

APÉRITIFS

<i>Ricard, Martini Blanc, Martini Rouge, Suze, Campari, Pastis (4 cl)</i>	3,60 €
<i>Picon Bière, Cynar Bière (25 cl)</i>	3,60 €
<i>Kir Vin Blanc d'Alsace (12,5 cl)</i>	3,60 €
<i>Kir Royal Crémant d'Alsace (12,5 cl)</i>	6,00 €
<i>Crémant d'Alsace Bio – Jost – Scharrachbergheim (12,5 cl)</i>	5,00 €
<i>Pineau des Charentes – Domaine Grateaud (6 cl)</i>	4,60 €
<i>Aperol Spritz (18 cl)</i>	8,00 €
<i>Muscat Boch Heiligenstein (12,5 cl)</i>	4,60 €
<i>Gewurztraminer Bio – Jost – Scharrachbergheim (12,5 cl)</i>	4,60 €
<i>Pinot Gris Vendanges Tardive – Leiber – Husseren-Les-Châteaux (12,5 cl)</i>	6,80 €
<i>Champagne Cougnat-Weber (12,5 cl)</i>	7,50 €
<i>Cocktail sans alcool (18 cl)</i>	6,50 €

BIÈRES

<i>Pression Meteor (25 cl)</i>	2,60 €
<i>Pression Meteor (50 cl)</i>	5,00 €
<i>Erdinger (Bouteille de 50 cl)</i>	5,00 €
<i>Bière artisanale Uberach (Bouteille de 33 cl) (Blanche, Blonde, Juliette, Doigt de Dieu)</i>	5,00 €
<i>Bière sans alcool Bitburger (Bouteille de 33 cl)</i>	3,00 €

EAUX MINÉRALES ET SODA

<i>Celtic ou Carola (Plate, gazeuse ou légère) (50 cl)</i>	2,60 €
<i>Celtic ou Carola (Plate, gazeuse ou légère) (1 L)</i>	4,60 €
<i>Badoit (50 cl)</i>	3,60 €
<i>Perrier (33 cl)</i>	3,60 €
<i>Jus de Fruits (25 cl) (Orange, Pomme, Ananas, Pamplemousse, Tomate)</i>	3,30 €
<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33 cl)</i>	3,50 €
<i>Orangina, Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes, Ice Tea (25 cl)</i>	3,50 €
<i>Sirop à l'Eau (18 cl)</i>	1,50 €
<i>Limonade (18 cl)</i>	2,00 €
<i>Diabolo (18 cl) (Grenadine, Fraise, Citron, Menthe)</i>	2,50 €

VIN EN PICHET

	12,5 cl	25 cl	50 cl
<i>Riesling Renck Beblenheim</i>	2,80 €	5,20 €	10,00 €
<i>Pinot Blanc Auxerrois Cleebourg</i>	2,80 €	5,20 €	10,00 €
<i>Pinot Noir Renck Beblenheim</i>	2,80 €	5,20 €	10,00 €
<i>Côtes du Rhône</i>	2,80 €	5,20 €	10,00 €
<i>Rosé Malbec Domaine Delpech</i>	3,00 €	6,00 €	12,00 €

CAFÉ

<i>Expresso, Décaféiné, Ristretto</i>	2,00 €
<i>Grand Café</i>	2,50 €
<i>Double Expresso</i>	3,80 €
<i>Cappuccino, Café au Lait, Latte Macchiato</i>	3,20 €

La France Vinicole



La Corse



ALSACE

	Btle	½ Btle
RIESLING Réserve _____ Trimbach – Ribeauvillé	37 €	21 €
RIESLING « Côte de Rouffach » (Agriculture Bio) _____ Muré – Rouffach « Calcaires Jaunes »	34 €	19 €
RIESLING « Grand Cru Kaefferkopf » _____ Meyer & Fils – Ammerschwihr	27 €	
RIESLING « Hahnesacker » _____ Cave de Cleebourg	23 €	
RIESLING « Burgreben » _____ Renck – Beblenheim	22 €	
RIESLING des Côteaux d'Itterswiller _____ Boch – Heiligenstein	21 €	

CREMANT D'ALSACE

	Btle	½ Btle
CREMANT d'ALSACE Cuvée Prestige (Agriculture Bio) _____ René Muré – Rouffach	34 €	
CREMANT d'ALSACE Rosé _____ Cattin – Voegtlinshoffen	26 €	
CREMANT d'ALSACE Brut Prestige _____ Paul Buecher – Wettolsheim	25 €	
CREMANT d'ALSACE (Agriculture Bio) _____ Jost – Scharrachbergheim	24 €	

