

Sylvie et  
Bernard  
Robbe

2017

# Vins du Jura, de France et de Suisse



Le Vin au Verre	Page 2
Vins EFFERVESCENTS Jura, Autres	Page 3
CHAMPAGNES	Page 4
CIDRES de France	Page 5
Jura BLANCS Floraux subtiles	Page 9
Jura BLANCS Traditions puissants	Page 12
Jura JAUNES	Page 14
Jura PAILLES Paille et Moelleux	Page 16
Jura ROUGES	Page 17
SUISSE Blancs Rosé & Rouges	Page 21
France BLANCS Blancs Secs	Page 23
France BLANCS Blancs Moelleux	Page 25
France ROSES	Page 25
France ROUGES Savoie Beaujolais, Bourgogne Vallée du Rhône Provence, Languedoc, Roussillon Sud-Ouest, Bordeaux	Page 26
Autres Boissons	Page 35

**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

# Vins au Verre

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

## Vins du Jura

Verre vin blanc floral du Jura	14cl	5,00
Verre vin blanc tradition du Jura	14cl	5,00
Verre Vin Jaune du Jura	8cl	8,50
	14cl	15,00
Verre Vin de Paille du Jura	8cl	12,00
Verre Vin Rouge du Jura	14cl	5,00

## Vins d'une autre région de France

Verre vin blanc sec	14cl	5,00
Verre Vin Rosé	14cl	5,00
Verre Vin Rouge	14cl	5,00

## Planche de 4 verres de Vins du Jura

Planche <b>Découverte</b> des vins du Jura (Crémant du Jura 8cl, blanc floral 8cl, blanc tradition 8cl, rouge 8cl)	32cl	12,00
Planche <b>Grands Blancs</b> du Jura (Blanc floral 8cl, blanc tradition 8cl, vin jaune 8cl, vin de paille 8cl)	32cl	28,50

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

## Vins Effervescents *du Jura*

### L'AOC Crémant du Jura, l'effervescence d'une appellation

L'aire d'appellation du Crémant du Jura se superpose à l'identique à celle des Côtes du Jura, d'Arbois, de Château-Chalon et de l'Etoile. Les cépages autorisés pour sa production sont le Poulsard, le Pinot noir, le Trousseau, le Chardonnay et le Savagnin. Pour le Crémant du Jura blanc, produit dans plus de 90% des exploitations, le Chardonnay doit représenter au moins 50% de la cuvée. Pour le Crémant du Jura rosé, le Poulsard et le Pinot noir doivent aussi représenter au moins 50% de la cuvée. Les raisins, obligatoirement vendangés à la main, sont transportés en caisses percées, et pressurés par grappes entières. Depuis sa création en 1995, la production de Crémant du Jura a progressé régulièrement pour atteindre environ 16% de la production totale AOC jurassienne, sur une surface de 210 hectares soit 15 000 hectolitres en moyenne par an.

*The appellation of Crémant du Jura is superimposed on the same as the Côtes du Jura, Arbois, Chateau-Chalon and L'Etoile. The grape varieties permitted for production are Poulsard, Pinot Noir, Trousseau, and Chardonnay Savagnin. For Crémant du Jura white product in 90% of farms, Chardonnay must represent at least 50% of the wine. For Crémant du Jura Rosé, the Pinot Noir and Poulsard must also represent at least 50% of the wine. The **grapes, harvested by hand necessarily, are transported in crates, and oppressed by whole bunches. Since its inception in 1995, the production of Crémant du Jura rose steadily to about 16% of the total AOC Jura, an area of 210 hectares or 15 000 hectoliters per year on average. "documents CIVJ"***

Crémant du Jura	Domaine Fumey-Chatelain	21,70
Crémant du Jura	Domaine de Montbourgeau	24,50
Crémant du Jura	Domaine Pignier	27,70
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
Vin de Savoie-Ayze	2008 <i>Mont-Blanc</i>	Domaine Belluard	32,00

# Vins de Champagne

<b>Champagne Demi-sec</b>	<b>Tradition</b>	<b>Domaine Laherte Frères</b>	<b>37,90</b>
<b>Champagne Brut</b>	<b>Ultradition</b>	<b>Domaine Laherte</b>	<b>43,50</b>
...Un remarquable vin d'apéritif, permettant de suivre sur le repas, et savourer la finesse du fruit et la complexité du vin.			
<b>Champagne Brut</b>	<b>Vignes de Montgeux</b>	<b>Jacques Lasseigne</b>	<b>49,50</b>
...bulles fines et légères, cuvée idéale pour émousser les papilles à l'apéritif			
<b>Champagne Brut</b>	<b>Les Murgiers</b>	<b>Francis Boulard</b>	<b>49,50</b>
		<b>Magnum</b>	<b>106,00</b>
... Joli nez de fruits secs, de fruits blancs et d'agrumes, note florale.			
<b>Champagne Rosé</b>	<b>2012 Les Beaudiers</b>	<b>Domaine Laherte</b>	<b>59,50</b>
...Rosé de saignée issu de 100% de Pinot Meunier. Notes de Framboise, de pêche de vigne et de fraise des bois...			
<b>Champagne Brut</b>	<b>2012 Vignes d'Autrefois</b>	<b>Domaine Laherte</b>	<b>56,70</b>
... 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.			
<b>Champagne Brut</b>	<b>La Colline Inspirée</b>	<b>Jacques Lasseigne</b>	<b>63,00</b>
...une cuvée élevée en fut de chêne aux sensations Bourguignonne...			
<b>Champagne Brut</b>	<b>Les Rachais</b>	<b>Francis Boulard</b>	<b>65,00</b>
... 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.			
<b>Champagne Brut</b>	<b>Les 7</b>	<b>Domaine Laherte</b>	<b>67,00</b>
... 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.			

# 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 Basse Navarre	2014	<i>Basandere</i>	Bordatto		13,90
« la dame sauvage » dans la mythologie basque. Agréable lors de l'apéritif, il se boit aussi au moment du fromage ou sur un dessert.					
Vin de Pomme sec	2015	<i>Oreka</i>	Bordatto		16,90
"l'équilibre" Apéritif, jambons secs, viandes blanches...					
Cidre Basse Navarre	2014	<i>Txalaparta</i>	Bordatto		19,50
Poissons, viandes blanches ou fromages					
Vin de Pomme moelleux	2015	<i>Mokofin</i>	Bordatto		29,50
"Gourmet" Foie gras, fromage pâte sèche, bleus, desserts, tatins...					
Vin de Pomme moelleux	2014	<i>Bihotz</i>	Bordatto	50cl	39,50
"le coeur " ou "double froid" apéritif, foie gras, bleus, desserts, tatins, noix, amandes...					





# 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"

## Jura blancs *Chardonnay floral subtil*

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	28,50
Arbois-Pupillin	2015	<i>Côte de Caillot</i>	Domaine de la Borde	31,50
Côtes du Jura	2014	<i>Lumachelles</i>	Domaine Les Cavarodes	22,50
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>Vieilles Vignes</i>	Domaine la Petite Marne	22,50
Arbois	2013	<i>Les Folasses</i>	Michel Gahier	23,50
Côtes du Jura	2013	<i>Fleurs</i>	Domaine Labet	27,50
Côtes du Jura	2013	<i>Les Combes</i>	Les Dolomies	28,00
Côtes du Jura	2013	<i>Cuvée 'Mémé Marie'</i>	Domaine Rousset-Martin	32,50
Arbois	2013	<i>Va Donc</i>	Ratapoil	33,00
Côtes du Jura	2013	<i>Bajocien</i>	Domaine Labet	33,50
Côtes du Jura	2013	<i>A la Percenette</i>	Domaine Pignier	33,70
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

## Jura blancs *Chardonnay floral subtil*

Arbois-Pupillin	2012	<i>Fonteneille</i>	Domaine de la Pinte	29,90
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>Chamois du Paradis</i>	Fanfan Ganevat.	42,90
Côtes du Jura	2011	<i>Grands Teppes</i>	Fanfan Ganevat	46,90
Côtes du Jura	2010	<i>Belemnites</i>	P & JP Buronfosse	28,90
Côtes du Jura	2010	<i>En Chalasse</i>	Domaine Labet	33,70
Côtes du Jura	2010	<i>En Chalasse Nature</i>	Julien Labet	34,50
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
Côtes du Jura	2010	<i>Grands Teppes</i>	Fanfan Ganevat	46,90

