

CARTE DES VINS

Pour moi, le vin est un produit de passion et de partage. Vous trouverez dans cette carte des flacons réalisés par des vignerons amoureux de leur art et de leur terroir.

N' hésitez pas prendre le temps de découvrir cette sélection et à me demander conseil.

Bonne découverte!!!

Quelques informations précieuses pour comprendre la carte



VINS BLANCS



VINS ROUGES



VINS EN CULTURE
BIO OU BIODYNAMIE
OU VINS NATURES



VINS ROSES

VIGNOBLE JURASSIEN



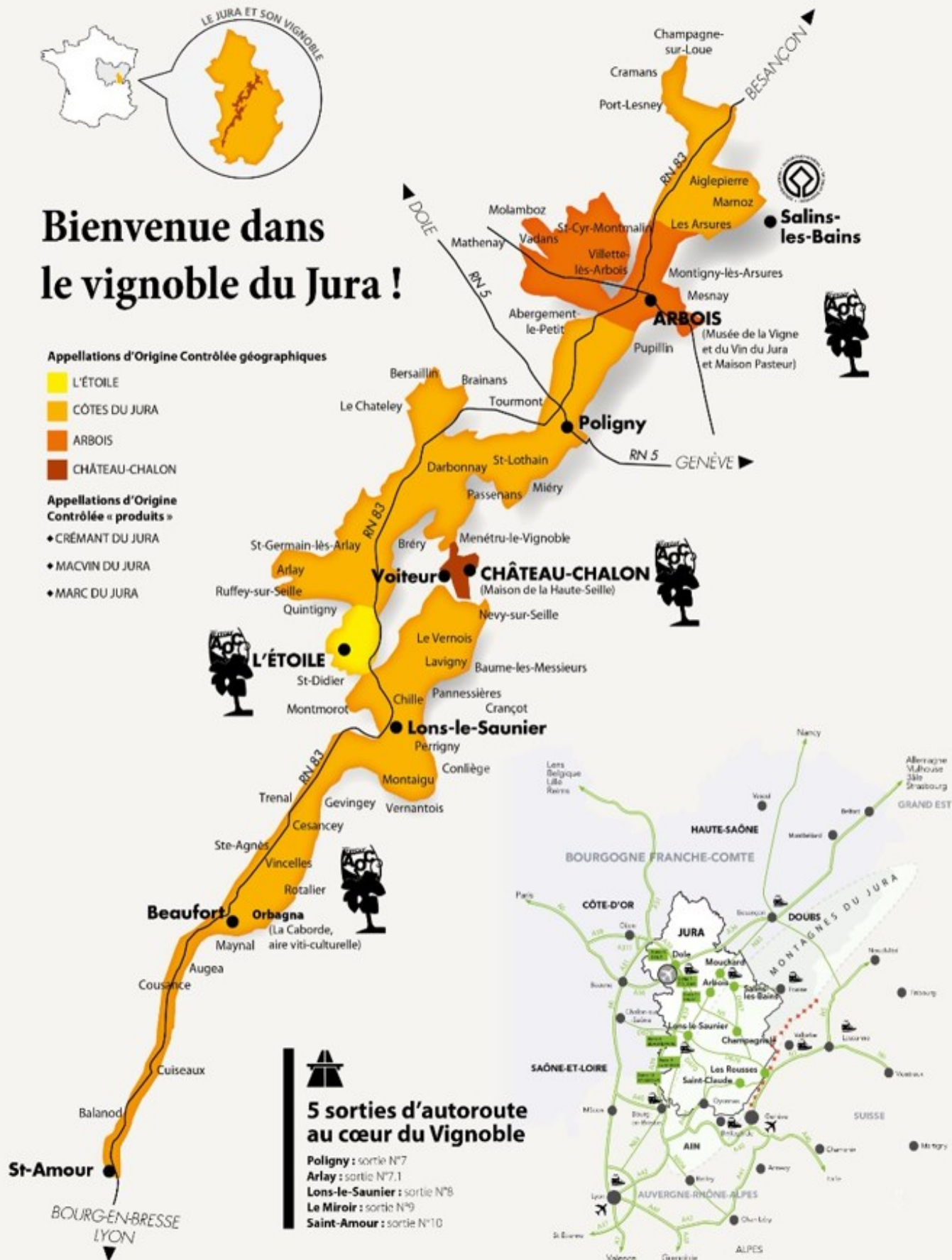
Bienvenue dans le vignoble du Jura !

Appellations d'Origine Contrôlée géographiques

- L'ÉTOILE
- CÔTES DU JURA
- ARBOIS
- CHÂTEAU-CHALON

Appellations d'Origine Contrôlée « produits »

- ◆ CRÉMANT DU JURA
- ◆ MACVIN DU JURA
- ◆ MARC DU JURA



5 sorties d'autoroute au cœur du Vignoble

- Poligny** : sortie N°7
- Arlay** : sortie N°7.1
- Lons-le-Saunier** : sortie N°8
- Le Miroir** : sortie N°9
- Saint-Amour** : sortie N°10

LES TRES NATURE DU JURA



A NE CHOISIR QUE SI VOUS ETES AVERTIS

DOMAINE LES PIEDS SUR TERRE (Poligny)

BLANCS

COTES DU JURA Chardonnay « Les Trouillots » 2022 Aromatique et élégant	46 €
COTES DU JURA « En boutasse » Savagnin de macération 2023 Des notes exotiques, structuré	46 €
COTES DU JURA Savagnin Ouillé 2022 Riche, aromatique	46 €

ROUGE

COTES DU JURA Poulsard « En boutasse » 2023 Frais et fruité bien équilibré	42 €
COTES DE JURA Pinot Noir « Les Trouillots » 2023 Très fruité	46 €

PHILIPPE CHATILLON (Poligny)

BLANCS

ARBOIS Les Nouvelles 2020 Précis, des notes minérales	69 €
MELON A QUEUE ROUGE 2021 Assez fruité et gourmand	69 €

ROUGE

COTES DE JURA « Grande Chaude » 2020 Joli trousseau tout en finesse et élégance	67 €
---	------

LULU VIGNERON (Poligny)

BLANCS

COTE DU JURA « BB 1 » 2021 Complexe, aromatique et fruité et frais effet millésime oblige	45 €
---	------