Tous nos vins d'Alsace sont d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

ALSACE

		Btle	½ Btle
2015	GEWURZTRAMINER – Vendanges Tardives _____ Schillinger – Gueberschwihr	48 €	
2022	GEWURZTRAMINER « Grand Cru Kaefferkopf » _____ Meyer & Fils – Ammerschwihr	35 €	
2021	GEWURZTRAMINER (Agriculture Bio) Sussenberg _____ Jost – Scharrachbergheim	25 €	
2022	GEWURZTRAMINER _____ Meyer & Fils – Ammerschwihr	23 €	
🍷🍷🍷🍷🍷🍷			
2015	PINOT GRIS – Vendanges Tardives _____ Leiber – Husseren Les Châteaux	44 €	
2017	PINOT GRIS Réserve _____ Trimbach – Ribeauvillé	42 €	23 € (2019)
2007	PINOT GRIS Sélection Grains Nobles (50 cl) _____ Leiber – Husseren Les Châteaux	38 €	
2020	PINOT GRIS « Grand Cru Kaefferkopf » _____ Meyer & Fils – Ammerschwihr	34 €	
2022	PINOT GRIS « Pierres Sèches » (Agriculture Bio) _____ Muré – Rouffach	33 €	
2021	PINOT GRIS « Le Berger » (Agriculture Bio) _____ Neumeyer – Molsheim	30 €	
2022	PINOT GRIS « Hospices de Strasbourg » _____ Cave de Cleebourg	27 €	
2019	PINOT GRIS _____ Renck – Beblenheim	21 €	
2022	PINOT GRIS _____ Boch – Heiligenstein	20 €	
2021	PINOT GRIS Prestige _____ Cave de Cleebourg	19 €	
2021	PINOT GRIS _____ Scherrer – Ammerschwihr	18 €	13 € (2021)

Tous nos vins d'Alsace sont d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

ALSACE

		Btle	½ Btle
2023	PINOT NOIR « Argiles Rouges » (Agriculture Bio) _____ René Muré – Rouffach	40 €	
2022	PINOT NOIR _____ Trimbach – Ribeauvillé	37 €	21 € (2021)
2022	PINOT NOIR – Elevé en fût de chêne _____ Scherrer – Ammerschwihr	28 €	17 € (2022)
2022	PINOT NOIR _____ Renck – Beblenheim	22 €	
2023	PINOT NOIR _____ Cave de Cleebourg	21 €	
2023	PINOT NOIR « Cuvée Mosaïque » _____ Boch – Heiligenstein	18 €	
❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖			
2022	PINOT BLANC _____ Trimbach – Ribeauvillé	30 €	
2022	PINOT BLANC « La Tulipe » (Agriculture Bio) _____ Neumeyer – Molsheim	23 €	
2018	PINOT BLANC _____ Renck – Beblenheim	19 €	
2023	PINOT BLANC Auxerrois _____ Cave de Cleebourg	19 €	13 € (2019)
2023	PINOT BLANC Cuvée des Amoureux _____ Boch – Heiligenstein	18 €	
❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖			
2022	MUSCAT « Cuvée Bernard » _____ Scherrer – Ammerschwihr	24 €	
2023	MUSCAT « Fleur de Printemps » _____ Boch – Heiligenstein	21 €	
2019	MUSCAT _____ Renck – Beblenheim	20 €	
❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖			
2022	ROUGE D'OTTROTT « Vieilles Vignes » _____ Marie-Hélène Schoettel	22 €	
2023	KLEVENER DE HEILIGENSTEIN – Cuvée Tentation _____ Boch – Heiligenstein	21 €	

Tous nos vins d'Alsace sont d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

BORDEAUX

		Btle	½ Btle
ROUGE			
2011	CHÂTEAU TROTTE VIEILLE _____ Saint-Émilion – Grand Cru classé	110 €	
2012	CHÂTEAU SOUTARD _____ Saint-Émilion – Grand Cru classé	80 €	
2011	CHÂTEAU GLORIA _____ Saint Julien – Cru Bourgeois	78 €	
2017	LA DAME DE MONTROSE _____ Saint Estèphe (Second Vin du Château Montrose)	65 €	
2014	CHÂTEAU CORBIN _____ Grand Cru Classé Saint-Émilion	58 €	
2017	BLASON D'ISSAN _____ Margaux (Second Vin du Château d'Issan)	52 €	
2019	CHÂTEAU HÉRITAGE DE CHASSE-SPLEEN _____ Moulis (Second Vin de Chasse-Spleen)	46 €	24 €
2014	FLEUR DE PÉDESCLAUX _____ Pauillac	46 €	
2017	CHÂTEAU LALANDE _____ Saint-Julien	45 €	28 €
2013	L'ESQUISSE DE LA TOUR FIGEAC _____ Saint-Émilion Grand Cru	44 €	
2019	LE SEUIL DE MAZEYRES _____ Pomerol	44 €	
2014	XX DE CORBIN _____ Saint-Émilion	42 €	
2015	CHÂTEAU DE MALLERET _____ Haut Médoc Cru Bourgeois	38 €	
2017	CHÂTEAU TOUR LEOGNAN _____ Pessac Léognan	36 €	
2014	LA SALLE DE CHÂTEAU POUJEAUX _____ Moulis	36 €	

