

LES VINS

75 CL

L'ALSACE

DOMAINE ENGEL FRÈRES À ORSCHWILLER – A.B

2022 PINOT GRIS LIEU DIT "BOCKSBURG"	36€
2023 PINOT NOIR "RAIDE D'ALSACE"	38€
2019 RIESLING GRAND CRU PRAELATENBERG	48€
2024 ASSEMBLAGE "TERRE DE GNEISS" (Riesling, Pinot gris, Gewurztraminer)	33€

DOMAINE BERNHARD ET REIBEL À CHÂTENOIS – A.B -----> COUP DE COEUR !

2024 PINOT NOIR "BR"	40€
----------------------	-----

DOMAINE BARTHEL À ALBÉ – A.B

2023 RIESLING "L'ENTITÉ"	36€
2023 PINOT NOIR "SYMBIOSE"	36€
N.M CRÉMANT BLANC	32€
2023 ROSÉ D'ALSACE	30€

DOMAINE LOEW À WESTHOFFEN – A.B

2022 RIESLING GRAND CRU ALTENBERG DE BERGBIETEN	60€
---	-----

LE TOULOIS, LE SAULNOIS ET LA MOSELLE

DOMAINE VICUS

MOSELLE BLANC – "LA MADELEINE"	A VENIR
2022 MOSELLE ROUGE – PINOT NOIR "LES PORTES"	31€

DOMAINE MIGOT – A.B

2022 PINOT NOIR "ORIGINE"	39€
2024 VIN GRIS "HÉRITAGE"	29€

DOMAINE MAUJARD-WEINSBERG – A.B

2023 MOSELLE BLANC – "VALLIS" – LIEU DIT AU REBAUX	40€
--	-----

DOMAINE OURY-SCHREIBER – A.B

2024 MOSELLE ROUGE – PINOT NOIR "TERRE DE MAGIE"	33€
--	-----

LA CHAMPAGNE

BLANC

N.M CHAMPAGNE CRISTIAN SENEZ – BLANC DE NOIRS	54€
N.M CHAMPAGNE BRUT “369” – DMNE DE MONDEVILLE	65€

ROSÉ

N.M CHAMPAGNE BRUT NATURE “BD’RS” – DMNE BOURGEOIS DIAZ A.B	105€
--	------

LA BOURGOGNE

BLANC

2024 SAINT-VÉLAN – PHILIPPE CHARMOND	40€
2021 MONTAGNY PREMIER CRU “LES VIGNES DERRIÈRE” – ALADAME	70€
2023 AUXEY-DURESSES – FLORENCE CHOLET	75€

ROUGE

2023 MARSANNAY “CHOEUR DE TERROIRS” – PHILIPPE NADDEF	65€
2022 BOURGOGNE PINOT NOIR – TRAPET	69€
2022 RULLY “LES 4 VIGNES” – MICHEL BRIDAY	64€
2023 NUITS-SAINT-GEORGES – M.NOELLAT	115€

LE BEAUJOLAIS

ROUGE

2022 BEAUJOLAIS-VILLAGES “PRÉMICES” – LAURENCE & RÉMI DUFATRE	36€
---	-----

LE VAL DE LOIRE

BLANC

2023 TOURAIN BLANC “VINGT MARS” – LES PIERRES D’AURÈLE	28€
2022 SAVENNIÈRES “SABLES ET SCHISTES” – LOÏC MAHÉ A.B	54€
2023 CHEVERNY “LA BODICE” – HERVÉ VILLEMADE A.B	40€

ROUGE

2023 CHEVERNY – HERVÉ VILLEMADE A.B	35€
2021 CHINON “BIBUS” – GUILLAUME REYNOUARD A.B	30€
2021 VDF “VENTS D’OUEST” – LOÏC MAHÉ A.B	36€

LA VALLÉE DU RHÔNE

BLANC

2023 CÔTES DU RHÔNE "BLOOM" – <i>LE VIN DES POTES</i>	39€
2024 CAIRANNE – <i>DMNE MARCEL RICHAUD A.B</i>	49€
2023 SAINT-JOSEPH "QUATUOR" – <i>DMNE P.FINON</i>	43€
2023 VIOGNIER – IGP PRINCIPAUTÉ D'ORANGE – <i>DMNE DE LA JANASSE</i>	36€

ROUGE

2023 VACQUEYRAS "LOUIS H" – <i>JULIEN DELHOMME A.B</i>	42€
2022 SAINT-JOSEPH "NOMADE" – <i>CHRISTOPHE CURTAT</i>	60€
2023 CROZES-HERMITAGE – <i>HUGO ET PAULINE VILLA</i>	44€
2022 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE – <i>DMNE DE LA JANASSE</i>	79€
2023 CAIRANNE – <i>DMNE MARCEL RICHAUD A.B</i>	49€

LE LANGUEDOC-ROUSSILLON

BLANC

2023 VDF "LA NOUVELLE VAGUE" – <i>DMNE DE LA NOUVELLE DONNE</i>	38€
2024 FAUGÈRES "LE COING SECRET" – <i>MAS NICOLAS A.B</i>	36€
2023 SAINT CHINIAN – <i>DMNE DE L'ANE BLANC</i>	28€
2022 SAINT-GUILHEM LE DÉSERT "LA BARONNIE" – <i>DMNE DE JONQUIÈRES A.B</i>	42€

