

# ***Notre Carte des Vins***

***Nouveau Concept***

***Quand le Restaurateur devient  
Caviste....***

Achetez du vin pour vous et vos amis à des prix „**Cavistes**“ très intéressants...

Et seulement **15€** de droit de bouchon/bouteille pour les déguster à table.

Une belle opportunité de boire de bons Crus au restaurant entre amis et d'ammener chez soi la belle découverte du jour..

Tous les prix des vins affichés sur notre carte des vins sont des prix de la bouteille à emporter; emballage à l'unité, par 3 ou 6 bouteilles.

# Riesling

2014 Rosenbourg	Paul Blanck Kientzheim 68	16.40
2013 „Hagenschlauf“ Bio	Jean Becker Zellenberg 68	12.80
2015 Les Natures AB	J-Baptiste Adam Ammerschwahr 68	14.30
2013 Réserve	J-Baptiste Adam Ammerschwahr 68	12.40
2014 Tradition	Sylvain Herzog Obermorschwahr 68	11.90
2012 Pfersigberg	Paul Ginglinger Eguisheim 68	14.40
2012-14 Sigillé	Cave vini. de Cleebourg Cleebourg 67	08.70
2008 Hannesacker	Cave vini. de Cleebourg Cleebourg 67	13.20
2012-14 Hannesacker	Cave vini. de Cleebourg Cleebourg 67	13.20
2014 Kammerberg	Cave vini. de Cleebourg Cleebourg 67	13.30
2012 Kammerberg	Cave vin. de Cleebourg Cleebourg 67	13.20
2014 Les Pinsons BIO	Gerard Neumeyer Molsheim 67	11.80
2010 Kronenbourg AB	Jean Becker Zellenberg 68	13.70
2009 Lerchenberg AB	Jean Becker Zellenberg 68	13.65
2012 Collection	Kuentz-Bas Husseren les châteaux 68	14.30
2014 Trois Châteaux	Kuentz-Bas Husseren les châteaux 68	18.40
2009-12 Vieilles Vignes	Hubert Metz Blienschwiller 67	15.30
2012-13 Réserve de la Dîme	Hubert Metz Blienschwiller 67	11.45
2012 Le Riesling Leztenberg	J-Baptiste Adam Ammerschwahr 68	19.90
2011 Les Pierrets	Dom. Josmeyer Wintzenheim 68	27.00
2011 Le Kottabe	Dom. Josmeyer Wintzenheim 68	18.30
2005 Cuvée Tradition	Hugel et fils Riquewihr 68	20.40
2004 Jubilé	Hugel et fils Riquewihr 68	33.90

## **Les grands crus de Riesling**

2010 Wiebelsberg Sablo-gréseux	Eugène Klipfel Barr 67	23.30
2012 Kirchberg Marno-calcaro-gréseux	Dom. Heywang Heiligenstein 67	16.40
2004 Kirchberg Marno-calcaro-gréseux	Eugène Klipfel Barr 67	20.00
2000 Bruderthal Marno-calcaro-gréseux	Gerard Neumeyer Molsheim 67	19.10
2011 Bruderthal Marno-calcaro-gréseux	Gerard Neumeyer Molsheim 67	19.10
2010 Winzenberg	Hubert Metz Blienschwiller 67	20.10
2010 Brand	Armand Hurst Turckheim 68	13.60
2012 Brand Vieilles Vignes	Armand Hurst Turckheim 68	13.80
2008 Altenberg de Bergheim Marno-calcaire	Louis Freyburger Bergheim 68	20.00
2010 Mambourg	Pierre Sparr Sigolsheim 67	19.30
2012-13 Wineck-Schlossberg Granitique	J-Baptiste Adam Ammerschwyr 68	24.20
2012 Wineck-Schlossberg Granitique	Paul Blanck Kientzheim 68	24.10
2011 Furstentum	Paul Blanck Kientzheim 68	24.10
2006 Kessler Sablo-argileux	Dom. Schlumberger Guebwiller 68	17.40
1999 Kitterlé Gréso-volcanique	Dom. Schlumberger Guebwiller 68	30.50
1995 Kitterlé Gréso-volcanique	Dom. Schlumberger Guebwiller 68	29.60
2004 Engelberg Marno-calcaire	André Pfister Dahlenheim 67	18.10
2006 Saering Marno-calcaire-gréseux	Dom. Schlumberger Guebwiller 68	19.60
2005 Saering Marno-calcaire-gréseux	Dom. Schlumberger Guebwiller 68	19.40
1983 Saering Marno-calcaire-gréseux	Dom. Schlumberger Guebwiller 68	31.00
2013 Geisberg	Kuentz-Bas Husseren les châteaux 68	31.40
2013 Eichberg	Kuentz-Bas Husseren les châteaux 68	26.40
2009 Pfersigberg 3 Châteaux Volcanique	Kuentz-Bas Husseren les châteaux 68	18.00
2012 Pfersigberg 3 Châteaux Volcanique	Kuentz-Bas Husseren les châteaux 68	18.00
2012-15 Pfersigberg	Paul Ginglinger Eguisheim 68	19.60

## **Pinot Gris**

2013 Tradition	Sylvain Herzog Obermorschwihr 68	12.20
2013 Cuvée Particulière	Sylvain Herzog Obermorschwihr 68	15.20
2012 Fût de Chêne	Cave vini. de Cleebourg Cleebourg 67	13.60
2014 Prestige	Cave vini. de Cleebourg Cleebourg 67	10.80
2014 Brandhof	Cave vini. de Cleebourg Cleebourg 67	16.00
2012 Le Berger BIO	Gerard Neumeyer Molsheim 67	16.70
2012 V.M. BIO	Gerard Neumeyer Molsheim 67	16.70
2012 Les Prélats	Paul Ginglinger Eguisheim 68	14.40
2012 Collection	Kuentz-Bas Husseren les châteaux 68	17.20
2013 Trois Châteaux	Kuentz-Bas Husseren les châteaux 68	23.40
2014 Réserve de la Dîme	Hubert Metz Blienschwiller 67	11.45
2012 Schofweg Bio	Louis Freyburger Bergheim 68	12.00
2014 Réserve	J-Baptiste Adam Ammerschwihr 68	15.20
2014 Les Natures AB	J-Baptiste Adam Ammerschwihr 68	14.30
2013 Le Pinot Gris JBA Letzenberg	J-Baptiste Adam Ammerschwihr 68	25.60
2013 Patergarten	Paul Blanck Kientzheim 68	32.20
2011 Le Fromenteau	Dom. Josmeyer Wintzenheim 68	19.90
2013 Bio	Jean Becker Zellenberg 68	12.80

## **Les grands crus de Pinot Gris**

2013 Florimont	Kuentz-Bas Husseren les châteaux 68	30.40
2013 Eichberg	Kuentz-Bas Husseren les châteaux 68	30.40
2010-14 Eichberg	Paul Ginglinger Eguisheim 68	23.00
2012 Brand	Armand Hurst Turckheim 68	18.00
2008 Brand	Dom. Josmeyer Wintzenheim 68	37.50
2010 Brand	Dom. Josmeyer Wintzenheim 68	38.70
2009 Wineck-Schlossberg	Paul Blanck Kientzheim 68	24.10
2011 Furstentum	Paul Blanck Kientzheim 68	24.20
2010 Bruderthal	Gerard Neumeyer Molsheim 67	22.60
2004 Kessler	Dom. Schlumberger Guebwiller 68	17.40

## **Divers Alsace**

<i>2015 Auxerrois</i>	<i>Cave vin. de Cleebourg Cleebourg 67</i>	<i>08.40</i>
<i>2015 Auxerrois Confrérie des 4 bancs</i>	<i>Cave vin. de Cleebourg Cleebourg 67</i>	<i>08.40</i>
<i>2014 Auxerrois Keimberg</i>	<i>Cave vin. de Cleebourg Cleebourg 67</i>	<i>11.60</i>
<i>2011 Pinot Auxerrois « H » Vieilles Vignes</i>	<i>Dom. Josmeyer Wintzenheim 68</i>	<i>22.70</i>
<i>2012 Auxerrois Vieilles Vignes</i>	<i>Paul Blanck Kientzheim 68</i>	<i>13.90</i>
<i>2014 Kaefferkopf Cuvée Traditionnelle</i>	<i>J-Baptiste Adam Ammerschwahr 68</i>	<i>20.60</i>
<i>2013 Sylvaner Trois Châteaux</i>	<i>Kuentz-Bas Husseren les châteaux 68</i>	<i>12.40</i>
<i>2013 Sylvaner Tradition</i>	<i>J-Baptiste Adam Ammerschwahr 68</i>	<i>09.20</i>
<i>2015 Sylvaner</i>	<i>Cave vin. de Cleebourg Cleebourg 67</i>	<i>08.80</i>
<i>2013 Sylvaner</i>	<i>Paul Ginglinger Eguisheim 68</i>	<i>10.80</i>
<i>2011 Sylvaner « M »</i>	<i>Alfred Wantz Mittelbergheim 67</i>	<i>07.30</i>
<i>2012 Sylvaner « Zotzenberg »</i>	<i>Alfred Wantz Mittelbergheim 67</i>	<i>07.30</i>
<i>2015 Ottonel BIO</i>	<i>Gerard Neumeyer Molsheim 67</i>	<i>12.20</i>
<i>2012 Muscat Cuvée Caroline</i>	<i>Paul Ginglinger Eguisheim 68</i>	<i>13.90</i>
<i>2015 Muscat Prestige</i>	<i>Cave vin. de Cleebourg Cleebourg 67</i>	<i>10.50</i>
<i>2012 Réserve de la Dîme</i>	<i>Hubert Metz Blienschwiller 67</i>	<i>11.50</i>

