

AUBERGE DE L'ABBAYE

Ambronay

LIVRE DE CAVE

Nos prix s'entendent TTC, service compris, « TVA 20%
et 10% sur les boissons non alcoolisées »

LES VINS BLANCS

BUGEY (AOC)

	75cl
Chardonnay du Bugey 2019, Sylvain Bois	23€
Roussette du Bugey 2019, Sylvains Bois	25€
Roussette de Seyssel, «Clos de la Peclette» 2019, Domaine Mollex	26€
Chardonnay cuvée « Lithos » 2018, Domaine d'Ici Là	28€
Chardonnay cuvée « Les Bonnes » 2018, Maison Bonnard	33€
Roussette de Montagnieu 2018, Maison Bonnard	33€
Altesse de Montagnieu 2017, Patrick Charlin	37€
Chardonnay « Romananche » 2018, Maison Bonnard	38€
Altesse de Montagnieu 2018, Domaine d'Ici Là	42€
Manicle « Cuvée de l'Amandier » 2020, Le Caveau Bugiste. « Elu Meilleur Chardonnay du Monde »	60€

CÔTES DU RHÔNE (AOC)

	75cl
Champagne Viognier 2019, Domaine Gérin, Vin de France	34€
Sablet 2020, Domaine de Piaugier	34€
Crozes Hermitage 2019, Etienne Pochon	46€
Viognier « Les Contours de Deponcins » 2018, Domaine Villard	48€
Crozes Hermitage 2020, Yann Chave	56€
Saint Joseph 2019, « Silice », Domaine Coursodon	64€
Crozes-Hermitage 2020, Domaine Graillot	65€
Saint-Joseph, 2018, Domaine Courbis	68€
Saint-Péray 2018, « La Belle de Mai », Jean-Luc Colombo	87€
Condrieu 2020, « Côte Chatillon », Patrick et Christophe Bonnefond	97€
Condrieu « La Combe de Mallevall » 2018, Domaine Ogier	125€
Condrieu 2017, « Amour de Dieu », Jean-Luc Colombo	131€
Châteauneuf-du-pape 2018, Domaine Saint Préfert	135€
Condrieu « Les Chaillées de l'enfer » 2016, Domaine Vernay	195€

Les vins blancs, suite.

BOURGOGNE (AOC)

	75cl
Viré-Clessé 2018, Domaine des deux roches	40€
Bourgogne Aligoté 2018, Domaine Carillon	46€
Montagny 1 ^{er} Cru 2018 "Les Burnins », Domaine Chantilly	56€
Saint-Véran 2017, Famille Thibert	56€
Rully Village 2016, Christophe Grandmougin	56€
Pouilly-Fuissé « Héritage » 2018, Famille Thibert	63€
Chablis 2019 « Rive Droite », Domaine Testut	64€
Chorey-Lès-Beaune 2017, Michel Gay	67€
Chablis « Vieilles-Vignes » 2017, Jean-Claude Bessin	67€
Saint-Aubin « Les Pucelles » 2018, Lamy-Pillot	74€
Saint-Romain Monopole 2017 « Clos sous le château », Domaine Bohrmann	75€
Saint-Aubin 1 ^{er} Cru « en Remilly » 2017, Domaine Bohrmann	86€
Pouilly-Loché 2016, Jules Desjourneys	101€
Rully 1 ^{er} Cru « Stellaris Campus" 2017, Christophe Grandmougin	101€
Meursault "Clos du cronin" 2016, Domaine Bohrmann	126€
Puligny-Montrachet 2016, Benoît Ente	210€
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru « Les Vergers » 2018, Lamy-Pillot	260€

JURA (AOC)

	75cl
Côtes du Jura 2011, Jean Bourdy	55€
Côtes du Jura « Savagnin » 2014, Jean Bourdy	73€
Vin de Paille, Côtes du Jura 2012, Jean Bourdy (37,5cl)	124€

Les vins blancs, suite.

