



## La carte des vins

### Hôtel Restaurant LE TILLAU

*« Les bouteilles les plus prestigieuses commencent à exister au moment où on les vide entre amis »*

Paul Bocuse

*« On ne boit pas pour oublier, on déguste pour se souvenir »*

Philippe Faure Brac

*« Le vin doit être le cadre, le plat lui doit être le dessin »*

Alain Sanderens



## La sélection des vins aux verres

### Nos vins blancs

AOP Côte du Jura « Les Vignes Derrières »	D. G Overnoy	2018	9€
AOP Côtes du Jura « Savagnier »	D. Berthet Bondet	2017	12€
AOC côtes du Jura « Tradition »	D. Berthet Bondet	2019	11€
Beaujolais Villages « Marguerite »	Château Thivin	2019	10€
AOC Sancerre « Les Romains »	D. Fouassier	2018	12€

### Nos vins rouges

AOC Côtes du Jura « Côtes à Côtes »	D. La Touraize	2019	9€
AOP Hautes Côtes de Beaune	D. Pierre Boisson	2017	13€
AOC Côtes de Brouilly « Zaccharie »	Château Thivin	2019	10€

### Nos vins rosés

AOP Bandol	D. Les 3 Filles	2020	12€
------------	-----------------	------	-----

### Demi-bouteille

AOP Condrieu « Patience »	D. Christophe Pichon 2016		76€
------------------------------	---------------------------	--	-----



## Nos Champagnes

*L'instant d'une bulle...*

### Champagnes Blancs

#### AOP Champagne

Ambonnay Réserve Tradition	R&H Coutier		70€
Grand Cru Bouzy « Les Parcelles »	Pierre Paillard		90€
Cuvée « Terre Natale »	Huré Frères	2018	110€
Cuvée « Invitation »	Huré Frères		100€

### Champagnes rosés

#### AOP Champagne rosé

Ambonnay	R&H Coutier		80€
----------	-------------	--	-----

### A la coupe

#### AOP Champagne

Ambonnay Réserve Tradition	R&H Coutier		13€
----------------------------	-------------	--	-----

#### AOP Crémant du Jura

Rosé	D. G Overnoy		9€
------	--------------	--	----



## Le Vignoble Jurassien

Le vignoble du Jura s'étend sur plus de 1800 ha sur l'unique département du Jura.

La richesse de ce vignoble repose sur la variété de ces cépages autochtones, ainsi que sur les techniques d'élaborations multiples.

Vous pouvez y retrouver comme cépages : le chardonnay et le Pinot noir, empruntés aux Bourguignons. Le savagnin, le poulsard et le trousseau quant à eux, sont des cépages originaires de la région.

Les méthodes d'élaborations sont multiples, les vinifications de vins effervescents pour les crémants, de vins moelleux pour le vin de paille, de vins fortifiés pour le macvin et enfin la vinification « sans ouillage » pour l'inimitable vin jaune.

Arbois, Pupillin, Château Chalon ou Lons le Saunier font partis des villages viticoles qui ont créé la réputation d'un vignoble de montagne.

Bien évidemment nous imaginons tous ces vins étant les meilleurs alliés à table des produits de la région tel que le Comté, la saucisse de Morteau ou les morilles....

Néanmoins laissez-vous surprendre en accordant ces vins avec la cuisine de notre chef.

Le vignoble en agriculture biologique du Jura représente 17 % du vignoble bio en France, soit le 2ème vignoble en France.

Vous pouvez retrouver sur cette carte en vert, les références de domaines travaillant en agriculture biologique, biodynamique.



## Nos Vins du Jura

*Prenez le temps dans notre belle région...*

### Nos vins blancs

AOP Côtes du Jura

Savagnier	D. Berthet Bondet	2018	45€
Chardonnay « Charmille »	D. G Overnoy	2018	35€
Chardonnay « Vigne Derrière »	D. G Overnoy	2018	39€
Vin de Paille 37,5cl	D. G Overnoy	2014	65€
« Naturé »	D. Ratte	2018	33€
Chardonnay « Grand Curoulet »	D. Ratte	2018	35€
Chardonnay « Les Voisines »	D. de la Touraize	2018	25€

### Nos vins blancs oxydatifs

AOP Côtes du Jura

Tradition	D. Berthet Bondet	2015	43€
Savagnin « Sous Voile »	D. Berthet Bondet	2014	40€

### Nos vins rouges

AOP Côtes du Jura

« Les Corvées »	D. Ratte	2019	43€
« Côtes à Côtes »	D. de la Touraize	2019	30€



## Nos vins Jaunes

*Le vin qui apprend à être patient...*

Les vins de Château Chalon font partie des vins blancs les plus prestigieux de France. Château-Châlon est l'unique appellation du Jura à produire uniquement du vin jaune.

