<i>En-Sol (Amphore)</i>		Domaine de la Tour du Bon	53,00
Bandol	2013			Domaine de la Tour du Bon	31,00
Côtes-de-Provence	2013	<i>Les Mures</i>		Château de Roquefort	31,90
Vin de France	2009	<i>Le Vallon</i>		Henri Milan 	35,70
Bandol	2007	<i>Saint Ferréol</i>		Domaine de la Tour du Bon	53,00

Vins Rouges *Languedoc*

Minervois	2015	<i>Arbalète & Coquelicots</i>		Jean-Baptiste Senat 	22,90
Corbières	2014	<i>Premiers Pas</i>	 	Domaine des 2 Ânes 	19,50
Faugères	2014	<i>Tradition</i>		Clos Fantine 	25,50
Minervois	2014	<i>La Nine</i>		Jean-Baptiste Senat 	28,90
Pic Saint-Loup	2014	<i>Les Tonillières</i>	 	Mas Foulaquier 	33,00
Corbières	2013	<i>L'Enclos</i>	 	Domaine des 2 Ânes 	27,70
Pic Saint-Loup	2013	<i>Le Petit Duc</i>	 	Mas Foulaquier 	41,00
Pic Saint-Loup	2012	<i>Gran Tonillières</i>	 	Mas Foulaquier 	45,90
Vin de France	2011	<i>Ciel Cieux</i>		Mas Conscience	28,90



















* SSA  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Vins Rouges *Val de Loire*

Bourgueil	2016	<i>Trinch</i>		Catherine et Pierre Breton		23,70
Cheverny	2016			Hervé Villemade		25,50
Chinon	2016	<i>Beaumont</i>		Catherine et Pierre Breton		27,70
Saumur-Champigny	2016	<i>Ruben</i>		Domaine Bobinet		28,50
Vin de France	(2015)	<i>Pivoine</i>		Hervé Villemade		29,50
Bourgueil*	2015	<i>Nuit d'Ivresse</i>		Catherine et Pierre Breton		30,50
Saumur-Champigny	2014	<i>Les Landes</i>		Domaine Bobinet		38,00
Saumur-Champigny	2014	<i>Echalier</i>		Domaine Bobinet		55,00
Chinon	2013	<i>Saint Louans</i>		Catherine et Pierre Breton		37,50
Bourgueil	2012	<i>Les Perrières</i>		Catherine et Pierre Breton		45,00




























* SSA  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Vins Rouges *Sud Ouest*

Irouléguay	2015	<i>Lurumea</i>		Domaine Bordatto	27,50
Vin de France	2014	<i>Sens du Fruit</i>	 	Le Jonc Blanc 	21,00
Vin de France*	2014	<i>PURE M (Malbec)</i>	 	Le Jonc Blanc 	32,00
Vin de France*	2014	<i>PURE T (Merlot)</i>	 	Le Jonc Blanc 	34,50
Côtes du Marmandais	2013	<i>Le vin est une fête</i>		Elian da Ros 	21,70
Irouléguay	2011			Domaine Arretxea 	28,50
Côtes du Marmandais	2011	<i>Clos Bacquey</i>		Elian da Ros 	44,50
Côtes-de-Duras	2010	<i>Vieillefont</i>		Mouthes le Bihan 	25,90
Buzet	2010	<i>Pech Abusé</i>	 	Domaine du Pech 	28,70
Côtes-de-Duras	2008	<i>les Apprentis</i>		Mouthes le Bihan 	38,70
Buzet	2007	<i>La Badinerie</i>		Domaine du Pech 	39,90

* SSA  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Vins Rouges *Bordeaux*

