

# TABLES DES MATIERES



## Les Vins à BULLES

Vignoble CHAMPENOIS	Page 3
Vignoble ALSACIEN	Page 3

## Les Vins BLANCS

Vignoble ALSACIEN	Page 4,5
Vignoble de BOURGOGNE	Page 6
Vignoble du RHONE SEPTENTRIONAL	Page 7
Vignoble du RHONE MERIDIONAL	Page 7
Vignoble de BORDEAUX	Page 7
Vignoble du VAL DE LOIRE	Page 7
Vignoble du SUD-OUEST	Page 7
Vignoble du MONDE CHILI	Page 7

## Les Vins ROUGES

Vignoble ALSACIEN	Page 9
Vignoble de BOURGOGNE	Page 9
Vignoble du BEAUJOLAIS	Page 10
Vignoble du RHONE SEPTENTRIONAL	Page 10
Vignoble du RHONE MERIDIONAL	Page 10
Vignoble de BORDEAUX	Page 11
Vignoble du LANGUEDOC ROUSSILLON	Page 11
Vignoble du SUD-OUEST	Page 11
Vignoble du MONDE CHILI	Page 11

## Les Vins ROSES

Vignoble ALSACIEN	Page 13
Vignoble de PROVENCE	Page 13

<b>Les Vins AUX VERRES</b>	Page 15
----------------------------	---------

<b>Liste des BOISSONS</b>	Page 16
---------------------------	---------

## **Vins à Bulles, Vignoble CHAMPENOIS ET ALSACIEN**

### **Vignoble Champenois**

#### **Haton & filles, Maison fondé en 1928 à Damery**

Blanc de Blancs Cuvée René Haton Brut 1 <sup>er</sup> cru	59.00
Cuvée Agathe Rosé	59.00

#### **Gosset, Maison fondée en 1584 à Ay**

Excellence Brut	58.00
Grande Réserve Brut	73.00

#### **Moët et Chandon, Maison fondée en 1743 à Epernay**

Dom Pérignon Brut	2000	300.00
-------------------	------	--------

#### **Ruinart, Maison fondée en 1729 à Epernay**

Dom Ruinart Rosé	1998	260.00
------------------	------	--------

### **Vignoble ALSACIEN**

Crémant Domaine Clément Leiber Brut Obermorschwihr	26.00
Crémant Domaine Clément Leiber Rosé Obermorschwihr	31.00

## Vignoble ALSACIEN BLANC

<b>Pinot Blanc</b> Domaine Trimbach Ribeauvillé	2015	22.00
<b>Muscat</b> Domaine Paul Buecher Wettolsheim	2016	28.50
<b>Riesling</b> Clément Leiber Obermorschwihr	2016	23.00
<b>Riesling</b> Réserve Trimbach Ribeauvillé	2015	35.00
<b>Riesling</b> Cuvée Frédéric Emile Trimbach Ribeauvillé	2000	115.00
	2008	115.00
	37,5cl 2009	48.50
	Magnum 1,5l 2009	195.00
<b>Riesling</b> Clos Saint Hune Trimbach Ribeauvillé	2006	185.00
	2007	180.00
	Magnum 1,5l 2007	375.00
	2008	175.00

## Vignoble ALSACIEN BLANC

<b>Pinot gris</b> Clément Leiber Obermorschwihr	2016	23.00
<b>Pinot gris</b> Réserve Trimbach Ribeauvillé	2015	38.00
<b>Gewurztraminer</b> Grand Cru Eichberg C.Leiber Obermorschwihr	2016	33.50
<b>Gewurztraminer</b> Reserve Trimbach Ribeauvillé	2011	42.00
<b>Gewurztraminer</b> Vendanges Tardives Trimbach Ribeauvillé	2011	66.00

## Vignoble de BOURGOGNE BLANC

### Côte de Beaune

<b>Bourgogne</b> Olivier Leflaive	2015	30.00
<b>Bourgogne</b> « Cuvée Saint-Vincent » Vincent Girardin	2015	33.00
<b>Bourgogne</b> Vignes Nouvelles Domaine Rémi Jobard	2015	44.50
<b>Bourgogne</b> Pierre Boisson	2016	56.00
<b>Pernand-Vergelesses</b> « Vieilles Vignes » Vincent Girardin	2015	55.00
<b>Saint-Aubin</b> « En Remilly » Premier Cru Vincent Girardin	2016	76.00
	37,5cl 2016	40.00
<b>Meursault</b> « Les Clous » Raymond Dupont-Fahn	2016	69.00
<b>Meursault</b> Olivier Leflaive	2015	92.00
<b>Bienvenues Batard Montrachet</b> Grand Cru Domaine Leflaive	2011	320.00
<b>Batard Montrachet</b> Grand Cru Domaine Leflaive	2010	330.00
<b>Chevalier Montrachet</b> Grand Cru Domaine Leflaive	2000	390.00

### Côte Chalonnaise

<b>Bouzeron Aligoté</b> Domaine A. et P. de Villaine	2017	38.00
<b>Côte Chalonnaise</b> « Les clous Aimé » Domaine A. et P. de Villaine	2017	46.00
<b>Rully</b> « Les Saint Jacques » Domaine A. et P. de Villaine	2017	48.00
<b>Rully</b> « 1 <sup>er</sup> Cru Margotés » Domaine A. et P. de Villaine	2016	80.00