ROUGE

COTES DE JURA « Poulsard » 2022 Très fruité, croquant, avec la structure due au millésime	42 €
---	------

LES BOTTES ROUGES (Abergement le Petit)

BLANCS

SAVAGNIN Ouillé « Face B » 2020 Tendru avec des notes de fruits blancs	51 €
CHARDONNAY « Léon » 2020 Fruité et rond, finale aux notes exotiques	45 €

ROUGES

ARBOIS TROUSSEAU « Gibus » 2019 Puissant, tanique finale un peu animale (un poil réduit)	51 €
ARBOIS PINOT NOIR La Pépée » 2023 Fruité et fin	45 €
ARBOIS PLOUSSARD « Tôt ou Tard » 2023 un vrai plou!!!	45 €

DIDIER ET JULES GRAPPE (Saint Lothain)

BLANCS

TOHU BOHU Chardonnay 2023 Frais, quelques notes boisées	39 €
VOILE CHAMP ROUGE Chardonnay sous voile 20 22 Délicates notes d' élevage sous voile	39 €

ROUGES

PIF PURPLE Assemblage de cépages hybrides 2023 Vin léger et fruité, finale légèrement végétale	36 €
--	------

DOMAINE DE LA TOURAIZE (Arbois)

BLANCS

ARBOIS Savagnin (ouillé) « Terres Bleues » 2023 Rond et Puissant, et aromatique	51 €
ARBOIS Savagnin « Voile » 2022 Jolie notes d' élevage sous voile, vin typique du Jura	60 €
ARBOIS « Zeste de Savagnin » « macération » 2022 Aromatique et élégant	48 €

ROUGES

ARBOIS Ploussard « La Cabane » 2023 Croquant et rond, vin léger et frais	42 €
ARBOIS Trousseau « Corvées » 2022/23 Notes de Fruits et d' épices, légère note poivrée en finale	45 €

LES DOLOMIES (Passenans)

BLANCS

CHARDONNAY « Les Combes » 2022 Très fruité, croquant et rond	38 €
SAVAGNIN Ouillé « Croix Sarrant » 2023 Tendru, élégant et Fin	51 €

ROUGES

PINOT NOIR « La Cabane » 2022 Petits fruits noirs, élégant mais assez chaud	34 €
TROUSSEAU « Bordel c' est bon » 2022 Bourgeon de cassis et viandard	40 €

JULIEN CRINQUAND « Les Canons du Jean » (Les Arsures)

BLANCS

ARBOIS SAVAGNIN (ouillé) « SAV du Jean » 2021 Frais et tendu, finale légèrement amère	64 €
ARBOIS CHARDONNAY « La Cuvée du D' jopin » Frais et facile	57 €

ROUGES

ARBOIS ROUGE Trousseau, Pinot, Poulsard 2024 Croquant et léger	48 €
--	------

DOMAINE LABET (Rotalier)

BLANCS

VIN JAUNE 2015 Expressif et ample, certaine fraîcheur pour le millésime 120 €
CHARDONNAY « Bajocien » 2022 vin complexe et aromatique 80 €

ROUGES

VDF GAMAY « La Reine » 2022 Fruits bien mures, équilibré (vin rare) 70 €

LES PLUS CONVENTIONNELS

JURA

Domaine Grand (Passenans, 39)



Côtes du Jura Trousseau 2023/24
75 cl 48 € 37,5 cl 24 € (2021)

Cépages: Trousseau

Parcelle: Marnes rouges, grises et blanches

Vinification et élevage: Tri à la vigne, égrappage partiel, fermentation en cuve, élevage en fûts pendant 12 mois.

Dégustation: Aromatique et généreux, Bouche ronde sur notes fruitées et légèrement épicées.

Côtes du Jura Pinot Noir « En Prêle » 2024
75 cl 48 €

Cépages: Pinot Noir

Parcelle: Sol calcaire

Vinification et élevage: Tri à la vigne, égrappage partiel, fermentation en cuve, élevage en fûts pendant 12 mois.

Dégustation: Fruits Rouges (Pinot Noir bien mûres). De jolis tanins en bouche déjà ronds.

Côtes du Jura Chardonnay 2024
75 cl 30 € 37,5 cl 17 € (2021)

Cépages: Chardonnay

Parcelle: Argilo-calcaire

Vinification et élevage: Vinification en fût de 2 vins avec quelques bâtonnages, puis élevage sur lies.

Dégustation: Nez délicat de fleurs blanches avec une touche de minéralité et de vivacité. La bouche est ronde fluide assez structurée pour un chardonnay du Jura.

Côtes du Jura Savagnin 2018
75 cl 66 € 37,5 cl 36 €

Cépages: Savagnin

Parcelle: Marnes grises

Vinification et élevage: Fermentation et élevage en fût. Elevage en fût sous voile levurien pendant 4 ans.

Dégustation: Aromatique et puissant, brioché, beurre frais, amande, épice. La noix se révèle et laisse pleine puissance à un profil aromatique complexe.

Château Chalon 2015
62 cl 91 €

Cépages: Savagnin

Parcelle: Marnes grises sur éboulis calcaires

Vinification et élevage: Fermentation et élevage en fût. Elevage en fût sous voile levurien pendant 6 ans et 3 mois.

Dégustation: Riche, puissant, minéral et fin, généreux sur des arômes de noisettes, noix, vanille et amandes grillées. Raffiné et intense, la persistance est longue en bouche.

Crémant Extra Brut « Zéro Dosage »
75 cl 34 €

Cépages: Chardonnay

Parcelle: Argilo-calcaire

Vinification et élevage: Vinification en cuve inox et en fût de chêne. Elevage 18 mois en foudre, après la prise de mousse, le vin reste sur lattes pendant 18 mois.

Dégustation: Bulles fines, note de fleurs blanches et de fruits frais. Rond mais avec la fraîcheur en bouche.

Arbois Vin Jaune « en Guille Bouton » 2017
62 cl 91 €

Cépages: Savagnin

Parcelle: Marnes grises et bleues

Vinification et élevage: Fermentation et élevage en fût. Elevage en fût sous voile levurien pendant 6 ans et 3 mois.

Dégustation: Vin riche et expressif, notes de curry et de curcuma qui confèrent à ce « goût de jaune » toute sa noblesse.