## **Gewurztraminer**

2014 <i>Bildstoecklé</i>	<i>Sylvain Herzog</i>	12.90
	<i>Obermorschwihr 68</i>	
2013 <i>Réserve</i>	<i>J-Baptiste Adam</i>	16.00
	<i>Ammerschwihr 68</i>	
2012 <i>Cuvée Wahlenbourg</i>	<i>Paul Ginglinger</i>	15.50
	<i>Eguisheim 68</i>	
2013 <i>Cuvée Wahlenbourg</i>	<i>Paul Ginglinger</i>	15.50
	<i>Eguisheim 68</i>	
2014 <i>Cuvée Wahlenbourg</i>	<i>Paul Ginglinger</i>	15.60
	<i>Eguisheim 68</i>	
2015 <i>Reifenberg</i>	<i>Cave vini. de Cleebourg</i>	16.70
	<i>Cleebourg 67</i>	
2009 <i>Oberberg</i>	<i>Cave vini. de Cleebourg</i>	15.00
	<i>Cleebourg 67</i>	
2012 <i>Oberberg</i>	<i>Cave vini. de Cleebourg</i>	15.00
	<i>Cleebourg 67</i>	
2007 <i>Collection</i>	<i>Kuentz-Bas</i>	17.20
	<i>Husseren les Châteaux 68</i>	
2010 <i>Grand Cru Winzenberg</i>	<i>Hubert Metz</i>	19.60
	<i>Blienschwiller 67</i>	
2011 <i>Grand Cru Mambourg</i>	<i>Paul Blanck</i>	27.40
	<i>Kientzheim 68</i>	
2012 <i>Grand Cru Mambourg</i>	<i>Pierre Sparr</i>	19.70
	<i>Sigolsheim 67</i>	
2004 <i>Grand cru Kessler</i>	<i>Dom. Schlumberger</i>	20.00
	<i>Sablo-argileux</i>	
2012 <i>Grand Cru Pfersigberg</i>	<i>Paul Ginglinger</i>	15.50
	<i>Eguisheim 68</i>	

## **Vendanges tardives**

2013 <i>Gewurztraminer</i>	<i>Klipfel</i>	25.50
	<i>Barr 67</i>	
2011 <i>Gewurztraminer</i>	<i>Paul Ginglinger</i>	26.00
	<i>Eguisheim 68</i>	
2009 <i>Gewurztraminer</i>	<i>Cave vin.de Cleebourg</i>	27.00
	<i>Cleebourg 67</i>	
2012 <i>Gewurztraminer</i>	<i>Cave vin.de Cleebourg</i>	30.00
	<i>Cleebourg 67</i>	
2006 <i>Gewurztraminer</i>	<i>Dom. Schlumberger</i>	40.00
	<i>Cuvée Christine</i>	
	<i>Guebwiller 68</i>	

## **Sélections de grains nobles**

2000 Gewurztraminer Cuvée Anne	Dom. Schlumberger Guebwiller 68	63.00
1989 Gewurztraminer	Hugel et fils Riquewihr 68	70.00
2007 Gewurztraminer 50cl	J-Baptiste Adam Ammerschwyr 68	41.40
2005 Gewurztraminer 50cl	Paul Ginglinger Eguisheim 68	33.10
1989 Pinot gris	Hugel et fils Riquewihr 68	48.80
1990 Pinot gris	Hugel et fils Riquewihr 68	69.00
2000 Pinot gris Cuvée Clarisse	Dom. Schlumberger Guebwiller 68	59.50
2000 Muscat "Altenbourg"	Albert Mann Wettolsheim 68	96.00

## Vins de Bourgogne blancs

2012 Bourgogne Côtes Chalonnaise      Domaine Venot      13.70

### Les vignobles de l'Yonne

2015 Chablis Saint Martin	Domaine Laroche	16.10
2012 Chablis Le Finage	La Chablisienne	19.10
2014 Chablis Fleurs de Chêne	La Meulière	19.80
2014 Chablis Saint Martin <b>MAGNUM</b>	Domaine Laroche	32.40
2015 Chablis Saint Martin <b>MAGNUM</b>	Domaine Laroche	32.40
2015 Chablis 1 <sup>er</sup> Vaucopins	La Meulière	24.10
2009 Chablis 1 <sup>er</sup> Vaucopins	Dom. Long-Depaquit	26.00
2015 Chablis 1 <sup>er</sup> Les Fourneaux	La Meulière	24.10
2014 Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Les Vaudeveys	Domaine Laroche	29.60
2012 Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Vaillon	Dom. Long-Depaquit	36.20
2004 Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Vaurorent	La Chablisienne	20.00
2010 Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Côte de Lechet	La Chablisienne	21.60
2015 Chablis 1 <sup>er</sup> Mont de Milieu	La Meulière	25.70
2011 Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Montmains	La Chablisienne	21.60
2011 Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Montée de Tonnerre	La Chablisienne	25.70
2009 Chablis Grand cru Vaudésir	La Chablisienne	40.00
2006 Chablis Grand Cru Les Bouguerots	Domaine Laroche	40.00
2010 Chablis Grand Cru Les Clos	La Chablisienne	40.00
2005 Chablis Grand Cru Les Clos	Domaine Laroche	40.00
2005 Chablis Grand Cru Les Blanchots	Domaine Laroche	52.80

### Les vignobles de la Côte d'Or

2006 Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru Les Pitengerets	Chanson Père et Fils	35.60
2011 Saint-Aubin	Bichot	33.10
2011 Côte de Beaune	Joseph Drouhin	22.80
2014 Hautes Côtes de Nuits Clos des oiseaux	Bonnardot	20.00
2012 Savigny-Lès-Beaune Dessus Les Vermots	Dom. Doudet-Naudin	32.50
2012 Savigny-Lès-Beaune 1 <sup>er</sup> Cru "En Redrescul"	Dom. Doudet-Naudin	32.50
2013 Savigny-Lès-Beaune	J.L. Maldant	26.60
2014 Chorey-Lès-Beaune	J.L. Maldant	24.30



2012 Pernand Vergelesses "Les Pins"	Dom. Doudet-Naudin	31.20
2012 Pernand Vergelesses 1 <sup>er</sup> Cru "Sous Frétille"	Dom. Doudet-Naudin	38.20
2012 Pernand Vergelesses 1 <sup>er</sup> Cru Les Caradeux	Chanson Père & Fils	40.50
2012 Monthelie	Chanson Père et Fils	28.30
2011 Saint Romain	Dom. Bichot	27.20
2011 Puligny-Montrachet	Dom. Bichot	39.00
2011 Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru « Les Garennes»	Dom. Bichot	62.30
2012 Corton-Charlemagne Grand Cru	Dom. Doudet-Naudin	69.00
2013 Auxey-Duresses	Lafouge	25.80
2011 Chassagne-Montrachet	Chanson Père et Fils	47.70
2012 Chassagne-Montrachet	Dom. Bichot	41.10
2014 Chassagne-Montrachet	Dom. Muzard Lucien & Fils	44.30
2014 Santenay « Champs Claude »	Dom. Muzard Lucien & Fils	29.70

## **Les vignobles de Saône et Loire**

### **Côte Chalonnaise**

2006 Mercurey "Clos Rochette"	Dom. Faiveley	20.60
2007 Givry "Champ Lalot"	Dom. Faiveley	15.00
2012 Montagny 1 <sup>er</sup> Cru	Chanson Père et Fils	21.90
2013 Meursault	Gilles Lafouge	37.10
2013 Meursault	Dom. Du Pavillon	45.00
2011 Meursault 1 <sup>er</sup> Cru "Les Charmes"	Dom. Du Pavillon	65.00

### **Mâconnais**

2012 Viré-Clessé	Chanson Père & Fils	12.60
2012 Viré-Clessé	Bichot	16.20
2005 Mâcon Lugny Saint-Pierre	Dom. Bouchard	09.30
2007 Mâcon Chaintré	Pascal Berthier	11.00
2008 Mâcon Chaintré	Pascal Berthier	11.00
2011 Mâcon Villages	Joseph Drouhin	10.90
2014 Pouilly Fuissé	Ségaud Cédric & Jérôme	19.70

## **Vallée du Rhône Blancs**

2009 AOC Côtes du Rhône "Roulepiere"	Pierre Amadiou	08.80
2009 AOC Côtes du Rhône	Château Saint Roch	08.60
2012 AOC Côtes du Rhône	Dom. de la Présidente	10.60
2011 AOC Côtes du Rhône	Vidal-Fleury	10.80
2012 AOC Côtes du Rhône "Le vent"	Jean-Luc Colombo	12.60
2011 AOC Côtes du Luberon "Soulèu e Terraine"	Château Fontvert	16.40
2012 VDP des Collines Rhodaniennes Marsanne	Cave de Tain	06.70
2011 Saint Peray « Grand Classique »	Cave de Tain	13.90
2011 Saint Peray « Fleur de Roc»	Cave de Tain	16.70
2010 Saint Peray « Les Mialans»	Ferraton	16.30
2015 Saint Peray « Version»	François Villard	20.70
2015 Saint Joseph "Fruit d'Avilleran"	François Villard	23.50
2014 Crozes Hermitage	Pradelle	16.20
2006 Crozes-Hermitage « Les Launes »	Delas	13.00
2011 Crozes-Hermitage	Vidal-Fleury	16.50
2011 Crozes-Hermitage "Les Gravières"	Jean-Luc Colombo	21.00
2014 Crozes-Hermitage "Cuvée Particulière"	Dom. Des Remizières	17.20
2015 Crozes-Hermitage "Cour de Récré"	François Villard	20.40
2004 Hermitage « Marquise de la Tourette »	Delas	32.70
2004 Châteauneuf du Pape Domaine Christia	A et B Grangeon	21.90
2013 Châteauneuf du Pape Dom. de La Roquete	Brunier	30.40
2012 Châteauneuf du Pape Vieux Telegraphe	Brunier	46.80
2012 Châteauneuf du Pape	Dom. Du Père Caboché	18.30
2015 Marsanne-Roussanne "Les Contours de Mairlants"	François Villard	14.70
2015 Viognier "Les Contours de Deponcins"	François Villard	20.40
2010 Muscat de Beaumes de Venise « Terroir d'exception »	Pierre Amadiou	21.20
2014 AOC Clairette de Bellegarde	Mas Carlot	14.70
2013 Orénia Réserve Duché d'Uzès	Philippe Nusswitz	16.50

## **Vins du Val de Loire blancs**

2009 AOC Anjou blanc "Paradis Blanc"	Ch. de la Mulonnière	11.90
2006 AOC Anjou blanc	Ch. de la Mulonnière	09.30
2015 AOC Pouilly fumé « Le Troncsec »	Joseph Mellot	16.10
2010 AOC Saumur "Petit St Louis"	Ch. Montguerat	09.70
2010 AOC Cheverny	Les Martines	10.60
2011 AOC Valençay "Le Claux Delorme"	Minchin A&B	12.00
2008 AOC Savennières	Ch. de la Mulonnière	12.60
2011 AOC Tourraine "Hortens en Sauvignon"	Minchin A&B	13.00
2011 AOC Quincy	Domaine Ballandors Wilk & Tatin	14.00
2015 AOC Quincy	Dom. J.M. Sorbe	16.10
2012 AOC Reuilly	Dom. J.M. Sorbe	15.00
2012 AOC Reuilly La Justice	Maison Foucher	12.90
2014 AOC Menetou Salon	Dom. Du Lorient	15.80
2012 AOC Coteaux du Giennois "La Gaupière"	Joseph Mellot	09.40
2015 AOC Sancerre « La Chatellenie »	Joseph Mellot	19.80