Vin de France	2016	<i>Virevolte</i>		Closerie des Moussis 	23,50
Côtes de Bordeaux	2015	<i>Satellite</i>		Olivier Techer 	24,50
Haut-Médoc	2015			Closerie des Moussis 	33,50
Pomerol	2015			Château Gombaude-Guillot 	68,50
Francs-Côtes de Bordeaux	2015	<i>Émilien</i>	 	Château Le Puy 	40,50
Pomerol	2014	<i>Pom'N'Roll</i>		Olivier Techer 	48,50
Saint-Estèphe	2013	(4ème GC Classée)		Château Lafon-Rochet	54,50
Margaux	2013	(2ème GC Classée)		Château Brane-Cantenac	60,50
Pauillac	2013	(5ème GC Classée)	 	Château Pontet-Canet	115,00
Saint-Emilion	2012			Hauts de Canon-la-Gaffelière	42,50
Margaux	2012			Les Sirènes de Giscours	44,00
Côtes de Bordeaux*	2012	<i>Cuvée Renaissance</i>	 	Château Lagarette 	45,00
Blaye-Côtes de Bordeaux	2011		 	Château La Haie	26,50
Saint-Julien	2011			Les Fiefs de Lagrange	46,90
Saint-Emilion	2010			Hauts de Canon-la-Gaffelière	42,70
Côtes-de-Bourg	2010	<i>Le Chevalier</i>	 	Château Falfas	44,90
Pauillac	2009			La Tour Pibran	43,90
Saint-Julien	2008			Les Fiefs de Lagrange	42,70
Côtes de Bordeaux*	2008	<i>Cuvée Renaissance</i>	 	Château Lagarette 	45,00
Pomerol	2008			Château Gombaude-Guillot 	60,50

* SSA  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Cafés de l'Arbre à Café

Venu du monde de la gastronomie et de la dégustation, L'Arbre à Café sillonne les plantations du monde, depuis 2009, pour vous proposer des cafés d'excellence.

L'Arbre à Café source, importe, torréfie et distribue des cafés marqués par l'excellence du goût et une démarche mono-variétale, mono-parcellaire, de plantation.

L'intelligence sociale et les agricultures durables sont au cœur de notre travail quotidien.

Ainsi, l'essentiel de nos producteurs cultivent en biodynamie ou en bio, tous en agroforesterie, et ils participent à la sauvegarde de variétés anciennes ou rares.

Tous nos cafés sont achetés à prix juste (hors du marché boursier et au-dessus des prix des labels), de façon pérenne, et la très grande majorité directement aux producteurs (circuit-court) afin de valoriser leur travail, leur permettre d'investir et de garantir l'excellence des cafés que nous torréfions et que vous dégustez.

Éthiopie, Hawaï, Brésil, Inde, Sao Tomé, La Réunion... autant de destinations et de terroirs de nos cafés. Henrique, Unna, Claudio, Cesar, Willem, Frédéric ou encore Riccardo... autant de producteurs de haut niveau avec lesquels nous travaillons chaque jour pour aller toujours plus loin dans la qualité.

Chaque café est unique, singulier et intègre, fruit d'un terroir et d'un savoir-faire, d'innovation et de précision, pour le bonheur de nos papilles.

Cafés Natures, Simples, purs et intègres

CAFÉ Source

L'assemblage de l'Arbre à Café, un café simple à dominance de chocolat.

Espresso, Café	3,00
Double Espresso,	4,00
Café latte (lait)	4,00
Macchiato (mousse de lait)	3,50
Cappuccino (mousse de lait et lait)	4,00

DÉCA BIO du Pérou

Espresso, Café	3,50
----------------	------

* SSA  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin




Cafés de l'Arbre à Café

Cafés **Grands Crus**, Une variété, un terroir, une plantation.


CAFE Iapar rouge du Brésil	4,00
<i>Un café profond et terrestre. Cultivé en biodynamie. Sapide, puissant et doux. La tasse profonde, longue et pleine, et une légère amertume finale correspondent à ceux qui apprécient la force des espresso.</i>	
CAFE Kent d'Unna , sun dried d'Inde	4,00
<i>Séduit par sa précision, sa vivacité et son dynamisme. Ses fragrances de rose, d'écorce, de pomme verte, de réglisse et de cannelle sont très nettes avec une épaisseur et une onctuosité affirmées.</i>	
CAFE El Castillo della Mina de Colombie	4,00
<i>Un Castillo tout en équilibre venu des terroirs méridionaux de la Colombie, séduit par son homogénéité et son équilibre: arômes de noisettes et amandes fraîches, chocolat, verveine, bouton d'or.</i>	
CAFE Léon Cortès , Tarrazu , Costa Rica	4,00
<i>Croquant, rond, fruité, le Léon Cortès donne du dynamisme à la tasse. Triptyque de trois variétés complantés sur le même terroir.</i>	
CAFE Llano de Bonito, Caturra , Costa Rica	4,00
<i>Gourmand, ferme, droit et puissant.</i>	

