



---

## LES PRELUDES RAFRAICHISSANTS

---

Pression – Météor	25 cl	3,20 €
Pression du moment	25 cl	4,00 €
Picon	25 cl	4,30 €
Cynar	25 cl	4,30 €
Panaché	25 cl	3,30 €
Monaco	25 cl	3,60 €
Bière sans alcool	25 cl	4,00 €

---

## POUR COMMENCER EN DOUCEUR...

---

Crillon des Vosges (Moelleux de rhubarbe)	12 cl	7,90 €
Crémant - Cleebourg	12 cl	4,80 €
Kir au vin blanc (cassis, mûre, pêche ou violette)	12 cl	3,80 €
Muscat – Gisselbrecht	12 cl	4,80 €
Kir royal au crémant	12 cl	5,50 €
Gewürztraminer	12 cl	4,40 €
Gewürztraminer vendanges tardives	12 cl	8,90 €

---

## LES COCKTAILS

---

Apérol Spritz	14 cl	8,50 €
Hugo	14 cl	8,50 €
Virgin Hugo (sans alcool)	14 cl	4,90 €

---

## LES INCONTOURNABLES

---

Ricard ou Pastis	2 cl	3,20 €
Ricard tomate	2 cl	3,80 €
Perroquet	2 cl	3,80 €
Martini blanc ou rouge	4 cl	4,80 €
Campari	4 cl	4,80 €
Porto	6 cl	4,80 €
Suze	4 cl	4,80 €

Prix nets, service et TVA à 20 % compris



---

## A TOUT MOMENT...

---

Whisky – Jack Daniels ou J&B	4 cl	5,80 €
Gin Tonic – Bonbay Sapphire	4 cl	8,50 €
Bailey's	4 cl	4,80 €
Vodka	4 cl	4,80 €
Jaegermeister	4 cl	4,80 €
Get 27	4 cl	4,80 €

---

## LES RAISONNABLES

---

TVA à 10%

Carola bleue	50 cl	2,90 €
	1 L	5,60 €
Carola verte	50 cl	2,90 €
	1 L	5,60 €
Carola rouge	50 cl	2,90 €
	1 L	5,60 €
Perrier	33 cl	3,80 €
Sirop à l'eau (grenadine, fraise, cassis, menthe, citron, pêche, orgeat, violette)	20 cl	2,40 €
Jus de fruits (orange, pomme, tomate, abricot)	25 cl	3,40 €
Limonade	25 cl	2,90 €
Diabolo	25 cl	3,40 €
Orangina	25 cl	3,60 €
Coca Cola, Coca Cola Zéro / Light	33 cl	3,60 €
Ice Tea	25 cl	3,10 €
Schweppes	25 cl	3,10 €
Supplément sirop		1,50 €



Prix nets, service et TVA à 20 % compris



---

## LES BOISSONS CHAUDES

---

TVA à 10 %

Expresso (café ou déca)	2,20 €
Grand café	3,20 €
Cappuccino	3,80 €
Thé, infusion	2,90 €
Chocolat chaud	3,80 €

---

## LES COSTAUDS

---

Marc de Gewürztraminer	4 cl	6,90 €
Poire William's	4 cl	7,50 €
Framboise	4 cl	7,50 €
Mirabelle	4 cl	7,50 €
Quetsche	4 cl	7,50 €
Kirsch	4 cl	7,50 €
Coing	4 cl	7,50 €
Fleur de bière	4 cl	7,50 €
Cognac	4 cl	7,90 €
Bas armagnac	4 cl	7,50 €
Calvados	4 cl	7,50 €
Cointreau	4 cl	5,90 €
Amaretto	4 cl	4,90 €
Irish coffee	12 cl	8,50 €
Café alsacien	12 cl	8,50 €
Rhum – Diplomatico, Don Papa, Pacto Navio	4 cl	8,50 €



Prix nets, service et TVA à 20 % compris

# Nos Vins

---

## LES VINS EN PICHET

---

	12 cl	25 cl	50 cl
Rosé	3,50 €	7,00 €	14,00 €
Vin rouge du moment	3,50 €	7,00 €	14,00 €

### ALSACE

Edelzwicker	3,00 €	6,00 €	12,00 €
Auxerrois	3,40 €	6,80 €	13,60 €
Riesling	3,80 €	7,60 €	15,20 €
Pinot noir	3,80 €	7,60 €	15,20 €
Gewürztraminer	4,80 €	9,60 €	19,20 €



# L'Alsace

*Situé à l'est du massif des Vosges, à fleur des derniers coteaux, le vignoble d'Alsace s'étend de Wissembourg à Mulhouse.*

*Le contexte géologique favorise la multiplicité des cépages : Riesling, Pinot Gris, Muscat, Gewürztraminer, Sylvaner, Pinot Blanc, Chasselas et Pinot Noir.*

*Le climat, rigoureux l'hiver, très chaud l'été, bien protégé des influences océaniques, fait de cette région l'une des moins pluvieuses de France. Les arrières saisons y sont souvent magnifiques, contribuant en cela à une parfaite maturité des raisins.*

*Les vins d'Alsace, essentiellement blancs, sont surtout connus sous le nom de leurs cépages, à l'exception des cinquante grands crus qui portent le nom de leurs territoires d'origine.*

---

## LES VINS DE NOS REGIONS

---

AOC Sylvaner Cuvée Prestige – Cleebourg	75 cl	23,50 €
AOC Auxerrois Cuvée Prestige – Cleebourg	75 cl	25,50 €
AOC Riesling Cuvée Prestige – Cleebourg	75 cl	27,50 €
AOC Pinot Gris Cuvée Prestige – Cleebourg	75 cl	28,50 €
AOC Pinot Noir – Gisselbrecht	75 cl	27,50 €
AOC Gewürztraminer – Gisselbrecht	75 cl	27,50 €
AOC Muscat – Gisselbrecht	75 cl	29,50 €
AOC Pinot Noir rouge passion – Cleebourg Vieilli en fût de chêne	75 cl	33,00 €

---

## NOS CRUS

---

AOC Riesling Hannesacker – Cleebourg	75 cl	35,00 €
AOC Pinot Gris GC Karchweg – Cleebourg	75 cl	35,00 €
AOC Klevener de Heiligenstein – Zeissloff	75 cl	33,00 €
AOC Pinot Noir rouge passion – Cleebourg Vieilli en fût de chêne	75 cl	33,00 €
AOC Gewürztraminer vendanges tardives – Gisselbrecht	75 cl	58,00 €
AOC Pinot Gris Cuvée de la confrérie vieilles vignes – Cleebourg	75 cl	33,00 €

---

## LES CREMANTS

---

AOC Crémant Auxerrois – Cleebourg	75 cl	29,00 €
-----------------------------------	-------	---------

Prix nets, service et TVA à 20 % compris

# Champagne



*Région viticole célèbre dans le monde entier grâce au ... CHAMPAGNE qui a vu le jour dans l'obscurité des crayères à la fin du XVIIe siècle. Il marque ainsi, de sa pétillante présence tous les événements de ce monde, des plus petits aux plus grands.*

*Le sol de la Champagne est crayeux et le climat contrasté subit, à la fois, des influences océaniques et continentales.*

*Trois cépages participent à l'élaboration du Champagne : le Chardonnay, apportant finesse et élégance, et les Pinot Noir et Meunier, structure et puissance.*

*Le Champagne Blanc de Blancs est élaboré exclusivement avec le Chardonnay et le Champagne Blanc de Noirs avec le Pinot Noir.*

AOC Veuve Pelletier	75 cl	49,00 €
AOC Ruinart	75 cl	79,00 €

# Beaujolais

*Bien que souvent rattaché à la Bourgogne, le Beaujolais a sa propre personnalité.*

*Situé sur la partie Est des Monts du Beaujolais, cette région doit sa réputation à ses vins gouleyants et festifs, issus du cépage Gamay.*

*Une grande partie de sa production est commercialisée en primeur.*

*L'engouement international pour le Beaujolais nouveau ne saurait toutefois éclipser le haut de la hiérarchie beaujolais avec ses dix crus de grande lignée.*

---

## ROUGE

---

AOC Brouilly – Domaine Rolland FERRAUD	75 cl	32,50 €
--	-------	---------

Prix nets, service et TVA à 20 % compris

# Bourgogne

*La Bourgogne, longue région viticole qui s'étend d'Auxerre au nord, jusqu'au sud de Mâcon, se caractérise par un vignoble extrêmement morcelé.*

*Le climat de type continental et les sols variés donnent des vins différenciés malgré un encépagement bipolaire : Le Pinot Noir pour les vins rouges et le Chardonnay pour les vins blancs.*

*Au nord, le vignoble de Chablis est réputé pour ses grands vins blancs.*

*A partir de Dijon, commence la « Grande Côte » avec la Côte de Nuits et la Côte de Beaune. La première est renommée pour ses vins rouges puissants et de longue garde. La seconde produit des vins rouges élégants et racés ainsi que d'inégalables blancs. A Chagny, commence la Côte chalonaise où l'on produit des vins rouges et blancs de haut lignage.*

*Au sud de la Bourgogne, la Mâconnais est renommée pour ses magnifiques vins blancs.*

## Millésimes à demander

---

### BLANC

---

AOC Chorey- les-Beaune – MAILLARD	75 cl	48,00 €
AOC Chorey- les-Beaune – MAILLARD	37,50 cl	24,00 €

---

### ROUGE

---

AOC Hautes côtes de Beaune – Manoir de Mercey	75 cl	36,00 €
AOC Savigny- les-Beaune – MAILLARD	75 cl	52,00 €
AOC Savigny- les-Beaune – MAILLARD	37,50 cl	25,00 €
AOC Marsannay – BART	75 cl	39,00 €