## **Vins du Beaujolais**

2006 AOC Beaujolais blanc « Vieilles Vignes » La réserve des 7 pièces	Dom. P. Berthier	11.00
2008 AOC Beaujolais blanc « Vieilles Vignes » La réserve des 7 pièces	Dom. P. Berthier	11.10
2005 AOC Beaujolais Villages blanc	Maison Louis Jadot Grand Clos de Loyse	12.10

## **Provence**

2011 AOC Côtes de Provence Les Domaniers	Domaines Ott	11.30
2010 AOC Côtes de Provence Blanc de Blancs Clos Mireille	Domaines Ott	21.30
2011 AOC Côtes de Provence	Château du Galoupet	11.20
2011 AOC Cassis	Dom. de la Ferme Blanche	13.20

## **Bordeaux blancs**

### **Sec**

2013	<i>Châteaeau Le Faure</i>	<i>Bordeaux Blanc</i>	08.10
2012	<i>Prestige du Château Grand Bourdieu</i>	<i>Graves</i>	16.40
2006	<i>Domaine de la Solitude</i>	<i>Pessac Léognan</i>	19.60
2013	<i>Château de Cruzeau</i>		16.80
2014	<i>Château Coquillas</i>	<i>Pessac Léognan</i>	18.70
2007	<i>Château de France</i>	<i>Pessac Léognan</i>	23.10
2009	<i>Château de France</i>	<i>Pessac Léognan</i>	25.70
2011	<i>Château de France</i>	<i>Pessac Léognan</i>	26.70
2012	<i>Château de France</i>	<i>Pessac Léognan</i>	26.70
2014	<i>Château de France</i>	<i>Pessac Léognan</i>	27.50
2006	<i>Château La Louvière</i>	<i>Pessac Léognan</i>	27.20
2009	<i>Château La Louvière</i>	<i>Pessac Léognan</i>	30.40
2007	<i>Château Carbonnieux</i>	<i>Pessac Léognan – Cru Classé</i>	40.50
2010	<i>Château Carbonnieux</i>	<i>Pessac Léognan – Cru Classé</i>	40.50
2013	<i>Château Carbonnieux</i>	<i>Pessac Léognan – Cru Classé</i>	39.50
2006	<i>Château Latour Martillac</i>	<i>Pessac Léognan Cru classé en 1987</i>	37.60
2007	<i>Château Latour Martillac</i>	<i>Pessac Léognan Cru classé en 1987</i>	39.40
2006	<i>Aile d'Argent</i>	<i>Baronne Philippine de Rothschild Appellation Bordeaux blanc</i>	76.00
2010	<i>Aile d'Argent</i>	<i>Baronne Philippine de Rothschild Appellation Bordeaux blanc</i>	72.20

### **Moelleux**

1995	<i>Château Doisy Dubroca 50cl</i>	<i>Barsac 2<sup>ème</sup> Cru classé Barsac en 1855</i>	34.20
2007	<i>Château Filhot</i>	<i>Sauternes Grand Cru Classé en 1855</i>	45.00
1996	<i>Château Coutet</i>	<i>Barsac</i>	48.60
1999	<i>Château d'Yquem</i>	<i>Sauternes 1<sup>er</sup> Grand Cru classé en 1855</i>	195.00

## **Sud-Ouest**

2014	<i>AOC Gaillac</i>	<i>Mémoire</i>	14.10
2005	<i>AOC Bergerac</i>	<i>Dom. De l'Ancienne Cure</i>	09.30
2014	<i>AOC Bergerac</i>	<i>Dom. De la Grange Neuve</i>	09.30
2012	<i>AOC Montravel</i>	<i>Magie d'Automne Ch. Moulin Caresse</i>	09.80
2012	<i>AOC Montravel</i>	<i>Grande Cuvée Ch. Moulin Caresse</i>	16.20
2014	<i>AOC Jurançon sec</i>	<i>Camin Larredya</i>	19.00
	<i>Part Davan</i>		
2012	<i>AOC Jurançon sec</i>	<i>Domaine Cauhapé</i>	13.40
	<i>Le chant des vignes</i>		
2013	<i>AOC Jurançon sec Cami Salié</i>	<i>Lionel Osmin &amp; Cie</i>	11.00
2015	<i>VDP Gascogne Cuvée Fossile N 6</i>	<i>Haut Marin</i>	06.90
2014	<i>AOC Pacherenc Du Vic Bihl Sec</i>	<i>Labranche Laffont</i>	16.80
2013	<i>IGP Côtes de Gascogne</i>	<i>Dom. De Ménard</i>	11.20

**15€** de droit de bouchon/bouteille pour les déguster à table.

## **Vins du Languedoc blanc**

2009 AOC Côtes du Roussillon "Les Glacières" Domaine Gardiès		17.70
2010 AOC Cotes du Roussillon "Cuvée du centenaire" Domaine Lafage		11.40
2009 AOC Vin de Pays des Côtes Catalanes «Mas Las Cabès» Domaine Gardiès		11.60
2010 AOC Vin de Pays des Côtes Catalanes Pain d'Oiseau 100% Carrignan Vieilles Vignes	Domaine Mastroio	43.00
2012 Vin de Pays du Val de Montferrand Domaine Cavalier Bio en Languedoc	Abbayes et Chateaux	15.60
2011 IGP Chardonnay Pays d'Oc "100 pas"	Bergerie des Capucins	10.60
2014 IGP Chardonnay Pays d'Oc "100 pas"	Bergerie des Capucins	10.60
2009 AOC Vin de Pays du Val de Montferrand "Dame Jeanne"	Bergerie des Capucins	15.40
2011 AOC Vin de Pays du Val de Montferrand "Dame Jeanne"	Bergerie des Capucins	15.70
2013 AOC Vin de Pays d'Oc Classic	Dom. La Madura	13.50
2012 AOP Costières de Nîmes	Château de la Tuilerie	10.90
2011 AOC Languedoc Cuvée Arpège « La Clape »	Ch. Rouquette sur Mer	10.40
2010 AOC Côteaux du Languedoc Château de Lascaux	J.B. Cavalier	11.40
2011 AOC Côteaux du Languedoc-La Clape "Henry Lapiere"	Ch. Rouquette Sur Mer	25.30
2013 AOP Coteaux du Languedoc - La Clape L'Hospitalet Art de vivre	Gérard Bertrand	14.50
2013 AOC Côteaux du Languedoc Les Amandiers vin Bio	Ch. La Liquière	10.00
2008 AOC Côtes du Roussillon Château Les Pins	Domaine Dom Brial	20.90
2013 AOC Côtes du Roussillon Château Les Pins	Domaine Dom Brial	13.90
2011 AOC Côtes du Roussillon Villages Le Sarda Malet Bio	Dom. Sarda Malet	12.60
2008 AOC Côtes du Roussillon Villages Terroir Mailloles	Dom. Sarda Malet	21.00
2013 AOP Corbières Domaine de Villemajou	Gérard Bertrand	12.40
2010 AOC Picpoul de Pinet	Gérard Bertrand	07.80
2013 AOC Faugères Allegro	Ollier-Taillefer	11.90
2015 AOC Minervois Esperandieu	Dom. Cailhol Gautran	11.50
2007 AOC Limoux Aigle Royal	Gérard Bertrand	35.60
2005 AOC Vin de Pays de l'Hérault	Dom. Daumas-Gassac	26.40
2007 AOC Limoux Aigle Royal	Gérard Bertrand	35.60

## ***Pinot noir et Rouge d'Alsace***

<i>2014 Pinot Noir Bildstoecklé</i>	<i>Sylvain Herzog</i> <i>Obermorschwihr 68</i>	<i>12.60</i>
<i>2014</i>	<i>Dom. Josmeyer</i> <i>Wintzenheim 68</i>	<i>24.30</i>
<i>2012 Passion</i>	<i>Cave vini. de Cleebourg</i> <i>Cleebourg 67</i>	<i>16.00</i>
<i>2014 Barriques</i>	<i>Cave vini. de Cleebourg</i> <i>Cleebourg 67</i>	<i>13.60</i>
<i>2013 Réserve</i>	<i>J-Baptiste Adam</i> <i>Ammerschwihr 68</i>	<i>14,70</i>
<i>2014 Réserve</i>	<i>J-Baptiste Adam</i> <i>Ammerschwihr 68</i>	<i>14,70</i>
<i>2014 Le Pinot Noir Fût de Chêne</i>	<i>J-Baptiste Adam</i> <i>Ammerschwihr 68</i>	<i>28.00</i>
<i>2015 Quintessence BIO</i>	<i>Gerard Neumeyer</i> <i>Molsheim 67</i>	<i>14.00</i>
<i>2014</i>	<i>Paul Ginglinger</i> <i>Eguisheim 68</i>	<i>14.40</i>
<i>2015 Les Rocailles</i>	<i>Paul Ginglinger</i> <i>Eguisheim 68</i>	<i>23.00</i>
<i>2012 Rouge 3 Châteaux</i>	<i>Kuentz-Bas</i> <i>Husseren les châteaux 68</i>	<i>25.00</i>
<i>2003 Jubilé "Les Neveux"</i>	<i>Hugel et fils</i> <i>Riquewihr 68</i>	<i>52.10</i>

**15€** de droit de bouchon/bouteille pour les déguster à table.

# Vins de Bourgogne Rouges

## Côte de Nuits

2013 Gevrey Chambertin 1er Cru Les Corbeaux	Dom. Doudet-Naudin	66.00
2008 Morey St-Denis	Dom. des Beaumont	65.00
2008 Morey St-Denis 1er cru "Les Sorbes"	Dom. des Beaumont	80.00
2011 Morey St-Denis	Dom. Doudet-Naudin	89.00
2001 Latricières-Chambertin Grand Cru	Dom. Faiveley	64.60
2004 Latricières-Chambertin Grand Cru	Dom. Faiveley	72.00
2004 Mazis-Chambertin Grand Cru	Dom. Faiveley	125.0
2004 Chambertin-Clos de Bèze Grand Cru	Dom. Faiveley	130.0
2013 Chambolle-Musigny 1er Cru « Les Borniques»	Dom. Doudet-Naudin	73.40
2004 Clos de Vougeot Grand Cru	Dom. Faiveley	125.0

15€ de droit de bouchon/bouteille pour les déguster à table.

