

CARTE DES VINS



Nos apéritifs

Coupe de Champagne (12cl)	9.80
Coupe de Crémant (12cl)	5.10
Kir vin blanc Edelzwicker (12cl)	3.70
Kir Lorrain (12cl)	5.70
Kir de Crémant (12cl)	5.50
Kir royal (12cl)	10.00
Pastis 51, Ricard (2cl)	3.60
Martini, Guignolet, Dubonnet (4cl)	3.50
Campari, Cynar (4cl)	5.30
Campari orange ou soda (6cl)	6.30
Porto, Suze (4cl)	3.40
Pineau des Charentes, Muscat, Xérès (4cl)	3.60
Tequila, Gin, Vodka (4cl)	6.30
Tequila, Gin, Vodka avec accompagnement (4cl)	7.30
Crillon des Vosges (12cl)	7.20
Cocktail « Le sauvageon » (12cl)	4.90
Le foin de nos montagnes (12cl)	5.00

Nos bières

	Demi (25cl)	Baron (50cl)
A la pression		
Leffe blonde	4.10	7.50
Hoegaarden blanche	4.80	7.80
Warsteiner blonde	3.90	6.80
Leffe Ruby	4.90	7.90
Bière du Darou	4.90	7.90
Panaché	3.90	6.80
Amer, Cynar, Picon bière	5.00	8.00
En bouteilles		
Bière sans alcool (25cl)		3.90
Leffe brune (33cl)		6.00
Artisanales (33cl)		
La Bière du Poilu (ambrée)		6.60
La Madelon Mirabelle (blanche)		6.60
La Madelon (ambrée)		6.60
La Madelon (IPA)		6.60
La Madelon (noire)		6.60
La Madelon (cerise)		6.60
Kill beer (blonde)		6.60

Prix nets en euros, service compris

Nos boissons sans alcool

Vittel (25cl)	2.90	Diabolo (25cl)	3.70
Perrier (33cl)	3.80	Orange ou citron pressé	6.00
Vittel (50cl)	3.30	Pur jus de pomme bio	4.50
San Pellegrino (50cl)	3.90	Nectar mirabelle	4.50
Vittel (1L)	4.30	Pur jus de tomate	4.50
San Pellegrino (1L)	6.00	Nectar rhubarbe	4.50
Séquoia gazeuse (75cl)	3.20	Nectar de griotte	4.50
<i>(eau rendue potable par filtration)</i>		Jus de fruit bouteille	3.60
Soda	3.70	<i>Orange, Pamplemousse, Ananas</i>	

Nos vins au verre (10cl)

Vins rouges

Alsace pinot noir, Lorentz	3.80
Les collines de Laure syrah, J.L Colombo	4.30
Ventoux, Armand Dartois	3.80
Bordeaux « Château du Barail »	4.50
Touraine gamay, J. Verdier	3.00

Vins blancs

Alsace Pinot gris, Zeyssofff	3.50
Touraine sauvignon blanc, M. Laurent	2.80
Les collines de Laure, J.L. Colombo	4.30
Macon Blanc, Fessy	5.30
Domaine du Tariquet premières grives « vin moelleux »	4.40

Vin rosé

Alsace pinot gris rosé, Zeyssofff	4.50
-----------------------------------	------

Nos vins rosés

	75cl	37.5cl
LORRAINE		
Côte de Toul vin gris « Empreintes », Lelièvre	29.00	18.00
ALSACE		
2019 Pinot gris rosé, Zeyssof	28.00	
COTE DU RHONE		
2019 Fontenille “Luberon”	25.00	
2018 Tavel “Les Messilons”	29.00	17.00 (2017)
PROVENCE		
2018 Côte de Provence « Rosé de Sophie »	24.00	17.50
2018 Coteaux d’Aix « Vallon des Glauges »	29.00	24.00 (50cl)
DIVERS		
2019 Costière de Nîmes	21.00	
2013 Buzet « Le Lys »	26.00	
IGP « Sable de la Camargue »		
Vignoble des Embrins « Vin Bio »	23.00	
Terra Nativa « Ile de Beauté » IGP	20.00	
2020 IGP Pays d’Oc « Grand Courtade l’Instant »	26.00	
LOIRE		
2015 Sancerre Grande Reserve, M. Laurent	30.00	
2015 Chinon « Marie Justine », Baudry & Dutour	25.00	