Tous nos vins de Bordeaux sont d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

BORDEAUX

		Btle	½ Btle
	ROUGE		
2017	CHÂTEAU CANTENAC BROWN _____ Margaux	90 €	
2019	LA SIRÈNE DE GISCOURS _____ Margaux	55 €	32 € (2019)
2017	CHÂTEAU FOURCAS DUPRÉ _____ Listrac	32 €	22 € (2018)
2019	CHÂTEAU VIEUX BONNEAU _____ Montagne Saint-Émilion – Médaille d'Or	26 €	
2016	CHÂTEAU LA VALADE _____ Fronsac	25 €	
2020	CHÂTEAU PONTAC GADET _____ Médoc	23 €	14 € (2016)
2019	CHÂTEAU JAMARD BELCOUR _____ Lussac Saint-Émilion	22 €	
2019	CHÂTEAU TERREFORT – BELLEGRAVE _____ Côtes de Bourg	20 €	12 € (2019)
2018	CHÂTEAU « LES PÂQUES » _____ 1ères Côtes de Blaye	17 €	

BLANC

2013	CHÂTEAU CARBONNIEUX « GRAND CRU CLASSE » _____ Pessac - Leognan	64 €	
1999	Clos Haut - Peyraguey _____ 1 ^{er} Cru classé Sauternes	62 €	
2020	CLOS DES LUNES « LUNE D'ARGENT » _____ Domaine de Chevalier	26€	
2020	CHÂTEAU « LES PÂQUES » _____ Sauvignon – Médaille d'Argent	17 €	

Tous nos vins de Bordeaux sont d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

RÉGIONS DE France À DÉCOUVRIR

Btle ½ Btle

ROUGE

L.R	PIC SAINT LOUP – Cuvée Carra (Agriculture Bio) _____ Château de Lascaux – AOC	30 €	
L.R	FITOU Vieilles Vignes _____ Château de Nouvelles – AOC	26 €	
L.R	FAUGERES « Les Novices » (Agriculture Bio) _____ Abbaye Sylva Plana – AOC	25 €	
L.R	CABARDES « Cuvée Prémium » _____ Domaine Salitis – AOP	23 €	
L.R	MINERVOIS « Les Meuliers » _____ AOP	17 €	
S.O	CAHORS « Malbec » _____ Domaine de Lavaur – AOC	21 €	
S.O	BERGERAC _____ Château Poulvère – AOP	18 €	11 €

BLANC

S.O	BERGERAC MOELLEUX MONTBAZILLAC _____ Château Poulvère – AOC	22 €	
S.O	BERGERAC SEC « La Part des Anges » _____ Château Poulvère – AOC	18,50 €	

ROSÉ

P.	CÔTE DE PROVENCE _____ Château des Brigands – AOP	22 €	
S.O	MALBEC ROSÉ _____ Domaine Delpech	20 €	

VALLÉE du RHÔNE

ROUGE

	Btle	½ Btle
CÔTE ROTIE « Prélude » _____ Jocelyne Lafoy – AOC	58 €	
CORNAS « Champelrose » _____ Domaine Courbis – AOC	46 €	
CHÂTEAUNEUF DU PAPE (Agriculture Bio) _____ Domaine de Fontavin – AOC	45 €	
SAINT JOSEPH _____ Domaine Courbis – AOC	40 €	24 €
GIGONDAS « Cuvée Combe Sauvage » (Agriculture Bio) _____ Domaine de Fontavin – AOC	36 €	
CROZES HERMITAGE _____ Domaine Vidal-Fleury – AOC	30 €	20 €
VACQUEYRAS (Agriculture Bio) _____ Domaine de Fontavin – AOC	30 €	
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES « Plan de Dieu » (Agriculture Bio) _____ Domaine des Pasquiers – AOP	24 €	
CAIRANNE _____ Domaine Vidal-Fleury – AOC	23 €	
CÔTES DU RHÔNE « Les Vignes de mon Père » (Agriculture Bio) _____ Domaine de Fontavin – Médaille d'Argent – AOC	20 €	
VENTOUX _____ Domaine Vidal-Fleury – AOC	18 €	