## **Côte de Beaune**

<i>2012 Pernand 01<sup>er</sup> Cru Les Vergelesses</i>	<i>Dom. Féry</i>	<i>38.30</i>
<i>2012 Pernand Vergelesses 1<sup>er</sup> Cru Les Boutières</i>	<i>Dom. Doudet-Naudin</i>	<i>48.00</i>
<i>2013 Ladoix</i>	<i>J.L. Maldant</i>	<i>29.30</i>
<i>2011 Aloxe-Corton Village</i>	<i>Comte Senard</i>	<i>40.00</i>
<i>2006 Corton</i>	<i>J-François Chapelle</i>	<i>62.70</i>
<i>2012 Corton Maréchaudes Grand Cru</i>	<i>Dom. Doudet-Naudin</i>	<i>69.00</i>
<i>2009 Beaune les Prévoles</i>	<i>Henri&amp;Gilles Buisson</i>	<i>26.60</i>
<i>2014 Auxey Duresses</i>	<i>Dom. Lafouge</i>	<i>20.70</i>



## **Côtes du Rhône Septentrionales**

2015 VDF "l'Appel des Sereines"	François Villard	12.40
2010 VDP "Seul en Scene"	François Villard	35.90
2013 Saint Joseph "Sainte-Epine"	Delas	36.00
2009 Cornas "La louvée"	J-L Colombo	76.80
2014 Côtes Rôtie 'Le Gallet Blanc'	François Villard	45.20
2006 Côte Rôtie "Brune et Blonde"	Domaine M. Chapoutier	87.00
2010 Côte Rôtie "Les Becasses"	Domaine M. Chapoutier	87.00
2014 Crozes Hermitage "Comme une évidence"	François Villard	19.40
2015 Crozes Hermitage «Les Launes»	Delas	15.30
2013 Crozes Hermitage « Les Pichères »	Ferraton	20.00
2013 Hermitage «Domaine des Tourettes»	Delas	50.00
2003 Hermitage «La Chapelle »	P.A. Jaboulet	84.00
2005 Hermitage «La Chapelle »	P.A. Jaboulet	125.5
2006 Hermitage «La Chapelle »	P.A. Jaboulet	125.5
2007 Hermitage «La Chapelle »	P.A. Jaboulet	130.5

**15€** de droit de bouchon/bouteille pour les déguster à table.

## C e d Rh e M i d i a e

2013 AOC Lirac « Cuvée Raphaël »	La Genestière	17.80
2013 AOC Lirac	Les Esperelles d'Aqueria	10.50
2015 AOC Grignan Les Adhémar	Delas	07.30
2014 AOC Ventoux	Delas	08.00
2013 AOC Ventoux « Noria »	Ch. La Croix des Pins	12.80
2015 Côtes du Rhône Grignan Les Adhémar	Louis Mousset	06.40
2013 Côtes du Rhône « Les Claux »	Raymond Usseglio et Fils	16.10
2013 Côtes du Rhône Village Canta Granouia	Séguret	12.80
2015 Côtes du Rhône Village	Roaix de Séguret	08.40
2014 Côtes du Rhône Village	Dom. De la Mayanne	09.50
2014 Côtes du Rhône Village - Sablet	Comptoir Daronton	16.40
2013 Côtes du Rhône Village – St Maurice	La Font des Garrigues	09.60
2014 Côtes du Rhône Village – Plan de Dieu	Dom. Dame Guilherme	10.50
2014 Côtes du Rhône Village – Visan « La Souco grande Réserve » L'enclave Nord	Cave Les Coteaux	08.80
2013 Côtes du Rhône Village - Cairanne « Cuvée La Cigarette »	Dom. Dionysos	16.80
2014 AOC Gigondas « Les Moures »	Notre Dame Les Pallières	19.40
2013 AOC Gigondas « Les Reinages »	Delas	21.40
2014 AOC Gigondas « Les Reinages »	Delas	21.40
2013 AOC Vacqueyras	Dom. Mas du Bouquet	17.20
2015 IGP VDP Du Vaucluse	La Célestière	11.40
2009 AOP Les Baux de Provence « Château Dalmeran »	La Célestière	34.40

**15€** de droit de bouchon/bouteille pour les déguster à table.

## ***Châteauneuf du Pape***

<i>2011 Châteauneuf du Pape La Croze</i>	<i>La Célestière</i>	<i>21.40</i>
<i>2012 Châteauneuf du Pape Cardinalice</i>	<i>Gigognan</i>	<i>41.40</i>
<i>2015 Châteauneuf du Pape</i>	<i>Beau Manant</i>	<i>15.10</i>
<i>2014 Châteauneuf du Pape</i>	<i>SCEA Dom. Du Val Frais André Vaque</i>	<i>20.00</i>

**15€** de droit de bouchon/bouteille pour les déguster à table.

# Vins de Bordeaux Rouges

## AOC Haut-Médoc

2010-12	Château Croix du Trale		19.60
2011	Château Julien		12.60
2013	Château Camensac		28.90
2014	Château Larose Tritaudon	Cru Bourgeois	17.60
2014	Les Demoiselles d'Haut Peyrat		22.40
2004	Château Peyrat-Fourthon		28.50
2008	Château Peyrat-Fourthon		27.20
2009	Château Peyrat-Fourthon		27.20
2010	Château Peyrat-Fourthon		25.70
2011	Château Peyrat-Fourthon		29.50
2012	Château Peyrat-Fourthon		29.50
2013	Héritage de Chasse Spleen		17.30
2013	Château La Tour Carnet	Grand Cru Classé en 1855	33.40

## AOC Médoc

2012	Château Poitevin		16.60
2012	Chapelle de Potensac		16.20
2011	Château David		16.00

## AOC Lustrac en Médoc

2011	Château Mayne Lalande		21.00
------	-----------------------	--	-------

## AOC Moulis en Médoc

2011	Chasse Spleen	Cru Bourgeois Exceptionnel	51.40
2013	Chasse Spleen	Cru Bourgeois Exceptionnel	51.40

## AOC Saint-Estèphe

2010	Marquis de Calon		64.60
2008	Château Haut Marbuzet		70.00
2011	Château Cos Laboury	Grand Cru Classé en 1855	48.60
2013	Château Phélan Ségur		38.90

## AOC Saint-Julien

2006	Château Gloria		51.40
2014	Château Gloria		46.60
2008	Larose de Gruaud	2 <sup>ème</sup> Vin	38.00
2013	Les Fiefs de Lagrange	Second vin du Château Lagrange	30.40
2010	Clos du Marquis	1 <sup>er</sup> Vin de Léoville Lascases	40.50
2008	Pavillon du Glana	Cru Bourgeois supérieur depuis 1978	38.00
2012	Pavillon du Glana	Cru Bourgeois supérieur depuis 1978	38.00
2013	Connetable Talbot	2 <sup>ème</sup> vin du Ch. Talbot	26.60
2010	Château Duluc de Branaire-Ducru	2 <sup>ème</sup> vin du Ch. Branaire Ducru	41.40
1999	Château Ducru-Beaucaillou	2 <sup>ème</sup> Cru Classé en 1855	100.0

15€ de droit de bouchon/bouteille pour les déguster à table.

## **AOC Pauillac**

2002	Château d'Armailhac (Mouton Baronne Philippe)	5 <sup>ème</sup> Cru Classé en 1855	31.00
2004	Le Petit Mouton	2 <sup>ème</sup> Vin de Ch. Mouton Rothschild 1 <sup>er</sup> Cru Classé en 1973	94.20
1997	Château Clerc Milon	5 <sup>ème</sup> Cru Classé en 1855	43.20
2002	Château Clerc Milon	5 <sup>ème</sup> Cru Classé en 1855	36.90
2004	Réserve de la Comtesse	2 <sup>ème</sup> vin de Ch. Pichon Longueville(Comtesse)	32.00
2006	Réserve de la Comtesse	2 <sup>ème</sup> vin de Ch. Pichon Longueville(Comtesse)	36.00
2007	Réserve de la Comtesse	2 <sup>ème</sup> vin de Ch. Pichon Longueville(Comtesse)	36.00
2010	Château Croizet Bages	5 <sup>ème</sup> Cru Classé en 1855	54.40
2007	Château Haut Batailley	5 <sup>ème</sup> Cru Classé en 1855	52.20
2008	Château Haut-Bages Libéral	5 <sup>ème</sup> Cru Classé en 1855	68.00
2004	Château Pichon Longueville Comtesse	2 <sup>ème</sup> Cru Classé en 1855	83.00

## **AOC Margaux**

2010	Baron de Brane		37.00
2010	Initial de Desmirail		28.30
2013	Blason d'Issan	3 <sup>ème</sup> Cru Second vin du Ch. D'Issan	28.90
2013	Château Tour de Mons	Cru Bourgeois (Soussans)	23.40
2007	Château Marquis de Terme	Grand Cru Classé en 1855	50.40
2013	La Sirène de Giscours	Second vin du Ch. Giscours	27.20

## **AOC Pessac Léognan et Graves**

2008	Château La Louvière		37.90
2011	Etoile by Haut Nouchet		20.00
2010	Château Lagarde		28.70
2012	Château de Cruzeau		16.80
2012	Château de Fieuzal		41.70
2012	Château Larrivet Haut-Brion		39.80
2014	Château Coquillas		17.70
2008	Château de France		25.80
2009	Château de France		27.80
2010	Château de France		29.00
2011	Château de France		25.80
2011	Château Les Clauzots		15.50
2013	Château Malartic-Lagravière	Grand Cru Classé en 1953	41.70
2013	Château Carbonnieux	Grand Cru Classé	35.90

Le classement officiel des crus Bourgeois date du 22 juin 2003, il comprend :

- 9 Crus Bourgeois Exceptionnels
- 87 Crus Bourgeois Supérieurs
- 151 Crus Bourgeois

