



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

« Savagnier »

D. Berthet Bondet

2020 12€

« Tradition »

D. Berthet Bondet

2018 13€

AOP Arbois

« Les Voisines »

D. La Touraize

2020 10€

Beaujolais Villages

« Marguerite »

Château Thivin

2020 12€

Nos vins rouges

AOC Côtes de Brouilly

« Zaccharie »

Château Thivin

2020 13€

AOP Cahors

« La Roque »

D. Fabien Jouves

2020 13€

AOP Côtes du Jura

« Pinot Noir »

D. Overnoy

2020 11€

Nos vins rosés

AOP Bandol

Côtes de Provence

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

Cuvée « Grande réserve » Premier Cru	M. Vilmart & Cie	52€
Cuvée « Dosage Zero »	M. Ployez-Jacquemart	65€
Cuvée « Blanc de Blancs »	M. Drappier	75€
Cuvée « Tradition » Grand Cru	M. R&H Coutier	80€
Cuvée « Les Vignes de la Vallée »	M. Dehours & Fils	95€
Cuvée « Grande réserve »	M. Dehours & Fils	125€
Cuvée « Blanc de Blancs »	M. Deutz	130€

Champagnes rosés

AOP Champagne rosé

Cuvée « Ambonnay »	M. R&H Coutier	80€
Cuvée « Rubis » Premier Cru	M. Vilmart & Cie	68€

Cidre

Cidre Brut Gastronomique

« Jurassique » Pays d'Auge	D. Antoine Marois	30€
----------------------------	-------------------	-----

Crémants

AOP Crémant du Jura

Crémant Blanc Brut Nature	D. G Overnoy	40€
---------------------------	--------------	-----

AOP Crémant d'Alsace

Crémant Blanc Brut	D. Léon Beyer	45€
--------------------	---------------	-----

A la coupe

AOP Champagne

Cuvée « Blanc de Blancs »	M. Drappier	15€
Ambonnay Réserve Tradition	R&H Coutier	13€

AOP Crémant du Jura

Crémant Blanc Brut Nature	D. G Overnoy	10€
---------------------------	--------------	-----



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 comme 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

Savagnin « Savagnier »	D. Berthet Bondet	2020	45€
Chardonnay « Charmille »	D. G Overnoy	2019	35€
Vin de Paille 37,5cl	D. G Overnoy	2014	65€

AOP Arbois

Savagnin « Naturé »	D. Ratte	2018	40€
Chardonnay « Grand Curoulet »	D. Ratte	2018	35€
Chardonnay « Les Voisines »	D. de la Touraize	2020	35€

Vin de France

« Fresh Impression »	D. Patrice Beguet	2020	36€
----------------------	-------------------	------	-----

Vin blanc de macération (Vin Orange)

Vin de France

« Jean passe à l'Orange »	D. Julien Crinquand	2020	55€
---------------------------	---------------------	------	-----

Nos vins blancs oxydatifs

AOP Côtes du Jura

Tradition	D. Berthet Bondet	2018	43€
Savagnin « Sous Voile »	D. Berthet Bondet	2018	40€

AOP Arbois

Chardonnay « Amonites »	D. de la Touraize	2019	42€
-------------------------	-------------------	------	-----

Nos vins rouges

AOP Côtes du Jura

Poulsard	D. G Overnoy	2020	35€
Pinot Noir	D. G Overnoy	2020	35€



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

AOP Alsace Pinot Gris

Pinot Gris	D. Leon Beyer	2017	38€
“Roche Calcaire”	D. Zind Humbrecht	2020	40€

AOP Riesling

“Muschelkalck”	D. Zind Humbrecht	2019	35€
“Roche Roulée”	D. Zind Humbrecht	2019	42€
Grand Cru Altenberg de Bergbieten	D. Etienne Loew	2019	52€

AOP Gewurztraminer

« Westhoffen »	D. Etienne Loew	2018	34€
Gewurztraminer	D. Leon Beyer	2019	38€
« Roche Calcaire »	D. Zind Humbrecht	2020	40€
Grand Cru Altenberg de Bergbieten	D. Etienne Loew	2017	45€

AOP Sylvanner

« Vérité »	D. Etienne Loew	2020	38€
------------	-----------------	------	-----

AOC Vin de Savoie Chignin Bergeron

« Albinum »	D. Adrien Berlioz	2019	40€
« Raiponmpom »	D. Adrien Berlioz	2019	42€

Vin blanc de macération (Vin Orange)

AOP Alsace

« OMaGy »	D. Etienne Loew	2020	45€
-----------	-----------------	------	-----

Nos vins rouges

IGP Vins de Allobroges

« Améthyste »	D. des Ardoisières	2014	90€
---------------	--------------------	------	-----

