



LES PAPILLONS
BRASSERIE DE MONTAGNE

CARTE DES BOISSONS ET DES VINS

Les Apéritifs

Apéritif du Larmont (<i>Crémant du Jura et liqueur</i>)	12 cl	7.00 €
Coupe de Champagne AOP	12 cl	11.00 €
Blanc Cassis (<i>Crème de cassis et vin blanc</i>)	12 cl	4.50 €
Macvin du Jura AOP	6 cl	6.00 €
Pontarlier Anis (<i>Distillerie Guy</i>)	2 cl	3.00 €
Vieux Pontarlier (<i>Distillerie Pernot</i>)	2 cl	3.00 €
Pastis / Ricard	2 cl	3.00 €
Absinthe	2 cl	7.00 €
Vermouth rouge ou blanc	6 cl	4.00 €
Porto rouge ou blanc	6 cl	5.00 €
Suze	4 cl	3.00 €
Gin / vodka / tequila / malibu / whisky	4 cl	5.50 €
Rhum Dom papa	4 cl	5.50 €
Cocktail du moment (alcool ou sans alcool)		consultez-nous

Prix nets TVA et Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

** Les millésimes des demi-bouteilles (37,5cl) et des chopines(50cl) ne sont pas garantis – Allergènes : Tous les vins contiennent du sulfite*

Les Apéritifs Sans Alcool

Sirop à l'eau	25cl	2.00 €
<i>(Grenadine, menthe, citron, fraise, pêche, caramel, sapin, violette, Framboise, myrtille, mûre, menthe glaciale)</i>		
Carafe de sirop	100cl	7.00 €
Diabolo Rième	25cl	3.00 €
<i>(Choix des parfums de sirops ci-dessus)</i>		
Limonade Elixia 	33cl	5,00 €
<i>(Rose, Fleur d'oranger, gingembre, menthe poivrée, Fleur de sureau)</i>		
Jus de fruits Granini	25cl	3,60 €
<i>(Orange, ananas, abricot, tomate, pomme)</i>		
Jus de fruits Alain Millat	33cl	9,00 €
<i>(Framboise, myrtilles, pêche blanche, mandarine, poire, pomme-cox, pamplemousse, raisin Cabernet, raisin Chardonnay, mangue, fruit de la passion, litchi, tomate verte, carotte)</i>		
Infusions glacées Alain Milliat 	25cl	7.00 €
<i>(Framboise-menthe-pomme/ Citron vert-gingembre-pomme)</i>		
Kombucha Ananda 	25 cl	7.00 €
<i>(Rose et Jasmin, Tulsi et Cardamome, thé noir)</i>		
Perrier	33cl	4,30 €
Thé Glacé Pêche	33cl	4.00 €
Coca Cola / Coca Cola zéro	33cl	4,30 €
Tonic Mr Gaston <i>(nature ou agrumes)</i>	25cl	4,20 €
Bitter	10cl	3,10 €

Prix nets TVA et Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

* Les millésimes des demi-bouteilles (37,5cl) et des chopines(50cl) ne sont pas garantis – Allergènes : Tous les vins contiennent du sulfite

Les Whiskies 4cl 11 €

Seven Yards 7ans –Scotland

Belle rondeur avec des notes boisées et une finale épicée. A la fois gourmand et au caractère sec.

Shepp Dip 40% - Scotland

Nez délicat et raffiné, floral et fruité. La bouche, fine et élégante aux notes d'orges. La finale est épicée.

Togouchi Blend Premium - Japon

Doux et fruité, il présente des notes de chocolat, de vanille, fruits exotiques et de caramel. La finale est légèrement épicée.

The Quiet Man 8 ans - Blended / Irlande

La distillation "Pot Still" donne au whiskey des arômes francs et équilibrés de bonbons et d'agrumes.

Woodford bourbon - Etats-Unis / Kentucky

Vanillé, gourmand et riche. Nez : Agrumes, fleurs capiteuses, toffee. Bouche : Vanille, cannelle, clou de girofle. Finale : Longue, épices et fruits mûrs.

The Unique Michel Couvreur – France

Teinte opaline qui présente un nez au parfum iodé avec un soupçon d'amande, de douceur vanillée et de fleur légère.