## **Jura blancs** *Savagnin floral subtil*

Côtes du Jura	2015	<i>Novelin</i>	La Maison de Rose	25,00
Côtes du Jura	2015	<i>La Pierre</i>	Les Granges Paquenesses	30,50
Côtes du Jura	2015	<i>Traminer</i>	La Maison de Rose	33,00
Arbois	2015		Domaine de la Loue	43,00
Côtes du Jura	2014	<i>Le Creux d'Enfer</i>	Domaine la Petite Marne	23,50
Arbois	2014	<i>Fleur de Savagnin</i>	Domaine de la Tournelle	36,90
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>	Domaine Rousset-Martin	41,50
Côtes du Jura	2011		Didier Grappe	24,50
Côtes du Jura	2011	<i>Marne Bleue</i>	Fanfan Ganevat	51,00
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>	Anne et JF Ganevat	65,00
Vin de France	2015	<i>Ratapoil</i>	Ratapoil	30,50
Côtes du Jura	2014	<i>Orégane</i>	Fanfan Ganevat	44,70
Côtes du Jura	2012	<i>GPS</i>	Domaine Pignier	27,50

## **Jura blancs** *Chardonnay tradition puissant*

Côtes du Jura	2013	<i>Cellier Chartreux</i>	Domaine Pignier	40,50
Etoile	2012		Domaine de Montbourgeau	25,50
Côtes du Jura	2012	<i>Cellier Chartreux</i>	Domaine Pignier	38,70
Côtes du Jura	2011	<i>La Mamette</i>	Les Granges Paquenesses	28,50
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
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
Côtes du Jura	2008	<i>Cuvée Georges</i>	Domaine des Ronces	22,50
Etoile	2008	<i>Cuvée Spéciale</i>	Domaine de Montbourgeau	31,90

## Jura blancs *Savagnin tradition puissant*

Arbois	2013		Stéphane Tissot	46,50
Arbois-Pupillin	2012	<i>Les Ecrins</i>	Domaine de la Borde	37,50
Etoile	2012		Dmne de Montbourgeau	39,70
Arbois	2012		Stéphane Tissot	44,90
Côtes du Jura	2011		MP Chevassu-Fassenet	29,90
Arbois	2011		Jacques Puffeney	35,70
Côtes du Jura	2011	<i>La Pierre</i>	Les Granges Paquenesses	39,50
Arbois	2011		Stéphane Tissot	41,90
Etoile	2010		Dmne de Montbourgeau	35,90
Arbois-Pupillin	2010	<i>Les Ecrins</i>	Domaine de la Borde	38,50
Arbois	2010		Stéphane Tissot	39,50
Arbois-Pupillin	2006	<i>Marnes</i>	Philippe Bornard	38,90
Côtes du Jura	2006	<i>Prestige</i>	Anne et JF Ganevat	53,50

## 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"**

Arbois	2010	Foret-Chatelain	46,90
Côtes du Jura	2009	Etienne Thiebaud	55,50
Côtes du Jura	2008	Philippe Butin	43,50
Château-Chalon	2008	MP Chevassu-Fassenet	49,90
Château-Chalon	2008	Philippe Butin	52,50
Arbois-Pupillin	2008	Domaine de la Borde	53,70
Château-Chalon	2008	Domaine Jean Macle	65,90
Etoile	2007	Domaine de Montbourgeau	52,50
Arbois	2007	Etienne Thiebaud	53,50
Arbois	2007	Jacques Puffeney	54,70
Arbois-Pupillin	2007	Domaine de la Borde	55,50
Château-Chalon	2007	Domaine Jean Macle	62,70
Côtes du Jura	2007	Fanfan Ganevat	71,00
Côtes du Jura	2006	Philippe Butin	45,90
Château-Chalon	2006	Domaine De Lahaye	49,70
Etoile	2006	Domaine de Montbourgeau	52,50
Côtes du Jura	2006	Domaine Pignier	55,50
Côtes du Jura	2005	Fanfan Ganevat	78,50