Nos vins blancs

	75cl	37,5cl	50cl
ALSACE			
Grands crus			
2017 Riesling BIO Kanzlerberg grand cru, Lorentz	53.00		
2011 Pinot gris Altenberg de Bergheim grand cru, Lorentz	53.00		
Vendanges Tardives			
2012 Gewürztraminer Altenberg de Bergheim grand cru, Lorentz	80.00		
Riesling			
2018 Riesling, Zeyssolff	24.00	15.00	
2018 Riesling, Lorentz	25.00	15.00 (2017)	
Pinot Gris			
2019 Pinot gris, Zeyssolff	26.00	16.00 (2018)	
2018 Pinot gris, Lorentz	25.00	15.00	
Gewürztraminer			
2017 Gewürztraminer, Zeyssolff	27.00	16.00	
2018 Gewürztraminer, Lorentz	31.00	18.00 (2016)	
Pinot Blanc			
2018 Pinot blanc, Zeyssolff	21.00	15.00	
2017 Pinot blanc, Lorentz	24.00	17.00 (2014)	
Muscat			
2015 Muscat, Lorentz	29.00		
VALEE DU RHONE			
2016 Côte du Rhône « Les Abeilles », J.L Colombo	26.00		
2016 Côte du Rhône « La Redonne », J.L Colombo	35.00		
2018 St Peray « La Belle de Mai », J.L Colombo	55.00		
2016 Châteauneuf Du Pape « Les Bartavelles », J.L Colombo	70.00		
DIVERS			
2018 Apremont, Vigneron Savoyard	21.00		
2017 Roussette de Savoie, P. Viallet	26.00		
2018 Le 30/01 Cote Catalane, Comelade	25.00		
2017 Chardonnay « Margote », Brocard	20.00		
2017 Viognier Pays d'Oc Le Versant	21.00		
2016 Les collines de Laure IGP Méditerranée, J.L Colombo	27.00		
2019 Costières de Nîmes	21.00		
2018 Coteaux d'Aix « Vallon des Glauges »	29.00		24.00

Nos vins blancs

	75cl	37,5cl
BOURGOGNE		
2016 Bourgogne Aligoté, V. Vignot		15.00
2016 Bourgogne Aligoté, Henry Fessy	30.00	
2018 Bourgogne Chardonnay, V. Vignot	27.00	16.00
2016 Coteaux Bourguignons « La Pépité »	24.00	
2017 Hautes Côtes de Nuit		
« Les Dames Huguettes », Faiveley	41.00	
2015 Ladoix, Faiveley	51.00	
2012 Meursault, Faiveley	90.00	43.00 (2017)
2014 Saint Romain Olivier, Leflaive	59.00	
2015 St Aubin 1 ^{er} Cru « Remilly », Olivier Leflaive	89.00	
Le Chablisien		
2018 Petit Chablis, Brocard	39.00	
2017 Chablis, Billaud-Simon	48.00	26.00
2017 Chablis 1 ^{er} Cru « Montmains », Brocard	75.00	
16/14 Chablis 1 ^{er} Cru « Fourchaumes », Brocard	70.00	
La Côte Chalonnaise		
2015 Givry 1 ^{er} Cru « Les Galafres », Chofflet Valdenaire	45.00	
2013 Mercurey, Faiveley	44.00	
2015 Rully 1 ^{er} Cru, Olivier Leflaive	57.00	35.00
15/17 Montagny « Domaine de la Framboisière », Faiveley	39.00	
Le Maconnais		
2014 Pouilly Fuissé, Faiveley	45.00	
2017 Saint Veran « Domaine du Paradis »	38.00	
BORDEAUX		
2014 Graves, Château Rahoul	60.00	
2015 Dourthe N°1	22.00	
2015 Monbazillac « Bajac », Cave de Monbazillac	29.00	
LOIRE		
2017 Pouilly Fumé, M. Laurent	45.00	
2016/17 Sancerre, M. Laurent	40.00	26.00
2018 Touraine Sauvignon, M. Laurent	20.00	
2016 Muscadet Sèvre et Maine, M. Laurent	20.00	10.00 (2018)
2016 Saumur, Caves de Belley	22.00	