AOP Vin de Savoie Mondeuse

« Marie-Clothilde »	D. Adrien Berlioz	2019	45€
---------------------	-------------------	------	-----

Vin de France

« Gamay »	D. Jean C. Pellerin	2020	35€
-----------	---------------------	------	-----



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€
« Poil de Lièvre »	D. Bobinet	2020	37€

AOP Cour Cheverny

« François 1er »	D. Des Huards	2016	45€
------------------	---------------	------	-----

Vin de France

« Initials BB »	D. Mosse	2015	90€
-----------------	----------	------	-----

AOP Muscadet

« La Pepie »	D. de la Pepière	2020	35€
« Taurus »	D. de l'Ecu	2018	45€

Nos vins rouges

AOP Anjou Villages

Côte de la Houssaye	D. Ogereau	2014	48€
---------------------	------------	------	-----

AOP Saumur Champigny

« Hanami »	D. Bobinet	2020	37€
------------	------------	------	-----

Vin de France

« Lulu Berlu »	D. »Garo'Vin » C. Garreau	2019	31€
----------------	---------------------------	------	-----

Pétillant Naturel

Vin de France

« Somnambules »	D. »Garo'Vin » C. Garreau	2020	30€
-----------------	---------------------------	------	-----



Nos vins du Beaujolais

Pour la nouveauté...

Nos vins blancs

Beaujolais Village Blanc « Marguerite »	Château Thivin	2020	31€
Beaujolais Blanc	Château de Lavernette	2018	35€

Nos vins rouges

AOP Côte de Brouilly « Zaccharie »	Château Thivin	2019	35€
Vin de France « Metro, Boulot, Beaujot »	D. des Canailles	2020	30€
AOP Morgon « La Chanaise »	D. Dominique Piron	2018	40€



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 ^{er} Cru « Vaillon »	D. Jean Collet	2016	70€
AOP Saint Aubin 1 ^{er} 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 ^{er} Cru « La Garenne »	D. Larue	2011	130€
AOP Charlemagne Grand Cru	D. La Vougeraie	2015	395€
AOP Chassagne Montrachet 1 ^{er} 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 ^{er} 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 ^{er} Cru Clos des Forêts	D. d'Arlot	2011	265€
AOP Clos de la Roche Grand Cru	D. Dujac	2006	890€
AOP Chassagne Montrachet 1 ^{er} 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 ^{er} Cru « La Taupine »	D. Florent Garaudet	2015	100€
AOP Givry 1 ^{er} Cru Salomon	D. Ludovic du Gardin	2015	80€



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 Saint-Peray « Harmonie »	D. Alain Vogé	2019	55€
Vin de France « Recto Verso »	D. Les Accoles	2019	35€
IGP des collines Rhodaniennes « Viognier »	D. Les Bruyères	2019	35€

Nos vins rouges

AOP Crozes-Hermitage Crozes-Hermitage "Papillon"	D. Alain Graillot D. Gilles Robin	2019 2021	65€ 40€
AOP Saint Joseph « 350 M »	D. Les Bruyères	2020	60€
AOP Côte-Rotie « Les Triotes »	D. Garon	2016	110€
AOP Gigondas « Les Roches Alpines »	D. Brunier	2015	53€
AOP Cornas « Vieille Vigne »	D. Alain Vogé	2017	120€
AOP Châteauneuf du Pape « Télégramme » « Clos des Papes »	D. Vieux Télégraphe D. Paul Avril	2017 2014	75€ 170€
AOP Côte du Rhône Village	D. Elodie Balme	2020	35€
IGP Ardèche « Gryphe »	D. Les Accoles	2017	32€



Nos vins de Provence, Languedoc Roussillon et Corse

Les vignes ensoleillées du midi...

Nos vins rouges

Vin de France « Soif d'Ailleurs »	D. Fabien Jouves	2020	30€
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	30€
AOP Cahors « B763 »	D. Fabien Jouves	2019	85€
AOP Cahors « Les Acacias »	D. Fabien Jouves	2019	45€
AOP Cahors « La Roque »	D. Fabien Jouves	2020	35€

Nos vins rosés

AOP Bandol	D. les 3 filles	2020	45€
-------------------	-----------------	------	-----



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 ^{ème} Cru Classé	Château Dauzac	2012	98€
--	----------------	------	-----

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

AOP Pauillac 5 ^{ème} 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 Jouvès	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 ^{er} Cru Classé	Château Rieussec	1955	870€
1 ^{er} 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 ^{er} 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 ^{ème} Cru Classé	Château Gruaud Larose	1945	2450€
AOC Morey Saint Denis			
Grand Cru Classé	Clos des Lambrays	1947	7590€