

CARTE DES VINS



Nos apéritifs

Apéritifs locaux

Coupe de Crémant (12cl)	5.10€
Kir Vin Blanc Edelzwicker (12cl)	4.10€
Kir Lorrain Mirabelle (12cl)	5.70€
Kir au Crémant (12cl)	5.50€
Crillon des Vosges (10cl)	5.30€
Le foin de nos montagnes (10cl)	5.00€
Le Sauvageon, <i>liqueur de fruits rouges et crémant d'alsace</i> (12cl)	5.00€

Apéritifs

Coupe de Champagne (12cl)	9.80€
Kir Royal au Champagne (12cl)	10.00€
Muscat (6cl)	3.90€
Pineau des Charentes (6cl)	3.90€
Porto rouge ou blanc (6cl)	3.90€
Pastis 51, Ricard, Suze (6cl)	3.90€
Martini, Guignolet (6cl)	3.90€
Campari, Cynar (6cl)	5.30€
Spritz Aperol ou Saint Germain (6cl)	8.00€

Nos bières

	Demi (25cl)	Baron (50cl)
A la pression		
Leffe blonde	4.50	7.70
Hoegaarden blanche	4.50	7.70
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		
Jupiler sans alcool (25cl)		3.90
Leffe brune (33cl)		6.00
Karmeliet triple (33cl)		6.90
Artisanales (33cl)		
La Madelon noire		6.90€
La Madelon ambrée		6.90€
La Madelon myrtille		6.90€
La Madelon Blanche au miel		6.90€
Kill beer blonde		6.90€

Nos boissons sans alcool

Vittel (25cl)	2.90	Diabolo (25cl)	4.10
Perrier (33cl)	3.90	Orange ou citron pressé	6.00
Vittel (50cl)	3.70	Pur jus de pomme bio	4.90
San Pellegrino (50cl)	4.20	Nectar mirabelle	4.90
Vittel (1L)	4.70	Pur jus de tomate	4.90
San Pellegrino (1L)	6.00	Nectar rhubarbe	4.90
Séquoia gazeuse (75cl)	3.20	Nectar de griotte	4.90
(eau rendue potable par filtration)		Jus de fruit bouteille	3.90
Soda	4.10	Orange, Pamplemousse, Ananas	

Nos vins au verre (10cl)

Vins rouges

Alsace pinot noir, Lorentz	4.50
Les collines de Laure syrah, J.L Colombo	4.50
Chinon, M. Laurent	5.00
Château la Croix Saint Roc, Lussac St Emilion	5.50
Hautes Côtes de Beaune, Nuitton	7.50

Vins blancs

Vouvray, Domaine des Aubuissières, Silex	5.50
Alsace pinot blanc, Lorentz	4.50
Les collines de Laure, J.L. Colombo	4.50
Grand Ardèche, Louis Latour	7.50
Domaine du Tariquet premières grives « vin moelleux »	4.90

Vin rosé

Alsace pinot gris rosé, Zeyssolff	4.50
Vin au verre du moment	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, Zeyssolf	28.00	
COTE DU RHONE		
2019 Fontenille “Luberon”	28.00	
2018 Tavel “Les Messilons”	29.00	18.00 (2017)
PROVENCE		
2020 Côte de Provence « Rosé de Sophie »	28.00	18.00
2018 Coteaux d’Aix « Vallon des Glauges »	32.00	26.00 (50cl)
IGP CAMARGUE		
« Sable de la Camargue » Vignoble des Embrins « Vin Bio »	26.00	
Domaine de Pive « Ma Bohême »	37.00	
DIVERS		
2019 Costière de Nîmes	21.00	
Terra Nativa « Ile de Beauté » IGP	21.00	
2020 IGP Pays d’Oc « Grand Courtade l’Instant »	27.00	
2020 AOP Languedoc, Rose d’Adimant	28.00	
LOIRE		
2017 Sancerre Grande Reserve, M. Laurent	32.00	
2020 Rosé de Loire entre Amis, Domaine Matignon	26.00	