Overaged malt Michel Couvreur – France

Notes de fleurs séchées, de tabac blond, de vin de Jerez et d'amande. Légèrement tourbée, arômes de fruits et de tabac blond.

Les Rhums 4cl 11 €

Rhum JM VSOP – Martinique

Belle robe caramel doré. On discerne des notes de lait de coco mais aussi boisées. Subtil équilibre avec les épices du sucre de canne et le café torréfié.

Centenario 20 ans – Costa Rica

Nez vanillé, aux senteurs de fruits mûrs. Bouche douce. Finale épicée et beurrée.

Arcane Extraroma – Ile Maurice

Rond et équilibré, avec des notes de chocolat, de sucre brun, de noix de pécan et une touche boisée.

Les Bières

Bière Pression Blonde	25 cl	3.70 €
	50 cl	7.10 €
Bière Pression « du moment » <i>(nous consulter)</i>	25 cl	5.70 €
	50 cl	10.30 €
Bière Pression panaché / Picon bière / bière sirop	25 cl	4.20 €
	50 cl	7.80 €

Bières Bouteilles

Ambrée 6°	33 cl	8.00 €
<i>Hoppy Family – Les Granges Narboz (Doubs)</i>		
Franziskaner	50 cl	10.00 €
<i>Bière blanche Allemagne</i>		
Session IPA 3,8°	33 cl	8.00 €
<i>Hoppy Family – Les Granges Narboz (Doubs)</i>		
Stout 6°	33 cl	8.00 €
<i>Hoppy Family – Les Granges Narboz (Doubs)</i>		
Blackporte Hoppy Sky 0.8°	33 cl	9.00 €
<i>Sans alcool – BlackPorte - Bart (Doubs)</i>		

Prix nets TVA et Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

* Les millésimes des demi-bouteilles (37,5cl) et des chopines(50cl) ne sont pas garantis – Allergènes : Tous les vins contiennent du sulfite

Les Eaux

Velleminfroy plate	100cl	5.00 €
Velleminfroy plate	50cl	4.00 €
Velleminfroy Gazeuse	100cl	6.00 €
Velleminfroy Gazeuse	50 cl	4,50 €
Chateldon	75cl	8.00 €

Les boissons chaudes

Expresso / Ristretto	2.2 €
Longo	2.2 €
Double expresso	4 €
Décaféiné	2.2 €
Café au lait (expresso, lait chaud)	4 €
Noisette (expresso, nuage de lait)	2,80 €
Latte Macchiato (expresso, lait chaud, mousse de lait)	4,50 €
Cappuccino	4,50 €
Chocolat chaud	4,50 €
Coffee Choc (1/3 expresso, 2/3 chocolat)	4.50 €
Lait chaud	3,50 €
Irish Coffee (longo, whisky, sucre de canne, chantilly)	12.00 €
Thés et infusions «Jardins d'Asie»	30 €
Supplément crème, lait ou chantilly	0,90 €

Prix nets TVA et Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

** Les millésimes des demi-bouteilles (37,5cl) et des chopines(50cl) ne sont pas garantis – Allergènes : Tous les vins contiennent du sulfite*

Les digestifs et eaux de vies 4 cl

Cognac	11.00 €
Armagnac (<i>+ consultez la carte des millésimes de 1973 à 1993</i>)	8.00 €
Gentiane	11.00 €
Chartreuse Verte ou Jaune	11.00 €
Espérance liqueur végétale <i>Distillerie Montrieux</i>	11.00 €
Liqueur de sapin, menthe, absinthe, framboise, mure, châtaigne	5.00 €
Limoncello, Amaretto	5.00 €
Bailey's	6.00 €
Crème de cassis, pêche de vigne, fraise des bois, myrtille, mirabelle	5.00 €
Eau de vie de poire, framboise sauvage, Mirabelle, vielle prune	8.00 €
Liqueur de sapin, menthe, absinthe, framboise, mure, châtaigne	5.00 €

Prix nets TVA et Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

** Les millésimes des demi-bouteilles (37,5cl) et des chopines(50cl) ne sont pas garantis – Allergènes : Tous les vins contiennent du sulfite*