Cafés **d'Exception**, Des raretés mondiales parmi les meilleurs du monde

CAFE Nekisse d'Ethiopie	4,50
<i>Le Nekisse offre une bouche vive dont l'acidité permet de porter les arômes longtemps, longtemps... Dominance de citron, de cédras, d'abricot, puis de fruits rouges, de fleurs et de caramel.</i>	
CAFE Kona de Pauline de Hawaïi	5,00
<i>Le Kona d'Hualalai est un café dense, rond et charnu qui plaît par sa générosité et son assise. Très structuré, gras, avec des arômes de bois, de cannelle et de cuir qui en font un café de dessert.</i>	
CAFE Lacu Ten du Timor Oriental	5,00
<i>Un café de marsupiaux ramassé à la main. Les grains sont traités un par un. Une tasse puissante de camphre, de laurier et de sous-bois. Une bouche pleine, riche et très ronde.</i>	
CAFE Jacu Bird du Brésil	5,50
<i>Le Jacu Bird est l'un des cafés les plus recherchés au monde. Les cerises (grains de café) mûres sont prédigérées par des oiseaux, les Jacu, jusqu'à présent chassés comme nuisibles, puis traitées par l'homme.</i>	
CAFE Bourbon Pointu de la Réunion	7,50
<i>La coffea Laurina est l'une des variétés d'arabica les plus anciennes au monde. Oublié car peu productif, peu caféiné et sensible aux maladies, des hommes et un terroir exceptionnel, les hautes terres du Piton des Neiges, lui ont redonné toute sa grâce.</i>	

* SSA  label AB "Agriculture biologique"  demeter  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Thés *du Palais des Thés*




NEW VITHANAKANDE F.B.O.P.F.E.X.S , Thé noir du Sri Lanka <i>Thé noir du Sri Lanka d'une grande finesse et richesse aromatique</i>	3,90
QUIMEN IMPERIAL , Thé noir de Chine <i>Magnifique Grand Cru de Chine, ce thé noir impressionne par l'extrême régularité de ses feuilles. Il doit sa forte notoriété au parfait équilibre de ses notes maltées, boisées et chocolatées. Un véritable délice !</i>	4,50
DARJEELING Tumsong Bio F.T.G.F.O.P.1 , Thé noir d'Inde  <i>On retrouve toutes les caractéristiques gustatives des récoltes d'été : saveur de fruit mûr et complexité aromatique.</i>	3,50
THÉ DES LORDS , Thé noir à la bergamote <i>Le Thé des Lords est un très bel Earl Grey au parfum de bergamote bien prononcé, agrémenté de pétales de carthame.</i>	3,50
GOÛT RUSSE 7 AGRUMES , Thé noir "Goût Russe" <i>Superbe mélange de thés noirs, évoquant le citron, citron vert, orange douce, orange amère, pamplemousse, bergamote et mandarine.</i>	3,50
PU ERH IMPÉRIAL , Chine, Yunnan <i>Le Pu Er est réputé dans la pharmacopée chinoise pour ses qualités médicinales. Il est censé faire baisser le taux de cholestérol et dissoudre les graisses, aider à la digestion, aider à la circulation du sang et dissiper les effets de l'alcool. C'est un thé qui se bonifie en vieillissant, grâce à la fermentation spécifique subie par les tanins.</i>	3,50
THÉ DES MOINES , Mélange de thé noir et thé vert, parfumé <i>Inspiré d'une recette ancestrale élaborée dans un monastère tibétain, le Thé des Moines est un mélange rare, à la saveur unique.</i>	3,50
LONG JING , Thé vert de Chine <i>Parfum délicat, goût légèrement sucré et soyeux. Liqueur veloutée et longue en bouche, au parfum de châtaigne.</i>	3,70
FLEUR de GEISHA , Thé vert parfumé du Japon <i>Fleur de Geisha est un mélange raffiné de thé vert japonais, délicatement parfumé à la fleur de cerisier.</i>	3,50
THÉ du HAMMAM , Thé vert parfumé de Chine <i>Mélange fruité qui évoque les aromates qui parfument le hammam : rose, datte verte, fruits rouges et fleur d'oranger. Il est agrémenté, dans la plus pure tradition orientale, de pétales de fleurs.</i>	3,50
THÉ DES SOURCES , Thé vert parfumé <i>Mélange d'un très beau thé vert de Chine, de bergamote et de feuilles de menthe. Délicieux !</i>	3,50

* SSA  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vignerons naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Infusions de Plantes *Par Natacha Maciuga*, Herberie Millefeuille, les Lunettes, St Lupicin.