Nos vins blancs

	75cl	37,5cl	50cl
ALSACE			
Grands crus			
2017 Riesling BIO Kanzlerberg grand cru, Lorentz	61.00		
2011 Pinot gris Altenberg de Bergheim grand cru, Lorentz	61.00		
Vendanges Tardives			
2012 Gewürztraminer Altenberg de Bergheim grand cru, Lorentz	80.00		
Riesling			
2020 Riesling, Zeyssolff	26.00	18.00 (2018)	
2020 Riesling, Lorentz	25.00	18.00 (2017)	
Pinot Gris			
2020 Pinot gris, Zeyssolff	27.00	16.00 (2019)	
2020 Pinot gris, Lorentz	28.00	16.00 (2018)	
2016 Pinot gris BIO, lieu-dit « Schoffweg », Lorentz	41.00		
Gewürztraminer			
17/18 Gewürztraminer, Zeyssolff	29.00	18.00(17/18)	
2018 Gewürztraminer, Lorentz	31.00	19.00 (2016)	
Pinot Blanc			
2019 Pinot blanc, Zeyssolff	23.00	15.00 (2018)	
2019 Pinot blanc, Lorentz	24.00	17.00 (2017)	
Muscat			
2020 Muscat, Lorentz	29.00		
Sylvaner			
2020 Sylvaner, Lorentz	24.00		
VALLÉE DU RHONE			
16/17 Côte du Rhône « Les Abeilles », J.L Colombo	26.00		
2016 Côte du Rhône « La Redonne », J.L Colombo	36.00		
2018 St Peray « La Belle de Mai », J.L Colombo	55.00		
2016 Châteauneuf Du Pape « Les Bartavelles », J.L Colombo	73.00		
DIVERS			
Apremont, Vigneron Savoyard	28.00		
2017 Roussette de Savoie, P. Viallet	27.00		
2018 Le 30/01 Cote Catalane, Comelade	25.00		
2017 Chardonnay « Margote », Brocard	20.00		
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 »	32.00		26.00
2019 Grand Ardèche, Louis Latour	43.00		

Nos vins blancs

	75cl	37,5cl
BOURGOGNE		
2020 Bourgogne Aligoté, V. Vignot		17.00
2018 Bourgogne Aligoté, Henry Fessy	31.00	
2020 Bourgogne Chardonnay, V. Vignot	30.00	17.00
2016 Coteaux Bourguignons « La Pépité »	25.00	
2017 Hautes Côtes de Nuit		
« Les Dames Huguettes », Faiveley	47.00	
2015 Ladoix, Faiveley	65.00	
18/19 Meursault, Faiveley	95.00	51.00 (2017)
2014 Saint Romain Olivier, Leflaive	95.00	
2017 Corton Charlemagne Grand Cru Louis Latour	218.00	
Le Chablisien		
2020 Petit Chablis, Brocard	39.00	
2017 Chablis, Billaud-Simon	53.00	28.00 (2018)
2018 Chablis 1 ^{er} Cru « Fourchaumes », Billaud-Simon	70.00	
2019 Chablis Grand Cru « Bougros », Dampt Frères	89.00	
La Côte Chalonnaise		
15/18 Givry 1 ^{er} Cru « Les Galafres », Chofflet Valdenaire	54.00	
2017 Mercurey, Faiveley	56.00	
2018 Rully, Faiveley « Les Villeranges »	56.00	32.00 (2019)
2017 Montagny « Domaine de la Framboisière », Faiveley	45.00	
Le Maconnais		
2018 Macon « Les Vergers », Fessy	34.00	
2017 Pouilly Fuissé, Faiveley	61.00	
2018 Saint Véran « Grande Réserve », Terres Secrètes	40.00	
2019 Viré-Clessé, Louis Latour	48.00	
BORDEAUX		
2015 Dourthe N°1	24.00	
2015 Monbazillac « Bajac », Cave de Monbazillac	29.00	
2014 Graves, Château Rahoul	60.00	
1999 Château les Marcottes Saintes Croix du Monts	150.00	
LOIRE		
2016 Muscadet Sèvre et Maine, M. Laurent	22.00	12.00 (2018)
2020 Touraine sauvignon blanc	23.00	
2016 Saumur, Caves de Belley	25.00	
2019 Vouvray, Domaine des Aubuissières, Silex	35.00	
2019 Quincy, Domaine Mardon	39.00	23.00
2020 Pouilly Fumé, M. Laurent	45.00	
16/18 Sancerre, M. Laurent	49.00	28.00 (2017)
2019 Sancerre, Domaine Denizot, Damocles	57.00	