ROUGE

2019 TERRASSES DU LARZAC "LA BARONNIE" – <i>DMNE DE JONQUIÈRES A.B</i>	45€
2019 IGP COTEAUX DE PEYRIAC "ENVIE" – <i>LE CLOS DES JARRES A.B</i>	40€
2019 FAUGÈRES "SOUS LES ROCS" – <i>CHÂTEAU ESTANILLES A.B</i>	37€
2022 LANGUEDOC "MALA COSTE" – <i>DMNE DE LA DOURBIE A.B</i>	32€

LE BORDELAIS

ROUGE

2019 BORDEAUX "A NOS AMOURS" – <i>CHÂTEAU LAFONT FOURCAT</i>	46€
--	-----

LA CORSE

ROUGE

2021 PATRIMONIO "E CROCE" – YVES LECCIA **A.B** 61€

LE SUD-OUEST

BLANC

2023 VDF "BERGECRAC" BLANC – DMNE BAROUILLET – VINCENT ALEXIS **A.B** 30€

ROSÉ

2024 GAILLAC "LES CAPRICES D'ALIX" – CHT DE TERRIDE **A.B** 26€

ROUGE

2023 GAILLAC "TA MAIN SUR MON CHEMIN" – CHT DE TERRIDE **A.B** 33€

ITALIE

ROUGE

2016 CHIANTI CLASSICO – RISERVA – LA QUERCE SECONDA 59€

LES VINS AU VERRE

BLANC

12 CL – 8€

2023 ALSACE SYLVANER "VÉRITÉ" – DMNE LOEW

2024 MOSELLE BLANC "TRYPTIQUE" – DMNE DES BÉLIERS

2024 CHEVERNY – HERVÉ VILLEMADÉ

2024 CÔTES DE GASCOGNE "SAINT ANDRÉ" – DMNE DE JOÿ (6€)

ROUGE

12 CL – 8€

2024 VIN DE FRANCE "TANNAT" PIÉMONT PYRÉNÉEN – DMNE LAOUGUÉ

2023 SAUMUR CHAMPIGNY "VOLAGE" – CLOS MAURICE

2024 ITALIE- MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "IDEALIS" – DALIBRA

NOS EFFERVESCENTS AU VERRE 12CL

VDF – CHENIN EN PET NAT – DMNE DES PIERRES D'AURELE 9€

CREMANT BLANC EXTRA-BRUT – DMNE ENGEL **A.B** 8€

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS – CRISTIAN SENEZ 11€

LAISSEZ VOUS TENTER PAR UN ACCORD METS ET VINS
AVEC LE MENU LN

2 verres de vin : 16€

3 verres : 25€

4 verres : 37€

LES EAUX

CAROLA BLEUE, VERTE, ROUGE 1L

5€

CAROLA BLEUE, VERTE, ROUGE 50CL

2,80€

PRIX TTC SERVICE COMPRIS

LES VINS SONT MAJORITAIREMENT EN AOC (SAUF MENTION CONTRAIRE)

ET CONTIENNENT DES SULFITES

NOUS METTONS GRACIEUSEMENT À DISPOSITION SUR DEMANDE DE L'EAU DU RÉSEAU
POTABLE, FRAÎCHE OU TEMPÉRÉE, EN ACCOMPAGNEMENT D'UNE CONSOMMATION.

LE BAR

POUR COMMENCER

COCKTAIL MAISON 15CL	10€
GIN&TONIC 15CL	10€
KIR CRÉMANT 12 CL	8,50€
KIR VIN BLANC 12CL	6€
COUPE DE CRÉMANT BLANC 12CL	8€
PASTIS ALSACIEN – <i>DISTILLERIE LAGRANGE</i> 4CL	4,60€
SUZE, MARTINI BLANC, MARTINI ROUGE 6CL	4,10€
PORTO BLANC, PORTO ROUGE 6CL	4,10€

WHISKIES 4CL

WHISKY ARTISANAL – <i>HIPPODEODEVIE A LA PECHERIE</i>	7€
WHISKY NIKKA – FROM THE BARREL	9€

BIÈRES

PICON 25CL / 50CL	4,20€ / 8€
PRESSION DU MOMENT 25CL / 50CL	6€

POURQUOI PAS SANS ALCOOL ? 33CL OU 25CL

COCA-COLA	3,60€
JUS DE POMME ET COING, JUS DE TOMATE – <i>ENERJUS À ANGLEMONT</i>	4,50€
VOSG' TONIC WATER	4,50€
LIMONADE FLEUR DE SUREAU – <i>LA FABRIQUE À BULLES AU PUID</i>	4€
PÉTILLANT CITRON/YUZU – <i>ENERJUS À ANGLEMONT</i>	4,50€
HOPFIELD "3 HOUBLONS" – <i>À BASE DE THÉ SENCHA ET DE HOUBLONS</i>	4,80€
CAROLA ROUGE, DIABOLO	2,50€
SIROP À L'EAU	2€

PAR QUOI ON TERMINE ? 4CL

MIRABELLE / FRAMBOISE / POIRE / ARQUEBUSE – <i>HIPPODEODEVIE A LA PECHERIE</i>	6€
ARMAGNAC VSOP 5 ANS – <i>DMNE DE JOÏ</i>	8€
COGNAC MEUKOW VSOP	9€
RHUM (EN FONCTION DES ARRIVAGES)	9€
LIQUEUR DE MENTHE – <i>SYMBI'OSE NATURE À MOUSSEY</i>	6€
LIQUEUR DE VERVEINE CITRONNÉE – <i>SYMBI'OSE NATURE À MOUSSEY</i>	6€

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, CAFÉ ALLONGÉ, DÉCA	1,80€
DOUBLE EXPRESSO	3,50€
CAFÉ AU LAIT, CAPPUCCINO	3,60€
THÉ, INFUSION	3€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION