

LA CARTE DES VINS

LA SELECTION « VINS AU VERRE »

<i>Vins blancs</i>		Verre
	VIRE CLESSE "Grande réserve" cave de Viré	5.50 €
	CORBIERES – Château Ollieux Romanis	4.80 €
	CÔTES DE GASCOGNE MOELLEUX " Le bal des papillons " - Domaine HORGELUS à MONREAL du GERS	4.40 €
	RIESLING - Cuvée prestige André TEMPE Ammerschwihr	4.50 €
	PINOT GRIS – Réserve particulière H. EHRHART Ammerschwihr	5.50 €
	GEWURZTRAMINER – Grand cru Kaefferkof H. Ehrhart. Ammerschwihr	6.50 €
	VENDANGES TARDIVES GEWURZTRAMINER - H Ehrhart. Ammerschwihr	10.00 €
<i>Vins rouges</i>		
	PINOT NOIR – Réserve vieilli en fût de chêne H. EHRHART Ammerschwihr	4.60 €
	SAINT CHINIAN – « L'excellence de Saint-Laurent » Languedoc-Roussillon	3.90 €
	CROZES HERMITAGE – « Les fées brunes » Jean Luc COLOMBO	6.50 €
	CAHORS – « Un jour ou l'autre » vin sans sulfites ajoutés	4.20 €
	BORN TO BE WINE – Vin de France . Carignan. Sans sulfites ajoutés. Mis en bouteille par La fermière de vignobles à Romanis	4.50 €
<i>Vins rosés</i>		
	COTES DE PROVENCE	4.20 €
<i>Champagne et crémant</i>		
	Coupe de Crémant d'Alsace	8.00 €
	Coupe de Champagne Le Brun de Neuville. Cuvée blanc de blanc brut	11.00 €

LA SELECTION « SAINT-MARTIN »

	25 cl	50 cl	100 cl
<u>VIN d'ALSACE</u>			
PINOT NOIR André TEMPE Ammerschwihr	7.00 €	13.50 €	26.00 €
<u>VINS D'ARDECHE</u>			
ROUGE Gamay	4.50 €	8.50 €	16.00 €
ROSE Cabernet / Grenache	4.10 €	7.60 €	14.50 €
BLANC Grenache / Sauvigno n	4.60 €	8.60 €	16.50 €

LA SELECTION « de CHAMPAGNE et CREMANT »

CREMANT d'ALSACE – Brut <i>Domaine du Meywihr. A Tempé</i>	36.00 €
CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE – Cuvée Blanc de Blancs Brut. 75 cl	48.00 €

LA SELECTION « DE VINS BLANCS »

Vins d'Alsace

RIESLING – Cuvée prestige André TEMPE Ammerschwihr	21.50 €
GEWURTZTRAMINER –Grand cru Kaefferkopf H Ehrhart Ammerschwihr	28.50 €
PINOT GRIS « Réserve particulière » – H Ehrhart Ammerschwihr	28.00 €
VENDANGES TARDIVES GEWURZTRAMINER GRAND CRU – 75 cl <i>H Ehrhart. Ammerschwihr</i>	49.00 €

Vins de Bourgogne

VIRE CLESSE "Grande réserve" cave de Viré	23.00 €
MONTAGNY 1^{er} cru Tête de cuvée Les vigneron de Buxy	29.00 €
CHABLIS « Le Finage » – La Chablisienne	30.00 €

Côtes de Provence

CHATEAU MINUTY – Cuvée Prestige	29.00 €
--	----------------

Vins du val de Loire

SANCERRE – Domaine Moulin GRANGER – H Bouchard viticulteur	31.00 €
---	----------------

Vins des côtes de Gascogne

"LE BAL DES PAPILLONS" vin moelleux – Domaine Horgelus	21.00 €
---	----------------

Vins des côtes de Gascogne

 CORBIERES – Château Ollieux Romanis	19.00 €
--	----------------

LA SELECTION « DE VINS ROSES »