Nos vins rouges

	75cl	37,5cl
ALSACE		
2020 Pinot noir, Zeyssolff	26.00	16.00
2019 Pinot noir, Lorentz	28.00	18.00 (2018)
LORRAINE		
2018 Côtes de Toul, Lelièvre	36.00	
BOURGOGNE		
2018 Pinot noir, Faiveley	45.00	23.00 (2019)
Côtes de Nuits		
2018 Marsannay, Faiveley	59.00	
2020 Hautes Cotes de Nuits « Les Dames Huguettes », Faiveley	66.00	
2016 Gevrey Chambertin « Vieilles Vignes », Faiveley	96.00	54.00 (2019)
2015 Nuits St Georges, Faiveley	97.00	
Côtes de Beaune		
2015 Côtes de Beaune Village, Olivier Leflaive	61.00	
2020 Hautes Côtes de Beaune, Nuitton	46.00	
2019 Ladoix, Faiveley	63.00	31.00 (2017)
2019 Pernand Vergelesse, Dubreuil-Fontaine	61.00	
2018 Savigny Les Beaune, Moillard		26.00
2015 Pommard, Faiveley	93.00	
2014 Volnay, Leflaive	97.00	
2017 Monthelie, Louis Latour	78.00	
2016 Blagny 1 ^e Cru, Faiveley	79.00	
2014 Santenay, Olivier Leflaive	75.00	
2010 Corton Grand Cru « Clos de la Vigne », Louis Latour	210.00	
La Côte Chalonnaise		
2019 Mercurey « Vieilles Vignes », Faiveley	57.00	31.00 (2018)
2018 Givry, Chofflet	45.00	26.00 (2017)

Nos vins rouges

	75cl	37,5cl
BEAUJOLAIS		
2018 Beaujolais, Henry Fessy	23.00	14.00
2018 Chiroubles, Henry Fessy	32.00	
2020 Morgon, Vonnier	31.00	
2020 Brouilly, Vonnier	28.00	16.50 (2018)
2018 Julienas, Henry Fessy	33.00	
2015 Fleurie, Henry Fessy	37.00	19.00
VALLÉE DU RHÔNE		
2019 Côtes du Rhône « Les Abeilles », J.L Columbo	31.00	18.00
16/18 Côtes du Rhône « Les Forots », J.L Colombo	36.00	
2018 Vacqueyras « Vieux Clocher »	42.00	
2020 Vacqueyras « Cuvée Prestige »		26.00 (2020)
18/19 Croze-Hermitage « Les Fées Brunes », J.L Colombo	48.00	
2018 Gigondas « Cuvée Prestige »	50.00	27.00 (2016)
2019 Saint Joseph, « Les Lauves », J.L Colombo	61.00	32.00 (18/19)
2019 Châteauneuf du Pape « Les Barjavelles », J.L Colombo	74.00	
2019 Côte Rôtie « La Divine », J.L Colombo	92.00	
BORDEAUX		
17/19 Château Pichon Le Roc	24.00	
2018 Terres douces	24.00	
2019 Château du Barail	24.00	
2016 Château Les Charmilles des Hauts de Palette	25.00	
2015 Château les Vergnes	25.00	
2017 Dourthe N°1	28.00	
2016 Cru la Maqueline	34.00	
2018 Château des Graves, Bordeaux Supérieur	36.00	
Côtes de Blaye		
2016 Château Haut La Pointe	24.00	
2017 La Croix de Guillot	26.00	18.00
Côtes de Bourg		
2018 Franc Lafleur	25.00	15.00

Nos vins rouges

	75cl	37,5cl
BORDEAUX		
Moulis, Medoc et Haut Medoc		
16/18 Château Puy Vallon, Médoc	26.00	16.00 (2018)
14/15 Château Bejac Romelys, Médoc Cru Artisan	28.00	
2016 Château Haut Maurac Bellecour, Médoc	33.00	
2014 Château Troussas, Médoc	35.00	
2014 Château Clément Pichon, Haut Médoc	55.00	
2017 Château Maucaillou, Moulis en Médoc	70.00	35.00 (2013)
Saint-Estephe		
2017 La Devise de Lilian	43.00	
2011 Château Andron Blanquet	65.00	
2016 Le Marquis de Calon Ségur	88.00	
Saint-Julien		
2015 Château Lalande	58.00	
2017 Connétable Talbot	76.00	
2015 Château Lagrange, 3eme cru classé	120.00	
Margaux		
2011 Le Page de la Tour Bessan	46.00	
2017 Pavillon Saint Martin	56.00	
2016 Initial Desmirail	75.00	
Pauillac		
2013 Prélude à Grand Puit Ducasse	67.00	
2017 Château Haut Batailley Verso	75.00	
1982 Château Clerc Milon, 5eme cru classé	150.00	
Pessac-Léognan		
2017 Prieuré La Solitude	49.00	
2017 Le Colombier de Brawn	68.00	
2017 L'esprit de Chevalier	76.00	
2016 Clarence de Haut-Brion	240.00	
second vin du château Haut-Brion		
Graves		
2016 Château Boyrein	33.00	21.00 (2015)
2016 Château Le Bonnat	37.00	
Lalande de Pomerol		
2019 Cuvée de La Rollandière, Lalande de Pomerol	37.00	
2015 Château Au Pont de Guitres, Lalande de Pomerol	45.00	29.00 (2016)
Saint-Emilion		
2019 Château la Croix Saint Roc, Lussac St Emilion	33.00	19.00
2017 Château Grand Barail Larose	35.00	18.00 (2019)
2018 Château Lajarde Montarlier	45.00	
2016 Château Canon, Saint-Émilion, 1er grand cru classé B	250.00	