Les vins rouges de nos régions 75cl

Jura

Arbois Ploussard AOP <i>Domaine de la Pinte</i>  	2023	38€
Arbois Poulsard AOP « La Cabane » <i>Domaine de la Touraize</i> 	2022	51€
Arbois Poulsard AOP « <i>cuvée des docteurs</i> » <i>Caveau de bacchus</i>	2023	51€
Côte du Jura Ploussard AOP "Tôt ou tard " <i>Domaine Les Bottes Rouges</i> 	2023	57€
Côtes du Jura Ploussard AOC « <i>les Trouillots</i> » <i>Les Pieds sur Terre</i> 	2022	52€
Côtes du Jura Ploussard AOC « <i>en boutasse</i> » <i>Les Pieds sur Terre</i> 	2025	52€
Arbois AOP Pinot Noir <i>Château de Verreux</i>	2023	55€
Arbois Pinot noir AOP « La Pépée" <i>Domaine Les Bottes Rouges</i> 	2020	58€
Arbois Trousseau AOP "Gibus" <i>Domaine Les Bottes Rouges</i> 	2018	65€
Arbois Trousseau AOP « Les Marnes Rouges » <i>Caveau de Bacchus</i>	2022	65€
Côtes du Jura Trousseau AOC « <i>les Trouillots</i> » <i>Les Pieds sur Terre</i> 	2025	60€
Arbois Trousseau AOP « 313 » (macération 313 jours) <i>Caveau de Bacchus</i>	2017	75€
Arbois AOP « La Capitaine » <i>Domaine de la Pinte</i>  	2022	42€
(Poulsard – Trousseau – Pinot Noir)		
Arbois AOP « Côtes à côtes » <i>Domaine de la Touraize</i>  	2023	44€
(Trousseau – Pinot Noir)		
Arbois AOP « Symbiose » <i>Château de Verreux</i>	2023	48€
(Poulsard – Trousseau – Pinot Noir)		
Côtes du Jura AOP « Les Trouillots » <i>Les Pieds sur Terre</i> 		
(Poulsard – Trousseau – Pinot Noir)		
Côte du Jura AOP "Boomerang " <i>Domaine Les Bottes Rouges</i> 	2021	55€
(Ploussard & Trousseau)	2023	57€

Prix nets TVA et Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

* Les millésimes des demi-bouteilles (37,5cl) et des chopines(50cl) ne sont pas garantis – Allergènes : Tous les vins contiennent du sulfite

Les vins rouges de nos régions

Franche comté IGP

Pinot noir <i>Vignoble Guillaume (Haute-Saône)</i>	2023	75cl 29€	37,5cl* 17€
Coteaux de Vuillafans « Le Parfum de la Nuit » <i>Vignoble de la Pagure (Doubs)</i>	2023	42€	
Pinot noir vieilles vignes <i>Vignoble Guillaume (Haute-Saône)</i>	2023/24	41€	
Pinot noir réserve <i>Vignoble Guillaume (Haute-Saône)</i>	2017	56€	

Vallée du Rhône

Côte du Rhône AOP « St Esprit » <i>Delas</i>	2024	75cl 24€	37,5cl* 14 €
Lirac AOP <i>Domaine du Tau</i>	2022	43€	
Vacqueyras Domaine Montvac – « Arabesque » 	2023	54€	
Chateauneuf du Pape AOP « Haute Pierre » <i>Delas</i>	2022	75€	
Crozes Hermitage AOP Alain Graillot	2019	72€	
Hermitage AOP Domaine des Tourettes <i>Delas</i>	2020	85€	
Saint Joseph AOP « Les Pierres Sèches » <i>Yves Cuilleron</i>	2023	53€	30 €
Cornas Jouvét AOP <i>François Villard</i>	2020	90€	
Côte Rôtie AOP « La Madinière » <i>Yves Cuilleron</i>	2021	93€	
Hermitage AOP “ Ligne de crête ” <i>Delas</i>	2022	185€	

Prix nets TVA et Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

* Les millésimes des demi-bouteilles (37,5cl) et des chopines(50cl) ne sont pas garantis – Allergènes : Tous les vins contiennent du sulfite