## **Jura blancs** *Comme une Vendange Tardive*

Vin de Table	2010	<i>Gelée de Novembre</i>	Domaine de la Borde	75cl	45,00
--------------	------	--------------------------	---------------------	------	-------

## **Jura blancs** *Comme une Sélection de Grains Nobles*

Vin de Table	2007	<i>Sul'Q</i>	Fanfan Ganevat	37,5cl	55,00
--------------	------	--------------	----------------	--------	-------

Vin de Table	2004	<i>Sul'Q</i>	Fanfan Ganevat	37,5cl	59,00
--------------	------	--------------	----------------	--------	-------

## **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
--------------	------	---------------------------	-------------	--------	-------



## 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	2009	François Mossu	75.0cl	68,50
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

## Jura Rouges *Assemblage de Cépages*

De l'apéritif au dessert, les rouges du Jura savent se montrer généreux. Pour révéler les saveurs d'une quiche ou d'un plat de poisson, pour arrondir une saucisse de Morteau ou une charcuterie de montagne, pour accompagner les plats exotiques, choisissez un Poulsard bien frais. Le Trousseau plus tannique se marie à merveille avec vos viandes grillées comme une côte de bœuf, vos petits gibiers en sauce, et aussi les fromages les plus affinés comme le morbier. Le pinot noir ensorcèlera vos volailles, un saumon ou un thon grillé. Et pour accompagner un dessert au chocolat, revenez donc au Poulsard fruité...

*From appetizer to dessert, the red Jura know how to be generous. To reveal the flavor of a quiche or a fish dish, with a sausage from Morteau or a mountain charcuterie to accompany exotic dishes, choose a fresh Poulsard. The Trousseau more tannic marries beautifully with grilled meats like prime rib, game beat with sauce, cheese and also the most refined as the Morbier cheese. Pinot Noir bewitch your poultry, salmon or grilled tuna. And to accompany a chocolate dessert, so come back to Poulsard fruity...*

"documents CIVJ"

Vin de France	L15-06	<i>Jaja du Ben</i>	Anne et JF Ganevat	26,50
Vin de France	L15-05	<i>J'en veux encore</i>	Anne et JF Ganevat	34,90
Vin de France	2015	<i>La Brute</i>	Domaine de la Loue	31,50
Arbois	2015	<i>DD</i>	Stéphane Tissot	34,50
Vin de France	2015	<i>Métis nature</i>	Domaine Labet	37,50
Vin de France	2015	<i>A table avec Léandre</i>	Domaine Pignier	44,70
Côtes du Jura	2014	<i>PP André</i>	Domaine Rousset-Martin	33,50
Vin de France	2013	<i>A table avec Léandre</i>	Domaine Pignier	39,70
Côtes du Jura	2012		Domaine De Lahaye	21,50
Vin de France	2011	<i>'J'en veux'</i>	Fanfan Ganevat	45,00
Côtes du Jura	2010	<i>Corail</i>	Château d'Arlay	24,70
Arbois	2010	<i>Zerlina</i>	Domaine de l'Octavin	30,70
Côtes du Jura	2007		Domaine Jean Bourdy	25,00

## 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.*

**The 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 Bouquet:** *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	2015		Domaine la Petite Marne	21,90
Côtes du Jura	2015	<i>Les Varrons</i>	Domaine Labet	37,50
Côtes du Jura	2015	<i>En Billat</i>	Fanfan Ganevat	47,00
Côtes du Jura	2014		Domaine la Petite Marne	21,70
Côtes du Jura	2014	<i>Cuvée Julien</i>	Fanfan Ganevat	46,90
Côtes du Jura	2012	<i>Cuvée Julien</i>	Fanfan Ganevat	47,90
Côtes du Jura	2011		Domaine Morel-Thibaut	19,50
Côtes du Jura	2011	<i>Cuvée Julien</i>	Fanfan Ganevat	43,90

