

Apéritifs régionaux

Pour accompagner votre
apéritif, nous vous proposons
un assortiment de
charcuteries maison
7€

<i>Vin jaune (5 cl)</i>	7,00 €
<i>Vin de paille (5 cl)</i>	7,90 €
<i>Macvin (5 cl)</i>	5,80 €
<i>Crémant</i>	5,80 €
<i>Cocktail maison</i> <i>(crème de myrtille, vin pétillant)</i>	6,80 €
<i>Absinthe (2 cl)</i>	6,20 €
<i>Pontarlier (2 cl)</i>	4,50 €
<i>Pontiane (5 cl)</i>	4,20 €



Bières

<i>Demi pression</i> <i>Mosbrau (25 cl)</i>	3,80 €
--	--------

Bières du Jura (bouteille 33 cl)

<i>Kasca-de blonde</i>	7,00 €
<i>Kasca-de blanche</i>	7,00 €
<i>Kasca-de ambrée</i>	7,00 €



Autres apéritifs

<i>Ricard</i>	4,50 €
<i>Pastis</i>	4,50 €
<i>Blanc cassis</i>	4,00 €
<i>Suze</i>	4,20 €
<i>Martini</i>	4,20 €
<i>Porto</i>	4,20 €
<i>Campari</i>	4,20 €

<i>Long John</i>	6,20 €
<i>John Jameson</i>	7,20 €
<i>Knockando</i>	7,70 €

Boissons sans alcool

<i>Evian,</i> <i>San Pellegrino</i>	4,60 €
<i>½ Evian,</i> <i>½ San Pellegrino</i>	3,60 €
<i>Perrier</i>	3,70 €
<i>Orangina</i>	3,50 €
<i>Coca, Coca zéro</i>	4,00 €
<i>Schweppes</i>	3,50 €
<i>Diabolo</i>	3,40 €
<i>Jus de fruits</i>	3,20 €
<i>Thé glacé pêche BIO</i>	5,30€
<i>Citronnade BIO</i>	5,30€

Les vins du Jura

Blanc

Blle 75 cl

1/2 Blle
37,5 cl

<i>Côtes du Jura Chardonnay vieilli 1 an en fût de chêne Fruitière de Voiteur (vin typé)</i>	26.50€	15.50€
<i>Arbois Chardonnay Fruitière de Pupillin</i>	26.00€	14.50€
<i>Côtes du Jura Savagnin Fruitière de Voiteur (vin typé)</i>	39.50€	21.50€
<i>Côtes du Jura cuvée Marilou Savagnin ouillé, non typé</i>	33.00€	
<i>Cuvée Prestige Fruitière de Voiteur Assemblage Chardonnay Savagnin, vin typé</i>	31.50€	18.00€
<i>Vin jaune Caves du Vieux Mont (62 cl)</i>	68.00€	
<i>Crémant du Jura Fruitière de Voiteur</i>	27.00€	



Le Chardonnay : Ce cépage est le plus répandu avec près de 50 % d'encépagement. Avec un sol calcaire et marneux, le Chardonnay est un vin blanc sec apte au vieillissement qui prendra alors une couleur un peu dorée. Il existe encore certaines vignes implantées sur des anciennes vignes de Savagnin, notamment à Château Chalon. Son goût sera plus ou moins accentué en notes fruitées et de noix, cette pratique n'étant plus permise aujourd'hui, ce type de chardonnay devient rare. On le retrouve à table, en apéritif ou accompagnement de poisson.

Le Savagnin : (près de 20% des vignes). Très ancien et adapté au sol marneux, il donne au vin des arômes puissants de noix et de pierre à fusil. Cela lui confère un caractère original et marqué que les amateurs de vins du Jura apprécient particulièrement. On le déguste aussi bien en apéritif accompagné de Comté qu'à l'heure du fromage ou accompagné d'un plat de volaille en sauce crémée.

Le Savagnin Ouillé : Les fûts sont perpétuellement remplis pour compenser l'évaporation naturelle. Ceci permet d'arrondir la puissance aromatique.

Le Tradition : Est un assemblage de Savagnin et Chardonnay, apprécié pour ses arômes conférés par le Savagnin mais légèrement adoucis par le Chardonnay. Il devient le Côte du Jura Tradition ou le Château Chalon tradition.