### **AOC Montagne Saint-Emilion**

2014 *La Porte Cadène* 11.90

### **AOC Lussac Saint-Emilion**

2011 *Château Tabuteau* 13.90

### **AOC Saint-Emilion**

2012 *Château La Grâce de Dieu* *Grand Cru Classé* 25.90

2007 *Château Tertre Daugay* *Grand Cru Classé* 53.60

2011 *Château du Val d'Or* 22.10

2012 *Château Fombrauge* *Grand Cru classé* 39.60

2013 *Château Fombrauge* *Grand Cru classé* 39.60

2011 *Château de Pressac* *Grand cru* 36.40

1997 *Clos Fourtet* *1<sup>er</sup> Grand Cru B Classé en 1996* 46.00

### **AOC Pomerol**

2000 *Château Belle Brise* 83.00

2012 *Château Mazeyres* 40.00

2013 *Château Mazeyres* 40.00

2012 *L'Enchanteur de vrai Croix de Gay* 36.00

2013 *Château La Fleur des Rouzes* 26.60

2014 *Château Ferrand* 22.60

### **AOC Lalande de Pomerol**

2012 *Château des Arnauds Cuvée des Capucins* 18.00

### **AOC Côtes de Castillon**

2006 *Le Pin de Belcier* 35.90

2009 *Château Mayne David* 11.40

2009 *Château Moulin de Bouty* 11.40

# Languedoc Roussillon

VDF		Dom. Sarda Malet	19.50
	L'intransigeant 100% Mourvèdre		
VDF		Dom. Sarda Malet	19.50
	L'insouciant 100% grenache noir		
2014 IGP d'Oc		Domaine des Creisses	17.80
2015 IGP d'Oc	Pulp Rouge	Clos des Nines	11.40
2013 Vin de Pays d'Oc	Cuvée Lombarde	Dom. Aigues Belles	14.50
1999 Vin de Pays de	Haute Vallée de l'Aude	Baron'Arques	33.70
	Baron Ph. De Rothschild		
2013 AOC Côteaux du Languedoc		Clos des Nines	16.20
	"l'Orée"		
2011 AOC Côteaux du Languedoc-La Clape	Solleila		22.00
	"l'Intrus"		
2015 IGP Côteaux de Béziers		Les Terres d'Armelle	11.10
	"Audace"		
2015 IGP Côteaux de Béziers		Les Terres d'Armelle	13.20
	"Adn"		
2014 IGP Côteaux de Béziers		Les Terres d'Armelle	17.00
	"Affranchie"		
2009 AOC Pic Saint Loup	« Dame Jeanne	Bergerie des Capucins	26.00
2011 AOC Pic Saint Loup	« Dame Jeanne	Bergerie des Capucins	26.00
2013 AOC Pic Saint Loup	« Dame Jeanne	Bergerie des Capucins	26.00
2015 AOC Pic Saint Loup	« Dame Jeanne	Bergerie des Capucins	26.00
2008 AOC Pic Saint Loup	"Larmanela"	Bergerie des Capucins	35.00
2009 AOC Pic Saint Loup	"Larmanela"	Bergerie des Capucins	35.00
2010 AOC Pic Saint Loup	"Larmanela"	Bergerie des Capucins	35.00
2011 AOC Pic Saint Loup	"Larmanela"	Bergerie des Capucins	35.00
2015 AOC Faugères	« La Closeraie»	Abbaye Sylva Plana	14.50
2015 AOC Faugères	« Les Novices »	Abbaye Sylva Plana	11.60
2013 AOC Faugères	« Le Songe de l'Abbé »	Abbaye Sylva Plana	20.10
2009 AOC Faugères	« La part du diable»	Abbaye Sylva Plana	45.00
2014 AOC Faugères		Le Petit Olivier	10.00
2012 AOP Faugères	"Prestige"	Ch. Des Peyregrandes	12.80
2011 AOP Faugères	" Marie-Laurencie"	Ch. Des Peyregrandes	17.80

2014 AOC Minervois		Dom. Cailhol Gautran	18.90
	Villa Lucia		
2015 AOC Minervois		Dom. Cailhol Gautran	11.50
	Cantus Vitis		
2013 AOC Minervois		Château de Gourgazaud	12.80
2013 AOC Minervois		Dom. De la Rouviolle	22.00
2008 AOC Minervois	la Livinière	Gérard Bertrand	38.00
	Le Viala		
2012 AOC Minervois	la Livinière	Gérard Bertrand	38.00
	Le Viala		
2012 AOC Corbières	Boutenac	Domaine Calvel	16.70
	Vieilles Vignes	Cuvée Gaston	
2012 AOC Corbières	Boutenac	Gérard Bertrand	44.10
	La Forge		
2008 IGP Côtes Catalanes		Domaine Mastroio	36.10
	"Elégant" - Carrignan	Vieilles Vignes	
2009 AOC VDP des Côtes Catalanes		Domaine Mastroio	45.00
	"A l'abri du vent" - Cent pour cent	Syrah	
2014 AOC Côtes du Roussillon		Domaine Boucabeille	16.20
	Monte Néro		
2016 AOC Côtes du Roussillon		Domaine Dom Brial	08.90
	l'Etreinte		
2005 AOC Côtes du Roussillon Villages		Domaine Dom Brial	23.70
	Château Les Pins		
2007 AOC Côtes du Roussillon Villages		Domaine Dom Brial	20.90
	Château Les Pins		
2009 AOC Côtes du Roussillon Villages		Domaine Dom Brial	18.10
	Château Les Pins		
2012 AOC Côtes du Roussillon Villages		Domaine Dom Brial	13.90
	Château Les Pins		
2013 AOC Côtes du Roussillon Villages		Domaine Dom Brial	25.00
	Crest Petit		
2014 AOC Côtes du Roussillon Villages		Domaine Dom Brial	11.90
	Mirade		
2008 AOC Côtes du Roussillon Villages		Dom. Sarda Malet	21.00
	Terroir Mailloles		
2013 AOC Côtes du Roussillon Villages		Dom. Sarda Malet	12.60
	Le Sarda Malet Bio		
2008 AOC Côtes du Roussillon Villages		Domaine Gardiès	38.40
	Les Falaises		
2013 AOP Côtes du Roussillon		Gérard Bertrand	16.00
	Tautavel		
2013 AOP Côtes du Roussillon Villages		Gérard Bertrand	21.30
	Tautavel- Hommage aux Vignerons		



## **Provence**

2011 AOP Côteaux d'Aix en Provence Vignerons de Castellas 22.00  
Mas Des Oliviers

## **Sud-ouest**

2014 AOC Bergerac 'Jour de Fruit' Ancienne Cure 09.20  
2013 AOC Gaillac Lionel Osmin & Co 10.90  
2009 AOC Montravel Coeur de Roche Ch. Moulin Caresse 45.00  
2012 AOC Fronton Ch. De Plaisance 15.40  
2011 AOC Cahors Ch. De Flore 11.30

## **Vins du Val de Loire**

2014 AOC Menetou Salon La Tour Saint Martin 17.00  
2014 AOC Sancerre Joseph Mellot 19.20  
« Le Rabault »  
2015 AOC Reuilly J.M. Sorbe 14.20  
2014 AOC Chateaufumeillant Dom. Geoffrenet 12.50  
2012 AOC Touraine « Franc du Côt Lié » Minchin 17.40  
2014 AOC Saumur Champigny Couly-Dutheil 13.00  
« Moulins Turquant »

## Vins rosés

2015 AOC Beaujolais	Cédric & Jérôme SEGAUD	06.50
2014 AOP Côteaux d'Aix	Château Pigoudet	09.90

## Vins surprenants pour desserts

1979 AOC Rivesaltes VDN Primage	Château Les Pins	36.30
1989 AOC Rivesaltes VDN Primage	Château Les Pins	25.00
2012 AOC Rivesaltes VDN Primage	Château Les Pins	13.90
2013 AOC Rivesaltes VDN Ambré	Château Les Pins	13.90
2015 AOC Muscat de Rivesaltes VDN	Château Les Pins	13.90
1998 AOC Banyuls Grand Cru Cuvée Castell des Hospices	Cave de l'Abbé Rous	29.00

## Vins de l'étranger

Da e cad e d d e e e d abe, e d ie e e b e d e a i ic e fa ai e  
a d cid de e c e cia i e de i a ge . N e di a  
di i e fa , i ici i a ai d ai i i ai .

# **Terroirs du Beaujolais**

## **Beaujolais Villages**

2012 Gamay Petits Grains Dupré Jean-Michel 09.60

## **Brouilly**

2014 L'Enfer des Balloquets Robert Perroud 12.70

## **Julienas**

2013 Les Cerisiers « Les Crots » 12.30  
2014-15 Cédric & Jérôme SEGAUD 08.80

## **Moulin à Vent**

2013 La Réserve d'Amélie Domaine Gérard Charvet 14.70

## **Fleurie**

2015 Cédric & Jérôme SEGAUD 11.50

## **Saint Amour**

2014 Esprit de séduction Pascal Berthier 14.80

## **Beaujolais blanc**

2002 La réserve des 7 pièces 10.60  
Vieilles vignes Domaine Pascal Berthier

2006 La réserve des 7 pièces 11.00  
Vieilles vignes Domaine Pascal Berthier

2008 La réserve des 7 pièces 11.20  
Vieilles vignes Domaine Pascal Berthier

## **Beaujolais Villages blanc**

2005 Grand Clos de Loyse Maison Louis Jadot 12.10

## **Crémant d'Alsace**

<i>Brut</i>	<i>Joseph Pfister à Ammerschwihr</i>	<i>11.00</i>
<i>Le Clos Sainte Odile</i>	<i>Sparr</i>	<i>12.50</i>
<i>Symphonie en P 2013</i>	<i>Cave de Cleebourg</i>	<i>12.00</i>
<i>Réserve de la Dîme</i>	<i>Hubert Metz à Blienschwiller</i>	<i>12.30</i>

## **Champagnes**

<i>Brut Classic</i>	<i>Deutz</i>	<i>33.00</i>
<i>Brut Exclusif</i>	<i>Esterlin</i>	<i>28.20</i>
<i>Brut Rosé</i>	<i>Deutz</i>	<i>51.00</i>
<i>Brut Rosé 37,50cl</i>	<i>Deutz</i>	<i>30.40</i>
<i>Grande Réserve</i>	<i>Gosset</i>	<i>49.80</i>
<i>Grand Rosé</i>	<i>Gosset</i>	<i>49.80</i>
<i>Célebris 2002</i>	<i>Gosset</i>	<i>55.00</i>
<i>Grand Millésime 2004</i>	<i>Gosset</i>	<i>50.00</i>
<i>Euphrasie Guynemer 2002</i>	<i>Pannier</i>	<i>38.00</i>
<i>Amour de Deutz</i>	<i>Deutz</i>	<i>100.0</i>
<i>Cristal Roederer Brut 2002</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>90.10</i>

