LES PAPILLONS

BRASSERIE DE MONTAGNE

CARTE DES BOISSONS ET DES VINS

Les vins rouges de nos régions 75cl

Jura

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

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*

		75cl	37,5cl*
Pinot noir *Vignoble Guillaume (Haute-Saône)*	2023	29€	17€
Pinot Noir de Vuillafans *Vignoble de la Pagure (Doubs)*	2023	42€	
Pinot noir réserve *Vignoble Guillaume (Haute-Saône)*	2017	56€	

Vallée du Rhône

		75cl	37,5cl*
Côte du Rhône *AOP* « St Esprit » *Delas*	2024	24€	14 €
Lirac AOP *Domaine du Tau*	2022	43€	
Vacqueyras Domaine Montvac – « Arabesque »	2023	54€	
Chateauneuf du Pape *AOP* « Haute Pierre » *Delas*	2022	75€	
Crozes Hermitage AOP Alain Graillot	2019	72€	
Saint Joseph *AOP* « Les Pierres Sèches » *Yves Cuilleron*	2023	53€	30 €
Cornas Jouvet *AOP François Villard*	2020	90€	
Côte Rôtie *AOP* « Les Grandes Places» *Clusel Roch*	2021	145€	
Hermitage AOP " Ligne de crête " *Delas*	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 *Domaine Maldant-Pauvelot*	2024	54€
Macon AOP « les Perrieres » *Céline et Laurent Tripoz*	2024	54€
Chorey Les Beaune AOP Domaine *Aurélie Berthod*	2022	59€
Bourgogne *AOP* « Les Chataigniers » *La Chaume des Lies*	2025	61€
Pernand-Vergelesses AOP« En Saussois » Domaine *Aurélie Berthod*	2022	65€
Auxey Duresses *AOP* « les Hoz » *La Chaume des Lies*	2024	68€
Nuits-Saint-Georges *AOP* « Les Lavieres » *Domaine Faiveley*	2015	92€
Gevrey Chambertin *AOP* Vielles vignes *Domaine Faiveley*	2019	99€
Mercurey 1er cru *AOP* « Clos des Myglands » *Domaine Faiveley*	2020	80€
Beaune 1er cru AOP « Belissand » Domaine Aurélie Berthod	2022	79€
Nuits-Saint-Georges *AOP* 1er cru « Les Pruliers » *Domaine Faiveley*	2019	129€
Gevrey Chambertin *AOP* 1er cru « La combe Aux Moines » *Faiveley*	2021	180€
Clos de La Roche Grand Cru *AOP Domaine Castagnier*	2017	321€

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 Domaine Gaget* « La côte du Py »	2023	41€
Bourgueil AOP « Vingt Lieux Dits » Domaine de Bel Air	2022	53€

Vins du Sud

		75cl	50cl
Cinsault Natura 2000 *La vôute du verdus* *IGP St Guilhem-le-désert*	2022	28€	
Côte de Provence *AOP* « François » *St André de Figuière*	2021	32€	24€
Languedoc Pic Saint-Loup *AOP Domaine des Rocs*	2024	40€	
Terrasses du Larzac AOP « L'indigène » Mas des Agrunelles	2023	40€	
Bandol AOP *domaine Marie Bérénice*	2022	44€	
Maury AOP Sec « Oiseau rare » Mas Amiel	2022	45€	

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 *Château Le Rey*	2021	45€
Puisseguin Saint Émilion *AOP Château Guibeau*	2021	48€
Saint Estèphe *AOP La Croix Bonis*	2017	57€
Pessac Léognan Grand cru classé *AOP Château Bouscaut*	2015	115€
Saint Estèphe AOP Château Phélan Ségur	2020	79€
Saint Estèphe *AOP Les Ormes de Pez*	2010	114€
Saint Julien *AOP* Grand cru classé *Château Talbot*	2022	125€
Haut Médoc Grand cru classé *AOP Château Cantemerle*	2015	106€
Pomerol AOP Château Beauregard	2020	110€
Margaux Grand cru classé *AOP Château Dufort Vivens*	2020	125€
Margaux Grand cru classé *AOP Château La Gurgue*	2015	190€
Pauillac grand cru classé *AOP Château Pichon Baron*	2018	320€

Alsace

	75cl	
Pinot Noir *AOP* « Griffes du diable » *La cave des vignerons de Pfaffenheim*	2017	45€
Pinot Noir *AOP* « Clos De La Faille » *Domaine Albert Mann*	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 75cl

Savoie

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

Vallée de la Loire

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€

Corse

Corse AOP Cuvée des pierres rouges *Clos Canereccia*	2023	40 €

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 Chardonnays

		75cl	37,5cl*
Arbois Chardonnay *AOP* « Les Voisines » *Domaine de la Touraize*	2022/23	44€	
Arbois Melon à queue rouge *AOP* Cuvée des Docteurs *Bacchus*	2023	51€	
Arbois Chardonnay *AOP* « en Flandre » *Domaine de la Touraize*	2022	52€	
Arbois Chardonnay *AOP* « Jurassique » *Domaine de la Renardière*	2020	55€	
Arbois Chardonnay « Saint-Savin » *AOC Domaine Les Pieds sur Terre*	2020	56€	
Arbois Chardonnay « les Trouillots » *AOC Domaine Les Pieds sur Terre*	2023	56€	
Arbois Chardonnay *AOP* « Léon » *Domaine Les Bottes Rouges*	2017/18	61€	
Arbois Chardonnay *AOP Château de Verreux*	2023	63€	
Arbois Chardonnay *AOP Domaine du Pélican*	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 (Chardonnay/Savagnin)