Domaine Macle (Château Chalon, 39)



Côtes du Jura Chardonnay 2018

75 cl

51 €

Cépages: Chardonnay (Sous Voile)

Parcelle: Argilo-calcaire, Marne Bleues et Grises

Vinification et élevage: Vinification en cuve puis élevage sous voile en vieux fûts de Bourgogne sous voile Pendant 3 ans.

Dégustation: Les notes oxydatives de l' élevage sous voile sont présentes, mais n' altèrent pas la typicité du cépage. La bouche est fine. Quelques notes d' élevage (vanille) se détachent.

Côtes du Jura 2018

75 cl

59 €

Cépages: 80 % Chardonnay, 20 % Savagnin (Sous Voile)

Parcelle: Argilo-calcaire, Marne Bleues et Grises

Vinification et élevage: Vinification en cuve puis élevage sous voile en vieux fûts de Bourgogne sous voile Pendant 3 ans.

Dégustation: Vin typé, Les notes oxydatives sont présentes, mais élégantes. Les arômes de curcuma et de curry sont francs. La bouche est plus discrète mais très élégante.

Château Chalon 2012

75 cl

135 €

Cépages: Savagnin

Parcelle: Argilo-calcaire, Marne Bleues et Grises

Vinification et élevage: Vinification en cuve puis élevage sous voile en vieux fûts de Bourgogne sous voile Pendant 6 ans et demi.

Dégustation: Un Château Chalon d' exception !!!

Domaine Ratte (Arbois, 39)



Arbois Trousseau « Corvées » 2023

75 cl 54 €

Cépages: Trousseau à la Dame

Parcelle: Sol marneux

Vinification et élevage: Vendange manuelle, Fermentation naturelle et cuvaison de 3 semaines. Elevage en fûts avec 40% de la cuvée.

Dégustation: Vin sur des notes de petits fruits bien mures. Jolis tanins fondus, finale végétale

Arbois « Nature » 2023

75 cl

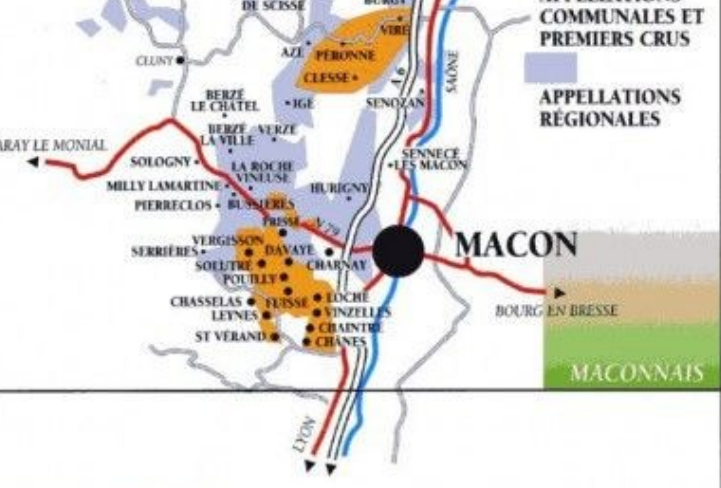
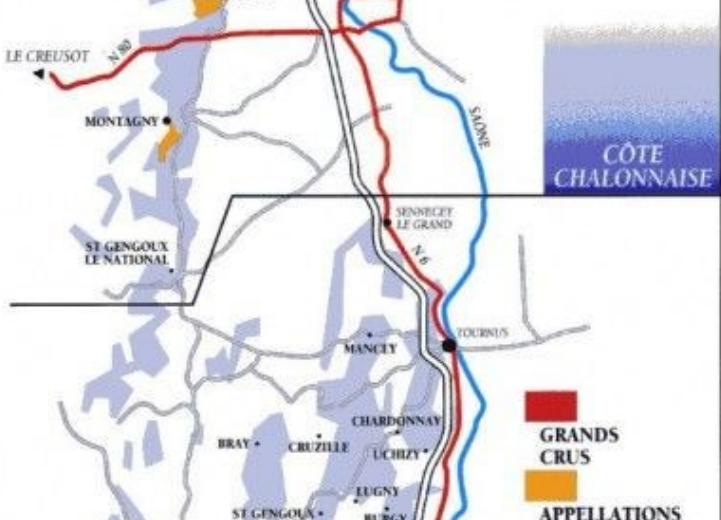
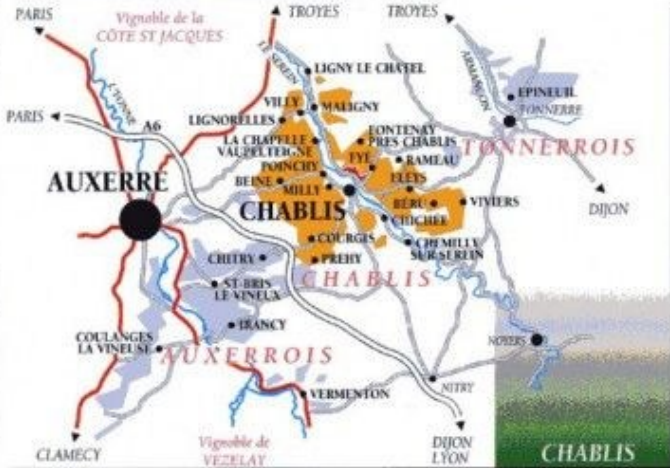
51 €

Cépages: Savagnin (Ouillé)

Parcelle: Marnes bleues et grises

Vinification et élevage: Vendange manuelle, Fermentation naturelle et mise en bouteille sans filtration

Dégustation: Vin fin et aromatique. Note d' agrumes et de fruits exotiques, ainsi que de fleurs type acacia.



LA BOURGOGNE & SES CINQ VIGNOBLES

- CHABLIS
- CÔTE CHALONNAISE
- CÔTE DE NUITS
- MACONNAIS
- CÔTE DE BEAUNE



ETERNELS BOURGOGNES

BOURGOGNE

Domaine Pattes Loup (Courgis, 89)



Chablis « Vent d'Ange » 2021 / 2022

75 cl

57 €

Cépages: Chardonnay

Parcelle: Kimméridgien sur Argilo-calcaire

Vinification et élevage: Pressurage, fermentation cuves puis élevage 90% cuve et 10 % fûts pendant 30 mois.

