

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 Mirabelle (12cl)	5.70
Kir au Crémant (12cl)	5.50
Kir royal (12cl)	10.00
Pastis 51, Ricard (4cl)	3.60
Martini, Guignolet, Dubonnet (6cl)	3.50
Campari, Cynar (6cl)	5.30
Campari orange ou soda (6cl)	6.30
Porto, Suze (6cl)	3.60
Pineau des Charentes, Muscat (6cl)	3.60
Tequila, Gin, Vodka (4cl)	6.30
Tequila, Gin, Vodka avec accompagnement (4cl)	7.30
Crillon des Vosges (10cl)	5.30
Cocktail « Le sauvageon » (12cl)	4.90
Le foin de nos montagnes (10cl)	5.00

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
Artisanales (33cl)		
La Madelon noire		6.90€
La Madelon ambrée		6.90€
La Madelon myrtille		6.90€
La Madelon IPA		6.90€
Kill beer blonde		6.90€
La Madelon d'Hiver		6.90€

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”	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)
DIVERS		
2019 Costière de Nîmes	21.00	
2018 Buzet « Le Lys »	26.00	
IGP « Sable de la Camargue »		
Vignoble des Embrins « Vin Bio »	26.00	
Terra Nativa « Ile de Beauté » IGP	21.00	
2020 IGP Pays d’Oc « Grand Courtade l’Instant »	27.00	
LOIRE		
15/17 Sancerre Grande Reserve, M. Laurent	32.00	
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	26.00	18.00 (2017)	
2018 Riesling, Lorentz	25.00	18.00	
Pinot Gris			
2020 Pinot gris, Zeyssolff	26.00	15.00 (2019)	
2020 Pinot gris, Lorentz	28.00	16.00 (2018)	
Gewürztraminer			
2018 Gewürztraminer, Zeyssolff	28.00	18.00	
2018 Gewürztraminer, Lorentz	31.00	19.00 (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			
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

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	28.00	17.00 (2019)
2016 Coteaux Bourguignons « La Pépité »	25.00	
2017 Hautes Côtes de Nuit		
« Les Dames Huguettes », Faiveley	45.00	
2015 Ladoix, Faiveley	62.00	
2012 Meursault, Faiveley	92.00	47.00 (2017)
2014 Saint Romain Olivier, Leflaive	95.00	
2015 St Aubin 1 ^{er} Cru « Remilly », Olivier Leflaive	69.00	
Le Chablisien		
2019 Petit Chablis, Brocard	39.00	
2017 Chablis, Billaud-Simon	50.00	28.00 (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	51.00	
2017 Mercurey, Faiveley	44.00	
2016 Rully 1 ^{er} Cru « Raboucé », Leflaive		42.00
2018 Rully, Faiveley « Les Villeranges »	54.00	30.00 (2019)
2017 Montagny « Domaine de la Framboisière », Faiveley	42.00	
Le Maconnais		
2018 Macon « Les Vergers », Fessy	34.00	
2017 Pouilly Fuissé, Faiveley	59.00	
2019 Saint Véran « La Grange aux Bois », Fessy	38.00	
BORDEAUX		
2014 Graves, Château Rahoul	60.00	
2015 Dourthe N°1	24.00	
2015 Monbazillac « Bajac », Cave de Monbazillac	29.00	
LOIRE		
2019 Pouilly Fumé, M. Laurent	45.00	
2018 Sancerre, M. Laurent	49.00	28.00
17/18 Touraine Sauvignon, M. Laurent	20.00	
2016 Muscadet Sèvre et Maine, M. Laurent	20.00	12.00 (2018)
2016 Saumur, Caves de Belley	22.00	

Nos vins rouges

	75cl	37,5cl
ALSACE		
2020 Pinot noir, Zeyssolff	26.00	16.00 (2018)
2018 Pinot noir, Lorentz	28.00	18.00
LORRAINE		
2018 Côtes de Toul, Lelièvre	32.00	
BOURGOGNE		
2018 Pinot noir, Faiveley	43.00	25.00 (2019)
2017 Coteaux Bourguignons, Faiveley	32.00	
2016 Macon, Coron	31.00	
Côtes de Nuits		
17/18 Hautes Côtes de Nuit		
« Les Dames Huguette », Faiveley	52.00	
2017/2018 Hautes côtes de nuit « Fournache », Cave des Hautes Côtes	45.00	
2015 Gevrey Chambertin « Vieilles Vignes », Faiveley	96.00	52.00
2015 Nuits St Georges, Faiveley	97.00	
2014 Volnay, Leflaive	97.00	
Côtes de Beaune		
2015 Côtes de Beaune Village, Olivier Leflaive	59.00	
2019 Ladoix, Faiveley	55.00	29.00 (2017)
2018 Savigny Les Beaune, Moillard		29.00
2017 Hautes Côtes de Beaune « La Framée », Moillard	41.00	
2019 Pernand Vergelesse, Dubreuil-Fontaine	61.00	
2014 Santenay, Olivier Leflaive	72.00	
2015 Meursault « Les Malpoiriers », Olivier Leflaive	79.00	
2018 Marsannay, Faiveley	59.00	
2015 Pommard, Faiveley	93.00	
2016 Blagny 1 ^e Cru, Faiveley	72.00	
La Côte Chalonnaise		
2014 Mercurey « Domaine de la Framboisière » - Magnum	112.00	
2018 Givry, Chofflet	42.00	
2017 Givry, Chofflet		26.00 (2017)
2018 Mercurey « Vieilles Vignes », Faiveley	55.00	27.00