ALSACE Domaine Marcel Deiss (AOC) « Découverte » Bio

	75cl
Alsace 1 ^{er} Cru Bergheim 2014 « Rotenberg »	
Complantation Riesling et pinot gris	94€
Alsace 1er Cru Bergheim 2015 « Grasberg »	
Complantation Riesling, pinot gris et gewürztraminer	105€
Alsace 1er Cru Bergheim 2013 « Burg »	
Complantation de tous les cépages	105€

GRIGNAN-LES-ADHEMAR Domaine de Grangeneuve (AOC)

	75cl
Les Dames Blanches du Sud 2020, Henri Bour	22€
Viognier 2019, Henri Bour	51€

LOIRE (AOC)

	75cl
Sancerre « Cuvée Mercy Dieu » 2019, Domaine Bailly Reverdy	40€
Pouilly-Fumé « Pétram » 2020, Domaine du Bouchot	42€
Au Savennières cuvée Fidès 2016, Domaine Eric Morgat	140€

VIN DE PAYS ALPILLES

	75cl
Cuvée de la Stèle 2019, Mas de la Dame	34€
Coin caché 2017, Mas de la Dame	67€

I.G.P COLLINE DE LA MOURE

	75cl
Ametlièr 2019, Domaine de Stony	23€
Fioretti 2018, Domaine de Stony	26€

Les vins blancs, suite.

COTEAU DU LANGUEDOC (AOC)

	75cl
Château Puech-Haut « Tête de Bélier » 2017	69€

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGE CARAMANY (AOC)

	75cl
Mastrio 2012, Domaine Paetzold	62€

Nos « bouteilles cachées » en Côtes du jura blanc, Jean Bourdy

Millésime 1904	2550€
Millésime 1942	1750€

LES VINS ROUGES

BUGEY (AOC)

	75cl
Pinot du Bugey 2019, Sylvain Bois	25€
Mondeuse de Montagnieu 2015, Patrick Charlin	32€
Mondeuse de Montagnieu 2017, Maison Bonnard	33€
Mondeuse cuvée « La Croisette » 2018, Domaine d'Ici Là	37€
Manicle « La Truffière » 2019, Le Caveau Bugiste	60€

BOURGOGNE (AOC)

	75cl
Mercrey « Vieilles Vignes » 2016, Domaine Garrey	63€
Chorey-lès-Beaune 2016, Michel Gay	65€
Givry 1er Cru « Clos Jus » 2018, Domaine Ragot	68€
Volnay 2017, Domaine Bouzereau	75€
Savigny-lès-Beaune 1 ^{er} Cru « Serpentières » 2016, Michel Gay	105€
Saint-aubin 1 ^{er} Cru « Les Castets » 2018, Domaine Lamy-Pillot	88€
Beaune-Grèves 1 ^{er} Cru 2015, Michel Gay	91€
Aloxe-Corton « Vieilles Vignes » 2016, Michel Gay	105€
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru « Morgeot » 2017, Domaine Lamy-Pillot	135€
Morey-Saint-Denis 2018, Domaine Perrot-Minot	295€

CÔTES DU RHÔNES (AOC)

	75cl
Syrah 2018, Patrick et Christophe Bonnefond	29€
Crozes Hermitage « Le Rouvre » 2019, Yann Chave	47€
Gigondas 2016, Domaine de Piaugier	52€
Crozes-Hermitage « Papillon » 2019, G. Robin	52€
Côtes du Rhône « Clos Beatus » 2019, Domaine Saint-Préfert	54€

Les vins rouges, suite.

CÔTES DU RHÔNES (AOC), suite

Saint-Joseph 2019 « Silice », Domaine Coursodon	64€
Saint-Joseph 2019, Domaine Courbis	68€
Saint-Joseph 2018, Domaine Gripa	75€
Châteauneuf-du-pape 2018, Domaine de St Préfert	76€
Côte-Rôtie 2017, Patrick et Christophe Bonnefond	101€
Côte-Rôtie « Mon Village » 2018, Domaine Ogier	115€
Côte-Rôtie « Champin Seigneur » 2018, Domaine Gerin	115€
Côte-Rôtie « Gallet blanc » 2018, Domaine Villard	115€
Cornas 2017 « Les Terres Brûlées », Jean-Luc Colombo	135€
Hermitage « Le Rouet » 2017, Jean-Luc Colombo	142€
Côte-Rôtie « Olea » 2017, Domaine Jasmin	150€
Saint-Joseph 2018, Jean-Louis Chave	155€
Saint-Joseph 2014, Domaine Gangloff	174€
Côte-Rôtie 2014, Domaine Gangloff	280€

JURA (AOC)

	75cl
Côtes du Jura 2017, Jean Bourdy	40€

BEAUJOLAIS (AOC)

	75cl
Brouilly 2019, Tano Péchard	45€
Canicule « Elu meilleur Syrah du Monde »	45€

LOIRE (AOC)

	75cl
Saumur-Champigny Tuffe 2019, P.Vatan	40€
Sancerre « Cuvée Mercy Dieu » 2017, Domaine Bailly Reverdy	65€

Les vins rouges, suite.

