

LES VINS OUVERTS

Blancs Verre(12.5 cl) $\frac{1}{4}$ (25cl) $\frac{1}{2}$ (50cl)

Riesling 3.40 5.60 11.40

Cave Vinicole de Traenheim

Pinot Blanc 3.80 7.60 15.20

Domaine JOSMEYER à Winztenheim

Pinot Gris 4.00 7.80 15.00

« Sacré cœur » Cave vinicole de Traenheim

Gewurztraminer 6.00 12.00 24.00

« La grappe des oiseaux » Domaine SICK DREYER à Ammerschwir

Rouges

Bordeaux 3.50 6.80 13.00

Jean Degaves

Côtes du Rhône 3.40 6.80 13.20

Domaine d'Artignan

Rosés

Pinot Noir « Vorlauf » 3.80 7.60 14.80

Domaine MOSBACH à Marlenheim

Faugères AOC Domaine Michel Roudier 3.10 6.20 12.40

Sud-ouest

VINS D'ALSACE 75 cl

2006 SYLVANER J 17.50
Heywang Heiligenstein

2006 AUXERROIS Rotleibel 27.50
Rolly Gassmann Rorschwihr

2009 KLEVENER DE HEILIGENSTEIN 26.50
„Cuvée particulière“
Heywang

Riesling

2006 KAEFFERKOPF 27.00
Sick Dreyer à Ammerschwih

2009 LE KOTTABE 29.00
Josmeyer à Wintzenheim

2006 PRINCES ABBES 27.50
Schlumberger à Guebwiller

2006 GRAND CRU « FRANKSTEIN » 29.00
W.GISSELBRECHT à Dambach-La-Ville

Pinot-Gris

2008 KAEFFERKOPF 28.50
Sick-Dreyer à Ammerschwih

2008 PRINCES ABBES 29.50
Schlumberger à Guebwiller

2006 FROMENTEAU 29.50
Josmeyer à Wintzenheim

Gewurztraminer

2006 KAEFFERKOPF Sick-Dreyer 27.50

Pinot Noir

2010 „VORLAUF“ Mosbach à Marlenheim (Rosé) 23.00

2008 Sick-Dreyer à Ammerschwih (Rouge) 26.50

VAL DE LOIRE 75 cl

Blancs

2008 Château SANCERRE 29.50

2006 POUILLY FUME De Ladoucette 36.50

Rouges

2009 SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL 27.50

2005 Château SANCERRE 29.50

BOURGOGNES BLANC 75 cl

2006 POUILLY FUISSE 34.00
Château Fuissé JJ VINCENT Tête de cru

Côte de Beaune

2006 CHASSAGNE MONTRACHET blanc 41.00
L. Latour

Côte chalonaise

2005 RULLY blanc « Les Villanges » 33.50
Faiveley

BOURGOGNE ROUGES 75 cl

2007 ALOXE-CORTON 39.00
L.LATOUR

2008 CHASSAGNE MONTRACHET 42.50
L.LATOUR

2008 SAVIGNY LES BEAUNE 36.50
Louis Max

VALLEE DU RHONE 75 cl

Blanc

2009 Château MONT REDON 25.50

Rosé

2009 Tavel « BEAUREVOIR » M.Chapoutier 24.50

Rouges

COTES DU RHONE

2009 Château MONT REDON 25.50

2008 CROZES HERMITAGE « Jaboulet » 29.00

2009 SAINT JOSEPH « Jaboulet » 33.00

CHATEAU NEUF DU PAPE

2007 MONT REDON

LES DEMIS BOUTEILLES 37.5 cl

LES VINS DU MONDE 75 cl

CALIFORNIE

Blancs

Alsace

2006 RIESLING PRINCES ABBES <i>Schlumberger</i>	16.00
2007 PINOT GRIS PRINCES ABBES <i>Schlumberger</i>	18.50

Val de Loire

2008 Château SANCERRE	17.00
2007 Pouilly Fumé	17.50

Bourgogne

2006 POUILLY FUISSE <i>Château Fuissé JJ VINCENT Tête de cru</i>	18.00
2008 CHABLIS GRAND REGNARD	18.50

Cotes du Rhône

2005 Château MONT REDON	16.00
-------------------------	-------

Rouges

Val de Loire

2009 SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL	16.50
---------------------------------	-------

Beaujolais

2007 MOULIN A VENT <i>L.Jadot</i>	17.50
-----------------------------------	-------

Bordeaux

2006 Château FERRANDE (Graves)	16.00
2004 Château de Rochemorin (Pessac-Léognan)	15.50
2006 Lalande Pomerol Fleur de Jean Gué	14.50

Vallée du Rhône

2006 Château MONT REDON	15.50
2007 CROZES HERMITAGE	16.50

Bourgogne

2007 Aloxe Corton L. Latour	19.50
-----------------------------	-------

Rosés

2009 Tavel « BEAUREVOIR » M.Chapoutier	14.50
---	-------

Blanc

2008 Robert MONDAVI Chardonnay – Twin Oaks <i>La bouche dévoile des arômes de figue blanche, d'abricot, et de pêche associées à des touches de vanille et d'épices.</i>	27.50
---	-------

