

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 Madelon (noire) | | 6.60€ |
| La Madelon (ambrée) | | 6.60€ |
| La Madelon (myrtille) | | 6.60€ |
| La Madelon (IPA) | | 6.60€ |
| Kill beer (blonde) | | 6.60€ |

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 | | |
| 2020 Pinot gris rosé, Zeyssof | 28.00 | |
| COTE DU RHONE | | |
| 2019 Fontenille “Luberon” | 25.00 | |
| 2018 Tavel “Les Messilons” | 29.00 | 17.00 (2017) |
| PROVENCE | | |
| 2020 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 | | |
| 2017 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 (2017) | |
| 2018 Riesling, Lorentz | 25.00 | 15.00 (2017) | |
| Pinot Gris | | | |
| 2019 Pinot gris, Zeyssolff | 26.00 | 16.00 (2018) | |
| 2020 Pinot gris, Lorentz | 25.00 | 15.00 (2018) | |
| Gewürztraminer | | | |
| 2018 Gewürztraminer, Zeyssolff | 27.00 | 16.00 | |
| 2018 Gewürztraminer, Lorentz | 31.00 | 18.00 (2016) | |
| Pinot Blanc | | | |
| 2018 Pinot blanc, Zeyssolff | 21.00 | 15.00 | |
| 2018 Pinot blanc, Lorentz | 24.00 | 17.00 (2017) | |
| Muscat | | | |
| 2015 Muscat, Lorentz | 29.00 | | |
| VALEE DU RHONE | | | |
| 2017 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, Vignerons 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 |
| 2018 Bourgogne Aligoté, Henry Fessy | 30.00 | |
| 2019 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 | | |
| 2019 Petit Chablis, Brocard | 39.00 | |
| 2016 Chablis, Billaud-Simon | 48.00 | 26.00 (2018) |
| 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 | | 35.00 |
| 2018 Rully « Les Villeranges » | 50.00 | |
| 15/17 Montagny « Domaine de la Framboisière », Faiveley | 39.00 | |
| Le Maconnais | | |
| 2017 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 | | |
| 2018 Pouilly Fumé, M. Laurent | 45.00 | |
| 2018 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 | | |
| 2018 Côtes de Toul, Lelièvre | 30.00 | |
| BOURGOGNE | | |
| 2016 Pinot noir, Faiveley | 40.00 | 22.00 (2015) |
| 2017 Coteaux Bourguignons, Faiveley | 31.00 | |
| 2015 Macon, Coron | 30.00 | |
| Côtes de Nuits | | |
| 2018 Hautes Côtes de Nuit | | |
| « Les Dames Huguette », Faiveley | 45.00 | |
| 2017/2018 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, 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 |
| 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 | |
| 2020 Morgon, Vonnier | 24.00 | |
| 2018 Brouilly, Vonnier | 23.00 | 15.50 |
| 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 |
| 2018 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 Vacqueyras « Vieux Clocher » | 48.00 | |
| 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 | |
| 2018 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 | | |
| 2018 Franc Lafleur | 20.00 | 12.00 (2018) |

Nos vins rouges

| | 75cl | 37,5cl |
|--|--------|--------------|
| BORDEAUX | | |
| Pomerol | | |
| 2018 Cuvée la Rollandiere, Lalande de Pomerol | 35.00 | |
| 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) |
| 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 (2018) |
| 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 Peyroux | 40.00 | |
| Pauillac | | |
| 2013 Prélude à Grand Puit Ducasse | 64.00 | |

Nos vins rouges

| | 75cl | 37,5cl |
|--|-------|--------------|
| LOIRE | | |
| 2018 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 | |
| 2017 Les Collines de Laure IGP Méditerranée, J.L Colombo | 25.00 | |
| 2015 Coteaux d'Aix « Vallon des Glauges » | 31.00 | |
| 2016 Minervois « La Combe de Lauran » | 22.00 | |

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, Zeyssof | 31.00 | |
| Crémant d'Alsace Zéro Dosage, Lorentz | 44.00 | |

CHAMPAGNE BRUT

| | | |
|--|--------|-------|
| Mumm Cordon Rouge | 80.00 | |
| Nicolas Feuillate | 65.00 | |
| 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 | |
| Haton | 65.00 | |

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 |