On raconte qu'un jour un diplomate autrichien aurait rétorqué à l'empereur Napoléon III que le meilleur vin du monde était produit dans son empire, dans un canton appelé Château Châlon.

Pour conserver l'image de marque et la qualité de ses vins, en 1958 les vignerons ont créé un comité de contrôle de l'AOC.

Ce comité a décidé certaines années d'interdire la production de vins suite aux mauvaises conditions climatiques. Il est donc impossible de trouver du vin de Château Chalon millésimé 1974, 1980, 1984 et 2001.

### AOP Château Chalon



Vin Jaune	62cl	D. Berthet Bondet	2008	225€
Vin Jaune	62cl	D. Berthet Bondet	2007	235€
Vin Jaune	62cl	D. Berthet Bondet	2004	252€
Vin Jaune	62cl	D. Berthet Bondet	2003	262€
Vin Jaune	62cl	D. Berthet Bondet	2002	269€
Vin Jaune	62cl	D. Berthet Bondet	2000	279€
Vin Jaune	62cl	D. Berthet Bondet	1997	299€
Vin Jaune	62cl	D. Berthet Bondet	1994	319€
Vin Jaune	62cl	D. Berthet Bondet	1992	359€



## Nos Vins d'Alsace et de Savoie

*Pour une promenade dans les hauteurs...*

### Nos vins blancs

AOC Alsace Pinot Gris Calcaire	D. Zind Humbrecht	2018		38€
AOC Riesling Roche Granitique Grand Cru Altenberg de Bergbieten	D. Zind Humbrecht D. Etienne Loew	2018 2019		42€ 52€
AOC Gewurztraminer Westhoffen Grand Cru Altenberg de Bergbieten	D. Etienne Loew D. Etienne Loew	2018 2017		34€ 45€
AOC Vin de Savoie Chignin Bergeron « Albinum »	D. Adrien Berlioz	2019		40€
AOC Vin de Savoie Chignin Bergeron « Raipoumpou »	D. Adrien Berlioz	2019		35€

### Nos vins rouges



AOC Pinot noir Westhoffen nature	D. Etienne Loew	2020		32€
IGP Vins de Allobroges « Améthyste »	D. des Ardoisières	2014		90€
AOC Vin de Savoie Mondeuse « Marie-Clothilde »	D. Adrien Berlioz	2019		45€



## Nos vins de la vallée de la Loire

*La douceur du temps...*

### Nos vins blancs

AOP Saumur				
« Yvonne »	Château Yvonne		2016	54€
« Yvonne »	Château Yvonne		2018	48€
Cour Cheverny				
« Romo »	D. Des Huards		2018	30€
« François 1er »	D. Des Huards		2016	45€
Vin de France				
« Initials BB »	D. Mosse		2015	90€
AOC Sancerre				
« Les Romains »	D. Fouassier		2018	45€
AOC Muscadet				
« La Pepie »	D. de la Pepière		2019	25€

### Nos vins rouges

AOP Anjou Villages				
Côte de la Houssaye	D. Ogereau		2014	48€
AOP Saumur Champigny				
« La Folie »	Château Yvonne		2018	40€





## Nos vins du Beaujolais

*Pour la nouveauté...*

### Nos vins rouges

AOP Côte de Brouilly « Zaccharie »	Château Thivin	2019	35€
AOP Julienas « Les 3 verres »	D. David-Beaupère	2018	33€
AOP Saint Amour	D. de FA 	2018	45€
AOP Morgon « Eponym »	D. Jean Foillard	2018	38€
AOP Chiroubles « Grille-Midi »	D. Pauline Passot	2018	35€