**15€** de droit de bouchon/bouteille pour les déguster à table.

## **Boissons sans alcool**

<i>Limonade</i>	<i>le verre</i>	<i>01.50</i>
<i>Orangina</i>	<i>25 cl</i>	<i>03.50</i>
<i>Nestea</i>	<i>25 cl</i>	<i>03.00</i>
<i>Schweppes</i>	<i>20 cl</i>	<i>03.00</i>
<i>Coca Cola, Coca Cola Zéro</i>	<i>33 cl</i>	<i>03.50</i>

## **Jus de Fruits**

### *Sélectionnés par Sautter*

<i>Tomate</i>	<i>Pur Jus</i>	<i>20 cl</i>	<i>04.00</i>
<i>Orange</i>	<i>Pur Jus</i>	<i>20 cl</i>	<i>04.00</i>
<i>Pomme</i>	<i>trouble</i>	<i>20 cl</i>	<i>04.00</i>
<i>Pamplemousse</i>	<i>Pur Jus</i>	<i>20 cl</i>	<i>04.00</i>
<i>Ananas</i>	<i>A base de jus concentré</i>	<i>20 cl</i>	<i>04.00</i>
<i>Bulles</i>	<i>de pommes, groseilles, framboises</i>	<i>20 cl</i>	<i>04.50</i>

## **Eaux minérales**

<i>Carola bleue, rouge ou verte</i>	<i>50 cl</i>	<i>03.30</i>
<i>Carola bleue, rouge ou verte</i>	<i>100 cl</i>	<i>05.60</i>
<i>Perrier</i>	<i>33 cl</i>	<i>03.80</i>

*(Carola bleue = nature, verte = finement pétillante, rouge = pétillante)*

## **Notre sélection de 1/2 bouteilles**

### **Alsace**

**37.50cl**

### **Riesling**

2012

*Cave de Cleebourg  
Cleebourg 67*

07.70

### **Gewurztraminer, Vendanges tardives, et divers alsace**

1998 Vin de glace	<b>50cl</b>	<i>André Pfister Dahlenheim 67</i>	60.00
2005 Gewurztraminer	<b>50cl</b>	<i>Paul Ginglinger Eguisheim 68</i>	33.10
2007 Gewurztraminer	50cl	<i>J-Baptiste Adam Ammerschwyr 68</i>	41.40
	<i>Sélection de Grains Nobles</i>		

### **Bordeaux Blanc**

2009 Pessac Léognan Château de France B. Thomassin 20.00

# Nos Digestifs

## Nos Liqueurs et divers alcools

4 cl

Marie Brizard / Liqueur d'Absenthe / Chartreuse Verte	7,00
Bénédictine Single Cask oak aged	8,00
Cointreau	7,00
Grand Marnier	7,00
Grand Marnier Cuvée du Centenaire	7,00
Amaretto	7,00
Get 27 Pippermint	7,00
Get 31 Pippermint	7,00
Malibu / Passoa / Soho / Pissang Ambon	7,00
Fernet Branca / Fernet Branca Menthe / Ramazotti	7,00
Soho	7,00
Kahlúa Liqueur de café	7,00
Baileys Liqueur de Whisky	7,00
Aalborg taffel Akvavit ( crystal clear )	7,00
Gin Old Lady's	7,00
Vodka Eristoff	7,00
Téquila	7,00
Irish Coffee	8,50
Gaelic Coffee	8,50
Calypso Coffee	8,00

## Nos Eaux de Vie

La Vieille Prune	Fontaine de Coincy	14,0
La Vieille Prune	Juncker Cleebourg	8,00
Le Raisin	Elixir de Cigalus Gérard Bertrand	7,50

## Nos Marcs

Vieux Marc de Banyuls	Cave de l'Abbé Rous	8,00
Vieux Marc de Champagne	Moutard	8,50

## Nos Calvados

Dom. Dupont Original	Appellation Calvados Pays d'Auge Contrôlée 40%	7,00
Pierre Huet Vieille Réserve M.Or	Appellation Calvados Pays d'Auge Contrôlée 40%	7,00
Pierre Huet Hors d'âge Cordon Argent	Appellation Calvados Contrôlée 40%	10,0
Château de Breuil V.S.O.P	Appellation Calvados Pays d'Auge Contrôlée 40%	8,00
Château de Breuil 8 Ans Réserve du Château	Appellation Calvados Pays d'Auge Contrôlée 40%	12,0
Calvados Morin XO 20 Ans	Appellation Calvados Pays d'Auge Contrôlée 42%	12,0

## **Eaux de Vie**

4 cl

<i>Kirsch</i>	<i>Juncker</i>	<i>Cleebourg</i>	7.00
<i>Mirabelle d'Alsace</i>	<i>Juncker</i>	<i>Cleebourg</i>	7.00
<i>Poire Williams</i>	<i>Juncker</i>	<i>Cleebourg</i>	7.00
<i>Marc de Muscat</i>	<i>Metté</i>	<i>Ribeauvillé</i>	7.00
<i>Gentiane (en fleur)</i>	<i>Hoeffler</i>	<i>Lobsann</i>	8.50
<i>Merise</i>	<i>Hoeffler</i>	<i>Lobsann</i>	7,00
<i>Baies de houx</i>	<i>Hoeffler</i>	<i>Lobsann</i>	7,00
<i>Abricot</i>	<i>Hoeffler</i>	<i>Lobsann</i>	7,00
<i>Bouillon blanc - Molène</i>	<i>Hoeffler</i>	<i>Lobsann</i>	7.00
<i>Marc de Gewurztraminer</i>	<i>Steiner</i>	<i>Preuschkorf</i>	8,00
<i>Marc de Muscat</i>	<i>Steiner</i>	<i>Preuschkorf</i>	8,00
<i>Cerise</i>	<i>Steiner</i>	<i>Preuschkorf</i>	8,00
<i>Poire Williams</i>	<i>Steiner</i>	<i>Preuschkorf</i>	8,00
<i>Quetsche d'Alsace</i>	<i>Steiner</i>	<i>Preuschkorf</i>	8,00
<i>Mirabelle 2013 MB</i>	<i>Steiner</i>	<i>Preuschkorf</i>	8,00
<i>Mirabelle Sauvage</i>	<i>Steiner</i>	<i>Preuschkorf</i>	8,00
<i>Vieille Prune</i>	<i>Steiner</i>	<i>Preuschkorf</i>	9,00
<i>Vieille Pomme</i>	<i>Steiner</i>	<i>Preuschkorf</i>	9,00
<i>Vieille Mirabelle</i>	<i>Steiner</i>	<i>Preuschkorf</i>	9,00
<i>Vieux Kirsch</i>	<i>Steiner</i>	<i>Preuschkorf</i>	9,50
<i>Framboise Sauvage Réserve Particulière</i>	<i>Miclo</i>	<i>Ribeauvillé</i>	8,00
<i>Sorbier des oiseaux</i>	<i>Metté</i>	<i>Ribeauvillé</i>	8,00
<i>Kirsch</i>	<i>Metté</i>	<i>Ribeauvillé</i>	8,00
<i>Reine Claude</i>	<i>Metté</i>	<i>Ribeauvillé</i>	8,00
<i>Quetsch</i>	<i>Metté</i>	<i>Ribeauvillé</i>	8,00
<i>Quetsch</i>	<i>Hagmeyer</i>	<i>Balbronn</i>	7.50

## **Spiritueux**

<i>Bourgeons de sapin</i>	<i>Metté</i>	<i>Ribeauvillé</i>	7.00
<i>Fleur d'acaccia</i>	<i>Metté</i>	<i>Ribeauvillé</i>	7.00

## **Liqueurs**

4 cl

<i>Liqueur de gingembre</i>	<i>Hagmeyer</i>	<i>Balbronn</i>	6.50
<i>Liqueur de coing</i>	<i>Steiner</i>	<i>Preuschkorf</i>	7,00
<i>Liqueur de Noix</i>	<i>Steiner</i>	<i>Preuschkorf</i>	7,00
<i>Liqueur de Poire Williams</i>	<i>Steiner</i>	<i>Preuschkorf</i>	7,00



## Nos Cognacs

	4 cl
<b><u>Domaines Frapin</u></b>	
<i>Grande Champagne V.S.O.P. 1er Cru de Cognac</i>	11.00
100% Grande Champagne, 1 <sup>er</sup> Cru de Cognac. Ambre doré, reflets acajou. Coomplexe, fruité et floral, discrète note vanillée. Bel équilibre, harmonieux	
<i>Château de Fontpinot XO</i>	11.00
Le seul Château en 1 <sup>er</sup> Cru à avoir l'appellation 100% Grande Champagne. Très vieille Réserve du Château, chauds reflets couleurs automne doré.	
<i>VIP XO</i>	18.00
100% Grande Champagne, 1 <sup>er</sup> Cru de Cognac. Allie âge, rondeur, finesse et bouquet, enrichis d'eau-de-vie très anciennes, ce sont de vieilles réserves de la famille	
<i>Millesime 1988 25 ans d'âge</i>	14.00
100% Grande Champagne, 1 <sup>er</sup> Cru de Cognac. Allie âge, rondeur, finesse et bouquet, enrichis d'eau-de-vie très anciennes, ce sont de vieilles réserves de la famille	
<i>Millesime 1989 20 ans d'âge</i>	14.00
100% Grande Champagne, 1 <sup>er</sup> Cru de Cognac. Allie âge, rondeur, finesse et bouquet, enrichis d'eau-de-vie très anciennes, ce sont de vieilles réserves de la famille	
<i>Millesime 1991 20 ans d'âge</i>	14.00
100% Grande Champagne, 1 <sup>er</sup> Cru de Cognac. Allie âge, rondeur, finesse et bouquet, enrichis d'eau-de-vie très anciennes, ce sont de vieilles réserves de la famille	
<i>Multimillesime 1986-1988-1991</i>	16.00
3 Millésimes pour un assemblage incomparable. Couleur dorée aux reflets acajou et cuivrés. Finesse, élégance et légèreté. Persistance extraordinaire en bouche.	
<b><u>Bernard Boutinet</u></b>	
<i>Cognac</i>	11.00
<b><u>Raymond Ragnaud</u></b>	
<i>Grande Champagne 1er Cru de Cognac</i>	10.00
<b><u>Hennessy</u></b>	
<i>Fine de Cognac</i>	10.00