Nos vins rouges

	75cl	37,5cl
LOIRE		
2017 Touraine Gamay	23.00	
2018 Saumur Champigny, Domaine Mollay	26.00	
2017 Saumur Champigny, Cuvée Prestige		14.00
2020 Saint Nicolas de Bourgueil, Les Celliers du Prieuré	26.00	14.00 (2018)
17/20 Chinon, M. Laurent	26.00	14.00 (2018)
2018 Bourgueil, Lamé Delisle Boucard, Vieille Vigne	28.00	
2018 Chinon, Domaine Olga Raffault, Les Barnabés, Bio	35.00	
18/19 Sancerre, M. Laurent	36.00	
DIVERS		
2016 Minervois « La Combe de Lauran »	24.00	
2018 Ventoux « Les Lavandières »	25.00	
2019 Les Collines de Laure IGP Méditerranée, J.L Colombo	30.00	
2015 Coteaux d'Aix « Vallon des Glauges »	33.00	

Notre vigneron coup de cœur

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

	50cl	75cl
Provence Blanc 2018	26.00	32.00
Provence Rose 2018	26.00	32.00
Provence Rouge 2015		33.00

Nos champagnes et vins tumultueux

	75cl	37,5cl
TUMULTUEUX		
Crémant d'Alsace Brut, Lorentz	31.00	
Crémant Muscat Bulles, J.B Adam	34.00	
Crémant d'Alsace Zéro Dosage, Lorentz	45.00	

CHAMPAGNE BRUT

Haton Classic	62.00	39.00
Canard Duchêne « Cuvée Léonie »	67.00	
Nicolas Feuillate	69.00	
Mumm Cordon Rouge	87.00	
Moët & Chandon Brut Imperial	91.00	
Haton Classic Magnum	102.00	

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

Le Brun de Neuville	70.00
Haton	85.00

CHAMPAGNE ROSÉ

Veuve Pelletier	68.00
Haton	69.00
Le Brun de Neuville	76.00

Notre coup de cœur Maison Jeeper

Grand Assemblage Brut	76.00
Jeeper Grand Rosé Brut	90.00

Nos vins d'exception

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

75CL

BORDEAUX ROUGE

2015 Château Lagrange, Saint Julien, 3eme cru classé	120.00
1982 Château Clerc Milon, Pauillac, 5eme cru classé	150.00
2016 Clarence de Haut-Brion, Pessac-Léognan, second vin du château Haut-Brion	240.00
2016 Château Canon, Saint-Émilion, 1er grand cru classé B	250.00

BORDEAUX BLANC

1999 Château les Marcottes Saintes Croix du Monts	150.00
---	--------

BOURGOGNE ROUGE

2010 Corton Grand Cru « Clos de la Vigne », Louis Latour	210.00
--	--------

BOURGOGNE BLANC

2019 Chablis Grand Cru « Bougros », Dampt Frères	89.00
2017 Corton Charlemagne Grand Cru Louis Latour	218.00

Notre sélection de Magnum

BORDEAUX ROUGE

2014 Château Croix Mouton Janoueix	103.00
2010 Prieur de Meyney	103.00
2010 Château Gressier Grand Poujeaux	103.00
2011 Château Andron Blanquet	115.00

BOURGOGNE BLANC

2018 Rully, Faiveley, « Les Villeranges »	105.00
---	--------

CHAMPAGNE

Haton Classic	102.00
---------------	--------