GRIGNAN LES ADHEMAR, Domaine Grangeneuve (AOC)

	75cl
Tentation de la Marquise 2019, Henri Bour	25€
Terre d'Epices 2019, Henri Bour	43€
Syrattitude 2016, Henri Bour	45€
La Truffière 2019, Henri Bour	46€

BORDEAUX (AOC)

		75cl
Château Petit Bocq 2003	Saint Estèphe	130€
Château Petit Bocq 2002	Saint Estèphe	142€
Château La Ganne 2014	Pomerol	76€
Château La Ganne 2001	Pomerol	150€
Château La Ganne 2000	Pomerol	165€
Château La Ganne 1989	Pomerol	295€

COTEAUX DU LANGEDOC (AOC)

	75cl
Château Puech-Haut « Tête de Bélier » 2017	60€

L.G.P COLLINE DE LA MOURE

	75cl
Garance 2015, Domaine de Stony	29€
Kermès 2014, Domaine de Stony	39€

BAUX DE PROVENCE (AOC)

	75cl
Cuvée Gourmande 2019, Mas de la Dame	28€
Cuvée de la Stèle 2015, Mas de la Dame	47€
Le Vallon des Amants 2018, Mas de la Dame	57€
Coin Caché 2019, Mas de la Dame	65€

Les vins rouges, suite.

FAUGERES (AOC)

	75cl
« Le Songe de l'Abbé », Abbaye Sylva Plana 2016	42€
« La Part du Diable » Abbaye Sylva Plana 2016	135€

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGE CARAMANY (IGP)

	75cl
Cazottes 2015, Domaine Paetzold	39€
Mastrio 2014, Domaine Paetzold	66€

Nos « bouteilles cachées » en Côte du Jura rouge, Jean Bourdy

Millésime 1915	1850€
Millésime 1947	1550€

LES VINS ROSES

	75cl
A.O.C Baux de Provence « Rosé du Mas » 2020, Domaine du Mas de la Dame	40€

LES CHAMPAGNES

	75cl
Soutiran Brut, Cuvée Alexandre 1 ^{er} Cru	80€
Soutiran Grand Cru Ambonnay Brut « Collection Privée »	105€
Philipponnat Royale Réserve Brut	110€
Laurent-Perrier « La Cuvée » Brut	125€
Besserat de Bellefon « Cuvée des Moines » Brut Rosé	135€
Bollinger Brut « Spécial Cuvée »	145€

LES VINS DE DESSERT

Pressurage de Décembre 2012	37,5cl
Vendange tardive d'Altesse du Bugey, Patrick Charlin	48€
Lumière d'Automne 2016	50cl
Muscat de Frontignan, Domaine de Stony	52€

LES VINS DU BUGEY (AOC) Pétillants

Montagnieu (méthode traditionnelle), Patrick Charlin	29€
Cerdon Bio, Renardat-Fache 2019	32€
Cerdon Bio, Raphaël Bartucci 2019	32€

NOTRE SELECTION DE VINS AU VERRE (12cl)

(Nous consulter pour de plus amples propositions)

Nos vins blancs

Chardonnay « Les Bonnes » 2018, Maison Bonnard	8€
Manicle 2019, « L'Amandier », Caveau Bugiste	12€
Condrieu 2018, Patrick et Christophe Bonnefond	18€

Nos vins rouges

Mondeuse 2018, « La Truffière », Caveau Bugiste	12€
Pomerol 2014, Château La Ganne	18€

Notre vin rosé

A.O.C Baux de Provence « Rosé du Mas » 2020, Domaine du Mas de la Dame	10€
---	-----

Notre vin de dessert

Pressurage de décembre 2012, Patrick Charlin	12€
--	-----

LES APERITIFS

Apéritif « Maison »