BLANC

CONDRIEU « Aux Ruses » _____ Jocelyne Lafoy – AOC	58 €	
CHÂTEAUNEUF DU PAPE « Les Immortelles » (Agriculture Bio) _____ Domaine de Fontavin – AOC	48 €	
MUSCAT DE BEAUNE DE VENISE (Agriculture Bio) _____ Domaine de Fontavin – AOC	32 €	
CROZES HERMITAGE _____ Domaine Vidal-Fleury – AOC	28 €	

BOURGOGNE ROUGE

	Btle	½ Btle
GEVREY CHAMBERTIN _____ Domaine Mazilly	60 €	
POMMARD « Les Noizons » _____ Domaine Mazilly	55 €	
BEAUNE 1 ^{er} CRU « Les Boucherottes » _____ Domaine Mazilly	46 €	
VOLNAY « Les Blanchés » _____ Domaine Mazilly	44 €	
CHASSAGNE-MONTRACHET « Les Voillenots Dessous » _____ Gilles Bouton	42 €	
SAVIGNY-LES BEAUNE 1 ^{er} CRU « Les Narbantons » _____ Domaine Mazilly	40 €	
MONTHELIE 1 ^{er} CRU « Le Clou des Chênes » _____ Domaine Mazilly	37 €	
SAINT AUBIN 1 ^{er} CRU « Les Champlots » _____ Domaine Gilles Bouton	33 €	
BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS _____ Domaine Thévenot Le Brun	28 €	16 €
BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE _____ Domaine Thévenot Le Brun	27 €	
BOURGOGNE PINOT NOIR _____ Domaine de la Feuillarde	22 €	

Tous nos vins de Bourgogne sont d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

BOURGOGNE BLANC

	Btle	½ Btle
PULIGNY-MONTRACHET 1 ^{er} CRU « La Garenne » _____ Domaine Gilles Bouton	58 €	
BEAUNE 1 ^{er} CRU « Les Marconnets » _____ Gabriel Bouchard – AOC	43 €	
ST. AUBIN 1 ^{er} CRU « En Rémyilly » _____ Domaine Gilles Bouton – AOC	38 €	
POUILLY – FUISSE _____ Domaine de La Feuillarde – AOC	35 €	20 €
CHABLIS Vieilles Vignes _____ Sylvain Mosnier – Médaille d'Argent – AOC	33 €	
SAINT-VERAN _____ Domaine de La Feuillarde – AOC	25 €	15 €

BEAUJOLAIS

	Btle	½ Btle
MOULIN À VENT « Les Seignaux » _____ Château de Belleverne – AOP	24 €	14 €
SAINT AMOUR « La Madone » _____ Château de Belleverne – AOP	24 €	13 €
JULIENAS « Le Bois de Chat » _____ Château de Belleverne – AOP	23 €	
CHENAS « Les Gays » _____ Château de Belleverne – AOP	21 €	12 €

CHAMPAGNE

Btle

LOUIS ROEDERER Brut « Collection 244 » _____ 60 €



CHAMPAGNE « Aux Origines » Millésime 2017 _____ 55 €

Jean Josselin

Champagne Extra-brut complexe et mature.

Il sublimerait des mets riches et goûteux : foie gras, volailles brunes et autres plats richement accommodés. 100% Pinot Noir.



CHAMPAGNE « Audace Rosé » Récolte 2020 _____ 55 €

Jean Josselin

Champagne rosé Extra-brut, de macération riche et fruité.

Sa robe est séduisante. Tant au nez qu'en bouche, c'est une explosion de petits fruits rouges. 100% Pinot Noir.



CHAMPAGNE « Douceur de l'Aube » _____ 48 €

Jean Josselin

Champagne Demi-Sec.

100 % Pinot Noir



CHAMPAGNE « Cuvée des Jean » _____ 46 €

Jean Josselin

Champagne Extra-brut, puissant et généreux. Il vous accompagnera tout au long du repas, avec des viandes rouges grillées et des fromages goûteux. 100% Pinot Noir

CHAMPAGNE Brut « Tradition » _____ 36 €

Cougnat-Weber

ou 37,5 cl 21 €

Tous nos vins de Champagne sont d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

Toutes Taxes Comprises – Prix nets