### Nos vins blancs

Beaujolais Village Blanc « Marguerite »	Château Thivin	2019	31€
--	----------------	------	-----



## Nos vins de Bourgogne

*Les « Climats » de Bourgogne s'ouvrent à vous ...*

### Nos vins blancs

AOP Bourgogne Chardonnay	D. Jean Marie Bouzereau	2016	48€
AOP Chablis 1 <sup>er</sup> Cru « Vaillon »	D. Jean Collet	2016	70€
AOP Saint Aubin 1 <sup>er</sup> Cru « En Montceau »	D. Larue	2016	80€
AOP Meursault	D. Jean Marie Bouzereau	2015	110€
AOP Puligny Montrachet « Les Enseignières »	D. Chavy Chouet	2015	100 €
1 <sup>er</sup> Cru « La Garenne »	D. Larue	2011	130€
AOP Charlemagne Grand Cru	D. La Vougeraie	2015	395€
AOP Chassagne Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru « Morgeot »	D. Bruno Colin	2015	120€
Margaux	D. Marc Colin	2016	100€
AOP Bienvenues Bâtard Montrachet Grand Cru	D. La Vougeraie	2014	620€
AOP Chevalier Montrachet Grand Cru	D. Vincent Girardin	2012	750€
AOP Mâcon Milly « Clos du Four »	D. du Comte Lafon	2016	70€
AOP Pouilly Fuissé « Mise en Bouche »	D. Eric Forest	2016	50€
« La Roche »	D. Eric Forest	2015	70€



### Nos vins rouges

AOP Côte de Nuits Villages « Les Vignottes »	D. Jean Jacques Confuron	2015	76€
AOP Fixin 1 <sup>er</sup> Cru « Les Hervelets »	D. Pierre Gelin	2014	95€
AOP Bonnes Mares Grand Cru	D. de La Vougeraie	2014	450€
AOP Nuits Saint Georges « Les Fleurières »	D. Jean Jacques Confuron	2015	93€
AOP Nuits Saint Georges 1 <sup>er</sup> Cru Clos des Forêts	D. d'Arlet	2011	265€
AOP Clos de la Roche Grand Cru	D. Dujac	2006	890€
AOP Chassagne Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru « Morgeot »	D. Justin Girardin	2016	98€
AOP Volnay	D. Glantenay	2015	97€
AOP Pommard	D. Justin Girardin	2014	90€
AOP Maranges	D. Justin Girardin	2018	46€
AOP Santenay Vieilles Vignes	D. Justin Girardin	2016	60€
AOP Monthélie 1 <sup>er</sup> Cru « La Taupine »	D. Florent Garaudet	2015	100€
AOP Givry 1 <sup>er</sup> Cru Salomon	D. Ludovic du Gardin	2015	80€
AOP Gevrey Chambertin « Clos Meixvelle »	D. Pierre Gelin	2015	90€

Prix net en Euros. TVA 20% incluse



## Nos vins de la Vallée du Rhône

*Sous les vents chauds du mistral...*

### Nos vins blancs

AOP Condrieu « Rouelle Midi »	D. Vallet	2016	70€
AOP Crozes-Hermitage « Un Matin »	D. Saint Clair	2016	45€
AOP Costières de Nimes	D. Clos des Centenaires	2016	35€
IGP Vacluse « Viognier »	D. Michel Gérin	2016	30€
AOP Saint- Peray « Harmonie »	D. Alain Vogé	2019	55€

### Nos vins rouges

AOC Saint Joseph « Multier »	D. Vallet	2017	45€
AOP Côte- Rotie « Les Triotes »	D. Garon	2016	110€
AOP Gigondas « Terrasse du Diable » « Les Pallières »	D. Brunier	2015	53€
AOC Côtes du Rhône	D. Elodie Balme	2019	28€
AOP Châteauneuf du Pape « Télégramme »	D. Vieux Télégraphe	2017	75€
« Clos des Papes »	D. Paul Avril	2014	170€
« Banneret »		2018	90€