Nos parcelles se trouvent au sein d'une propriété de 2,75 ha dans le Parc Naturel Régional du Haut Jura, entourées par des bois, des pâturages, des prairies de fauche et d'une rivière encaissée avec cascades et bassins qui passe derrière la maison d'habitation, ancienne usine de lunetterie (nom !) de 1900. Nous cultivons nos plantes avec des pratiques respectueuses de l'environnement et cueillons dans la nature, suivant le cahier de charges du Syndicat " Les Simples ".

Dis tonton pourquoi tu tousses ! Ronce, Tussilage, Mauve <i>Mélange antitussif élaboré en fonction des récoltes. Adoucit et soigne la toux et la gorge irritée</i>	3,50
Élimine, Frêne, sureau, orties, bruyères. <i>Élimination des toxines par les urines et la transpiration</i>	3,50
Hiver Froid, Lierre terrestre, hysope, serpolet, primevère, tussilage. <i>Pour combattre le froid</i>	3,50
Montagnes Jurassiennes, Sapin, coquelicot, reine des prés. <i>De belles saveurs (le fruité du sapin, le parfum d'amande de la reine des prés) et des couleurs à l'image de notre montagne.</i>	3,50
Symphonie Florale, Monarde, coquelicot, cassis, origan, souci, ronce, alchémille, rose, bouillon blanc, mauve, sarriette de montagne, livèche, berce. <i>Une explosion florale!!!</i>	3,50
Bonne Digestion, Souci, armoise, gaillet vrai, achillée millefeuille, mélisse. <i>Les saveurs poivrées, et anisées se marient pour un breuvage digestif et tonique</i>	3,50
Partir du bon pied, Frêne, menthe, berce. <i>Mélange tonique aux délicieux arômes d'agrumes pour un départ en beauté!</i>	3,50
Après le repas, Origan, sauge, menthe, mauve, laurier, carotte sauvage. <i>Pour se laisser aller après un repas</i>	3,50
Bonne Nuit, Tilleul, mélilot, mélisse, aubépine. <i>Pour une tisane qui apaise les esprits.</i>	3,50
Thé de Natacha, alchémille, framboisier sauvage, noisetier, aspérule odorante <i>Des plantes jurassiennes à tanins pour un goût qui rappelle celui du thé. Une boisson rafraîchissante aux effluves marocaines!!!</i>	3,50
La Tonique, cassis, hysope, sarriette, serpolet, monarde. <i>Boisson fraîche et fruitée. Elle apporte une stimulation sans produire d'agitation. Son caractère aromatique et gustatif renforce l'aspect motivation et détermination.</i>	3,50

* SSA  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Digestifs *Francomtois*

Distillerie **Armand Guy**, Une liqueur de sapin raffinée

Cette liqueur inventée par Armand GUY est une spécialité de Pontarlier.

C'est en 1902 qu'Armand GUY décide de fabriquer une liqueur authentique locale. Il se penche pour ce faire sur la matière première principale du Haut-Doubs : le Sapin.

À base de bourgeons et de plantes, cette liqueur vous procure un plaisir inédit, qui vous rappelle une parcelle de nature venant des profondeurs de nos belles forêts franc-comtoises. Seuls les bourgeons de sapin (et non d'épicéa) sont récoltés autour de Pontarlier



La superbe couleur émeraude du Vert Sapin est obtenue naturellement par les plantes.

Le Vert sapin	40°	4cl	5,50
----------------------	-----	-----	------

Domaine Pignier, vignoble Jurassien en biodynamie

Issu de la distillation de la grappe de raisin. Vieilli durant 48 mois en feuilletes de chêne.