## 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"

Côtes du Jura	2015		Domaine la Petite Marne	20,70
Arbois-Pupillin	2015	<i>Côte de Feule</i>	Domaine de la Borde	28,70
Côtes du Jura	2015	<i>en Chôné</i>	Domaine Pignier	30,50
Arbois	2015	<i>Partout</i>	Ratapoil	32,00
Arbois	2015	<i>En Chemenot</i>	Domaine Les Cavarodes	34,90
Côtes du Jura	2015	<i>Sur Charrière</i>	Domaine Labet	37,50
Côtes du Jura	2015	<i>Enfant terrible</i>	Fanfan Ganevat	43,90
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
Arbois-Pupillin	2014		A. Houillon & R. Bruyère	38,50
Côtes du Jura	2014	<i>Enfant terrible</i>	Fanfan Ganevat	42,90
Côtes du Jura	2012	<i>en Chôné</i>	Domaine Pignier	26,50
Arbois-Pupillin	2012	<i>Côte de Feule</i>	Domaine Hugues-Beguet	32,00

## 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 fleure bon les fruits rouges et noirs sauvages comme la fraise, la cerise, la mûre ou la prunelle. 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.

*Illuminated by a bright red dress, the Trousseau is surprisingly delicate, creamy and alive.*

**The Dress:** *The Dress Trousseau seduced by an intense ruby red. It appears clear reflections and cherry legs promise a well-balanced wine.*

**The bouquet:** *More intense with age, the nose smells the wild red and black fruits such as strawberry, cherry, blackberry or apple. We can see hints of spice, white pepper and underbrush.*

**The tannin:** *In mouth round and supported itself from the appetizer. The outfit offers rich and delicate aromas of strawberry and cherry tone marked by a slight spicy signature of its unique terroir*

Côtes du Jura	2016		Domaine de la Loue	30,50
Côtes du Jura	2015		Domaine la Petite Marne	26,50
Arbois	2015	<i>Le Louis</i>	Michel Gahier	30,50
Arbois	2015	<i>Messengelins</i>	Domaine Les Cavarodes	32,50
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>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>Les Grands Vergers</i>	Michel Gahier	31,00
Arbois	2014	<i>des Corvées</i>	Domaine de la Tournelle	34,90
Côtes du Jura	2014	<i>Plein Sud</i>	Fanfan Ganevat	45,50
Côtes du Jura	2013		Philippe Butin	23,50
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		Domaine Morel-Thibaut	21,90
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

## Suisse Blancs *Vaud La Côte*

La Côte Morges	2015	<i>Sidéris Chasselas</i>	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	<i>Altesse sans sulfites</i>	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	<i>Tour de Chenaux</i>	Domaine Wannaz	39,50
Chasselas, que de beaux "atours" suave et généreux				

## Suisse Blancs *Neuchâtel*

Neuchâtel	2014	<i>Chasselas</i>	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	<i>Auvernier</i>	Domaine Henrioud	39,90
Minéral, nuances d'agrumes. "vin de soif" donc idéal pour l'apéritif, accompagne tous les mets au fromage				
Neuchâtel	2015	<i>Cru de Champréveyres</i>	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	<i>Les Mévaux</i>	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.				

## Suisse Rosés *Neuchâtel*

Neuchâtel Hauterive	2015	<i>Œil de Perdrix</i>	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	<i>Le Cruchon</i>	Henri Cruchon	39,50
Le Pinot Noir dans sa version fruitée, griottes, cerises. Un vin tendre, sensuel et spontané.				
La Côte Morges	2015	<i>Nihilo sans sulfites</i>	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 toute.				

## Suisse Rouges *Genève Arve et Lac*

Genève	2015	<i>Lullier</i>	Domaine Château l'Evêque	35,00
Cépage Gamaret : Vin épicé et nez puissant aux arômes de baies des bois (myrtilles et mûres). Accompagne à merveille les plats de chasse.				