## Nos vins de Provence, Languedoc Roussillon et Corse

*Les vignes ensoleillées du midi...*

### Nos vins rouges

AOP Côte du Roussillon Villages	D. Paul Meunier	2014	53€
VDP Bouches du Rhône	D. de Trévallon	2007	325€
AOP Patrimonio « Grotte di Solle »	D. Jean-Baptiste Arena	2019	48€
IGP Côtes Catalanes Rouge « Mon P'tit Python »	D. Olivier Pithon	2019	24€
AOC Cahors « B763 »	D. Fabien Jouves	2019	85€
AOC Cahors « Les Acacias »	D. Fabien Jouves	2019	45€
AOC Cahors « La Roque »	D. Fabien Jouves	2020	26€

### Nos vins blancs

AOP Patrimonio « Morta Maio »	D. Jean-Baptiste Arena	2020	47€
IGP Côtes du Roussillon Blanc « Mon P'tit Python »	D. Olivier Pithon	2019	23€

### Nos vins rosés

AOP Bandol	D. les 3 Filles	2020	35€
------------	-----------------	------	-----

Prix net en Euros. TVA 20% incluse



## Nos vins de Bordeaux

*Le tempérament de la Garonne et de la Dordogne...*

### Nos vins blancs

AOP Bordeaux Côtes de Francs	Ch. Les Charmes Godard	2016	45€
------------------------------	------------------------	------	-----

### Nos vins rouges

AOP Saint Emilion Grand Cru	Ch. Moulin St. Georges	2010	150€
--------------------------------	------------------------	------	------

AOP Pomerol	Vieux Château Certan	2007	300€
-------------	----------------------	------	------

AOP Pessac Léognan	Château Seguin	2012	88€
--------------------	----------------	------	-----

AOP Haut Médoc Cru Bourgeois	Château Sociando Mallet	2000	195€
---------------------------------	-------------------------	------	------

AOP Margaux 5 <sup>ème</sup> Cru Classé	Château Dauzac	2012	98€
--	----------------	------	-----

AOP Moulis Médoc Cru Bourgeois	Ch. Dutruch Gd. Pouieaux	2011	65€
-----------------------------------	--------------------------	------	-----

AOP Pauillac 5 <sup>ème</sup> Cru Classé	Château Ht. Batailley	2011	90€
---	-----------------------	------	-----

AOP Saint Estèphe	Château de Pez	2009	102€
-------------------	----------------	------	------



## Grands Formats

*Pour que le repas dure plus longtemps...*

### Nos vins blancs

AOP Puligny Montrachet « La Garenne »	D. Larue	2014	350€
AOP Vougeot 1er Cru Le Clos Blanc de Vougeot	D. La Vougeraie	2014	710€
Vin de France « Les Agudes »	D. Fabien Jouves	2020	45€

### Nos vins rouges

AOP Pessac Léognan	Château Seguin	2014	250€
AOP Saumur Champigny « La Folie »	Château Yvonne	2016	100€
AOP Lalande de Pomerol	Château Grand Ormeau	2009	350€
AOP Santenay Premier Cru « Clos Rousseau »	D. Justin Girardin	2016	160€
AOC Pinot noir Westhoffen nature	D. Etienne Loew	2020	60€



## Quelques raretés

*Pour rendre l'instant inoubliable*

### Nos vins blancs

AOP Meursault	D. Jean Michelot	1949	675€
AOP Corton Charlemagne	D. Bonneau de Martray	1988	425€
AOP Pessac Léognan	Château Haut Brion	2009	1950€
	Château Clos Haut Peyraguey	1923	1870€
AOP Sauternes			
1 <sup>er</sup> Cru Classé	Château Rieussec	1955	870€
1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé	Château Yquem	1942	3460€
	Château Suduiraut	1947	1950€
AOP Coteaux de Layon	Château du Breuil	1926	725€

### Nos vins rouges

AOP Gevrey Chambertin			
1 <sup>er</sup> Cru Les Beaux Bruns	D. Mortet	1990	600€
En Motrot	D. Mortet	2000	490€
IGP Pays de l'Herault	D. La Grange des Pères	2000	560€
AOP Pomerol	Château Evangile	1955	845€
AOP Saint Julien			
2 <sup>ème</sup> Cru Classé	Château Gruaud Larose	1945	2450€
AOC Morey Saint Denis			
Grand Cru Classé	Clos des Lambrays	1947	7590€

Prix net en Euros. TVA 20% incluse