

CARTE DES VINS



Messieurs dames, pour les millésimes des vins sur la carte, n'hésitez pas à demander au personnel de salle. Merci et bonne dégustation.

VINS D'ALSACE



Vins blancs

Riesling «grande réserve» 5€ - 10€ - 18€ - 22€

Maison Pierre Sparr - Sur les agrumes, frais et long



Pinot gris «grande réserve» 5€ - 10€ - 18€ - 25€

Maison Pierre Sparr - Sur la pêche blanche, gourmand et ample



Riesling grand cru «lieu dit Altenbourg» 32€

Maison Pierre Sparr - Sur l'ananas et la mangue, vif et expressif



Gewurztraminer «grande réserve» 6€ - 12€ - 22€ - 27€

Maison Pierre Sparr - Sur la rose/fruits de la passion, frais et équilibré



Vin rouge

Pinot noir «grande réserve» 5€ - 10€ - 18€ - 25€

Maison Pierre Sparr - Structuré, soyeux et fruité



VINS DE BOURGOGNE

Vins blancs

Mâcon-Villages «Happy Naisse» 28€

Domaine de Naisse - Rond et aromatique



Givry 35€

Domaine Masse - Opulent et gourmand



Vins rouges

Morgon «Côte du Py» 6€ - 12€ - 21€ - 26€

Domaine Guillot-Gonin - Petits fruits rouges, rond et frais



Bourgogne pinot noir 31€

Domaine Château Léopoldine - Frais, fin avec des tannins fondus



Côte de Nuits-Villages 48€

Domaine Gachot-Monot - Aux arômes de fruits noirs, touche fumée



Savigny-les-Beaunes «Clos des Godeaux» 46€

Maison Joseph Drouhin - Souple et élégant avec de jolies épices



VIN DE PROVENCE

Côtes de Provence rosé «Camille» 5€ - 10€ - 18€ - 22€

Domaine Turenne - Gourmand, frais et rond



VINS DE LOIRE



Vins blancs

Cheverny 24€

Domaine du Salvard - Vif, frais et fruité



Sancerre blanc «grande réserve» 30€

Domaine Henri Bourgeois - Ananas/fleurs blanches, expressif et ample



Vins rouges

Saumur-Champigny 25€

Château de Targé - Franc, tannins soyeux et frais



Sancerre rouge «Bonnes bouches» 30€

Domaine Henri Bourgeois - Note de cerise, joli boisé et rond



VINS DU RHÔNE

Vins rouges

Côtes-du-Rhône «Costebelles» 5€ - 10€ - 18€ - 22€

Domaine de la Ligière - Frais, souple et gourmand



Crozes-Hermitage Rouge 29€

Domaine des Combat - Fruité, épicé avec des tannins souples



Vacqueyras «Mourre de la Caille» 29€

Domaine de la Ligière - Charnu, dense et équilibré



Saint-Joseph «La Dame» 45€

Domaine de la Favière - Tannique et très intense en fruits



CHAMPAGNE ET CRÉMANT

Champagne Brut «Gouttes d'or» 10€ 45€

Champagne Harlin père et fils - Fines bulles, gourmand et rond

Crémant d'Alsace «Brut Réserve» 5€ 24€

Maison Pierre Sparr - Élégant, fin et équilibré

