

Le Champagne...75 cl

Champagne Patrice Valton brut réserve. 45.00 €

Grâce à son vieillissement de plusieurs années en cave, ce champagne offre une saveur ample et ronde. Pour les amoureux de vin à maturité.

Coupe 12cl 6.30 €

Champagne DEUTZ Brut Classic. 59,00 €

Voici une cuvée « Classic » qui n'a pourtant rien de banale ! Elle tire sa parfaite harmonie des 3 cépages rois champenois qui apporte à ce champagne à la robe d'or, une bulle fine et légère, aux doux arômes de fleurs d'acacias, de confiserie, de pommes reinette et de pain brioché.

Champagne RUINART 'R de Ruinart' Brut. 85,00 €

Tout est fraîcheur et équilibre dans R de Ruinart. Sa robe jaune aux reflets dorés, sa brillance cristalline, son nez fin et fruité aux arômes de poires, fruits secs (noisettes, amandes) puis en final de somptueuses notes de fleurs blanches et de viennoiseries.

Les Blancs...

37,5 cl 75 cl

AOP Pinot Blanc Domaine Alexandre Arbogast. 20.00 €

(Disponible au verre, en 25cl et en 50 cl, voir la page des vins au verre)

Pinot blanc travaillé en surmaturation, qui apporte des notes de fruits blancs compostés. Un régal pour les papilles !

AOP Gewürztraminer 'Grand Cru Engelberg' Alexandre Arbogast. 30.00 €

(Disponible au verre, en 25cl et en 50 cl, voir la page des vins au verre)

Gewürztraminer (Vin sucré) Vin magnifiquement épicé avec des senteurs de pétales de roses fraîches.

AOP St-Véran Domaine David FAGOT. 29.00 €

Chardonnay. Nez de roches, terre et légèrement herbacé, bouche minérale, fraîche, fruitée (pomme,...) et florales.

AOP Petit Chablis Domaine Hamelin. 16.00 € 29.00 €

Chardonnay. Nez expressif, notes minérales et fleurs blanches, bouquet très plaisant et frais en bouche. Équilibrée, nette et franche, offre dès l'attaque la minéralité typique puis évolue sur la rondeur, notes fleurs blanches, saveurs légèrement briochées.

**Si vous avez besoins de conseils sur les vins,
N'hésitez pas à faire appel au sommelier.**

Les Blancs...

37,5 cl

75 cl

AOP HAUTES CÔTES DE NUITS Henri et Gilles Remoriquet. 42.00 €

Chardonnay. En bouche on trouvera du gras, un équilibre et ce côté fringant qui s'accommodera parfaitement aux poissons aux crustacés. Sa pointe de vivacité, accompagnera les escargots et le fromage.

AOP VACQUEYRAS Domaine Le Colombier. 32.00 €

Viognier, Marsanne, Grenache blanc. Vin blanc sec et gras sur des notes d'abricot apportées par le viognier. Un vin tout en équilibre, parfait sur des poissons charnus ou des volailles.

AOP CROZES-HERMITAGE Domaine Hauts-Chassis. 39.00 €

Marsanne, Roussanne. Robe or à reflets vert et cuivre. Une bouche chaleureuse sur les fruits blancs, fruits exotiques avec une pointe de fraîcheur. Convient pour l'apéritif, les poissons en sauce blanche et les fromages de chèvres.

AOP ST JOSEPH Domaine Durand . 45.00 €

Roussanne, Marsanne. Vin riche et ample aux des arômes de fleurs blanches et de fruits. Ce vin sensuel ce partage de l'apéritif aux fromages et pouvant s'accompagner d'une viande blanche.

IGP Côtes de Gascogne 'Venus' Domaine Haut-Marin. (Blanc Moelleux) 26.00 €

Petit Manseng. Vin équilibré entre l'acidité et le sucre résiduel. Sur des notes de pêches bien mûres, il sera parfait pour vos apéritifs ou même sur des desserts aux fruits blancs.

AOP SANCERRE Cellier De La Thibaude. 16.00€ 29.00 €

Sauvignon. Vin blanc sec (minéral) et fruité (agrumes, fleurs blanches).

Vin Blanc « Coup de cœur du sommelier » 20.00 €

(Disponible au verre, en 25cl et en 50 cl, voir la page des vins au verre)

Les Vins Rosés...

