



# Vins ouverts



## Rouges



7.00 / 14.00 / 28.00 / 40.00

### Faugères



Mas Onésime  
Cépage : Carignan, Syrah, Grenache  
Région : Languedoc

Vin joyeux avec une pointe de vivacité et une structure douce.  
Couleur sombre aux couleurs grenat, nez expressif et bouche souple et fraîche.



8.20 / 16.40 / 32.80 / 49.00

### Macon Rouge

Domaine Régnard  
Cépages : Gamay  
Région : Bourgogne

Vin frais avec un côté fruité très généreux. Une pointe épicée et mentholée lui donne un charme supplémentaire.



5.20 / 10.40 / 20.80 / 31.00

### Château Lavergne

Castillon Côtes de Bordeaux  
Cépages : Merlot et Cabernet  
Région : Bordeaux

Robe au reflets violines. Bouquet frais et fruité. Palais équilibré avec un final long et persistant.



4.00 / 8.00 / 16.00

### Côtes du Rhône

Domaine Les Fouquières  
Cépages : Grenache et Syrah  
Région : Vallée du Rhône

Robe aux reflets rubis, saveurs fruitées et épicées, accord parfait sur les plats de terroir.



5.00 / 10.00 / 20.00 / 29.00

### Fleurie Les Cocottes

Anne Sophie Dubois  
Cépages : Gamay  
Région : Beaujolais

Frais et énergique avec des notes de fraises, de cerises et d'épices. Saveurs de fruits rouges entre coupées de poivre blanc.

## Rosés



4.80 / 9.60 / 19.20 / 38.00

### Pinot Noir Perles de Rosé

Domaine Materne Haegelin et Filles  
Cépage : Pinot Noir  
Région : Alsace

Fruité léger et très agréable associé à une structure peu tannique et gouleyante.



Blancs



8.00 / 16.00 / 32.00 / 48.00

## Gewurztraminer Vendanges Tardives

Domaine Stoeffler  
Cépage : Gewurztraminer  
Région : Alsace, Barr

Le nez intense rappelle rappelle les fruits secs, la confiture de coing, accompagné de notes de réglisse. Palais ample et généreux.



6.00 / 12.00 / 24.00 / 35.50

## Mâcon-Péronne

L'étoile  
Domaine du Mont Epin  
Cépage : Chardonnay  
Région : Bourgogne

Subtil équilibre entre notes florales, minérales et fruitées. Signature tout en fraîcheur. On apprécie la rondeur, l'harmonie et l'élégance de ce grand vin.



6.00 / 12.00 / 24.00 / 35.00

## Grand Ardèche

Domaine Louis Latour  
Cépages : Chardonnay  
Région : Ardèche

Nez aux arômes variés allant de la brioche à la prune reine-claude. Bouche ample et ronde avec des fruits frais et des notes de vanille.



4.50 / 9.00 / 18.00 / 26.00

## Pinot Gris

Cuvée Chez Ernest  
Domaine Kuentz-Bas  
Cépage : Pinot Gris  
Région : Alsace

Arômes de fruits à chair jaune (abricot, pêche). Attaque ronde mais bien équilibrée par une intense acidité qui apporte structure et fraîcheur.



5.00 / 10.00 / 20.00 / 29.00

## Muscat

Domaine Rieflé  
Cépage : Muscat  
Région : Alsace

Ce vin offre une belle expression de fleurs, de fruits et surtout de raisins frais.



4.20 / 8.40 / 16.80

## Sauvignon Blanc IGP Pays d'Oc

Domaine Cave des 9 Clés  
Cépage : 100% Sauvignon Blanc  
Région : Pays d'Oc

Robe jaune pâle. Nez puissant aux notes de fruits exotiques (ananas, pamplemousse). Attaque vive et fraîche.



### ALSACE

Pinot Noir 2018, Domaine Freyburger	28.00
Pinot Noir 2018 Tradition, J-B Adam	26.00
Pinot Noir Tradition 2016, Domaine Materne Haegelin et Filles	26.00
Pinot Noir Westhoffen 2018, Domaine Loew	32.00

### BOURGOGNE

Chassagne-Montrachet, 2015, Clos Saint-Jean Premier Cru, Domaine Michel Niellon	70.00
Chassagne-Montrachet, 2017, Domaine Fontaine-Gagnard	85.00
Pommard Trois Follots 2017, Domaine Prunier-Bonheur	65.00
Pinot Noir Ica-Onna 2015, Domaine Jean-Marc Brocard	32.00
Aloxe-Corton 2016, Les Bruyères, Domaine Marey	49.20
Volnay Vieilles Vignes 2017, Domaine Delgrange Henri	55.00
Macon-Rouge 2017, Domaine Régnard	49.00

### BEAUJOLAIS

Fleurie «Les Cocottes» 2018, Anne-Sophie Dubois	29.00
Moulin-à-Vent Les Thorins 2017, Lucien Lardy	27.00
Beaujolais Nouvea «Bio» 2019, Louis de Vigne	24.00

### VALLEE DU RHONE

Côtes du Rhône Villages 2015, Cuvée Laurus, Gabriel Meffre	28.00
Côte-Rotie Rozier 2017, Domaine de la Roche Paradis	78.00
Saint Joseph Nomade 2017, Christophe Curtat	40.00

### BORDELAIS

Montagne-Saint-Emilion 2014, Château Tour Calon	31.20
Haut-Médoc 2014, Château Semonlon	35.00
Côtes de Bourg 2015, Château Les Tours Seguy	30.00
Lalande de Pomerol 2015, Clos des Tuileries	38.00
Castillon Côtes de Bordeaux 2015, Château Lavergne	31.00
Margaux 2014 Château Cantenac Brown	120.00

### LANGUEDOC

Faugères 2016, Mas Onésime	40.00
Domaine de Nizas 2018, François Lurton	40.00
Corbières Boutenac 2016, Château Fabre Gasparets	34.00
Onésime 2018, Domaine Olivier Villaneuva	35.00
Faugères 2016, Mas Onésime	40.00

### LOIRE

Saumur Champigny 2015, Cuvée Réserve	
Domaine de la Seigneurie	28.00
Sancerre Rouge 2016, Château de Sancerre	40.00

**ALSACE**

Muscat 2013 Domaine Dopff	
Muscat 2008 Clos Rebgarten, Marc Kreydenweiss	34.00
Muscat 2016 Domaine Stoeffler	27.50
Muscat 2017 Domaine Rieflé	29.00
Riesling 2018, Domaine J-B Adam	26.00
Riesling 2016 Schoenheitz, Domaine Herrenreben	28.00
Riesling 2018 Ostenberg Domaine Loew	29.00
Riesling Grand Cru Kitterlé 2015, Hinderer & Wolff	32.00
Riesling 2007 Vendanges Tardives, Herrenreben	48.00
Pinot Gris 2016 Domaine Schoenheitz	26.50
Pinot Gris 2015, Hinderer & Wolff	27.00
Pinot Gris 2016 Bruderbach, Le Menhir, Domaine Loew	29.00
Pinot Gris 2016 Cuvée Elise, Domaine Materne Haegelin	28.50
Pinot Gris 2016 Domaine Hurst	26.00
Pinot Gris «Cuvée Chez Ernest», Kuentz-Bas	26.00
Gewurztraminer V. Tardives 2015 Domaine Brand	42.00
Gewurztraminer V. Tardives 2014 Domaine Frey	40.00
Gewurztraminer V. Tardives 2015 Domaine Stoeffler	48.00
Pinot Blanc 2018 Domaine Rieflé	26.00
Pinot Auxerrois 2016 Hinderrer & Wolff	24.00
Sylvaner Vieilles Vignes 2018, Louis Freyburger	25.00

**ARDECHE**

Grand Ardèche, Domaine Louis Latour	35.00
-------------------------------------	-------

**BOURGOGNE**

Bourgogne 2016, Cuvée Madeleine, Domaine Gouffier	30.00
Puligny-Montrachet 2011 Joseph Faiveley	85.00
Mercurey 2016 Les Bussières Domaine Gouffier	35.00
Bourgogne 2017 Chapuis	29.00
Meursault 2017 Les Clous, Domaine Prunier-Bonheur	80.00
Auxey-Duresses 2016 Les Crais, Domaine Prunier-Bonheur	48.00
Mâcon-Péronne, L'étoile 2016, Domaine du Mont Epin	35.50
Rully Cuvée Louise 2016, Manoir de Mercey	34.00
Petit Chablis 2018, Domaine Jean-Marc Brocard	32.00