Dégustation: Attaque assez ronde pour un chablis. Présence de minéralité très élégante. Belle longueur en bouche.

Domaine Glantenet (Magny les Villers, 21)

Côtes de Nuits Village 2024

75 cl

40 €

Cépages: Pinot noir

Parcelle: Sol brun peu calcaire.

Vinification et élevage: Macération préfermentaire, puis fermentation en cuve pendant 15 jours avec remontages réguliers. Elevage en fût dont 25% neufs pendant 15 mois.

Dégustation: Aromatique et généreux, Bouche ronde sur notes fruitées et légèrement épicées.

Pernand-Vergelsses « Sur Herbeux » 2024

75 cl

44 €

Cépages: Pinot noir

Parcelle: Calcaire, caillouteux

Vinification et élevage: Fermentation en cuve pendant 20 jours avec remontage réguliers et quelques pigeages si besoin. Elevage 15 mois en fût dont 40% neufs.

Dégustation: Puissant et aromatique sur des notes de fruits des bois. Tanins soyeux, belle longueur.

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2023

75 cl

26 €

Cépages: Chardonnay

Parcelle: Argilo-calcaire

Vinification et élevage: Début de fermentation en cuve inox. Fin de fermentation et élevage en fût, dont 20% sont neufs pendant 1 an.

Dégustation: Notes de fleurs et de fruits blancs. La bouche est ronde et fraîche à la fois. Pas trop de note d' élevage.

Pernand-Vergelsses « Sur Herbeux » 2023

75 cl

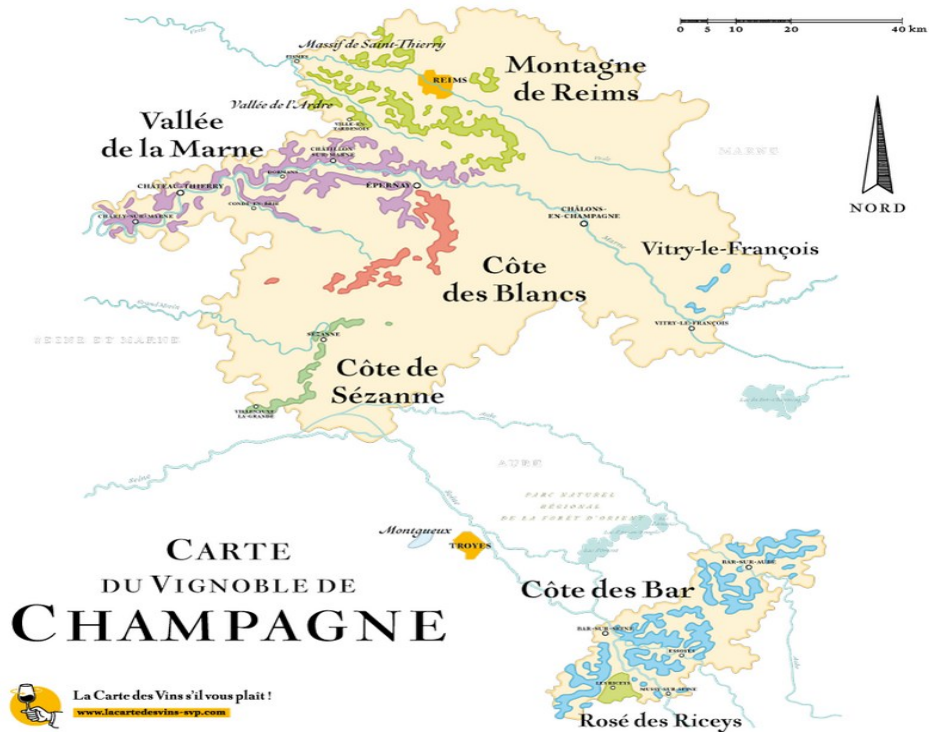
44 €

Cépages: Chardonnay

Parcelle: Marnes jaunes.

Vinification et élevage: Début de fermentation en cuve, fin en fût. Elevage en fût (40% neufs) pendant 1 ans.

Dégustation: vin ample, belle fraîcheur. L' élevage en fût apporte de la rondeur mais pas de lourdeur.



CHAMPAGNE

Jean-Noël Haton (Damery, 51)

Champagne Grand Cru Extra Brut « Intense »
75 cl 55 €

Cépages: Chardonnay 50% Pinot Noir 50%

Parcelle: Sol crayeux et silex, sélection parcellaire

Vinification et élevage: Les jus sont élevés en fût, Vin non dosé. Elevage sur latte de 6 ans.

Dégustation: Le nez est marqué par des notes de fruits frais (pamplemousse, pêche blanche) et une touche d'épices qui réchauffe le tout. La bouche est fraîche et généreuse, finale élégante et assez longue.

Maison Waris-Hubert (Avize, 51)



Champagne 1^{er} Cru Extra Brut « Estence »
75 cl 59 €

Cépages: Chardonnay 60% Pinot Noir 40%

Parcelle: Sol crayeux et silex

Vinification et élevage: Base 2019, Jus de chardonnay élevés en fût, Vin non dosé.

Dégustation: Fin bouquet aux arômes floraux, épicié et citronné. Son boisé donne au chardonnay une expressivité fumée et tonique, soutenue par le pinot noir.

LOIRE

Domaine Fouassier (Sancerre, 18)



Sancerre « Iconoclaste » 2022

75 cl

47 €

Cépages: Pinot noir

Parcelle: 70% calcaire, 20% marne, 10% formation argileuse à silex

Vinification et élevage: macération préfermentaire de 8 jours. Fermentation en cuve inox et amphore pendant 5 semaines. Elevage en amphore et en cuve inox pendant 6 mois.

Dégustation: Fruité mais quand même concentré. C' est un glouglou qui n' en est pas vraiment un.

Sancerre « Empreintes » 2020

75 cl

61 €

Cépages: Pinot noir

Parcelle: Marnes sur Kimméridgien supérieur.

Vinification et élevage: macération préfermentaire de 8 jours. Fermentation en cuve inox pendant 5 semaines avec quelques pigeages. Elevage en fûts pendant 2 ans.