## Vins Blancs Secs *Alsace*

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

## Vins Blancs Secs *Savoie*

Vin de Savoie	2015	<i>Autrement Jacquère</i>	Jacques Maillet	30,70
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
Roussette de Savoie	2014	<i>Son Altesse</i>	Château de Mérande	25,70
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
Vin de Savoie	2013	<i>Le p'tit canon</i>	Jacques Maillet	32,00
Roussette de Savoie	2013	<i>Autrement Altesse</i>	Jacques Maillet	38,70
Chignin Bergeron	2012	<i>Grand Orgue</i>	Louis Magnin	39,70
Vin de Savoie	2010	<i>Les Alpes</i>	Domaine Belluard	29,50

## Vins Blancs Secs *Bourgogne*

Saint Aubin 1 <sup>er</sup> Cru	2015	<i>En Remilly</i>	Dominique Derain	57,90
Vin de France	2014	<i>Allez Goutons</i>	Dominique Derain	28,50
Htes-Côtes de Beaune	2014	<i>Bellis</i>	Domaine Naudin-Ferrand	43,50
Meursault	2014	<i>Sous la Velle</i>	Fanny Sabre	52,00
Meursault 1 <sup>er</sup> Cru	2014	<i>Les Charmes</i>	Fanny Sabre	66,50
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 <sup>er</sup> Cru	2013	<i>En Remilly</i>	Dominique Derain	61,00
Pouilly-Fuissé	2012		Philippe Valette	47,50
Saint Aubin 1 <sup>er</sup> Cru	2011	<i>En Remilly</i>	Dominique Derain	62,00



## Vins Blancs Secs *Vallée du Rhône*

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

## 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
Bergerac	2011	<i>Le sens du Fruit</i>	Château Jonc Blanc	20,50
C. du Marmandais	2010	<i>Coucou Blanc</i>	Elian da Ros	34,50
Buzet	2010	<i>Badinerie</i>	Domaine du Pech	40,50
Irouléguay	2010	<i>Terroir Hexoguri Ophites</i>	Domaine Arretxea	47,70
Vin de France	2000	<i>Le vin de l'Oubli</i> <i>un vin de voile à découvrir</i>	Dmne de la Ramaye	41,50

## 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
Vin de Pomme	2014	<i>Bihotz</i>	Domaine Bordatto	39,50
Pacherenc de Vic-Bilh	2013	<i>Souçon de Gel</i>	Cave de Crouseilles	27,90
Vin de France	2011	<i>Sua Sponte</i>	Eliau da Ros	48,00
Sauternes	2010		Carmes de Rieussec	56,70

## Vins Rosés Secs *Provence*

Côtes-de-Provence	2015	<i>Corail</i>	Château de Roquefort	25,50
Bandol	2015		Domaine de la Tour du Bon	27,50
Côtes-de-Provence	2014	<i>Corail</i>	Château de Roquefort	25,70
Vin de France	2013	<i>Papillon Rosé SSA</i>	Henri Milan (Provence)	31,50

## Vins Rosés Secs *d'ailleurs*

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

## 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		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
Chautagne	2012		Jacques Maillet	26,50
Vin de Savoie	2012	<i>Arbin Mondeuse</i>	Louis Magnin	49,50
		<i>Tout un Monde</i>		
Vin de Savoie	2007	<i>Mondeuse</i>	Domaine Grisard	30,00
		<i>Cru St Jean de la Porte</i>		