## Nos Rhums

	4 cl		
La Rivière du Mat Grande Réserve	Réunion	40%	9,50
Damoiseau 5 Ans	Guadeloupe	42%	9,00
3 Rivières élevé sous bois	Martinique	40%	8,00
Clément VSOP Fût de chêne	Martinique	40%	8,00
Clément Très Vieux Fût de Bourbon	Martinique	41,6%	9,50
J. M VSOP	Martinique	45%	6,00
PlantationGrand Cru -2001	Jamaica	42%	8,50
PlantationVieille Réserve -2005	Guyane	42%	7,50
PlantationVieille Réserve -2001	Jamaica	42%	7,50
PlantationVieille Réserve 5 ans	Barbados	42%	8,50
PlantationXO 20 <sup>ème</sup> anniversaire	Barbados	40%	9,00
Plantation Grand Cru 2004	Panama	42%	11,0
The Arcane xtrême Arôme-12 ans	Île Maurice	40%	8,00
Botran Réserve solera 15	Guatemala	40%	8,00
Ron Zacapa solera 23	Guatemala	40%	8,00
Ron Barceló Imperial	Rep. Dom.	38%	7,50
Ron Matusalem Solera 15	Rep. Dom.	40%	7,50
Ron Matusalem Solera 23 Blender	Rep. Dom.	40%	9,50
Presidente Solera 23	Rep. Dom.	40%	9,50
Fair Rum 5 ans	Belize	40%	7,50
Diplomático Reserva Exclusiva	Venezuela	40%	8,00
Ron Centenario 12 Ans	Costa Rica	40%	8,00
Angostura	Trinidad & Tobago	40%	8,00
Don Papa	Philippines	40%	8,00
Dictador Solera 12 Ans	Colombia	40%	8,00
The Kraken	Caraïbes	40%	8,00

## **Notre collection d'Armagnacs**

*3 cl*

*Bas Armagnac*                      **Extra**                      *Château Laubade*                      11.00  
Assemblage d'eaux de vie de 40 ans minimum

*Bas Armagnac*                      **2005**                      *Dom. Delord et Frères*                      05.00  
*Bas Armagnac*                      **2004**                      *Dom. Delord et Frères*                      05.00  
*Bas Armagnac*                      **2003**                      *Dom. Delord et Frères*                      05.00  
*Bas Armagnac*                      **2003**                      *Dom. De Monturon*                      05.00  
*Bas Armagnac*                      **2002**                      *Dom. De Paguy*                      05.00  
*Bas Armagnac*                      **2001**                      *Dom. Delord et Frères*                      05.00  
*Bas Armagnac*                      **2001**                      *Dom. De Couzard-Lassalle*                      05.00  
*Bas Armagnac*                      **2000**                      *Dom. De Ménard*                      05.00  
*Bas Armagnac*                      **1999**                      *Dom. De Rieston*                      05.00  
*Bas Armagnac*                      **1998**                      *Francis Darroze*                      05.50  
*Bas Armagnac*                      **1997**                      *Francis Darroze*                      05.50  
*Bas Armagnac*                      **1996**                      *Château Laubade*                      05.50

Issu d'un assemblage 2/3 BACO, 1/3 UGNI BLANC.

Elevé en fûts neufs pendant 24 mois, réduction par palier, aération.

Visuel : Belle couleur cuivrée, lumineux et limpide.

Olfactif : Nez marqué par un boisé subtil et vanillé, complexe et racé.

Gustatif : Attaque souple et ronde, boisé toasté et évolué, notes orangées persistantes, bel équilibre.

*Bas Armagnac*                      **1995**                      *Francis Darroze*                      05.50

*Bas Armagnac*                      **1994**                      *Francis Darroze*                      05.50

Cépages : Baco 30% Ugni blanc 50% Folle Blanche 20%

Nez : Notes de fruits avec des arômes de prune reine claudé, boisage léger et très marié. Fin et puissant

Bouche : Sensation de rondeur de gras, notes de fruits, de chocolat et de beurre.

Armagnac d'une très grande maturité gustative dans lequel le bois, malgré sa jeunesse se fond dans une matière riche et équilibrée.

*Bas Armagnac*                      **1993**                      *Château Laubade*                      05.50

*Bas Armagnac*                      **1992**                      *Château Laubade*                      05.50

Nez : Fin et fruité, de prune, de vanille notes de grillé et de mie de pain.

Bouche : Equilibrée, des notes de fruits, de vanille, enrobés par une structure de tannins déjà fondus.

*Bas Armagnac*                      **1991**                      *Château Laubade*                      05.50

Nez : Très fruité et fin, arômes de prune de raisins confits.

Bouche : puissante et riche, notes de prune reine-claudé.

*Bas Armagnac*                      **1990**                      *Château Laubade*                      05.50

Nez : Finement vanillé et fruité.

Bouche : Ronde mais vive, des notes fruitées et charnues avec des arômes de prune et de raisin confit.

*Bas Armagnac*                      **1989**                      *Château Laubade*                      05.50

*Bas Armagnac*                      **1988**                      *Domaine de Salie*                      05.50

Nez : fin et velouté comprenant des arômes d'amandes grillées e de mie de pain.

Bouche : Fine et équilibrée avec des notes de vanille et un boisage fondu

*Bas Armagnac*                      **1987**                      *Château Laubade*                      06.00

*Bas Armagnac*                      **1986**                      *Château Laubade*                      06.00

Nez : Très expressif fondu et fruité. Arômes de mandarine confite de vanille de bois et de grillé.

Bouche : Ronde et souple fruitée et grillée, très bonne persistance aromatique toute en finesse.

<i>Bas Armagnac</i>	<b>1985</b>	<i>Dom. De Bertruc</i>	06.00
<i>Bas Armagnac</i>	<b>1984</b>	<i>Domaine de Bertruc</i>	06.00
Vue : Couleur ambrée brillante			
Nez : Vanillé et finement boisé.			
Bouche : Puissant et bonne amplitude en fin de bouche dominée par la vanille.			
<i>Bas Armagnac</i>	<b>1983</b>	<i>Dom. De Ménard</i>	07.00
Nez : Boisé de prune de beurre de vanille			
Bouche : Puissante sur des arômes de bois de vanille et de prune			
<i>Bas Armagnac</i>	<b>1982</b>	<i>Domaine de Bertruc</i>	06.00
Nez : Discret de beurre de vanille de pruneau cuit.			
Bouche : Attaque franche découlant sur des sensations de souplesse, d'amplitude.			
<i>Bas Armagnac</i>	<b>1981</b>	<i>Domaine de Couilleron</i>	06.00
Vue : Couleur Ambrée			
Nez : Très vanillé avec une légère touche de rancio.			
Bouche : Equilibré et rond en bouche.			
Bonne persistance aromatique en seconde bouche. Astringence faibl			
<i>Bas Armagnac</i>	<b>1980</b>	<i>Dom. De Ménard</i>	06.50
Vue : couleur ambrée soutenue			
Nez : Puissant, boisé avec des notes de rancio acidulé et fruité			
Bouche : Caractérisée par une sensation de grande amplitude de gras comprenant des arômes d'amandes grillées de prunes.			
<i>Bas Armagnac</i>	<b>1979</b>	<i>Dom. Delord et Frères</i>	06.50
<i>Bas Armagnac</i>	<b>1979</b>	<i>Château Laubade</i>	06.50
Vue : Très belle brillance			
Nez : De violette et pruneau en dominante.			
Bouche : Sensations très rondes et fines en bouche.			
<i>Armagnac</i>	<b>1978</b>	<i>Domaine La Poste</i>	07.00
Vue : Très belle brillance, couleur ambrée, orangée.			
Nez : Très fin, bonne harmonisation entre le boisé-vanillé et le fruité avec une pointe de rancio subtile.			
Bouche : Bonne rondeur en attaque de bouche.			
<i>Bas Armagnac</i>	<b>1977</b>	<i>Dm. De Petit Lassis</i>	07.00
Nez : Finement boisé, vanillé, avec des notes d'amandes grillées et de rancio			
Bouche : Grande finesse tannique ainsi que des arômes fruités, des notes de vanille.			
La finale tout en douceur laisse des notes de grillé			
<i>Bas Armagnac</i>	<b>1975</b>	<i>Domaine de Tillet</i>	07.50
Vue : Couleur brune			
Nez : de rancio, de beurre et de prune cuite			
Bouche : souple, ronde sur des arômes de pruneau, de vanille, et de beurre.			
<i>Bas Armagnac</i>	<b>1974</b>	<i>Domaine La Poste</i>	07.50
Vue : Très belle brillance, couleur brune, reflets abricot.			
Nez : Doux, composé de violette et pruneau en dominante.			
Très bonnes odeurs de bois parfaitement assimilées.			
Bouche : Rancio très développé pour l'âge.			
Sensations très rondes et fines en bouche. Très équilibré et très long			
<i>Bas Armagnac</i>	<b>1973</b>	<i>Dom. Delord et Frères</i>	07.50
<i>Bas Armagnac</i>	<b>1973</b>	<i>Dom. De Ménard</i>	07.00
Nez : Fin et fruité sur des arômes de beurre, de vanille et de violette.			
Bouche : toute en finesse avec beaucoup de fraîcheur.			
Des tannins présents, élégants, enrobés par des notes de prune et de vanille			