Nos vins rouges

	75cl	37,5cl
ALSACE		
2018 Pinot noir, Zeyssofff	24.00	15.00
2018 Pinot noir, Lorentz	28.00	16.50
LORRAINE		
2017 Côtes de Toul, Lelièvre	30.00	
BOURGOGNE		
2016 Pinot noir, Faiveley	40.00	22.00 (2015)
2014 Coteaux Bourguignons, Faiveley	31.00	
2016 Macon, Coron	30.00	
Côtes de Nuits		
2017 Hautes Côtes de Nuit		
« Les Dames Huguette », Faiveley	45.00	
2018 Hautes côtes de nuit « Fournache », Cave des Hautes Côtes	45.00	
2015 Gevrey Chambertin « Vieilles Vignes », Faiveley	85.00	52.00
2015 Nuits St Georges 1 ^{er} Cru, Faiveley	97.00	
2014 Volnay, Leflaive	94.00	
Côtes de Beaune		
2015 Côtes de Beaune Village, Olivier Leflaive	51.00	
2017 Ladoix, Faiveley	59.00	28.00
2015 Savigny Les Beaune, Guitton	59.00	
2018 Savigny Les Beaune, Moillard		29.00
2017 Hautes Côtes de Beaune « La Framée », Moillard	40.00	
2014 Santenay, Olivier Leflaive	62.00	
2015 Meursault « Les Malpoiriers », Olivier Leflaive	75.00	
2016 Pernand Vergelesse, Dubreuil	59.00	
2018 Marsannay, Faiveley	53.00	
2015 Pommard, Faiveley	80.00	
2015 Blagny 1 ^e Cru, Faiveley	70.00	
La Côte Chalonnaise		
2014 Mercurey « Domaine de la Framboisière » - Magnum	112.00	
2016 Givry, Chofflet Valdenaire	40.00	26.00(2017)
2017 Mercurey « Vieilles Vignes », Faiveley	55.00	25.00 (2018)

Nos vins rouges

	75cl	37,5cl
BEAUJOLAIS		
2017 Beaujolais, Henry Fessy	20.00	12.00
2015 Chiroubles, Henry Fessy	28.00	
2017 Beaujolais, Henry Fessy	20.00	12.00
2018 Morgon, Vonnier	24.00	
2017 Brouilly, Vonnier	23.00	15.50 (2018)
2015 Julienas, Henry Fessy	25.00	
2012 Chenas, Henry Fessy	26.00	
2015 Fleurie, Henry Fessy	27.00	19.00
VALLÉE DU RHÔNE		
2018 Côtes du Rhône « Les Abeilles », J.L Colombo	28.00	18.00
2015 Côtes du Rhône « Les Forots », J.L Colombo	35.00	
2018 Crozes-Hermitage « La Croix du Joug », Cave des Tains	42.00	
2018 Saint Joseph, J.L Colombo	54.00	28.00
2018 Vacqueyras « Cuvée Prestige »		20.00
2017 Gigondas « Cuvée Prestige »	50.00	25.00 (2016)
2015 Châteauneuf du Pape « Les Barjavelles », J.L Colombo	74.00	
2018 Côte Rôtie « La Divine », J.L Colombo	79.00	
BORDEAUX		
2017 Château Pichon Le Roc	22.00	
2015 Pavillon Royal, M. Mau	20.00	11.00
2017 Château du Barail	20.00	
2017 Dourthe N°1	28.00	
2015 Château Les Vergnes	23.00	
2016 Château Les Charmilles des Hauts de Palette	22.00	
2014 Château Croix Mouton Janoueix - Magnum	88.00	
Côtes de Blaye		
2014 Château Crusquet Sabourin		18.00
2016 Château Haut La Pointe	21.00	
2017 La Croix de Guillot	24.00	15.00
Premières Côtes de Bordeaux		
2014 Château Nenine	26.00	
2015 Château de Ricaud « Cadillac »	30.00	
Côtes de Bourg		
2017 Franc Lafleur	20.00	12.00 (2018)