Dégustation: Vin ample, mûre, avec des tanins bien présents mais veloutés.

Sancerre « Les Romains » 2022

75 cl

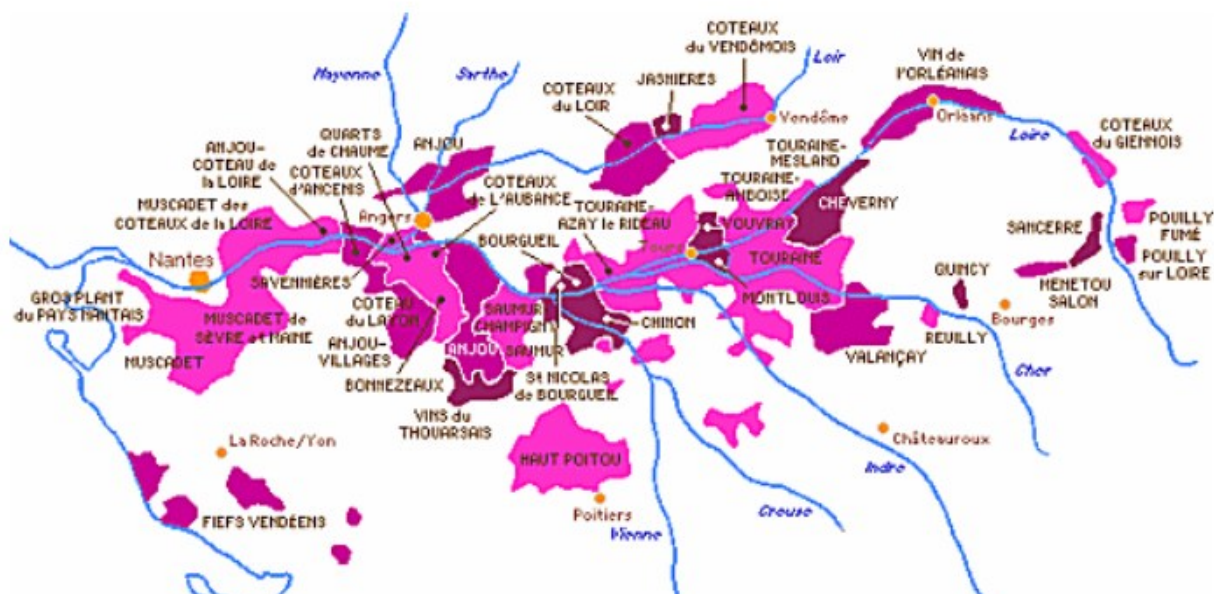
52 €

Cépages: Sauvignon

Parcelle: Différents formations argileuses à silex

Vinification et élevage: Vinification naturelle, fermentation en levures indigènes. Les travaux en cave se font au rythme du calendrier lunaire.

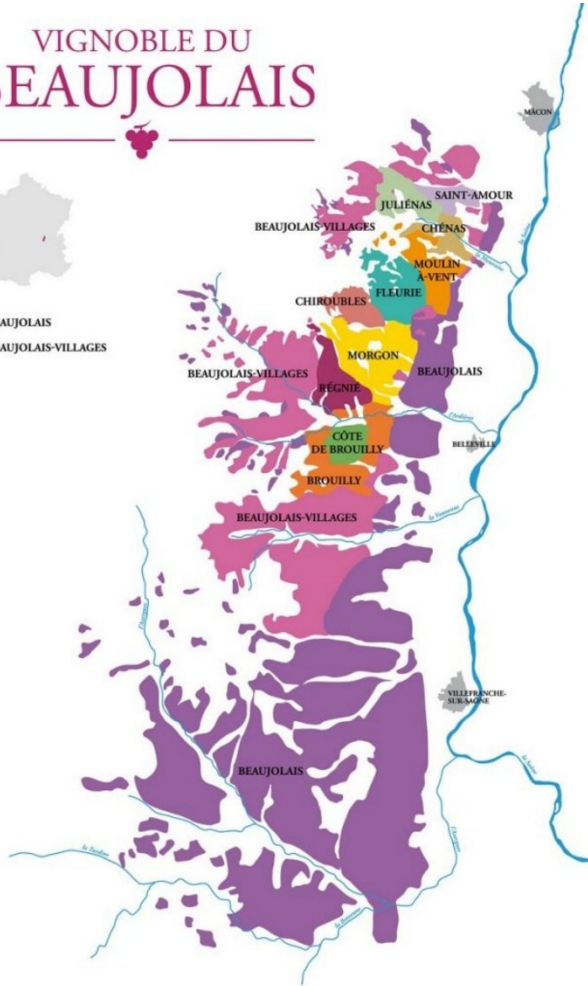
Dégustation: Le nez est riche, sur des notes de pomme et poire mûres, de zeste d'agrumes et d'épices. La bouche ample, alliant le gras et la fraîcheur d'une grande intensité aromatique et émotionnelle. Finale dense, riche, très persistante.



VIGNOBLE DU BEAUJOLAIS



■ BEAUJOLAIS
■ BEAUJOLAIS-VILLAGES



BEAUJOLAIS

Manuel Girard 
(Villiers les Morgon, 69)

Fleurie « Initiatique » 2022
75 cl 47 €

Cépages: Gamay

Parcelle: Argilo-calcaire

Vinification et élevage: Macération carbonique en grappes entières. Levures indigènes, non filtré et non collé.

Dégustation: Vin riche et rond, belle ampleur faisant pensé un peu au Morgon..