**LOIRE**

Sancerre 2014 Domaine Comte Lafond	35.00
Cheverny 2013 Domaine Sauger	30.00
Sancerre 2018, Château de Sancerre	38.00

**SUD OUEST**

Sauvignon Blanc « La Réserve » 2014 Lionel Osmin	25.00
--	-------

**LANGUEDOC**

Limoux 2013 Château d'Antugnac	26.00
IGP Côtes Catalanes Petit Salto 2016 Domaine La Toupie	28.00
Domaine de Nizas 2018, François Lutron	35.00

**VALLEE DU RHONE**

Crozes-Hermitage 2015 Signature Domaine Michelas St Jemms	38.00
Côtes du Rhône Blanc 2016 Cuvée Laurus, Gabriel Meffre	27.00
Condrieu 2015 Invitare M. Chapoutier	75.00
Côteaux des Baronnies 2014 Le Mas Sylvia	32.00
AOP Condrieu « Résurgence » 2015 Domaine Mourier	70.00



# En bouteille



## Rosés

### ALSACE

Premières Vendanges de Marguerite 2018, Domaine Loew 32.00

### LANGUEDOC

Château Cazal Viel 2015, Saint Chinian  
Domaine Laurent Miquel 150 cl 58.00  
Costières de Nîmes 2016, Château Grand Escalion  
Domaine Gabriel Meffre 27.00

### ARDECHE

Janicou 2018, IGP Ardèche 25.00

## Effervescents

### ALSACE

Crémant d'Alsace Brut Les Natures, J-B Adam 29.00  
Crémant d'Alsace Rosé, J-B Adam 26.00

### CHAMPAGNE

Champagne Taittinger 60.00  
Champagne Taittinger Magnum Cuvée Prestige 120.00  
Champagne De Saint-Gall 1er Cru Le Rosé 65.00  
Champagne Bollinger 2008 La Grande Année 200.00

### BOURGOGNE

Moscato, Charles de Fère 24.00



# Au verre



Fin de repas

## Verres de 4 cl

Cognac VSOP Fine Champagne Marnier Lapostolle	9.00
Cognac XO Marnier Lapostolle	12.50
Cognac VS Marnier Lapostolle	6.50
Calvados Dumanoir	7.00
Calvados Pays d'Auge Lecompte 5 ans	8.50
Bas Armagnac Intemporel Hors d'Age Château de Laubade	10.00
Armagnac Duc de Loussac Château de Laubade	7.00
Bas Armagnac 1971 De Castelfort	15.00
Grappa Friulana I LEGNI	6.50
Get 27	6.50
Bailey's	7.00
Amaretto	7.00
Jägermeister	6.50
Rhum Diplomatico	7.50
Rhum Emperor	8.00
Rhum Bacardi	6.50
Rhum Cockspur	8.70
Rhum Don Papa	7.50
Rhum Matusalem Grande Réserve 15 ans	9.50
Rhum Havana Club	7.50
Rhum Traditionnel de l'Oratoire « Ambré »	7.00
Whisky d'Alsace Uberach Single Cask	9.00
Scotch Whisky Single Malt Glen Torran 12 ans	10.00
Tennessee Whiskey Jack Daniel's	8.20
Scotch Whisky Lagavulin 16 ans	13.00
Scotch Whisky Whyte and Mackay	7.50
Nikka Coffey Grain Whisky	10.00
Scotch Whisky Single Malt Knockando 12 ans	10.50
Poire Williams, Willy Hagmeyer	7.00
Mirabelle, Willy Hagmeyer	7.00
Fraise d'Alsace, Willy Hagmeyer	7.00
Kirsch, Willy Hagmeyer	7.00
Quetsche, Willy Hagmeyer	7.00
Coing, Willy Hagmeyer	7.00
Framboise, Willy Hagmeyer	7.00
Marc de Gewurztraminer, Willy Hagmeyer	7.00