

BLANCS DIVERS

Cuvée Gabriel (spécial fondue)	4.50
Vin pays d'Oc, cépage Chardonnay	4.90
Vin pays Gascogne Tariquet	5.20
Bourgogne Aligoté	6.90
Petit Chablis (Domaine Barat)	12.80
Pouilly Fumé (Domaine Maudry)	11.90
Meursault Violot	39.50
Condrieu Cuilleron petite côte	33.50
Sancerre Domaine Laporte	12.80
Saint Aubin 1er cru Bouton	23.90

LANGUEDOC—ROUSSILLON

Vin de Pays d'OC Merlot Cellier du Pic	4.00
Côteaux Languedoc rouge	4.90
Vin de Pays IGP rouge Mas de l'Oncle	8.50
Côte du Roussillon Domaine Boudau	8.80
Pic Saint-Loup Mas Saint-Hubert	9.60
Cuvée Denis—100 % Chenanson—Bio	13.00
Côte Catalane rouge Le Cirque	6.00
Pic Saint-Loup « Jules »	16.00

VINS BLANCS—pour Foie Gras et Desserts

Tariquet « Premières Grives »	9.00
Cadillac—Ch. Labatud Bouchard 2007	17.50

VINS D'ALSACE

Edelzwicker 100 cl	6.90
Sylvaner	5.40
Riesling	7.20
Gewurztraminer 2017	9.90
Pinot Gris 2017	8.20

VINS ROSES

Vin de Pays d'OC cépage Cinsault	4.20
Tavel Carte d'Or Cave de Tavel	8.80
Bordeaux rosé Château Haut-Rian	5.30
Côtes Provence Château Le Rouët	7.90
Côtes du Luberon Rosé	4.80
Côtes de Thongue	6.20

FONTAINE A VINS

5-10 litres. Vous permet de tirer le vin plusieurs semaines sans altération du vin.

ROUGE

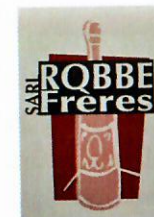
Vin de Pays du Gard 12° cave Euzet	
5 L 13€50	10 L 26€00
Vin de Pays OC cépage Grenache Vignerons du Pic	
5 L 15€50	10 L 30€00
Vin de Pays OC cépage Merlot cave Euzet	
5 L 15€50	10 L 30€00
Côtes du Ventoux AOC rouge Cellier de Marrenon	
5 L 18€00	10 L 35€00
Côtes du Rhône AOC rouge Chuslan	
5 L 23€50	10 L 46€00
Ardèche rouge Foncenne	
5 L 16€00	10 L 31€00
Vin de Pays IGP Côtes de Thongue	
5 L 19€50	10 L 38€00
Arbois rouge	
5 L 40€00	10 L 79€00

ROSE

Vins de Pays Gard Rosé	
5 L 13€50	10 L 26€00
Vin de Pays OC cépage Grenache	
5 L 16€50	10 L 32€00
Arbois Poulsard Lornet	
5 L 37€00	10 L 70€00

BLANCS

Blanc 13° table « fondue et cuisine » Type Rancio	
5 L 20€00	10 L 39€00
Vin de Pays OC cépage Chardonnay cave Euzet	
5 L 17€00	10 L 33€00
Arbois Blanc Lornet	
5 L 37€00	10 L 70€00



VINS FINS & TOUTES BOISSONS

Cave Robbe Frères

16 rue Damvauthier

25160 Saint Point Lac

Tél : 03 81 69 62 13

Email : sarlrobbefreres@orange.fr

www.cave-vins-doubs.fr



Nous proposons également la location de tables et bancs, tirage pression.

Rayon whisky, rhums, rhums arrangés,

Bières régionales et fûts de bière Perfect Draft.

A votre service du lundi après-midi au samedi

9H à 12H et de 14H à 18H30

Tous nos vins sont conditionnés en 75 cl. Sauf exceptions

VINS BLANCS D'ARBOIS ET DU JURA

	€
Jura blanc Cuvée Léonie Chardonnay 2016	8,00
Côtes du Jura Chardonnay Domaine Grand	10.90
Côtes du jura Clos des Grives bio	14.50
Etoile blanc Mont Bourgeau	13.90
Côtes du Jura Chardonnay Savagnin Berthet Bondet Bio	15.20
Pupillin Blanc « Benoît Paul »	10.50
Arbois Blanc Chardonnay Lornet Frédéric	10.00
Arbois Blanc Tradition Lornet Frédéric	13.20
Etoile Savagnin 2015	21.50
Savagnin Berthet bio	22.50