<i>Vins d'Alsace</i>		
PINOT NOIR Rosé – <i>Maison SOHLER vigneron à BLIENSCHWILLER</i>		19.00 €
<i>Vins des Côtes de Provence</i>		
CHATEAU MINUTY – <i>Cuvée prestige</i>		29.00 €
CUVEE PRESTIGE DU GOLF – <i>Par les Vignerons de Grimaud propriétaires</i>		24.00 €
<i>Vins de Pays d'Oc</i>		
PUECH-HAUT – <i>Cuvée prestige ARGALI</i>		24.00 €
<i>Vins du Languedoc Roussillon</i>		
L'EXCELLENCE DE SAINT CHINION		18.00 €

LA SELECTION « DE DEMIES BOUTEILLES »

VINS BLANCS

CHABLIS – « <i>La sereine</i> » <i>Domaine la Chablisienne à Chablis</i>	16.50 €
SANCERRE – <i>Domaine Moulin GRANGER – H Bouchard viticulteur</i>	17.00 €

VINS ROUGES

BOURGUEIL – <i>Maison Audebert. Cuvée « Sur le fruit »</i>	13.50 €
SANCERRE – <i>Domaine Moulin Granger. H Brochard viticulteur</i>	17.00 €
CROZES-HERMITAGE – <i>" Les fées brunes " Jean Luc Colombo</i>	18.00 €

VIN ROSE

COTES DE PROVENCE – <i>Maurin des Maures</i>	13.50 €
--	----------------

LA SELECTION « DE VINS ROUGES »

Vins d'Alsace

ALSACE PINOT NOIR « RESERVE » – *vieilli en fût de chêne H Ehrhart* **25.00 €**

Vins de Bourgogne et du Beaujolais

BROUILLY – *Maison PIRON Producteur* **22.00 €**

SAINT-AMOUR – *" Les Pierres " Domaine PARDON et fils* **21.00 €**

GIVRY – *Domaine Du Four Bassot* **34.00 €**

MORGON – *La Chanaise. Maison PIRON* **22.00 €**

CHOREY LES BEAUNE – *" Les Beaumonts " Domaine Machard de Gramont
à Nuits St Georges* **42.00 €**

AUXEY-DURESSES – *Maison Louis Jadot* **42.00 €**

Vins de Bordeaux

LALANDE de POMEROL *Grange de Paumirac* **27.00 €**

SAINT ESTEPHE – *Château Haut Vignoble Seguin* **32.00 €**

SAINT EMILION Grand Cru – *Château BOUQUEY* **31.00 €**

MARGAUX – *Château Pontac Lynch* **46.00 €**

CAHORS – *« Un jour ou l'autre » vin sans sulfites ajoutés* **22.00 €**

Vins du Languedoc - Roussillon

 **BORN TO BE WINE** – *Vin de France . Carignan. Sans sulfites ajoutés. Mis
en bouteille par La fermière de vignobles à Romanis* **19.00 €**

SAINT CHINIAN – *« L'excellence de Saint-Laurent »* **18.00 €**

Vins des Côtes du Rhône

 **GENUS** – *Ventoux Maison Arnoux et fils* **21.00 €**

SYRAH – *« Les collines de Laure » Jean Luc COLOMBO* **23.00 €**

VACQUEYRAS *« Vieux clocher » Arnoux et fils* **26.00 €**

CROZES HERMITAGE – *« Les fées brunes » Jean Luc COLOMBO* **29.00 €**

SAINT JOSEPH – *" Les Echamps " Maison ARNOUX* **32.00 €**

 **CHATEAUNEUF DU PAPE** – *Domaine de Beurenard* **42.00 €**

Vins du Val de Loire

BOURGUEIL – *Maison Audebert. Cuvée « Sur le fruit »* **17.00 €**

SANCERRE – *Domaine Moulin Granger – H Brochard viticulteur* **31.00 €**

Vins de Sicile

 **NERO D'AVOLA** **21.00 €**