Marc du Jura	 48	50°	4cl	5,50
---------------------	---	-----	-----	------

* SSA  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie  Vignerons naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Digestifs *Francomtois*

Marcel Michel, Les racines de la Franche-Comté.

D'une finesse exceptionnelle, cette eau de vie de Gentiane est distillée à partir de racines de gentiane jaune de Franche-Comté arrachées durant l'automne uniquement. 15 kilos de racines sont nécessaires pour produire 1 litre d'alcool, et sachant que ces racines ne poussent qu'à partir de 800 mètres d'altitude dans nos montagnes jurassiennes et ne sont récoltables qu'au bout de 7 à 10 ans de maturité de la plante, cela explique la rareté de cette eau de vie strictement réglementée par la loi française.

Le mélange d'eau et de racines va permettre une fermentation de 6 semaines qui fournira l'alcool nécessaire à la double distillation de l'eau de vie de gentiane. Aucun autre alcool n'est ajouté afin de restituer pleinement le goût typiquement amer et suave de la gentiane.

Le nez boisé, les arômes de racines et l'extrême longueur en bouche de l'eau de vie de gentiane font que cette boisson unique ne laisse jamais indifférent, on l'adore ou on la déteste.





Gentiane	45°	4cl	7,50
-----------------	-----	-----	------

Lemercier Frère, depuis 1811 à Fougerolles, Une distillerie de grande tradition

C'est avant tout le savoir-faire et la précision du distillateur qui feront la différence. La matière première est évidemment très importante, les fruits ne doivent être ni tachés, ni talés ce qui pourrait donner un faux goût et serait amplifié lors de la distillation.

Cette dernière a évolué : on est passé du chauffage à flamme directe au bain-marie à la vapeur qui assure une meilleure répartition de la chaleur. Art délicat la distillation réclame beaucoup de soins ce qui explique qu'elle ne fasse pas l'objet d'une production de masse, tout en sachant que le gros problème a toujours été de garder une qualité constante.


Kirsch	42°	4cl	6,00
Kirsch de Fougerolles	50°	4cl	6,50

* SSA  label AB "Agriculture biologique"   labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Digestifs *d'Ailleurs*


Lachanenche, le subtil mariage des Alpes et de la Provence (Alpes de Haute-Provence)

C'est au cœur des Alpes du sud en Haute Provence que la distillerie artisanale familiale LACHANENCHE élabore ses alcools. Subtil mariage des saveurs des Alpes et de la Provence, Lachanenche vous offre des spiritueux bio fabriqués dans le respect du terroir et d'un véritable savoir faire artisanal au cœur de la vallée de l'Ubaye. Cette terre d'exception baignée de soleil et bénéficiant de l'air pur des montagnes nous offre des saveurs riches et diversifiées.


Génépi Noir  40° 4cl 5,70
Artémisia Spicata ou génépi Noir est une espèce rare qui pousse sur les versants nord à haute altitude. Elle est très recherchée et appréciée pour son goût corsé et intense.

Artémisiane, le génépi du versant du soleil (Savoie)

Productrice depuis plus de 15 ans en Savoie, l'exploitation agricole produit des fleurs de Génépi et des Plantes Aromatiques de Montagne transformées en liqueurs et tisanes. Le cœur de production : Les Génépis
Une passion: cultiver des plantes aromatiques de haute altitude et spécifiquement du Génépi à 2000 m.
L'objectif : débusquer et sélectionner les meilleures variétés de génépi afin de faire profiter de la finesse et de la complexité des arômes d'une des plus hautes plantes de montagne. Marie-Hélène cueille, cultive et transforme en liqueurs ses génépis.

Génépi Jaune  35° 4cl 6,50
*Aromatique, doux et léger, c'est le plus féminin.
Sélection de trois variétés de génépi Mutillena, en association.*

Génépi des Guides  35° 4cl 7,00
Un mélange équilibré entre la puissance du Noir et la douceur du Jaune.

Génépi Noir  40° 4cl 7,50
Fin mélange de génépi noir cueilli entre 2700 et 3200m d'altitude d'altitude. Son arôme est à la hauteur de sa rareté, puissant et fin à la fois: le plus rare et le plus recherché des génépis.