37,5 cl

75 cl

AOP Côtes de Toul Domaine Lelièvre Empreinte. 15.00€ 24.00 €

Gamay, Pinot noir. Vin aux notes de fruits rouges où s'entremêle gourmandise et fraîcheur.

AOP Pinot D'Alsace Rosé Domaine Alexandre Arbogast . 20.00 €

(Disponible au verre, en 25cl et en 50 cl, voir la page des vins au verre)

Pinot Noir. Ce vin rosé développe des arômes de groseilles et de framboises. Croquant et mordant, il accompagnera tout aussi bien une viande blanche ou un poisson.

Vin Rosé « Coup de cœur du sommelier » 20.00 €

(Disponible au verre, en 25cl et en 50 cl, voir la page des vins au verre)

Les Vins Rouges ...

AOP Alsace Pinot Noir Domaine Alexandre Arbogast. 37,5 cl 75 cl
23.00 €

(Disponible au verre, en 25cl et en 50 cl, voir la page des vins au verre)

Pinot Noir. Typique des Pinots Noirs d'Alsace, ce rouge frais évoque la senteur des fruits des bois. En bouche, les tanins sont fondus et élégants.

AOP Moulin à Vent Domaine Gay Coperet. 27.00 €

Gamay Noir à jus blanc. Un cru charnière entre Beaujolais et Bourgogne d'une robe rubis foncé et d'un nez floral à la final épicés. Vin charpenté, riche en bouche aux notes de fruits rouges mûrs. Les viandes, le gibier et le fromages de caractère sont ses compagnons idéals.

AOP Fleurie Domaine Montangeron . 29.00 €

Gamay Noir à jus blanc. Vin fruité qui porte bien son nom, il évoque les fleurs de printemps, charme et élégance sur des arômes de fruits-rouges.

AOP Hautes-Côtes De Beaune Domaine Parigot. 19.00 € 33.00 €

Pinot Noir. Robe pourpre aux nuances violines, nez fruité évoquant la griotte et la framboise et bouche aux tanins fondus.

AOP Mercurey 'La Charmée' Domaine Brintet. 35.00 €

Pinot Noir. Vin de bourgogne où les arômes du pinot noir se dévoilent merveilleusement bien sur des notes de fruits noirs. Une jolie structure tannique apparaît en milieu de bouche. Un vin que vous pouvez accorder sur de la viande rouge.

AOP Savigny Les Beaunes 1^{er} Cru 'Les Peuillets' Domaine Parigot. 49.00 €

Pinot Noir. Très grand vin de bourgogne. Savant mélange de puissance et de délicatesse.

AOP Volnay 'Les Brouillards' Domaine Parigot. 62.00 €

Pinot Noir. Toute la suavité du pinot noir dans un très beau corps corseté de tanins fins. Très équilibré sur une grande longueur.

AOP Gevrey-Chambertin 'Les Crais' Domaine Huguenot. 68.00 €

Pinot Noir. Typique des Pinots Noirs des Côtes de Nuits, ce vin apporte volupté et notes de sous-bois.

Les Vins Rouges ...

	37,5 cl	75 cl
AOP Côtes du Rhône « Coup de cœur du sommelier »		20.00 €
(Disponible au verre, en 25cl et en 50 cl, voir la page des vins au verre)		
AOP Gigondas 'Tradition' Domaine Font-Sane.		29.00 €
<i>Grenache, Syrah. D'une robe soutenue aux reflets grenat, le Gigondas libère des arômes de cassis, de mûre, et d'épices où l'on découvre des senteurs de sous-bois. Vin puissant et élégant.</i>		
AOP Saint-Joseph 'Les Côteaux' Domaine Durand.		36.00 €
<i>Syrah. Vin fin, souple et pourtant intense, d'une belle longueur ; arômes de fruits rouges et minéralité, il possède tous les atouts de l'appellation. Un ensemble typé, franc et harmonieux.</i>		
AOP Côte-Rôtie 'La Germiné' Domaine Duclaux.		65.00 €
<i>Syrah. Cette magnifique Côte-Rôtie dégage toute la puissance de la Syrah avec des notes très aromatiques de fruits noirs écrasés et de poivre.</i>		
IGP Côtes de Gascogne 'Philippe' Haut-Marin.		21.00 €
<i>Merlot, Cabernet-sauvignon. Soyeux et élégant aux notes de réglisse légèrement mentholé, se sublime autour de charcuterie, viandes et fromages,</i>		
IGP Vin du Pays D'OC Domaine Des Creisses.		28.00 €
<i>Grenache, Syrah, Cabernet-sauvignon. Rouge sombre, nez profond aux notes d'épices et de fruits-rouges. Une bouche dense et fraîche pour un vin puissant et de caractère. Parfait sur des plats de terroir, daube et viandes rouges.</i>		
Vin Rouge « Coup de cœur du sommelier »		20.00 €
(Disponible au verre, en 25cl et en 50 cl, voir la page des vins au verre)		
AOP Bordeaux « Coup de cœur du sommelier »		20.00 €
(Disponible au verre, en 25cl et en 50 cl, voir la page des vins au verre)		