Les vins rouges de nos régions

Bourgogne

		75cl
Savigny-Lès-Beaune AOP <i>Domaine Maldant-Pauvelot</i>	2024	54€
Chorey Les Beaune AOP <i>Domaine Aurélie Berthod</i>	2022	59€
Pernand-Vergelesses AOP « sous les clous » <i>Domaine Aurélie Berthod</i>	2022	65€
Aloxe Corton AOP <i>Domaine Maldant-Pauvelot</i>	2023	66€
Auxey Duresses AOP « les Hoz » <i>Agnès Paquet</i>	2023	88€
Nuits-Saint-Georges AOP « Les Lavieres » <i>Domaine Faiveley</i>	2015	92€
Gevrey Chambertin AOP <i>Vielles vignes Domaine Faiveley</i>	2019	99€
Mercurey 1 ^{er} cru AOP « Clos des Myglands » <i>Domaine Faiveley</i>	2020	80€
Beaune 1 ^{er} cru AOP « Belissand » <i>Domaine Aurélie Berthod</i>	2022	79€
Nuits-Saint-Georges AOP 1 ^{er} cru « Les Pruliers » <i>Domaine Faiveley</i>	2019	129€
Gevrey Chambertin AOP 1 ^{er} cru « La combe Aux Moines » <i>Faiveley</i>	2021	180€
Pommard AOP 1 ^{er} cru « Les Rugiens » <i>Domaine Faiveley</i>	2021	160€
Clos de La Roche Grand Cru AOP <i>Domaine Castagnier</i>	2017	321€
Clos de Vougeot Grand Cru AOP <i>Domaine Faiveley</i>	2017	360€

Prix nets TVA et Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

** Les millésimes des demi-bouteilles (37,5cl) et des chopines(50cl) ne sont pas garantis – Allergènes : Tous les vins contiennent du sulfite*

Les vins rouges de nos régions

Beaujolais

		75cl
Saint Amour AOP « cuvée Zen » Bret Brothers 	2023	49€
Morgon AOP <i>Domaine Gaget</i> « La côte du Py »	2023	41€

Vins du Sud

		75cl	50cl
Cinsault Natura 2000 <i>La vôte du verdus</i>	2022	28€	
<i>IGP St Guilhem-le-désert</i>			
Côte de Provence AOP « François » <i>St André de Figuière</i>	2021	32€	24€
Languedoc Pic Saint-Loup AOP <i>Domaine des Rocs</i> 	2024	40€	
Bandol AOP <i>domaine Marie Bérénice</i> 	2022	44€	

Prix nets TVA et Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

** Les millésimes des demi-bouteilles (37,5cl) et des chopines(50cl) ne sont pas garantis – Allergènes : Tous les vins contiennent du sulfite*

Les vins rouges de nos régions

Bordeaux

	75cl	
Bordeaux AOP Cotes de Castillon les argileuses <i>Château Le Rey</i>	2021	45€
Puisseguin Saint Émilion AOP <i>Château Guibeaup</i> 	2021	48€
Saint Estèphe AOP <i>La Croix Bonis</i>	2017	57€
Pessac Léognan Grand Cru Classé AOP <i>Château de Fieuzal</i>	2012	82€
Pessac Léognan Grand cru classé AOP <i>Château Bouscaut</i>	2015	115€
Saint Estèphe AOP <i>Château Phélan Ségur</i>	2020	79€
Saint Estèphe AOP <i>Les Ormes de Pez</i>	2010	114€
Saint Julien AOP <i>Sarget de Gruaud Larose</i>	2012	102€
Saint Julien AOP Grand cru classé <i>Château Talbot</i>	2022	125€
Haut Médoc Grand cru classé AOP <i>Château Cantemerle</i>	2015	106€
Pomerol AOP <i>Château Beaugregard</i>	2020	110€
Margaux Grand cru classé AOP <i>Château Dufort Vivens</i>	2020	125€
Margaux Grand cru classé AOP <i>Château La Gurgue</i>	2015	190€
Pauillac AOP <i>Lacoste Borie</i>	2010	118€
Pauillac grand cru classé AOP <i>Château Pichon Baron</i>	2018	320€

Alsace

	75cl	
Pinot Noir AOP « Griffes du diable » <i>La cave des vignerons de Pfaffenheim</i>	2017	45€
Pinot Noir AOP « Clos De La Faille » <i>Domaine Albert Mann</i>	2021	120€

Prix nets TVA et Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

* Les millésimes des demi-bouteilles (37,5cl) et des chopines(50cl) ne sont pas garantis – Allergènes : Tous les vins contiennent du sulfite