Dans le même esprit, découvrez d'autres liqueurs à base de fleurs de haute montagne :

Vulnéraire  35° 4cl 6,50
Petit millepertuis sauvage des montagnes de Chartreuse au goût subtil de noix ou l'histoire d'une plante rare au vertu digestive séculaire

Hysope  35° 4cl 6,50
Toute la saveur des fleurs de haute montagne dans cette liqueur de fleur d'hysope de Haute-Maurienne, traditionnellement utilisée pour la digestion et pour les bronches.

* SSA  label AB "Agriculture biologique"  labels biodynamie  Vignerons naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

Digestifs *d'Ailleurs*

Uberach, Distillerie J. Bertrand (Alsace)

«Dans la perfection et pour l'amour de l'ouvrage bien fait» ; c'est ainsi que Joseph Bertrand, fondateur de la distillerie alsacienne qui porte son nom, voyait la fabrication de ses eaux de vie de fruits. Presque 140 ans plus tard, la distillerie, héritière d'une longue tradition familiale, de patience et de savoir-faire, produit toujours ses eaux de vie incomparables et s'est depuis dix ans lancée dans l'aventure du whisky.

En Alsace, la distillation est une tradition. En effet, protégée des vents dominants d'Ouest par le massif Vosgien, cette région bénéficie d'un terroir et d'un climat privilégiés: une forte chaleur en été avec peu de précipitations et un sol, de granit et de porphyre, recouvert d'alluvions très fertiles, qui favorise la culture et l'épanouissement des arbres fruitiers. La nature est d'ailleurs généreuse autour du village d'Uberach ; elle est l'une des sources de matières premières pour la fabrication des eaux-de-vie.



L'effervescence est à son comble à la distillerie pendant l'été. Des centaines de kilos de fruits, frais et mûrs à point, sont rentrés, contrôlés puis mis en cuves. Tassés sous leur propre poids, ils forment rapidement une masse sucrée et parfumée sur laquelle les levures entrent en action. Ces levures transforment les sucres naturels des fruits en alcool. Cette étape essentielle est surveillée attentivement par le Maître de chai car la qualité du produit final se joue en quelques jours. Après fermentation, les purées de fruits reposent pendant plusieurs mois. Dans ce milieu vivant, des arômes vont se créer, évoluer et se fondre pour donner les futures senteurs des eaux-de-vie.

Autre étape tout aussi importante que la fermentation dans l'élaboration des eaux-de-vie : la distillation. En hiver, les fruits fermentés sont déposés dans un alambic. Doucement, la flamme va volatiliser l'esprit du fruit, concentrer ses arômes et permettre, très lentement, l'écoulement d'une eau-de-vie claire et riche de saveurs. Les premières et dernières fractions de la chauffe, plus lourdes et moins fines sont éliminées. A la Distillerie Bertrand, seul le cœur de chauffe, pur, fin et raffiné est travaillé.

La période de maturation est le dernier échelon dans la fabrication de l'eau-de-vie. Conservée au frais dans des cuves et régulièrement dégustée, l'eau-de-vie évolue avec le temps et s'affine au fil des mois.

Depuis plus de 135 ans, la distillerie Bertrand est une invitation au voyage au royaume des arômes.

Framboise (Edition limitée Uberach) <i>eau-de-vie de framboise, florale et féminine</i>	48°	4cl	7,00
Mirabelle (Edition limitée Uberach) <i>pleine de caractère et de générosité</i>	48°	4cl	6,50
Poire William (Edition limitée Uberach) <i>gorgées de soleil, délicate et puissante</i>	48°	4cl	7,50
Vieille Prune (Edition limitée Uberach) <i>Une eau-de-vie aux senteurs vanillées et boisées</i>	48°	4cl	6,50

* SSA  label AB "Agriculture biologique"  demeter  BIODYVIN labels biodynamie  Vigneron(ne)s naturel(le)s cité(e)s dans l'application Raisin

L'Anversis, table de montagne
Eurl la combe du lac,
239 chemin de l'Anversis,
F-39310 Lamoura (station de Rousses)
téléphone +33 384 41 2091
Email bienvenue@lanversis.com
<http://www.lanversis.com/>