## Vins Rouges *Beaujolais*

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

## Vins Rouges *Bourgogne*

Bourgogne	2015		Fanny Sabre	31,50
Savigny-les-Beaune	2015		Fanny Sabre	42,50
Saint Aubin	2015	<i>Le Ban</i>	Dominique Derain	43,90
Bourgogne	2014		Fanny Sabre	29,50
Hautes-Côte-de-Nuits	2014		Domaine Naudin-Ferrand	29,90
Bourgogne	2014		Uliz Antoine Petitprez	30,90
Cd Nuits Village	2014	<i>La Montagne</i>	Uliz Antoine Petitprez	40,90
Hautes-Côtes de Beaune	2014	<i>Orchis</i>	Domaine Naudin-Ferrand	42,90
Hautes-Côtes de Nuits	2014	<i>Myosotis Arvensis</i>	Domaine Naudin-Ferrand	47,50
Côte-de-Nuits Villages	2014	<i>Viola</i>	Domaine Naudin-Ferrand	48,70
Pommard	2014		Fanny Sabre	50,00
Marsannay	2014	<i>Clos du Roy</i>	Jean-Yves Bizot	65,00
Bourgogne	2014	<i>Clos du Chapitre</i>	Jean-Yves Bizot	70,50
Aloxe-Corton	2014		Domaine Naudin-Ferrand	98,90
Nuits-St-Georges 1 <sup>er</sup> cru	2014	<i>Damodes</i>	Domaine Naudin-Ferrand	72,90
Echézeaux Grand Cru	2014		Domaine Naudin-Ferrand	104,70
Hautes-Côtes de Beaune	2013	<i>Orchis</i>	Domaine Naudin-Ferrand	42,90
Mercurey	2013	<i>La Plante Chassey</i>	Dominique Derain	52,00
Beaune 1 <sup>er</sup> 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 <sup>er</sup> cru	2012	<i>Damodes</i>	Domaine Naudin-Ferrand	72,50
Echézeaux Grand Cru	2012		Domaine Naudin-Ferrand	101,90

## Vins Rouges *Vallée du Rhône Méridionale*

Vin de France	2014	<i>Terre d'Ombre</i>	L'Anglore	24,90
Côtes-du-Rhône	2012	<i>La Fée des Vignes</i>	Clos des Cimes	24,90
CdR Villages Cairanne	2011	<i>Les Estrambords</i>	Marcel Richaud	42,70
Châteauneuf-du-Pape	2011		Domaine Charvin	48,00

## Vins Rouges *Vallée du Rhône Septentrionale*

Crozes-Hermitage	2016	<i>Pitchounettes</i>	Domaine des 4 Vents	28,50
Crozes-Hermitage	2015	<i>Pitchounettes</i>	Domaine des 4 Vents	29,50
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
Vin de France	2014	<i>Plaine de Condrieu</i>	Jean-Michel Stephan	28,90
Crozes-Hermitage	2014		Natache Chave	30,50
Crozes-Hermitage	2014	<i>Saint Jaimés</i>	Domaine de Lucie	34,50
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	<i>Côteau de Tupin</i>	Jean-Michel Stephan	73,50
Côte-Rôtie	2014	<i>Côteaux de 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	<i>Nature</i>	Jean-Michel Stephan	62,50
Côte-Rôtie	2013	<i>Côteau de Tupin</i>	Jean-Michel Stephan	76,50
Côte-Rôtie	2013	<i>Côteaux de Bassenon</i>	Jean-Michel Stephan	76,50
Crozes-Hermitage	2011	<i>Les Baties</i>	Dard & Ribo	41,50
Saint-Joseph	2011		Dard & Ribo	41,50
Crozes-Hermitage	2010		Dard & Ribo	34,00

## Vins Rouges *Provence*

Vin de France	2014	<i>En-Sol</i>	Domaine de la Tour du Bon	51,50
Côtes-de-Provence	2014	<i>Les Mures</i>	Château de Roquefort	25,70
Bandol	2013		Domaine de la Tour du Bon	30,00
Côtes-de-Provence	2013	<i>Les Mures</i>	Château de Roquefort	31,90
Vin de France	2009	<i>Le Vallon</i>	Henri Milan	31,70
Bandol	2007	<i>Saint Ferréol</i>	Domaine de la Tour du Bon	51,50



## Vins Rouges *Languedoc*

Minervois	2015	<i>Arbalète &amp; Coquelicots</i>	Jean-Baptiste Senat	22,90
Corbières	2014	<i>Premiers Pas</i>	Domaine des 2 Anes	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 Anes	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

## 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
Buzet	2010	Jarnicoton	Domaine du Pech	21,50
Côtes-de-Duras	2010	<i>Vieillefont</i>	Mouthes le Bihan	25,90
Buzet	2010	<i>Pech Abusé</i>	Domaine du Pech	28,70
Irouléguay	2010	<i>Cuvée Haitza</i>	Domaine Arretxea	42,00
Gaillac	2008	<i>La Combe d'Avès</i>	Domaine de la Ramaye	26,70
Côtes-de-Duras	2008	<i>les Apprentis</i>	Mouthes le Bihan	38,70
Buzet	2007	<i>La Badinerie</i>	Domaine du Pech	39,90