Nos vins rouges

	75cl	37,5cl
BORDEAUX		
Pomerol		
2018 Cuvée la Rollandière, Lalande de Pomerol	35.00	
2011 Château Vieux Ferrand	62.00	
2015 Château Au Pont de Guitres, Lalande de Pomerol	52.00	26.00
Saint-Emilion		
2014 Château Taureau, Lussac St Émilion CV de Puisseguin		19.00
2018 Château la Croix Saint Roc, Lussac St Emilion	30.00	17.00 (2016)
2017 Château Grand Barail Larose	35.00	18.00
2016 Château Lajarde Montarlier	39.00	
Saint-Estephe		
2011 Château Andron Blanquet	60.00	
2011 Château Andron Blanquet - Magnum	115.00	
2010 Prieur de Meyney - Magnum	103.00	
Saint-Julien		
2010 Pavillon du Glana	62.00	
2015 Château Lagrange	120.00	
Moulis, Medoc et Haut Medoc		
2014 Château Haut Maurac Bellecour, Médoc	32.00	
2015 Château Bejac Romelys, Médoc Cru Artisan	26.00	
2016 Château Puy Vallon, Médoc	23.00	15.00
2014 Château Le Pey, Médoc	32.00	
2014 Château Troussas, Médoc	35.00	
2010 Château Gressier Grand Poujeaux - Magnum	103.00	
2013 Château Maucaillou, Moulis en Médoc	62.00	35.00
2013 Château Clément Pichon, Haut Médoc	55.00	
Margaux		
2017 Pavillon Saint Martin	54.00	
2012 Château La Gurgue	62.00	
2016 Cru la Maqueline	27.00	
Graves		
2016 Prieuré La Solitude, Pessac Léognan	45.00	26.00 (2014)
2014 Château Boyrein	33.00	19.00(2015)
2016 Château Le Bonnat	35.00	
2015 Château Haut Peyrous	40.00	
Pauillac		
2013 Prélude à Grand Puit Ducasse	64.00	

Nos vins rouges

	75cl	37,5cl
LOIRE		
2017 Sancerre, M. Laurent	34.00	
2017 Saumur Champigny, Domaine Mollay	26.00	14.00 (2016)
2017 Touraine Gamay, J.Verdier	18.00	
2018 Saint Nicolas de Bourgueil, Les Celliers du Prieuré	24.00	13.50
2017 Chinon, M. Laurent	23.00	12.00 (2016)
DIVERS		
2016 Ventoux « Les Lavandières »	22.00	
2015 Syrah, P. Jaboulet Ainé	24.00	
2018 Les Collines de Laure IGP Méditerranée, J.L Colombo	25.00	
2015 Coteaux d'Aix « Vallon des Glauges »	31.00	

Notre vigneron coup de cœur

Coteaux d'Aix-en-Provence – Vallon des Glauges

	50cl	75cl
Provence Blanc 2018	24.00	29.00
Provence Rose 2018	24.00	29.00
Provence Rouge 2015		31.00

Nos champagnes et vins tumultueux

	75cl	37,5cl
TUMULTUEUX		
Crémant d'Alsace Brut, Zeysolf	31.00	
Crémant d'Alsace Zéro Dosage, Lorentz	44.00	
CHAMPAGNE BRUT		
Mumm Cordon Rouge	80.00	
Nicolas Feuillate	80.00	
Canard Duchêne « Cuvée Léonie »	65.00	
Canard Duchêne « Cuvée Léonie » - Magnum	125.00	
Haton Classic	51.00	39.00
CHAMPAGNE GRANDE CUVÉE BRUT		
Dom Perignon Millésime 2003	320.00	
Haton Blanc de Blancs	85.00	
CHAMPAGNE ROSÉ		
Le Brun de Neuville	76.00	
Veuve Pelletier	62.00	

Notre coup de cœur Maison Jeeper

Grand Assemblage Brut	65.00
Jeeper Grand Rosé Brut	90.00

Nos fonds de cave

Stéphane, notre Maître d'hôtel, vous propose ses bonnes affaires du moment à déguster sur place ou à emporter.

	75CL
BOURGOGNE BLANC	
1997 Chevalier Montrachet Grand Cru Domaine, Leflaive	245.00
BORDEAUX ROUGE	
1989 Château Talbot 4 ^{ème} Cru Cordier Saint Julien	143.00
1982 Château Clerc Milon Pauillac	150.00
1980 Château Leoville Las Cases	143.00
BORDEAUX BLANC	
1999 Château les Marcottes Saintes Croix du Monts	150.00

Notre sélection de Magnum

BOURGOGNE ROUGE	
2014 Mercurey « Domaine de la Framboisière »	112.00
BORDEAUX ROUGE	
2014 Château Croix Mouton Janoueix	
2011 Château Andron Blanquet	115.00
2010 Prieur de Meyney	103.00
2010 Château Gressier Grand Poujeaux	103.00
CHAMPAGNE	
Canard Duchêne « Cuvée Léonie »	125.00