ROUGES ET ROSES D'ARBOIS ET DU JURA

	€
Pupillin Pinot Noir « Benoit Paul »	10.50
Arbois Pupillin Poulsard « Benoit Paul »	10.50
Arbois Poulsard Lornet Frédéric	10.00
Arbois Trousseau Lornet Frédéric	10.90
Côtes du Jura Culture Clos des Grives bio	14.50
Côtes Jura rouge Trio Berthet Bondet Bio	14.00

Vins de Pays Franche-Comté : Domaine Guillaume

Chardonnay 2019	9.50
Pinot Noir 2019	9.50
Chardonnay Vieilles Vignes 2019	14.00
Pinot Noir Vieilles Vignes 2019	14.00
Chardonnay Collection Réserve	20.50
Pinot Noir Collection Réserve	20.50

DIVERS - ARBOIS ET JURA

	€
Macvin Domaine Grand	21.50
Macvin : Frédéric Lornet	16.60
Vin de Paille—Lornet Frédéric—37,5 cl	27.00
Vin jaune Côtes du Jura Domaine Grand	33.50
Château Châlon Berthet Bondet 2011	42.50
Eau de Vie Marc du Jura—70 cl	24.60
Vin Jaune Frédéric Lornet 2009—70 cl. 2010	32.00

BEAUJOLAIS ET CRUS DU BEAUJOLAIS

	€
Beaujolais Villages Domaine Boulet	7.50
Brouilly Domaine Roches Bleues	10.50
Morgon DomainePassot	10.30
Juliéna Domaine David	10.20
Chiroubles Câteau de Rousset	10.70
Moulin à vent « Domaine du Pourpre »	10.90

VINS DE LA VALLEE DU RHONE

	€
Côtes du Luberon rouge Marrenon	4.70
Côtes du Rhône rouge Chusclan	5.40
Domaine du Grand Veneur bio	7.70
Vacqueras Jaume bio	12.90
Saint Joseph Cave de Tain	15.40
Châteauneuf du Pape bio	27.80
Crozes Hermitage, Cuilleron	17.00
Côtes Rôtie, Bassenan Cuilleron	39.90
St Joseph Pierre Sèche—Cuilleron	18.20
Cornas Rouge Cuilleron	31.50
Hermitage Rouge Cave de Tain	33.50
Rasteau Prestige	9.50
Gigondas Jaume bio	19.80

BOURGOGNE

	€
Bourgogne Passetoutgrain	6.90
Bourgognes Hautes-Côte Beaune Thevenot	13.90
Bourgogne Hautes-Côte Nuits Thevenot	14.50
Gevrey Chambertin La Platière Bio	38.20
Volnay Nuiton Beaunoy	25.50
Savigny Les Beaune Domaine Giboulot bio	23.90
Pommard rouge « la vache » Violot	39.80

COTES CHALONNAISES

	€
Bourgogne rouge Côte Châlonnaises	8.90
Givry domaine Deliance	13.90
Mercurey vieilles vignes domaine Juillot	19.80

VINS DE LA REGION BORDELAISE

Médoc Château Monnens Bio	11.50
Buzet rouge Tradition	8.20
Côtes de Franc Godart Bellevue	11.80
Côtes de Franc Château Puyanché	7.70
Château Haut Rian	6.90
Graves Château Respide	10.20
1er Côtes de Blaye « Château Cailleteaux »	8.90
Saint-Emilion Château Vieille Tour la Rose	12.10
Saint-Emilion Grand Cru Lapelletrie	16.30
Pauillac « Château Gaudin »	23.50
Margaux « Charme de Kirwan »	30.70
St-Julien Connétable de Talbot	39.80
Magnum Margaux « Charmes de Kirwan »	62.50
St Estephe Franck Phelan	29.50
Magnum « Château Respide »	32.50

CHAMPAGNE

	€
Serge Jumel, Blanc de Blanc, 1er cru	22.80
Joseph Perrier, Cuvée Royale (6e gratuite)	29.90
Joseph Perrier cuvée Victoria	49.50
Joseph Perrier rosé	39.50
« R » Ruinart coffret	49.70

**VINS MOUSSEUX ET PETILLANTS**

Blanc de Blanc Méthode Traditionnelle Jacquier	5.90
Crémant du Jura Byards	9.00
Crémant rosé Byards	10.50
Mousseux rosé 1/2 sec	5.70
Crémant du Jura Domaine Grand	12.00