14€

Cocktail Camille

Sirop de fleurs de sureau, jus de citron Kalamansi et Montagnieu P.Charlin

Apéritifs classiques

Bière blonde « Rivière d'Ain » (33cl), Brassage artisanal à l'ancienne 9€

Bière blanche « Thou » (33cl), Brassage artisanal à l'ancienne 9€

Kir au Chardonnay du Bugey (12cl) 10€

Coupe de Champagne (12cl) 14€

Kir Royal (14cl)

Crème de cassis et champagne Soutiran Alexandre 1^{er} Cru brut 16€

Nos jus de fruits artisanaux, Patrick Font (25cl)

8€

Citron vert et gingembre, Passion et menthe, tomate, carotte, orange blonde, fraise, cassis noir de Bourgogne, pamplemousse rose, pomme, abricot, ananas, litchi, framboise, poire William, citron, mangue sauvage, raisin rouge

NOTRE SELECTION DE WHISKY

4cl

« Talisker 10 » 45,8°, single malt scotch whisky (Isle of Skye). Whisky volcanique, sec et épicé, iodé et fume, avec une note finale de poivre blanc

12€

« Glenfidich 18 » 40°, single malt scotch whisky. Speyside, vieilli en fûts de sherry. Il révèle des notes de noix fraîche. Le nez est vanillé et floral.

16€

« Johnny Walker Blue Label » 40°, blended scotch whisky. Complexe, intense et fruité, le nez est boisé et légèrement fumé. Palais intense de fruits secs et de chocolat amer. La finale est tourbée et épicée.

25€

« Chivas 25 » 40°, blended scotch whisky. Nez d'abricot et d'amande, légèrement épicé. La bouche finale nous amène dans les sous-bois.

30€

« Dalmore King Alexander » 40°, single malt scotch whisky. Il est vieilli en fûts de sherry et présente des notes d'orange et de citron. La bouche est boisée et miélée.

32€

L'EAU CRYO*

Sélectionnée par les chefs exigeants, l'eau de dégustation Cryo, très neutre, met en valeur les arômes des vins et les saveurs des plats.

Pas de transport ni de stockage, réduction des emballages et du verre perdu, dans une démarche éco-responsable, l'eau Cryo est produite à la demande, pour une « eau vitalisée », aux qualités organoleptiques remarquables.

Elle est servie dans un flacon élégant et sobre de 75cl :

- | | |
|----------------------------|----|
| - Cryo délicatement plate | 5€ |
| - Cryo finement pétillante | 5€ |

* Eau rendue potable par traitements

LES BOISSONS CHAUDES

LES CAFES

6€

Pur arabica

Nepal Lamjung. Ce café à la texture veloutée et aux notes de pain grillé se compose uniquement de grains d'Arabica rares et récoltes à la main sur les pentes de l'Himalaya Népalgis

Décaféiné, origine Amérique du Sud, Arabica et Robusta aux notes de céréales grillées et saveur subtile de cacao

LES INFUSIONS D'OLIVIER ROELLINGER

6€

Songe de nuit

Verveine, citronnelle, sauge

Rêve d'étoiles

Fenouil, réglisse, carvi, menthe et anis vert

Vent de Lune

Hibiscus, menthe, lavande, gingembre

NOS THES MARIAGE FRERES

6€

French blue

Earl Grey Impérial au parfum de bergamote

LES DIGESTIFS

4cl

Eaux de vie blanches, Miclo

Poire William, Framboise sauvage, Kirsh 12€

Sélection de Chartreuse :

Chartreuse Verte 8€

Chartreuse jaune 8€

Chartreuse Verte 1605 10€

Chartreuse Jaune Cuvée « M.O.F » 12€

Chartreuse Jaune Cuvée du 9^{ème} Centenaire 14€

Chartreuse Liqueur d'Elixir 16€

Chartreuse « Liqueur du Foudre 147 » 18€

Cognac Grande Champagne, Raymond Ragnaud :

« Vieille Réserve » 14€

« XO » 20€

« Hors d'Âge » 32€

Armagnac Dartigalongue 1962 42€

Armagnac Dartigalongue 1969 38€

Sélection de Rhum :

Arrangés de Ced' (fûts de Cognac), Vanille, Macadamia 10€

Ophimus 15ans (République Dominicaine) 15€

Musalem 23ans (République Dominicaine) 15€

Ron Zacapa 23ans (Guatemala) 20€

Angostura 1787 (Trinidad et Tobago) 22€

Ron Zacapa XO (Guatemala) 25€