Les vins rouges de nos régions

Savoie

		75cl	
Mondeuse Savoie AOP « Terres Rouges » AS et JF Quénard	2023	52 €	

Vallée de la Loire

		75cl	37,5cl*
Saumur Champigny AOP Baron Briare	2023	28€	
Menetou Salon AOP « Les Bornés » Domaine Pellé	2019	45€	
Saint Nicolas de Bourgueil AOP Marc Brédif	2023	33€	
Sancerre AOP « Comte Laffond » De Ladoucette	2021	50€	27€

Suisse

		75cl	
La Côte AOP « M de Mont-Le-Vieux » Tartegnin Baron de Ladoucette	2017	38€	
Pinot Noir Neuchâtel AOC Les vins Porret	2024	48€	

Prix nets TVA et Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

** Les millésimes des demi-bouteilles (37,5cl) et des chopines(50cl) ne sont pas garantis – Allergènes : Tous les vins contiennent du sulfite*

Les vins blancs de nos régions

Jura / Les Char donnays

		75cl	37,5cl*
Arbois Chardonnay AOP « Les Voisines » <i>Domaine de la Touraize</i> 	2022/23	44€	
Arbois Melon à queue rouge AOP Cuvée des Docteurs <i>Bacchus</i>	2023	51€	
Arbois Chardonnay AOP « en Flandre » <i>Domaine de la Touraize</i> 	2022	52€	
Arbois Chardonnay AOP « Jurassique » <i>Domaine de la Renardière</i> 	2020	55€	
Arbois Chardonnay « Saint-Savin » AOC <i>Domaine Les Pieds sur Terre</i> 	2020	56€	
Arbois Chardonnay « les Trouillots » AOC <i>Domaine Les Pieds sur Terre</i> 	2023	56€	
Arbois Chardonnay AOP « Léon » <i>Domaine Les Bottes Rouges</i> 	2017/18	61€	
Arbois Chardonnay AOP <i>Château de Verreux</i>	2023	63€	
Arbois Chardonnay AOP <i>Domaine du Pélican</i> 	2020	70€	
Côtes du Jura Chardonnay AOP "La Gravière " Anne & J.F. Gannevat 	2018	75€	
Côtes du Jura Chardonnay AOP "Les chamois du Paradis " J.F. Gannevat 	2016	140€	

Jura / Les Assemblages (Char donnay/Savagnin)

		75cl	37,5cl
Arbois Chardonnay-savagnin AOP <i>Frédéric Lornet</i>	2022	37€	
Arbois AOP « Cuvée d'automne » <i>Domaine de la Pinte</i>  		45€	
Côtes du Jura Tradition AOP <i>Château d'Arlay</i>	2016/22	49€	

Prix nets TVA et Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

* Les millésimes des demi-bouteilles (37,5cl) et des chopines(50cl) ne sont pas garantis – Allergènes : Tous les vins contiennent du sulfite

Les vins blancs de nos régions

Jura / Les Savagnins ouillés

			75cl
Arbois AOP Savagnin Ouillé Domaine de la Pinte	 	2020	50€
Arbois savagnin AOP "Terres bleues" Touraize		2022	56€
Arbois Savagnin AOP Château de Verreux		2023	63€
Cotes du Jura Savagnin « les Trouillots » AOC Domaine Les Pieds sur Terre		2023	59€
Arbois savagnin AOP "Album" Domaine Les Bottes Rouges		2016	69€
Arbois savagnin Ouillé AOP Domaine du Pélican		2019	70€
Arbois savagnin Ouillé AOP « Grand Curoulet » Domaine du Pélican		2018	85€
Côtes du Jura Savagnin ouillé AOP « Face B » Domaine Les Bottes Rouges		2018/20	75€

Jura / Les Savagnins oxydatifs

		75cl	37,5cl
Arbois savagnin AOP Frédéric Lornet		2022	49€ 30€
Arbois Savagnin AOP Réserve du caveau Bacchus		2016	75€
Etoile Savagnin AOP Domaine Montbourgeau		2017	85€

Jura / Les Vins Jaunes 62cl

Arbois Vin Jaune AOP Domaine de la Touraize		2018	98€
Château Chalon AOP Domaine de la Pinte	 	2018	98€
Arbois Vin Jaune AOP Caveau de Bacchus		2015	102€
Arbois Vin Jaune AOP Domaine de la Renardière		2014	105€
Arbois Vin Jaune AOP Caveau de Bacchus		2011	115€

Prix nets TVA et Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

* Les millésimes des demi-bouteilles (37,5cl) et des chopines(50cl) ne sont pas garantis – Allergènes : Tous les vins contiennent du sulfite

Les vins blancs de nos régions

Franche comté vins de Pays IGP

		75cl	37,5cl*
Chardonnay <i>Vignoble Guillaume</i>	2023	29€	17€
Chardonnay Vieilles Vignes <i>Vignoble Guillaume</i>	2024	41€	
Chardonnay Coteaux de Vuillafans « Les terres Vagabondes »			
IGP Franche-Comté <i>Vignoble de la Pagure (Doubs)</i>	2025	42€	
Chardonnay Collection <i>Vignoble Guillaume</i>	2014/18	56€	

Bourgogne

Macon Lugny <i>AOP Domaine Regnard</i>	2022	39€	25€
Macon Villages <i>AOP blanc Domaine Dormy</i>	2023	40€	
Bourgogne Aligoté <i>AOP Domaine Aurélie Berthod</i>	2022	46€	
Hautes-Côtes de Beaune <i>AOP Domaine Billard P&F</i>	2024	43€	
Bourgogne Blanc <i>AOP Domaine Faiveley</i>	2020	47€	
Chablis <i>AOP « Saint Pierre » Régnard</i>	2023	49€	
Saint Véran <i>AOP « Les crèches » Domaine Saumaize-Michelin</i>	2022	59€	
Rully <i>AOP « Les Villeranges » Domaine Faiveley</i>	2022	61€	35€
Santenay <i>AOP « Les terrasses de Bievoux » Domaine Justin Girardin</i>	2018	63€	38€
Pouilly Fuissé <i>AOP Château Fuissé</i>	2020	71€	
Aloxe Corton <i>Domaine Maldant Pauvelot</i>	2024	78€	
Pernand Vergelesses 1 ^{er} cru <i>AOP « Creux de la net » Domaine Aurélie Berthod</i>	2022	79€	
Meursault <i>AOP « Vieux clos du château de Citeaux » Domaine P. Bouzereau</i>	2020	95€	
Corton Charlemagne Grand Cru <i>AOP Domaine Maldant Pauvelot</i>	2024	245€	

Prix nets TVA et Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

* Les millésimes des demi-bouteilles (37,5cl) et des chopines(50cl) ne sont pas garantis – Allergènes : Tous les vins contiennent du sulfite

Les vins blancs de nos régions

Alsace

			75cl
Gewurztraminer « les Prémices » <i>Emile Beyer</i>	 	2024	43€
Riesling cuvée Albert <i>AOP Domaine Albert Mann</i>		2017	74 €

Savoie

			75cl
Chignin Bergeron Savoie AOP « Chez les Bérour » AS et JF Quéhard		2023	52 €

Vallée de la Loire

			75cl
Sancerre AOP « Comte Laffond » <i>Ladoucette</i>		2024	47€
Menetou Salon AOP « Morogues » <i>Domaine Pellé</i>		2022	42€

Bordeaux

			75cl	37,5cl*
Loupiac AOP (liquoreux) <i>Loupiac Gaudiet</i>		2018	35€	20€
Sauternes 1 ^{er} cru classé AOP <i>Château La Tour Blanche</i>		2009	92€	

Prix nets TVA et Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

** Les millésimes des demi-bouteilles (37,5cl) et des chopines (50cl) ne sont pas garantis – Allergènes : Tous les vins contiennent du sulfite*

Les vins blancs de nos régions

Vins du Sud

		75cl	50cl*
Côte de Provence AOP Cuvée Valérie St André de Figuière	2023/24	32€	28€
Corbières AOP Château de Luc Famille Fabre	2018	30€	24€
Carignan Cuvée « La valise blanche » La voûte du verdus	2023	49€	
IGP Saint Guilhem-le-désert			

Vallée du Rhône

		75cl	37,5cl*
Saint Joseph AOP "Les Lyseras" Yves Cuilleron	2021/24	56€	
Condrieu AOP Pierre Gaillard	2023	96€	
Croze Hermitage AOP « Les rousses » Yves Cuilleron	2022	55€	

Suisse

		75cl
La Côte AOP Vigne du Baron Tartegnin Baron de Ladoucette	2023	33€
Cortailod AOC Neuchâtel Les vins Porret	2024	39€

Prix nets TVA et Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

* Les millésimes des demi-bouteilles (37,5cl) et des chopines (50cl) ne sont pas garantis – Allergènes : Tous les vins contiennent du sulfite

Les vins rosés de nos régions

Franche comté

Rosé de Franche Comté *IGP Vignoble Guillaume*

75cl

27€

Vins du Sud

Côtes de Provence AOP Cuvée "Magali" *St André de Figuière*

2025

75cl

30€

50 cl*

24€

Bandol AOP *domaine Marie Bérénice*



2024

41€

Suisse

Œil de Perdrix Neuchâtel AOP *Les vins Porret*

75cl

26€

Prix nets TVA et Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

* Les millésimes des demi-bouteilles (37,5cl) et des chopines(50cl) ne sont pas garantis – Allergènes : Tous les vins contiennent du sulfite

Les vins en magnum (150cl)

vins rouges

Jura

Côte du Jura Ploussard AOP " La cabane " *Domaine de la Touraize*  2022 96€

Vallée du Rhône

Saint Joseph AOP « Les pierres sèches » Yves cuilleron	2022	110€
Saint Joseph AOP « Sainte Epine » Delas	2022	132€

Bourgogne

Chorey-les-Beaune AOP <i>Domaine Aurélie Berthod</i>	2022	128€
Hautes Côtes de Beaune AOP		
« La grande corvée de Bully » <i>Domaine Aurélie Berthod</i>	2022	132€

vins blancs

Bourgogne AOP Chardonnay <i>Domaine Maldant Pauvelot</i>	2023	106€
Côtes du Jura Chardonnay « les Trouillots » <i>AOC Domaine Les Pieds sur Terre</i> 	2022	105€

Les Champagnes et Crémants

	75cl	37,5cl*
Crémant du Jura AOP	35€	
Champagne AOP brut « La précieuse » <i>Marin & Fils</i>	60€	40€
Champagne AOP Brut Classic <i>Haton</i>	60€	
Champagne AOP brut <i>Comtesse Lafond</i>	65€	
Champagne AOP brut <i>Deutz</i>	65€	
Champagne AOP Grand Cru Héritage Intense <i>Hatton</i>	80€	
Champagne AOP blanc de blancs <i>Comtesse Lafond</i>	85€	
Champagne AOP brut R de <i>Ruinart</i>	90€	
Champagne AOP brut Amour de <i>Deutz</i>	2011 155 €	
Champagne AOP brut rosé <i>Comtesse Lafond</i>	72€	
Champagne AOP brut rosé <i>Deutz</i>	90€	

A la coupe

	12 cl
Crémant du Jura <i>AOP</i>	7€
Champagne brut <i>AOP</i>	11€

Prix nets TVA et Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

* Les millésimes des demi-bouteilles (37,5cl) et des chopines(50cl) ne sont pas garantis – Allergènes : Tous les vins contiennent du sulfite

Les Vins de France

Syrah VDF Maison Stephan 	2021	58€
Les Colonnades VDF Philippe Viret 	2015	55€
MPN (Mon Pinot Noir) VDF Philippe Viret 	2022	34€
« Into the Wild » <i>VDF Domaine Aurelie et Fabien Romany</i> 	2020	40€
Vénus Caveau <i>de Bacchus</i>	2018	69€
« La source de l'Amour » <i>La route du Verdus</i>	2021	

Prix nets TVA et Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

** Les millésimes des demi-bouteilles (37,5cl) et des chopines(50cl) ne sont pas garantis – Allergènes : Tous les vins contiennent du sulfite*

Quelques vins... (parmi les 60 autres...)

Arbois Ploussard <i>AOP</i> Domaine de la Pinte   75cl	38€
Pinot noir <i>Vignoble Guillaume IGP Franche-comté</i> 75cl	29€
Les Colonnades VDF Philippe Viret  75cl	55€
Champagne brut <i>AOP Deutz</i> 75cl	65€
Chorey Les Beaune <i>AOP</i> Domaine <i>Aurélie Berthod</i> 75cl	59€

Prix nets TVA et Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

** Les millésimes des demi-bouteilles (37,5cl) et des chopines(50cl) ne sont pas garantis – Allergènes : Tous les vins contiennent du sulfite*