## Vins Rouges *Bordeaux*

Saint-Estèphe	2013	(4ème GC Classée)	Château Lafon-Rochet	54,50
Margaux	2013	(2ème GC Classée )	Château Brane-Cantenac	60,50
Saint-Emilion	2012		Hauts de Canon-la-Gaffelière	42.50
Margaux	2012		Les Sirènes de Giscours	44,00
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
Ste-Foy-Bordeaux	2009	<i>Sens Champ des Treilles</i>	Château Champ des Treilles	45,90
Margaux	2009		Les Sirènes de Giscours	45,90
Saint-Julien	2008		Les Fiefs de Lagrange	42,70
St-Emilion Grd Cru	2007		Château de Pressac	44.00

## **Eaux Plates & Gazeuses**

Thonon	75cl	3,50
Cristal	75cl	3,70
Evian	75cl	4,50
San Pellegrino	75cl	3,70
Badoit	75cl	4,00
Cristal Gaz	75cl	4,00
Chateldon	75cl	4,50

## **Boissons Rafraîchissantes Sans Alcool**

Sirop Rième à l'eau (Sapin, Myrtille, Grenadine, Menthe, Fraise, Cassis, Cerise, Citronnade, )	25cl	2,00
Perrier + sirop ou citron rondelle	33cl	3,50 +0,30
Elixia Limonade du Jura	33cl/75cl	3,60/9,70
Elixia Limonade Parfumée aux arômes naturels (Sapin, Myrtilles, Fraise des bois, Mirabelle, Cerise, Chocolat)	33cl	3,70/3,90
Nectar & Jus de Fruits Alain Millat (Abricot, Orange, Pêche Jaune, Pêche de Vigne, Poire, Cerise, Framboise, Fraise, Cassis, Myrtille) (Pomme, Raisin Blanc, Raisin Rosé, Raisin Rouge, Tomate, Tomate Verte, Tomate Jaune)	33cl	4,50/5,50
Vitamont Cola bio & équitable	33cl	4,00

## **Boissons Rafraîchissantes Avec Alcool**

Cidre Kilimilikik	25cl	5,00
-------------------	------	------

## **Bières**

Bières Artisanales de Franche-Comté	Pression	25cl	3,90
(demander la carte)		75cl	12,50/18,50

## Apéritifs

Pontsec, Pontarlier à l'Ancienne, Vieux Pont	2cl	3,50
Sapont (Ponsec & sirop de sapin)	3cl	3,50
I		
Macvins du Jura	4cl	3,50/4.50
Kir Jurassien au blanc du Jura et à la crème Briottet de Dijon (Cassis, Pêche, Myrtille, Mure, Framboise)	8cl	3,90
Kir Royal-Jura au crémant du Jura et à la crème Briottet de Dijon (Cassis, Pêche, Myrtille, Mure, Framboise)	8cl	5,50
Crémant du Jura coupe	12cl	4,90
Cerdon Méthode ancestral	12cl	4,90
Champagne vigneron coupe	12cl	9,90
Ciane (Apéritif à base de gentiane)	4cl	3,50
Whisky	4cl	3,90
Single Malt Uberach Alsace Whiskies (demander la carte)	4cl	7,50/7,90

## Boissons Chaudes

Cafés de l'Arbre à Café des cafés d'exceptions (demander la carte)	3,20/7,50
Thés du Palais des Thés (demander la carte)	3,00/4,90
Infusions de plantes locales (demander la carte)	3,00

## Digestifs

Liqueur de sapins	4cl	4,50
Marc du Jura	4cl	4,50
Génépis d'Artémésiane (demander la carte)	4cl	6,50/7.50
Alcools blancs d'Uberach (demander la carte)	4cl	6,50/6,90

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  
Émail [bienvenue@lanversis.com](mailto:bienvenue@lanversis.com)  
<http://www.lanversis.com/>