SAVOIE

Adrien Berlioz (Chignin, 73) 

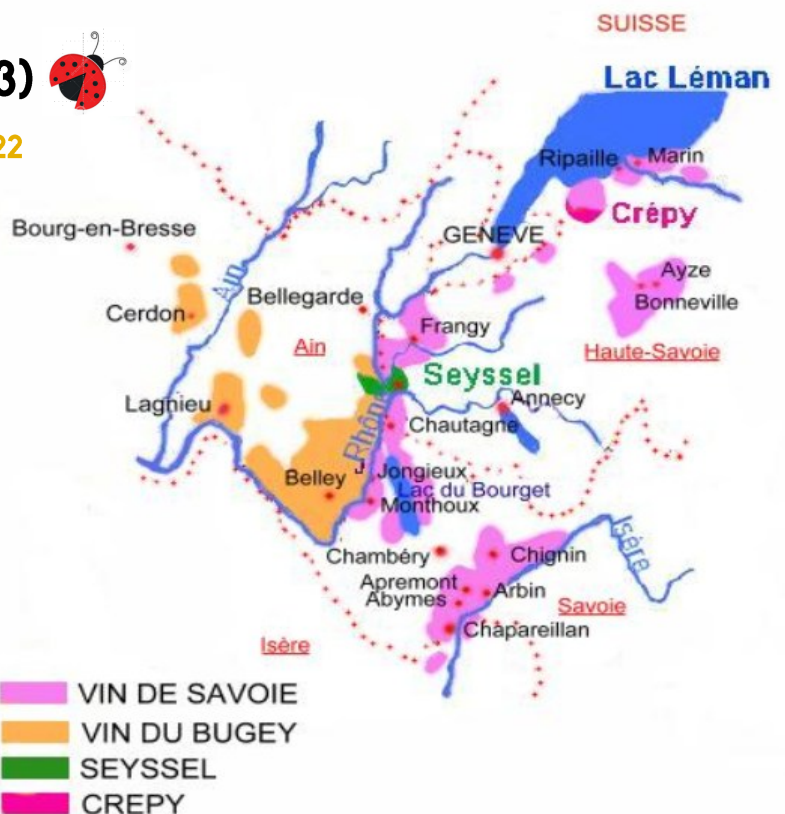
Chignin-Bergeron « Raipoumpou » 2022
75 cl 54 €

Cépages: Roussanne

Parcelle: Argilo-calcaire sur roche mère, exposition sud-ouest

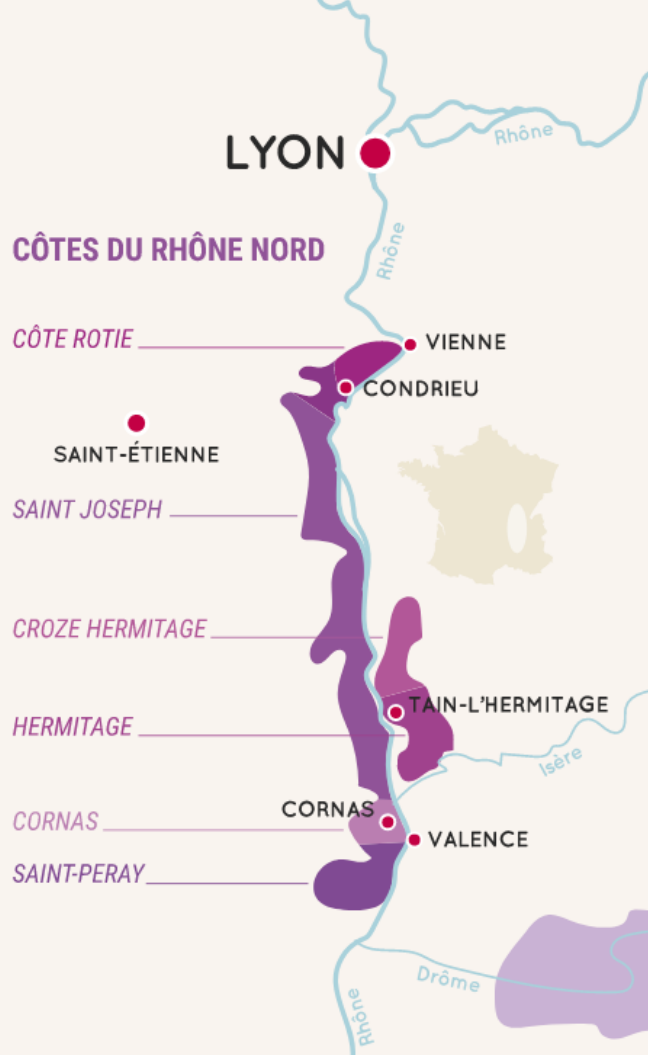
Vinification et élevage: Fermentation en levures indigènes en cuves inox, élevage en cuve

Dégustation: Vin Minéral et rond à la fois. Idéal pour les amateurs de vins frais avec du caractère.



Côtes du Rhône

Septentrionales Et Méridionales



RHONE

Domaine Jolivet (Saint Jean de Muzol, 07)



Saint Joseph « L'instinct » 2022

75 cl

48 €

Cépages: 100% Syrah sur 10 parcelles

Parcelle: Sols granitique avec quelques parties de loess en coteaux

Vinification et élevage: Cuvaion parcellaire de 21 jours en cuves inox avec remontage et pigeage.

Élevage en fûts et en demis muids pendant 12 mois.

Dégustation: Syrah épicée au nez, tanins fins et soyeux.

Les Bois Perdus (Aubignas, 07)



Sonatine 2022

75 cl

30 €

Cépages: 100 % Gamay (en achat de raisins)

Vinification et élevage: Vinification en Millefeuille pendant 18 mois, puis élevage en fûts pendant 18 mois.

Dégustation: Vin Fruité avec de la structure due à la cuvaion longue.

Aphrodite 2024

75 cl

32 €

Cépages: 50% syrah 50% grenache

Vinification et élevage: Les baies de syrah macèrent pendant la fermentation dans le jus de grenache pendant 10 jours environ. Élevage en cuve inox 6 mois

Dégustation: Vin très fruité, sensation de vin nouveau grâce aux baies de syrah travaillées en macération carbonique. C' est un glouglou qui sent bon le sud.

Domaine La Réméjeanne (Sabran, 30)



Côtes du Rhône « Les Arbousiers » 2024

75 cl

33 €

Cépages: 30% Roussanne, 30% Viognier, 20% Clairette, 10% Marsanne et 10% Bourboulenc

Parcelle: Lœss sur roche de grés clair, exposition est.

Vinification et élevage: Macération pelliculaire, puis pressurage. Vinification en cuve pendant 18 jours.

Élevage en cuve sur lies pendant 6 mois.

Dégustation: Nez floral délicat de la clairette, associé à la rondeur du viognier. Bouche ample mais équilibrée.

