

Carte des Vins

Suggestion saisonnière de notre sommelier

VINS BLANCS

	37,5 cl	75cl
Riesling <i>Hubert Krick</i>	14,00 €	20,00 €
Pinot Gris <i>Hubert Krick</i>	14,00 €	20,00 €
Riesling Grand cru Schoenenbourg 2012 <i>Dopff Au Moulin</i>	25,50 €	46,50 €
Meursault Charmes 1 ^{er} Cru 2013 <i>Domaine Prieur-Brunet</i>	42,00 €	79,50 €
Chassagne Montrachet 1 ^{er} Cru 2012/2013 <i>Domaine Prieur-Brunet</i>	47,00 €	84,50 €
Vouvray « Vignes Blanches » 2012 <i>Domaine Marc Brédif</i>		24,40 €

VINS ROUGES

Pinot Noir <i>Hubert Krick</i>	14,00 €	20,00 €
Pinot Noir « Coeur de Barrique » 2013 <i>Dopff Au Moulin</i>		65,00 €
Bourgogne Pinot Noir <i>Bouchard Père et Fils</i>	18,00 €	26,50 €
Pommard 1 ^{er} Cru « Platières » 2012 <i>Domaine Prieur-Brunet</i>	41,00 €	75,00 €
Saint Joseph « Rhône Paradox » 2014 <i>Villard & Baudet</i>		33,50 €

VINS ROSÉS

Pinot Noir rosé « Grès Rose » <i>Dopff Au Moulin</i>	15,50 €	26,00 €
---	---------	---------

Conseil du sommelier

À l'honneur cet Hiver !

AOC CÔTES DE TOUL BLANC AUXERROIS (LORRAINE)

75CL : 21,00 € | 37,5 CL : 13,50 €

Tout sur le registre de la fraîcheur et du fruit. Idéal avec les poissons, comme sur les crustacés et les viandes blanches.

AOC MOSELLE « LES BOSSERÉS » ROSÉ (LORRAINE)

75CL : 21,00 €

Son cépages, Gamay, lui apporte légèreté, des arômes florales et fruités.

AOC VACQUERAS ROUGE « CHÂTEAU DES HAUTES RIBES » (VALLÉE DU RHÔNE)

75CL : 31,50 €

Tout en puissance, charpenté aux arômes de fruits noirs, idéal sur les viandes rouges et les gibiers.

Tous nos vins cités sur notre carte numérique sont inscrits à titre indicatif.