<i>Bas Armagnac</i>	<b>1972</b>	<i>Dom. Delord et Frères</i>	08.50
<i>Armagnac</i>	<b>1971</b>	<i>Dom. De Lamarquette</i>	08.00
Nez : intense de pruneau de fruits confits.			
Bouche : Très ronde, très souple avec un boisage fondu			
<i>Armagnac</i>	<b>1970</b>	<i>Dom. Delord et Frères</i>	09.50
<i>Bas Armagnac</i>	<b>1970</b>	<i>Francis Darroze</i>	09.00
Vue : Couleur acajou, très ambrée. Très belle brillance.			
Nez : Rancio très prononcé, à dominante boisée.			
Bouche : Très bonne structure, ample en bouche. Bonne rondeur fin de bouche très agréable.			
<i>Armagnac</i>	<b>1968</b>	<i>Dom. Delord et Frères</i>	11.50
<i>Bas Armagnac</i>	<b>1967</b>	<i>Domaine de Busquet</i>	11.00
Vue : Couleur acajou, belle brillance.			
Nez : Très fin et très boisé à dominance vanille.			
Bouche : Bonne rondeur sans agressivité tannique, très fin et très agréable, fin de bouche très vanillée.			
<i>Armagnac</i>	<b>1966</b>	<i>Dom. Delord et Frères</i>	14.00
<i>Bas Armagnac</i>	<b>1965</b>	<i>Dom. Delord et Frères</i>	15.00
<i>Bas Armagnac</i>	<b>1964</b>	<i>Dom. Delord et Frères</i>	15.00
<i>Armagnac</i>	<b>1962</b>	<i>Dom. Delord et Frères</i>	18.00
<i>Bas Armagnac</i>	<b>1946</b>	<i>Château Laubade</i>	23.00
Nez : Intense à dominante épicée, notes de poivre de cannelle de beurre et de vanille.			
Bouche : Très ronde, très souple avec une finale sur des notes d'amandes fraîches et de pruneau			
<i>Armagnac</i>	<b>1945</b>	<i>Château Laubade</i>	24.00
<i>Armagnac</i>	<b>1944</b>	<i>Château Laubade</i>	24.00
Vue : Très belle couleur brune sans excès de bois, belle brillance.			
Premier nez très subtil où le rancio domine.			
Développement de pruneau et de vanille malgré la dominante rancio			
Bouche : Très bonne persistance.			
<i>Bas Armagnac</i>	<b>1943</b>	<i>Château Laubade</i>	24.00
Nez : Intense et complexe notes de beurre, de grillé et de pruneau			
Bouche : Masculine ample et ronde sur des notes de pruneau cuit			
structure étayée sur des tannins fondus avec une finale de pain grillé, de café			
<i>Bas Armagnac</i>	<b>1942</b>	<i>Château Laubade</i>	25.00
Nez : Très intense et très ouvert sur des notes de beurre, de bois, de vanille, de réglisse, de pruneau.			
Bouche : Beaucoup de caractère étayé par un boisage puissant et fondu dans lequel se mêlent des arômes de fruits murs et confits comme l'écorce d'orange et la prune.			
<i>Bas Armagnac</i>	<b>1941</b>	<i>Château Laubade</i>	26.00
Nez : Beurré toasté caractéristique des Armagnacs de cet âge avec des notes d'écorce d'orange.			
Bouche : Ronde ample sur des notes de réglisse et de vanille			
<i>Vieil Armagnac</i>	<b>1940</b>	<i>Gelas</i>	26.00

<i>Vieil Armagnac</i>	<b>1939</b>	<i>Gelas</i>	27.00
<i>Bas Armagnac</i>	<b>1938</b>	<i>Monastère Notre Dame</i>	28.00
<i>Armagnac</i>	<b>1937</b>	<i>Château Laubade</i>	28.00

Vue : Couleur très acajou. Très belle brillance.

Nez : Nez très fin et fruité caractéristique du cépage dominant Folle Blanche avec une pointe de rancio.

Bouche : Très riche et très souple, finale très rancio. Parfait équilibre entre le rancio et le fruit

<i>Armagnac</i>	<b>1936</b>	<i>Trépout</i>	29.00
<i>Armagnac</i>	<b>1935</b>	<i>Monastère Notre Dame</i>	29.00

Vue : Très belle couleur brune, très belle brillance.

Nez : Premier nez de rancio pur. Développement de vanille et de rancio caractéristique des grds vieux.

Bouche : Très grande rondeur, virilité sans excès et très bien «digérée».

Fin de bouche très persistante et très ronde.

<i>Armagnac</i>	<b>1934</b>	<i>Trépout</i>	30.00
<i>Armagnac</i>	<b>1933</b>	<i>Trépout</i>	31.00
<i>Armagnac</i>	<b>1932</b>	<i>Trépout</i>	31.00
<i>Armagnac</i>	<b>1931</b>	<i>Trépout</i>	32.00
<i>Armagnac</i>	<b>1930</b>	<i>Trépout</i>	32.00
<i>Armagnac</i>	<b>1929</b>	<i>Château Laubade</i>	33.00
<i>Armagnac</i>	<b>1928</b>	<i>Trépout</i>	33.00
<i>Armagnac</i>	<b>1927</b>	<i>Trépout</i>	34.00
<i>Armagnac</i>	<b>1926</b>	<i>Trépout</i>	35.00
<i>Armagnac</i>	<b>1925</b>	<i>Trépout</i>	35.00
<i>Bas Armagnac</i>	<b>1924</b>	<i>Croix de Salles</i>	36.00
<i>Armagnac</i>	<b>1920</b>	<i>Château Laubade</i>	40.00

## Notre sélection d'Apéritifs

<i>Pineau des Charentes rouge</i>		5.00
<i>Pineau des Charentes rosé</i>		5.50
<i>Pineau des Charentes rosé Vieux</i>		5.50
<i>Véritable Kir Vin blanc à l'Aligoté de Bourgogne</i>		4.00
<i>(Cassis, Mûres, Framboises, Pêches des vignes, Mirabelles)</i>		
<i>Kir Crémant (Cassis, Mûres, Framboises, Pêches des vignes, Mirabelles)</i>		6.00
<i>Kir Royal (Cassis, Mûres, Framboises, Pêches des vignes, mirabelles)</i>		9.00
<i>Cardinal (Crème de cassis et vin rouge)</i>		4.00
<i>Martini Blanc ou Rouge, Sherry Tio Pepe</i>		4.20
<i>Américano Maison</i>		7.00
<i>Campari glace</i>		4.50
<i>Campari Orange</i>		5.70
<i>Spritz au Crémant d'Alsace, Hugo, Lillet Magique</i>		6.50
<i>Pastis artisanal, Versinthe aux plantes d'absinthe, Ricard, Suze, Absenthe</i>		4.20
<i>Martini Gin, Gin Tonic, Whisky Coca</i>		6.50
<i>Picon Bière, Cynar Bière</i>		4.00
<i>Bière Pression Karlsbrau Ur-Pils</i>	25 cl	3.00
<i>Bière Pression Karlsbrau Ur-Pils</i>	50 cl	6.00

### Notre sélection de Portos

<i>Porto blanc Burmester</i>		4.50
<i>Porto tawny Burmester</i>		4.20
<i>Porto Ruby Réserve Sollo Voce Burmester</i>		5.00
<i>Porto rouge Burmester 2005 Late bottled Vintage</i>		5.50
<i>Porto rouge Burmester Tawny 20 ans</i>		8.00
<i>Porto rouge Graham's 2000 bottled vintage port</i>		6.00
<i>Porto rouge Graham's 1996 bottled vintage port</i>		6.00

## Notre sélection de Whisky

### Les Whiskey Irlandais

		2.50cl	05.00cl
<i>Tullamore</i>	<i>Speciale Réserve 12 ans</i>	40%	05.50 11.00

### Les Whisky Alsaciens

<i>Meyer's Blend Supérieur Hohwarth</i>		40%	03.00	06.00
<i>Meyer's Pur Malt Hohwarth</i>		40%	05.50	11.00
<i>AWA</i>	<i>Denis Hanns Cuvée Kuentz-Bas 2levé en fût de Pinot Gris</i>	43%	06.00	
	12.00			

### Les Whisky Français

<i>Guillon Single Malt</i>	<i>Montagne de Reims</i>	46%	03.50	07.00
<i>Michel Couvreur</i>	<i>Fleeting Single Cask « l'inconnue éphémère »</i>	45%	03.50	07.00

### Les Produits Américains

<i>Four Roses</i>	<i>Bourbon Whiskey Kentucky</i>	40%	03.50	07.00
<i>Jack Daniel's</i>	<i>Whiskey Tennessee</i>	40%	03.50	07.00

### Les Produits Dérivés

<i>Bayleys</i>	<i>Original Irish Cream</i>	17%	03.50	07.00
<i>Southern Comfort</i>	<i>Liqueur Irlande</i>	35%	03.50	07.00
<i>Drambuie</i>	<i>Liqueur Ecosse</i>	40%	04.00	08.00

## Notre Sélection de Whisky

### Les Whisky d'Ecosse

**2.5cl    5cl**

Tous nos Whiskys d'Ecosse sont des Single Malt sauf les blended

### Les Highlands

#### **District Speysyde**

			#			
Chieftain's	Glenlossie - Hogsheadwood	10 ans	NT	43%	05.00	10.00
Craigellachie		2002	NT	46%	06.00	12.00
Glenrothes	Chêne américain et espagnol	1994	NT	43%	06.00	12.00
Glenalmond	Cuvée Everyday		NT	40%	04.50	09.00
Tullibardine	Sovereign – filtered Bourbon wood finish		NT	43%	06.00	12.00
Glendronach	Sherry Casks	12 ans	NT	40%	06.50	13.00
Singleton	of Dufftown	12 ans	NT	40%	04.50	09.00
Silver Seal	Muirhead's Condrieu Wood finish	10 ans	NT	40%	04.00	08.00

#### **District North Highlands**

Balblair		1997	NT	59.1%	12.00	24.00
Glenmorangie	Extra Matured	12 ans	NT	46%	07.00	14.00

#### **District Midlands**

Glenturret	Scotl. Oldest Distillery	10 ans	NT	40%	04.00	08.00
------------	--------------------------	--------	----	-----	-------	-------

#### **District Eastern Highlands**

Royal Lochnagar	Oak Cask	12 ans	NT	40%	04.00	08.00
-----------------	----------	--------	----	-----	-------	-------

### Les Lowlands

#### **District Western Lowlands**

Auchentoshan	Bourbon-sherry cask	12 ans	NT	40%	05.00	10.00
--------------	---------------------	--------	----	-----	-------	-------

### Les Iles

#### **Ile de Jura**

#### **Ile d'Arran**

Arran	Pinot Noir Wine Cask		NT	50%	06.00	12.00
-------	----------------------	--	----	-----	-------	-------

#### **Ile de Skye**

Talisker		18 ans	PT	45.8%	11.50	23.00
Talisker		10 ans	PT	45.8%	05.00	10.00
Talisker	Finished in Port Casks Port Ruighe		PT	45.8%	07.00	14.00

#### **Ile d'Islay**

Caol Ila	12 ans Moch		PT	43%	07.50	15.00
Caol Ila	Moch		PT	43%	06.00	12.00
The Ladie Ten	Progressive Hebridean Bruichladdich	10 ans	PT	46%	07.50	15.00
Bowmore		2000	TT	46%	05.00	10.00
Bowmore	Small Batch Reserve –Bourbon Cask		TT	40%	04.00	08.00

#### **Ile d'Orkney**

Highland Park		12 ans	NT	40%	04.00	08.00
Highland Park	Fûts de sherry et bourbon	18 ans	NT	43%	12.00	24.00

#### **Ile de Mull**

Tobermory	Un-chillfiltered	10 ans	NT	46,3%	05.00	10.00
-----------	------------------	--------	----	-------	-------	-------

# NT : Non tourbé, PT : peu tourbé, TT : très tourbé

### Les Blended

Chivas Regal		12 ans	NT	40%	04.50	09.00
--------------	--	--------	----	-----	-------	-------