		75cl	37,5cl
Arbois Chardonnay-savagnin *AOP Frédéric Lornet*	2022	37€	
Arbois *AOP* « Cuvée d'automne » Domaine de la Pinte		45€	
Côtes du Jura Tradition *AOP Château d'Arlay*	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 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

Bourgogne

Macon-Chaintré AOP « Alcycomée » *Domaine Vincent Cornin*	2023	36€
Macon Villages *AOP* blanc *Domaine Dormy*	2023	40€
Macon-Loché AOP *Céline et Laurent Tripoz*	2023	42€
Macon Villages *AOP* « Les Sardines » Domaine *Robert Denogent*	2024	50€
Bourgogne Aligoté AOP *Domaine Aurélie Berthod*	2022	46€
Bourgogne Aligoté AOP « Limone » *Céline et Laurent Tripoz*	2025	46€
Hautes-Côtes de Beaune AOP *La Chaume des Lies*	2024	59€
Chablis *AOP* « Saint Pierre » *Régnard*	2023	49€
Saint Véran *AOP* « Les crèches » Domaine *Saumaize-Michelin*	2022	59€
Saint Véran *AOP* « Les Pommards » Domaine *Robert Denogent*	2024	59€
Pouilly Fuissé *AOP Domaine Vincent Cornin*	2012	71€
Aloxe Corton *Domaine Maldant Pauvelot*	2024	78€
Pernand Vergelesses 1er cru AOP « Creux de la net » *Domaine Aurélie Berthod*	2022	79€
Saint Aubin 1er cru AOP Les Champlots *La Chaume des Lies*	2024	86€
Saint Romain AOP « Combe Bazin » *Domaine de Chassorney*	2023	89€
Meursault *AOP* « Vieux clos du château de Citeaux » *Domaine P. Bouzereau*	2020	95€
Corton Charlemagne Grand Cru AOP *Domaine Maldant Pauvelot*	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

Franche comté vins de Pays IGP

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

Alsace 75cl

Gewurztraminer « les Prémices » *Emile Beyer*	2024	43€
Riesling cuvée Albert *AOP Domaine Albert Mann*	2017	74 €

Savoie 75cl

Chignin Bergeron Savoie AOP « Chez les Béroux » AS et JF Quénard	2023	52 €

Suisse 75cl

La Côte AOP Vigne du Baron Tartegnin *Baron de Ladoucette*	2023	33€
Cortaillod 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 blancs de nos régions

Vallée de la Loire 75cl

Sancerre *AOP* « Comte Laffond » *Ladoucette*	2024	47€
Menetou Salon *AOP* « Morogues » *Domaine Pellé*	2022	42€

Bordeaux 75cl

Loupiac *AOP* (liquoreux) *Loupiac Gaudiet*	2018	35€
Sauternes 1er cru classé *AOP Château La Tour Blanche*	2009	92€

Vins du Sud

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

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€	

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

		75cl
Rosé de Franche Comté *IGP Vignoble Guillaume*		27€

Provence

		75cl	50 cl*
Côtes de Provence AOP Cuvée "Magali" *St André de Figuière*	2025	30€	24€
Bandol AOP *domaine Marie Bérénice*	2024	41€	

Suisse

		75cl
Œil de Perdrix Neuchâtel AOP *Les vins Porret*		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 *Domaine Aurélie Berthod*	2022	128€
Hautes Côtes de Beaune AOP		
« La grande corvée de Bully » *Domaine Aurélie Berthod*	2022	132€

vins blancs

Bourgogne AOP Chardonnay *Domaine Maldant Pauvelot*	2023	106€
Pouilly Fuissé *AOP « Phaéton » Domaine Vincent Cornin*	2025	103€
Côtes du Jura Chardonnay « les Trouillots » *AOC Domaine Les Pieds sur Terre*	2022	105€

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 Champagnes et Crémants

		75cl	37,5cl*
Crémant du Jura AOP		35€	
Fleur d'aligoté *Céline et Laurent Tripoz*		39€	
Champagne AOP brut « La précieuse » *Marin & Fils*		60€	40€
Champagne AOP Brut Classic *Haton*		60€	
Champagne AOP brut *Comtesse Lafond*		65€	
Champagne AOP brut *Deutz*		65€	
Champagne AOP Grand Cru Héritage Intense *Hatton*		80€	
Champagne AOP blanc de blancs *Comtesse Lafond*		85€	
Champagne AOP brut R de *Ruinart*		90€	
Champagne AOP brut Amour de *Deutz*	2011	155 €	
Champagne AOP brut rosé *Comtesse Lafond*		72€	
Champagne AOP brut rosé *Deutz*		90€	

A la coupe

	12 cl
Crémant du Jura *AOP*	7€
Champagne brut *AOP*	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

Rouges :

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 » *VDF Domaine Aurelie et Fabien Romany*	2020	40€
Friandise N°4 VDF Syrah Buisson Frédéric		44€

Blancs :

« Vénus » VDF Caveau *de Bacchus*	2018	69€

Oranges :

« Horus » VDF VDF Philippe Viret		46€
« La source de l'Amour » VDF *La voute du Verdus*	2021	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*