### Mâconnais

<b>Mâcon Villages</b> Les Vignes de Saint-Germain	2017	25.50
	37,5cl 2017	14.50

**Les Vins A  
Bulles  
Et les Vins  
Blancs**

## Vignoble du RHONE SEPTENTRIONAL BLANC

<b>Vin de France</b> Viognier Jean-Michel Gérin	2016	24.00	
<b>Condrieu</b> « La Loye » Jean-Michel Gérin	2016	68.00	
<b>Saint-Péray</b> Pierre Gaillard	2017	39.50	
	<b>37,5cl</b>	<b>2017</b>	<b>26.00</b>

## Vignoble du RHONE MERIDIONAL BLANC

<b>Chateauneuf du Pape</b> « Clos La Roquette » Famille Brunier	2017	63.00
---	------	-------

## Vignoble de BORDEAUX BLANC

<b>Bordeaux</b> « Y » du Château Yquem « Vin sec »	2010	195.00	
<b>Entre-Deux-Mers</b> Château Turcaud « Vin sec »	2017	33.50	
<b>Sauternes</b> Brume de Ciron « Vin Moelleux »	<b>37,5cl</b>	<b>2011</b>	<b>25.00</b>

## Vignoble du VAL DE LOIRE BLANC

<b>Saumur</b> Arcane Château de Fosse-Sèche	2015	37.00	
<b>Sancerre</b> La vigne Blanche Henri Bourgeois	2017	37.00	
	<b>37,5cl</b>	<b>2017</b>	<b>21.00</b>

## Vignoble du SUD OUEST BLANC

<b>IGP Côte de Gascogne</b> Domaine UBY « Vin moelleux »	2016	26.00
--	------	-------

## Vignoble du MONDE CHILI BLANC

<b>Chardonnay</b> Escudo Rojo (Baron Philippe De Rothschild)	2017	33.00
--	------	-------

## Vignoble ALSACIEN ROUGE

<b>Pinot Noir</b> Clément Leiber Obermorschwihr	2016	23.00	
<b>Pinot Noir</b> Cuve 7 Trimbach Ribeauvillé	2015	38.00	
	<b>37,5cl</b>	<b>2015</b>	<b>22.00</b>

## Vignoble de BOURGOGNE ROUGE

### Côte de Beaune

<b>Bourgogne</b> Henri Pion	2014	33.00	
<b>Hautes Côtes de Beaune</b> Pierre Boisson	2016	52.00	
<b>Santenay</b> 1 <sup>er</sup> cru « le Beauregard » Vincent Girardin	2014	58.00	
<b>Monthelie</b> 1 <sup>er</sup> cru « Les Champs-Fulliot » Remi Jobard	2014	82.00	
<b>Pommard</b> Village « Vieilles Vignes » Vincent Girardin	2015	85.00	
	<b>37,5cl</b>	<b>2016</b>	<b>48.00</b>
<b>Volnay</b> 1 <sup>er</sup> cru « Les Pitures » Vincent Girardin	2013	92.00	

### Côte Chalonnaise

<b>Côte Chalonnaise</b> « La Fortune » Domaine A. et P. de Villaine	2017	46.00
<b>Mercurey</b> « Les Montots » Domaine A. et P. de Villaine	2017	56.00

### Côte de nuit

<b>Bourgogne Hautes cotes de nuits</b> Domaine Remoriquet	2016	39.00
<b>Clos-Vougeot Grand Cru</b> Laurent Roumier	2014	160.00
<b>Grands Echezeaux</b> Domaine de La Romanée Conti	1998	1280.00



## Vignoble du Beaujolais ROUGE

<b>Brouilly</b> Château de Saint Lager	2016	24.00	
	37,5cl	2016	13.00
<b>Morgon</b> château de Pizay	2017	25.00	
	37,5cl	2017	16.50
<b>Saint-Amour</b> « Vers L'église » Domaine de la Cave Lamartine	2017	28.00	
	37,5cl	2017	16.00

## Vignoble du RHONE SEPTENTRIONAL ROUGE

<b>Vin de France</b> Syrah La Champine JM Gérin	2017	24.50	
<b>Côte Rôtie</b> « Champin Le Seigneur » JM Gérin	2014	73.50	
	Magnum 1,5l	2014	155.00
<b>Côte Rôtie</b> « La Vialliere » JM Gérin	2014	98.00	
<b>Côte Rôtie</b> « Les Grandes Places » JM Gérin	2014	165.00	
<b>Côte Rôtie</b> « La Landonne » JM Gérin	2014	270.00	

## Vignoble du RHONE MERIDIONAL ROUGE

<b>Cairanne</b> Création Grosset Brotte	2016	23.00
<b>Vacqueyras</b> Bouvencourt Brotte	2015	30.00
<b>Châteauneuf du Pape</b> Télégramme Famille Brunier	2016	49.50