Côtes du Rhône « Un air de Réméjeanne » 2023

75 cl

28 €

Cépages: 70% Grenache, 30% Syrah

Parcelle: Lœss roche de grés clairs sur , Coteaux versant et sud

Vinification et élevage: Macération préfermentaire à froid de 5 jours. Fermentation en levures indigènes, élevage de 6 mois en cuve.

Dégustation: Notes de fruits rouges , vin frais et gouleyant pour un Rhône Sud.

Côtes du Rhône « Les Arbousiers » 2022

75 cl

33 €

Cépages: 60% Grenache, 40% Syrah

Parcelle: Lœss roche de grès clairs sur , Coteaux versant et sud

Vinification et élevage: Macération préfermentaire à froid, cuvaision d' un mois. Fermentation et élevage en cuve pendant un an.

Dégustation: Notes de fruits rouges légèrement caramélisés. Une touche de tabac frais donne de la fraîcheur. Vin équilibré et pas trop chaud pour la situation et le millésime

Côtes du Rhône « Figaro » 2023

75 cl

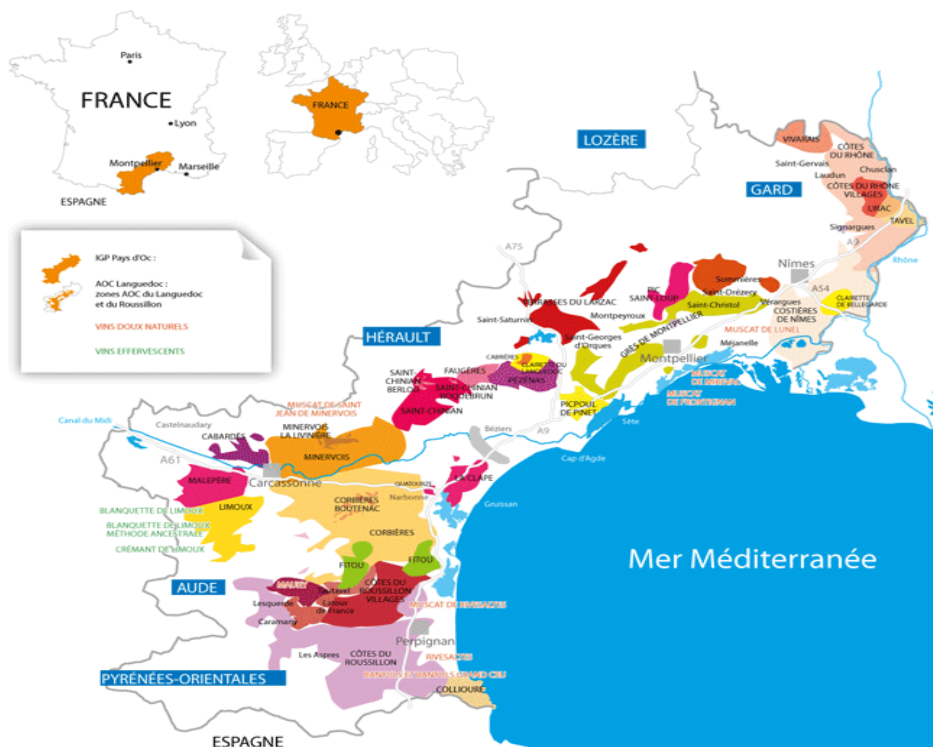
46 €

Cépages: Syrah

Parcelle: Grès calcaires fissurés, exposition sud

Vinification et élevage: Egrappage manuel, pigeage au pied. Cuvaison de 4 semaines et élevage en foudre pendant 12 mois.

Dégustation: Nez puissant de fruits noirs et notes fumées. Bouche ample et suave. Quelques notes boisées en finale.



Domaine des Murettes (La Caunette, 34)



Vin de France « Chœur de Fruit » 2023

75 cl

28 €

Cépages: Merlot, Syrah Cinsault

Parcelles: Calcaires siliceux

Vinification et élevage: Fermentation en cuve inox. Elevage en fûts de 9 mois.

Dégustation: Notes de Fruits à noyaux, légèrement mentholé. Une touche de cacao frais

Pétillant Naturel Pet Sec 2024

75 cl

26 €

Cépages: Muscat et Cinsault

Parcelle: Calcaire schisteux

Vinification et élevage: Fermentation en cuve inox, Mise en bouteille à mi-fermentation.

Dégustation: Vin fin et fruité, notes de fruits blancs. Jolies bulles.

SUD OUEST

Château Les Croisilles (Luzech, 46)



Cahors « Calcaire » 2022/23

75 cl

36 €

Cépages: 100% Malbec

Parcelle: Plateau calcaire, Assemblage de terroirs calcaires : kimméridgien, marneux.

Vinification et élevage: Eraflage, extraction par de légers pigeages et remontages journaliers

Macération de 30 jours à 28°C. Elevage: 18 mois en vieux futs de 225 litres

Dégustation: Cahors nouvelle génération, moins rustique que ces aînés, mais on retrouve tout de même la puissance et les tanins du malbec. Plus Puissant et concentré que Silice.