Les vins du Jura

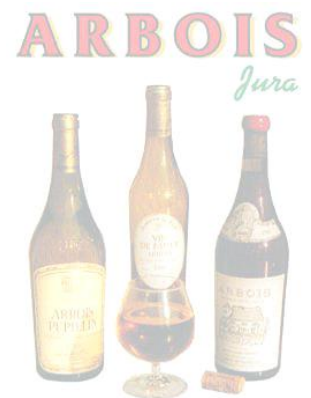
Rosé

Blle 75 cl

1/2 Blle
37,5 cl

Arbois « Bouquet de rosé »
Fruitière de Pupillin

21.50€



Rouge

Arbois Poulsard Fruitière de Pupillin

25.50€

15.00€

Arbois Pinot Fruitière de Pupillin

25.00€

14.80€

Arbois Pupillin Pinot Grande Réserve

34.50€

Les rouges et rosés : moins connus, ils sont produits le plus souvent dans le secteur d'Arbois-Pupillin. Issus de cépages Poulsard et Trousseau, la couleur reste plutôt claire voire rosé. Ils peuvent être également assemblé avec un pinot noir (présent à petite échelle) pour un vin plus soutenu. Son goût caractéristique en fait un vin de terroir très reconnaissable.

Le Poulsard ou Ploussard : Aussi appelé Ploussard ce cépage se développa à partir du XV^{ème} siècle. Enfant chéri du vignoble jurassien, il trouve son bonheur là où bon nombre d'autres cépages ne survivraient pas. Au verre sa robe évolue du rouge pastel, aux nuances de jaune « pelure d'oignon », en passant par le rubis clair et brillant. En bouche : finesse aromatique et bouquet de petits fruits rouges sont au rendez-vous. Le tout est parfois relevé d'accent épicé, de touches fumées ou de sous-bois. Vinifié en rouge, isolément ou en assemblage, sa couleur souvent claire, ne doit pas le faire assimiler à un rosé. Il est également assemblé avec le Pinot noir et le Trousseau dans les vins rouges.

Les vins de France

Bourgogne

Blle 75 cl

1/2 Blle
37,5 cl

Rouge

<i>Bourgogne Joseph Faiveley</i>	47.00€	28.00€
<i>Mercurey Vieilles Vignes Faiveley</i>	52.00€	
<i>Mâcon-Rouge Regnard</i>	30.00€	19.00€

Blanc

<i>Montagny Faiveley</i>	49.00€	
<i>Mercurey domaine Faiveley</i>	52.00€	
<i>Petit Chablis</i>	42.00€	26.00€
<i>Saint Véran Regnard</i>	47.00€	
<i>Chablis Grand Regnard</i>	59.00€	

Beaujolais

Rouge *Juliéna Les Cerisiers Aufranc*

31.00€

*Brouilly Domaine
Robert Perroud*

31.00€

20.00€

Morgon Domaine Gauthier

31.00€

20.00€

Moulin à vent

42.50€

Blle 75 cl

1/2 Blle
37,5 cl

Côtes du Rhône

Rouge *Côtes du Rhône Parrallèle*

25.00€

15.50€

*Crozes Hermitage
Les Jalets*

38.00€

23.50€

Gigondas Pierre Aiguille

50.00€

Bordeaux

Rouge *Lussac Saint Emilion*

30.50€

19.50€

Moulin du Château de la Lagune

38.50€

Provence

Rosé *Provence St André
de Figuière-*

30.50€

Savoie

Blanc *Apremont Philippe Bétemps*

20.00€

Blle 75 cl

1/2 Blle
37,5 cl

Vins de Loire

Blanc Muscadet sur Lie Marc Bredif 26.00€

Vouvray Marc Bredif 26.00€

Rouge Bourgueil Le Grand
Arpent 27.00€

Languedoc Roussillon

Rouge

Corbières Domaine de la Cendrillon
BIO « Essentiel » 29.00€

Corbières Domaine de la Cendrillon
« Atypique » 23.00€

Alsace

Blle 75 cl

1/2 Blle
37,5 cl

Blanc Riesling

40.00€

Gewurtzraminer

39.00€

Pinot Gris

39.50€



Champagne



Champagne Deutz

75.00€

40.50€

Pichets / Vins au verre

	½ litre	¼ litre	Verre (15 cl)
Côtes du Jura Chardonnay Fruitière de Voiteur	12.50 €	7.10 €	5.10 €
Côtes du Jura rosé Fruitière de Pupillin	12.50 €	7.10 €	5.10 €
Côtes du Jura rouge Fruitière de Pupillin	12.50 €	7.10 €	5.10 €

Les boissons chaudes

<i>Café</i>	2,10 €
<i>Café viennois</i>	4,90 €
<i>Chocolat</i>	4.10 €
<i>Thé / infusion</i>	3,60 €



Les digestifs

Marc du Jura
Calvados

7,10 € (4cl)

Mirabelle
Poire
Framboise
Liqueur de sapin
Gentiane

8,20 € (4 cl)