Les Vins Rouges ...

	37,5 cl	75 cl
AOP Médoc Cru Bourgeois Château Carcanieux.	16.00 €	29.00 €
<i>Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Couleur bordeaux brillante et franche, nez très expressif marqué par des arômes de fruits noirs (cassis,...). La texture en bouche est marquée par le velouté et la douceur de la structure tannique.</i>		
AOP Pessac-Léognan Château D'Alix.		36.00 €
<i>Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Belle couleur grenat profond. Nez de griottes accompagné de notes torréfiées et vanillées. Bouche explosive et très ronde. Tanins soyeux laissant présager un long vieillissement.</i>		
AOP Saint-Estèphe Cru bourgeois Château Picard.		47.00 €
<i>Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Couleur très intense, nez fruité et légèrement boisé. Bouche, dense, profonde et très belle longueur.</i>		
AOP Pomerol Château Gouprie.		57.00 €
<i>Merlot, Cabernet Franc. Vin structuré, tanins fins. L'élevage lui apporte des notes toastées, vanillées. Idéal sur vos viandes rouges.</i>		
AOP Pauillac Château Haut-Batailley.		85.00 €
<i>Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Magnifique Pauillac aux arômes intenses de fruits noirs et rouges (framboise, mûre, cerise...) ainsi que des Notes de cèdre et réglisse.</i>		
AOP St-Nicolas de Bourgueil Cuvée signée Maître de Chai.		25.00 €
<i>Cabernet Franc. Robe éclatante, soutenue, de couleur pourpre nez framboise, mûre, réglisse et épices qui évoluent vers des notes de cuir et de sous-bois. Bouche dense et charnue qui s'assagit avec le temps. Fin de bouche fraîche et équilibrée.</i>		
AOP Saumur-Champigny 'Piak' Domaine Sébastien Bobinet.		29.00 €
<i>Cabernet Franc. Robe rubis aux reflets grenat ; nez de sous-bois et de cuir, au palais doux et équilibré. Un vin plaisant dès à présent.</i>		

Amateur de Grands vins, une carte 'Grands Crus' est à votre disposition...

Le Plaisir Du Vin Avec Modération...

Verre : 13cl 25cl 50cl

AOP Gewürztraminer Grand Cru Engelberg. (Blanc Moelleux) Domaine Alexandre Arbogast	4.70 €	10.00 €	20.00 €
IGP Côtes de Gascogne 'Venus' Domaine Haut-Marin. (Blanc Moelleux)	4.20 €	8.00 €	16.00 €
Vin Blanc « Coup de cœur du sommelier »	3.30 €	6,60 €	13,20 €
AOP Pinot Blanc D'Alsace. Domaine Alexandre Arbogast	3.30 €	6,60 €	13,20 €
AOP Pinot Rosé D'Alsace. Domaine Alexandre Arbogast	3.30 €	6,60 €	13,20 €
Vin Rosé « Coup de cœur du sommelier »	3.30 €	6,60 €	13,20 €
AOP Alsace Pinot Noir. Domaine Alexandre Arbogast	3.90 €	7.80 €	15.40 €
AOP Côtes du Rhône « Coup de cœur du sommelier »	3.30 €	6,60 €	13,20 €
AOP Bordeaux « Coup de cœur du sommelier »	3.30 €	6,60 €	13,20 €
Vin Rouge « Coup de cœur du sommelier »	3.30 €	6,60 €	13,20 €

L'abus d'alcool est dangereux à consommer avec modération