---

### ROSE

---

AOC Coteaux Bourguignons Marsannay-la-Côte Rosé – BART	75 cl	29,50 €
--	-------	---------

Prix nets, service et TVA à 20 % compris

# Bordelais

*Dans le département de la Gironde, le bordelais représente le plus grand vignoble d'Appellations.*

*Le climat océanique y est tempéré grâce aux imposantes masses d'eau que sont la Garonne, la Dordogne et l'estuaire de la Gironde. La forêt des Landes protégeant le vignoble des vents marins, joue un rôle essentiel dans ce contexte climatique.*

*L'encépagement est composé, pour les vins rouges, des cépages Cabernet-Sauvignon, Merlot et Cabernet franc ; pour les vins blancs, des Sauvignon, Sémillon et Muscadelle.*

*On y distingue trois grandes zones :*

*Sur un sol de graves, la rive gauche de la Garonne et de la Gironde est le berceau des Médoc, Haut-Médoc avec ses rouges prestigieux et ses Graves. Plus au Sud, Cérons, Sauternes et Barsac sont connus pour leurs vins blancs liquoreux de grand renom.*

*Entre la Garonne et la Dordogne, sur un sol de cailloux et d'argile, c'est l'Entre-deux-Mers qui produit surtout des vins blancs secs, des rouges et des blancs liquoreux.*

*Enfin, sur la rive droite de la Dordogne, sous des climats aux influences océaniques atténuées, se trouvent les Saint-Emilion, Pomerol etc... et plus au Nord, les Côtes de Bourg et Côtes de Blaye.*

## *Millésimes à demander*

---

### ROUGE

---

AOC Saint-Emilion – Château de la Cour	75 cl	38,00 €
AOC Saint-Emilion – Château de la Cour	37,50 cl	21,50 €
AOC Blaye Côte de Bordeaux – M de Malbec 2020	75 cl	33,00 €
AOC Pessac – Léognan Les Haldes de LUCHEY 2016	75 cl	56,00 €
AOC Saint-Estèphe – Château Lavillotte 2013	75 cl	63,00 €



Prix nets, service et TVA à 20 % compris



# Languedoc Roussillon

*Le Languedoc qui produit des vins remarquables, dont certains à l'égal des plus grands, souffre encore aujourd'hui d'une réputation injustifiée due à l'importante production qu'il a assurée dans les années 60.*

*De nos jours, seuls les meilleurs terroirs et les meilleurs cépages sont retenus pour la production de vins de grande qualité.*

*Dans des paysages variés et sur des sols très divers, on dénombre une dizaine d'A.O.C. : Limoux (reconnue depuis 1531 pour ses bruts, Blanquette et Crémants), Corbière, Saint-Chinian, Fitou...*

*Les cépages Carignan, Grenache noir, Syrah, Cinsault et Mourvèdre sont prédominants pour les vins rouges et pour les vins blancs, les cépages Marsanne, Grenache blanc, Roussanne, Rolle, Muscat et Picpoul.*

*Les vignobles du Roussillon regardent la mer entre le Languedoc et l'Espagne.*

*Le climat est caractérisé par une saison sèche, suivie en automne et au début du printemps, par des périodes pluvieuses. De nombreux vents (tramontane, narbonné, canigoune) balayent cette région en favorisant la concentration des sucres des raisins.*

*Les sols y sont variés, allant des alluvions caillouteuses aux schistes décomposés.*

*C'est surtout la production d'exceptionnels Vins Doux Naturels qui fait la réputation du Roussillon. Ces derniers, mutés comme le sont les portos et non cuits, sont élaborés à partir des cépages Grenache noir ou blanc, Maccabeu, Malvoisie et Muscat.*

## *Millésimes à demander*

---

### ROUGE

---

AOC La Clape – Château Mire l'Etang

75 cl

26,50 €

Prix nets, service et TVA à 20 % compris

# Vallée du Rhône

*Millésimes à demander*

---

## ROUGE

---

AOC Vacqueyras – Vieux Clocher	75 cl	31,00 €
AOC Crozes Hermitage – Les Pontaix FAYOLLE	75 cl	43,00 €
AOC Crozes Hermitage – Les Pontaix FAYOLLE	37,50 cl	21,50 €
AOC Gigondas – Domaine les Goubert	75 cl	39,00 €
AOC Lubéron – Château les Restanques BIO	75 cl	27,50 €

---

## ROSE

---

AOC Lubéron – Château les Restanques BIO	75 cl	27,50 €
--	-------	---------

# Vins Rosé

IGP Vin du Gard « La nuit tous les chats sont gris »	75 cl	24,50 €
AOC Lubéron – Château Les Restanques BIO	75 cl	27,50 €
AOC Coteaux Bourguignons Marsannay-la-Côte Rosé – BART	75 cl	29,50 €

<i>Moelleux de Rhubarbe</i>	75 cl	36,00 €
-----------------------------	-------	---------

Prix nets, service et TVA à 20 % compris