## Vignoble de BORDEAUX ROUGE

### Bordeaux

Agneau Rouge (Baron Philippe De Rothschild)	2016	24.00
Château Couronneau (Bordeaux Supérieur)	2016	33.50

### Haut-Médoc

Château Bertrand Braneyre Vieilles Vignes	2008	36.50
Château Haut-Madrac Cru Bourgeois	2014	38.00

### Moulis-en-Médoc

Château Dutruch Grand Poujeaux	2011	49.50
--------------------------------	------	-------

### Montagne Saint-Emilion

Le Colombier De Serres	2011	26.00
------------------------	------	-------

### Saint-Emilion

Baron Carl (Baron Philippe De Rothschild)	2015	44.00
---	------	-------

### Saint-Estèphe

Château Haut-Vignoble Seguin	2012	35.00
------------------------------	------	-------

### Margaux

Château Pontac Lynch Cru Bourgeois	2013	66.00
------------------------------------	------	-------

### Pauillac

Baron Nathaniel (Baron Philippe De Rothschild)	2012	52.00
Château la Tour L'Aspic	2008	59.50
Lacoste-Borie	2014	60.00

## Vignoble du LANGUEDOC ROUSSILLON ROUGE

Maury Vin Doux Naturel Vintage Mas Amiel	2014	31.00
--	------	-------

## Vignoble du SUD-OUEST ROUGE

Bergerac Château Tour des Gendres De Conti	2017	24.00	
	37,5cl	2017	14.00

## Vignoble du MONDE ROUGE CHILI

Carmenere Chili Anderra (Baron Philippe De Rothschild)	2017	26.50
--	------	-------

## **Vignoble ALSACIEN ROSE**

<b>Rosé d'Alsace</b> Clément Leiber Obermorschwihr	2016	23.00
--	------	-------

## **Vignoble de PROVENCE ROSE**

<b>Côtes de Provence</b> Château Font du Broc	2017	30.00
---	------	-------

## Les Vins Au VERRE

### BLANCS

**Riesling** Clément Leiber

Verre 12cl : 4.50 ¼ : 8.00 ½ : 16.00

Sec Vif Agrumes – Poissons grillés, Crustacés

**Pinot Gris** Clément Leiber

Verre 12cl : 4.50 ¼ : 8.00 ½ : 16.00

Aromatique Fruité Rond – Viande blanche, Risotto

**Muscat** Domaine Trimbach

Verre 12 cl : 5.50 ¼ : 10.00 ½ : 20.00

Sec Parfumé – Asperges, Apéritif, Cuisine légère

**IGP Côte de Gascogne** Domaine d'Uby

Verre 12cl : 5.50 ¼ : 10.00 ½ : 20.00

Moelleux Gourmand Fruits confits – Foie Gras, Dessert

**Vin de France** Viognier Jean-Michel Gérin

Verre 12cl : 5.50 ¼ : 10.00 ½ : 20.00

Sec Généreux – Fruits de mers, St Jacques, Poissons

### ROUGES

**Pinot Noir** Clément Leiber

Verre 12cl : 4.50 ¼ : 8.00 ½ : 16.00

Léger Frais Fruité – Charcuterie, Viande rouge et blanche

**Bordeaux** Agneau Rouge (Baron Philippe De Rothschild)

Verre 12cl : 5.00 ¼ : 9.00 ½ : 18.00

Equilibré Fruits rouges – Viandes blanches et rouges, Rognons

## Liste des BOISSONS

<b>Softs</b>		<b>Bières</b>	
Carola 50cl	3.30		
Carola 1 litre	4.90		
San Pèllègrino 50cl	4.20	Bière Pression 25cl	3.30
San Pèllègrino 100cl	6.20		
Coca cola 33cl	3.50	Amer, Picon, Cynar bière 25cl	3.90
Orangina 25cl	3.50		
Nestea Pêche 25cl	3.50	Panaché, Monaco 25cl	3.30
Jus de fruits 25cl	3.50		
Schweppes 25cl	3.50	Bière Sans Alcool 25cl	3.50
Bitter 20cl	4.90		
Perrier 33cl	3.50		
Perrier sirop	3.80		
Sirop à l'eau du robinet 25cl	1.90		
Limonade 25cl	2.20		
Diabolo 25cl	2.90		
<b>Apéritifs avec alcool</b>		<b>Boissons chaudes</b>	
Pastis, Ricard 2cl	4.00	Café	2.30
Kir au vin blanc 10cl	4.00	Grand café	2.80
Martini 4cl	4.00	Thé, Infusions « Dammann Frères »	3.30
Suze 4cl	4.00	Cappuccino, viennois	3.70
Cynar sec 4cl	4.00	Chocolat chaud	3.70
Campari 4cl	4.00		
Porto rouge ou blanc 4cl	4.50		
Coupe de crémant 10cl	5.20		
Kir au crémant 10cl	5.80		
Coupe de champagne 10cl	9.90		

Origine contrôlée – Prix nets en € – Tva 20% pour les boissons avec alcool,

Tva 10% pour les boissons sans alcool et service compris

# **Les Vins Rouges**

# **Les Vins Rosés**

**Les Vins**

**Au Verre et**

**Les Boissons**