Rouge

2007 Robert MONDAVI Cabernet-Sauvignon <i>Il exhale des arômes de cerises noires avec des nuances de cacao. Un ensemble élégant, boisé, fruité, tout en douceur et plein de séduction</i>	27.00
---	-------

CHILI

Blanc

2008 CASILLERO DEL DIABLO Chardonnay – Acongagua Valley	25.50
2005 37.5 CL <i>Notes fruitées de papaye et de pêche aux touches Vanille et noisettes grillées.</i>	14.50

Rouge

2009 CASILLERO DEL DIABLO Cabernet Sauvignon – Acongagua Valley <i>Notes de cassis, cerises rouges et prunes noires aux touches de vanille, moka, café grillé et chocolat.</i>	25.50
--	-------

ESPAGNE

Blanc

2009 GENOLI RIOJA <i>Vin à la robe jaune paille plutôt profonde. Nez fin exhalant des arômes de melon miel et de pêche blanche.</i>	23.50
--	-------

Rouge

2008 HECULA MONASTRELL CASTANO <i>Ce vin rouge à la couleur rubis. Ses senteurs de café, de poivre, de curcuma, réglisse relèvent une certaine fraîcheur et une puissance certaine.</i>	26.50
--	-------

CHAMPAGNES 75 cl

Blancs

LOCRET LACHAUD	42.00
Pol Roger	50.50
Taittinger	50.50
Locret Lauchaud « cuvée de l'Abbatiale »	50.50

Rosés

½ TAITTINGER Rosé	26.00
LOCRET LACHAUD « Cuvée Rosée »	42.00

BORDEAUX 75 cl

Blanc

2004 GRAVES BLANC 24.50
« BARRONNE de ROTSCCHILD »

Rosé

2010 BONNET 23.50

Rouges

1^{ère} COTES DE BORDEAUX

200 Château LE MAYNE 22.50
2006 Château PAILLET 24.50

BORDEAUX SUPERIEUR

2007 Château PEY LA TOUR 29.00
Dourthe

COTE DE FRANC

2004 CHATEAU MARSAU 32.50
Dourthe

LALANDE DE POMEROL

2007 Fleur de Jean Gué 32.00

PESSAC LEOGNAN

2004 Château de ROCHEMORIN 30.00
A.Lurton

SAINT EMILION

2008 Château Patris 35.50

MARGAUX

2006 La Bastide Dauzac 41.50
André Lurton

PAUILLAC

2007 Baron Nathaniel 33.50

BEAUJOLAIS 75 cl

2005 BEAUJOLAIS VILLAGE *Louis Latour* 24.50

2009 BROUILLY « LES SABURINS » *Louis Latour* 27.50

2009 SAINT AMOUR 25.50

COTES DE PROVENCE 75 cl

Château Minuty

Cru classé côtes de Provence AOC

2010 PRESTIGE 75 cl 26.50

50 cl 18.50

Ce vin rose pâle exprime des arômes très intenses d'agrumes et de fleurs blanches. Sa bouche riche et veloutée associée à sa fraîcheur lui confèrent un côté aérien.

A DECOUVRIR 75 cl

Rouge

CAHORS

2005 Château des Hautes SERRES 22.50

*Domaine VIGOUROUX
Le nez est dominé par la mûre et agrémenté d'un vanillé très fin.*

MADIRAN

2007 Domaine de POUJO 24.50

*Philippe LANUX
À la fois floral (violette) et fruité (cassis mûre), légèrement vanillé, il est subtilement boisé et soutenu par des tanins fins et enrobés. Elevage barrique.*

Bourgogne

2003 SANTENAY « Le Clos de Malte » 27.50

L.Jadot

Un vin de caractère. Il dégage de délicats et complexes arômes de petites baies et d'amandes.

Côtes de THONGUE

Domaine de La Croix Belle

Rosé

2009 Le Champ des Grillons 26.00

*Grenache Syrah Rosé
Rosé généreux, gourmand et fruité aux notes de fraises*

Rouge

2009 LE CHAMP DU « COQ » 26.00

*Syrah Grenache
Vin élégant aux notes de fruits noirs et épices.*

Côtes du ROUSSILLON

Domaine de Boucabeille

Blanc de Régis Boucabeille

2009 Vin de pays des côtes Catalanes 23.50

Vin blanc élégant et frais issu de Viognier

Rosé de Régis Boucabeille

2010 Vin de pays des côtes Catalanes 23.50

un nez fin de fruits rouges pour finir sur une belle fraîcheur.

Rouge

2008 « MONTE NERO » 26.50

*Robe rouge grenat, brillante aux reflets violacés.
Arômes de réglisse, poivre noir, moka et herbes de Provence*