Vin de France « Le Sauvignon » 2023

75 cl

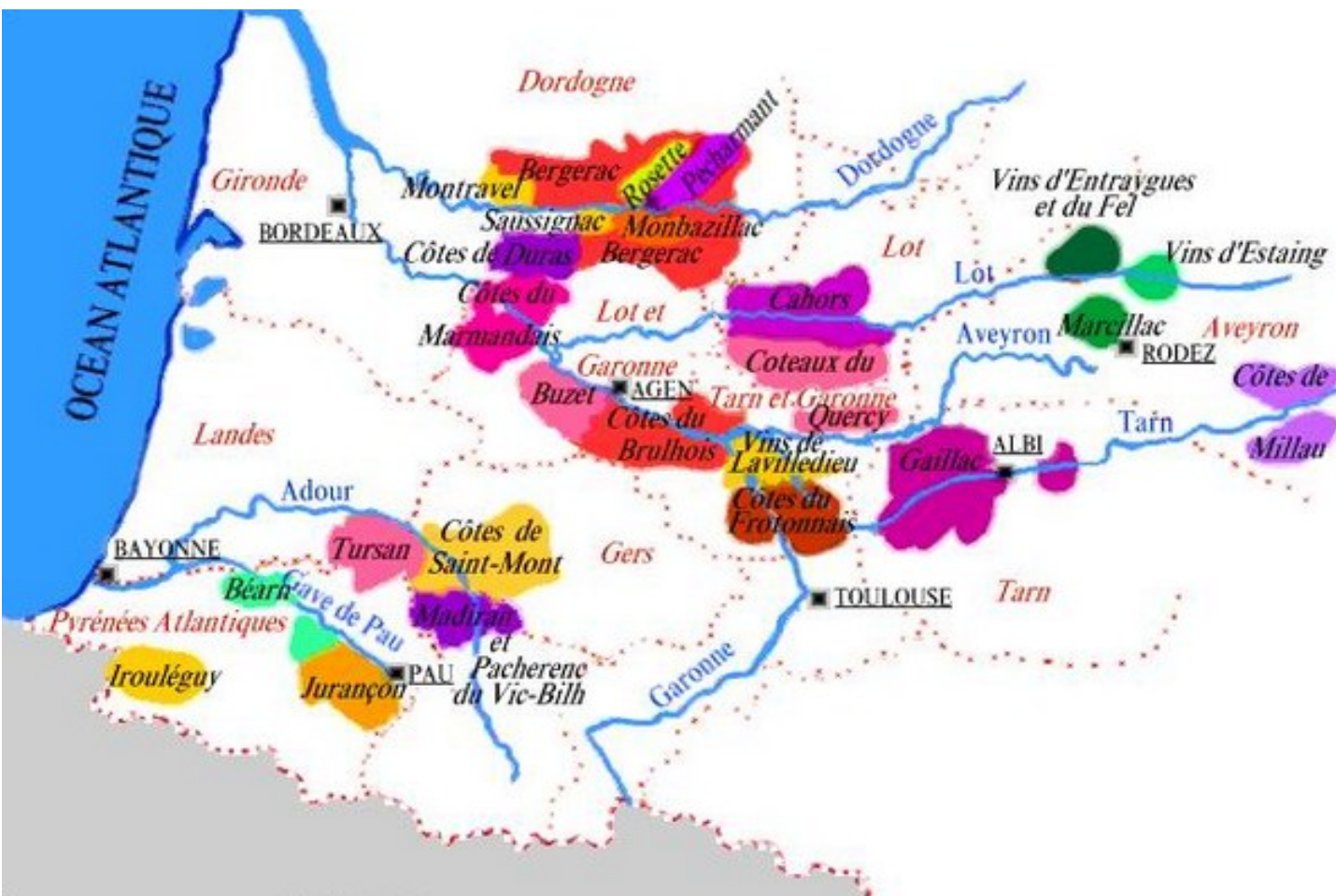
39 €

Cépages: 100 % Sauvignon

Parcelle: Calcaire Kimméridgien

Vinification et élevage: Pressurage direct puis débouillage à froid. Vinification et élevage en cuve inox

Dégustation: Vin charnu au bouquet caractéristique de buis, de bourgeon de cassis et de pamplemousse. Vin rafraîchissant idéal sur des poissons et des fruits de mers.



PROVENCE

Domaine des Escaravatiers (Puget sur Argens, 83)

Côtes de Provence Rouge « Cuvée Festival » 2020

75 cl

38 €

Cépages: 60% Syrah, 30% Grenache, 10% Mourvèdre

Parcelle: Argilo-calcaire, quelques veines de schiste

Vinification et élevage: Egrappage total, Fermentation en cuve inox, Elevage en fût de chêne d'un vin, Bouchon traditionnel en liège, Elevage en barriques françaises

Dégustation: Nez intense et suave aux notes de fruits noirs et de poivre. Quelques notes toastées et vanillées. Bouche complexe, tanins fondus et soyeux. Finale longue et persistante.

Domaine de la Navicelle (Le Pradet, 83)



Côtes de Provence « La Navicelle » 2024/25

75 cl

28 €

Cépages: Grenache, Syrah et Tibouren

Parcelle: calcaire

Vinification et élevage: Vinification en cuve inox thermo-régulée. Pas de fermentation malo-lactique, pour plus de fraîcheur.

Dégustation: Au nez, Les Agrumes côtoient la pêche blanche et le bourgeron de cassis. La bouche est fine et élégante. Belle finale sur la fraîcheur.



LES SPIRITUEUX

RHUMS 4 cl

DIPLOMATICO EXCLUSIVA Venezuela (Suave et Vanillé)-----	6,00 €
RON ESCLAVO République Dominicaine (Fruité et Rond)-----	7,00 €
PLANTATION XO La Barbade (Fruité et Epicé)-----	7,00 €
NAGA (Double Cask Aged) Indonésie (Epicé, Poivré)-----	7,50 €
LONGUETEAU Concerto (Puissant et aromatique mais velouté)-----	13,00 €

WISKYS 4 cl

CAOL ILA «Distillers Edition » Islay (Tourbé, légèrement fumé)-----	6,00 €
BUNNAHABHAIN Single Malt Islay (Fruité, Légèrement tourbé et lodé)-----	7,00 €
ISLE OF JURA 12 ans (Fruité et Rond)-----	7,00 €
THE CLASSIC LADDIE Bruichladdich Islay (Fin et Fruité)-----	6,00 €
TOGOUSHI Japon (Élégant et Fruité)-----	6,50 €
ARDBEG Ten (Tourbé)-----	8,00 €
TERRES BLEUES Château Chalon « Automne / Hivers » (Tourbé)-----	14,50 €
TERRES BLEUES Château Chalon« Printemps / Eté » (Fruité, Grains)-----	14,50 €

AUTRES SPIRITUEUX 4 cl

MENTHOLOGIE (Distillerie Guy)-----	6,00 €
LIQUEUR DE GINGEMBRE DE BOURGOGNE (Distillerie Magnenet)-----	5,00 €
EAU DE VIE DE FRAMBOISE (Brulerie du Revermont)-----	6,50 €
EAU DE VIE DE POIRE (Brulerie du Revermont)-----	7,00 €
EAU DE VIE DE GENTIANE (Brulerie du Revermont)-----	8,00 €
MARC DU JURA (Domaine Le Pieds sur Terre)-----	6,00 €
CHARTREUSE VERTE-----	8,00 €
COGNAC VSOP-----	8,00 €
ABSINTHE DOXA (Distillerie Magnenet)-----	9,00 €