Nos vins rouges

	75cl	37,5cl
BEAUJOLAIS		
2017 Beaujolais, Henry Fessy	21.00	14.00
2018 Chiroubles, Henry Fessy	31.00	
2020 Morgon, Vonnier	24.00	
2018 Brouilly, Vonnier	23.00	15.00
2015 Julienas, Henry Fessy	27.00	
2012 Chenas, Henry Fessy	28.00	
2015 Fleurie, Henry Fessy	31.00	19.00
VALLÉE DU RHÔNE		
2018 Côtes du Rhône « Les Abeilles », J.L Colombo	29.00	18.00
16/18 Côtes du Rhône « Les Forots », J.L Colombo	36.00	
2018 Croze-Hermitage « La Croix de Joug », Cave de Tain	42.00	
2019 Croze-Hermitage « Les Fées Brunes »	44.00	
2019 Saint Joseph, J.L Colombo	56.00	28.00 (18/19)
2018 Vacqueyras « Vieux Clocher »	48.00	26.00 (2017)
2017 Gigondas « Cuvée Prestige »	50.00	25.00 (2016)
2019 Châteauneuf du Pape « Les Barjavelles », J.L Colombo	74.00	
2019 Côte Rôtie « La Divine », J.L Colombo	88.00	
BORDEAUX		
2017 Château Pichon Le Roc	22.00	
2018 Pavillon Royal, M. Mau	20.00	13.00 (2020)
2018 Château du Barail	22.00	
2016 Cru la Maqueline	33.00	
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	18.00
Côtes de Bourg		
2018 Franc Lafleur	20.00	15.00
Côtes de Bordeaux		
2015 Château de Ricaud, Cadillac	39.00	

Nos vins rouges

	75cl	37,5cl
BORDEAUX		
Pomerol		
2015 Château Au Pont de Guitres, Lalande de Pomerol	52.00	29.00
2019 Cuvée de La Rollandière, Lalande de Pomerol	35.00	
Saint-Emilion		
2018 Château la Croix Saint Roc, Lussac St Emilion	30.00	19.00
2017 Château Grand Barail Larose	35.00	18.00 (2016)
2016 Château Lajarde Montarlier	45.00	
Saint-Estephe		
2016 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	16.00 (2018)
2014 Château Le Pey, Médoc	35.00	
2014 Château Troussas, Médoc	35.00	
2010 Château Gressier Grand Poujeaux - Magnum	103.00	
2013 Château Maucaillou, Moulis en Médoc	67.00	35.00
2013 Château Clément Pichon, Haut Médoc	55.00	
Margaux		
2017 Pavillon Saint Martin	54.00	
2012 Château La Gurgue	62.00	
Graves		
2017 Prieuré La Solitude, Pessac Léognan	47.00	29.00 (2014)
2014 Château Boyrein	33.00	21.00 (2015)
2016 Château Le Bonnat	37.00	
2015 Château Haut Peyrous	42.00	
Pauillac		
2013 Prélude à Grand Puit Ducasse	64.00	

Nos vins rouges

	75cl	37,5cl
LOIRE		
2018 Sancerre, M. Laurent	36.00	
2017 Saumur Champigny, Domaine Mollay	26.00	14.00 (2016)
2018 Touraine Gamay, J.Verdier	20.00	
2019 Saint Nicolas de Bourgueil, Les Celliers du Prieuré	24.00	13.50 (2018)
2017 Chinon, M. Laurent	25.00	14.00 (2016)
DIVERS		
2016 Ventoux « Les Lavandières »	22.00	
2019 Les Collines de Laure IGP Méditerranée, J.L Colombo	28.00	
2015 Coteaux d'Aix « Vallon des Glauges »	33.00	
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	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, Zeyssof	31.00	
Crémant d'Alsace Zéro Dosage, Lorentz	44.00	
CHAMPAGNE BRUT		
Mumm Cordon Rouge	87.00	
Nicolas Feuillate	69.00	
Canard Duchêne « Cuvée Léonie »	65.00	
Canard Duchêne « Cuvée Léonie » - Magnum	125.00	
Haton Classic	51.00	39.00
Haton Blanc de Blancs	85.00	
CHAMPAGNE GRANDE CUVÉE BRUT		
Dom Perignon Millésime 2003	320.00	
CHAMPAGNE ROSÉ		
Le Brun de Neuville	76.00	
Veuve Pelletier	62.00	
Haton	65.00	

Notre coup de cœur Maison Jeeper

Grand Assemblage Brut	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

1982 Château Clerc Milon, Pauillac, 5eme cru classé	150.00
1980 Château Léoville Las Cases, Saint-Julien, 2eme cru classé	120.00
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 Clos Vougeot Grand Cru, Henri de Villamont	230.00
---	--------

Notre sélection de Magnum

BORDEAUX ROUGE

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

BOURGOGNE BLANC

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

BOURGOGNE ROUGE

2019 Ladoix, Faiveley	110.00
-----------------------	--------

CHAMPAGNE

Canard Duchêne « Cuvée Léonie »	125.00
---------------------------------	--------