

# Les Vins servis au Verre

la cave  
RESTAURANT

## Région LES VINS BLANCS

Région	AOP	Vin	Millésime	6cl	12cl	Bouteille	
Apéro		Blanc Cassis (crème de cassis - ceuillette Carton)				4,50 €	
Rhône	AOP	<b>Cairanne - Haut de Beauregard</b> - <i>Domaine des Amadiou</i>	2016	4,00 €	7,00 €	38,50 €	DYN
<b>Plat Conseillé :</b> <i>Gateau de Carottes</i>							
Languedoc	AOP	<b>Languedoc Blanc - Pierres d'Argent</b> - <i>Domaine Lascaux</i>	2013	4,00 €	7,00 €	38,50 €	BIO
<b>Plat Conseillé :</b> <i>Pièce de Cabillaud taillée dans le Dos</i>							
Sud-Ouest	AOP	<b>Jurançon - Moelleux</b> - <i>Clos Lapeyre</i>	2017	4,30 €	6,50 €	36,00 €	DYN
<b>Plat Conseillé :</b> <i>Mousse Chocolat tiède Cluizel...</i>							
Bourgogne	AOP	<b>Pouilly-Fuissé - La Roche</b> - <i>Domaine Guérin</i>	2017	5,00 €	8,00 €	44,00 €	
<b>Plat Conseillé :</b> <i>Hamburger de Homard entier.../ Salade Demi-Homard,,</i>							
Rhône	VDF	<b>Viognier - La Champine</b> - <i>Domaine Gerin</i>	2015	3,50 €	5,50 €	28,50 €	
<b>Plat Conseillé :</b> <i>5, 6, 7, 8..... et n'Oeuf</i>							
Provence	AOP	<b>Bellet - Clos Saint Vincent</b>	2015	6,00 €	10,00 €	52,00 €	DYN
<b>Plat Conseillé :</b> <i>Noix de Saint-Jacques</i>							
Bordeaux	AOP	<b>Bordeaux - Dourthe n°1- MAGNUM</b>	2017	2,00 €	3,00 €	32,00 €	
<b>Plat Conseillé :</b> <i>Apéro</i>							

## Région LES VINS ROUGES

Région	AOP	Vin	Millésime	6cl	12cl	Bouteille	
Argentine		<b>Mendoza - Clos de Los Siete</b>	2015	4,30 €	6,50 €	36,00 €	
<b>Plat Conseillé :</b> <i>½ Côte de Boeuf du Herdshire</i>							
Languedoc	AOP	<b>Coteaux de Narbonne - Ovilus</b> - <i>Domaine Jean Gleizes-MAGNUM</i>	2015	4,00 €	6,00 €	56,00 €	
<b>Plat Conseillé :</b> <i>Epaule de Veau en Cuisson d'une Nuit</i>							
Italie	DOCG	<b>Chianti - Classico Riserva</b> - <i>Savignola Paolina</i>	2012	5,50 €	9,50 €	48,00 €	
<b>Plat Conseillé :</b> <i>Risotto de Petit Épeautre</i>							
Rhône	AOP	<b>Saint-Joseph</b> - <i>Domaine Jean-Michel Gerin</i>	2015	5,00 €	8,00 €	44,00 €	
<b>Plat Conseillé :</b> <i>Magret de Canard laqué</i>							
Bordeaux	AOP	<b>Graves - Château Haut Selve</b>	2015	4,00 €	6,00 €	34,00 €	
<b>Plat Conseillé :</b> <i>½ Côte de Boeuf du Herdshire</i>							
Bourgogne	AOP	<b>Mercurey - Vieilles Vignes</b> - <i>Domaine Tremeaux</i>	2015	4,00 €	7,00 €	38,50 €	
<b>Plat Conseillé :</b> <i>Tartare de Boeuf à L'Italienne pris dans le Filet.../La Volaille de Bresse AOC</i>							
Italie	IGT	<b>Sardaigne - Montessu</b> - <i>Agricola Punica</i>	2014	5,00 €	9,50 €	48,00 €	
<b>Plat Conseillé :</b> <i>½ Côte de Boeuf du Herdshire</i>							

DYN -> Agriculture Bio dynamique, respectant le calendrier lunaire, traitement naturel sans produit chimique  
BIO -> Agriculture Biologique, ni pesticide, ni engrais



Région	<b>LES VINS ROSÉS</b>		Millésime	6cl	12cl	Bt 75cl	
Provence	AOP	<b>Côtes de Provence - Ste Victoire</b> - <i>Le Pas du Moine - Château Gassier</i>	2017	<b>3,00 €</b>	<b>5,00 €</b>	<b>26,50 €</b>	BIO
Provence	AOP	<b>Côtes de Provence - Clos Mireille</b> - <i>Domaine Ott</i>	2017	<b>5,50 €</b>	<b>9,50 €</b>	<b>52,00 €</b>	

	<b>LES VINS ALSACIENS</b>		Millésime	6cl	12cl	Bt 75cl	
Blanc	AOP	<b>Muscat - Princes Abbés</b> - <i>Domaines Schlumberger</i>	2017	<b>3,00 €</b>	<b>5,00 €</b>	<b>26,50 €</b>	
<b>Plat Conseillé : Apéro</b>							
Rouge	AOP	<b>Pinot Noir - Tradition</b> - <i>Domaine Moltès</i>	2017	<b>2,00 €</b>	<b>3,50 €</b>	<b>18,00 €</b>	
<b>Plat Conseillé : Pâtes de Semoule</b>							
Blanc	AOP	<b>Riesling - Vendanges Tardives</b> - <i>Domaine Becht</i>	2009	<b>5,00 €</b>	<b>9,50 €</b>	<b>48,00 €</b>	
<b>Plat Conseillé : PAVLOVA Tutti Frutti</b>							
Blanc	AOP	<b>Pinot Gris - Wineck Schlossberg</b> - <i>Domaine Paul Blanck</i>	2010	<b>5,50 €</b>	<b>9,50 €</b>	<b>48,00 €</b>	
<b>Plat Conseillé : AUTOMNE - Biscuit de Chataignes</b>							
Rouge	AOP	<b>Pinot Noir - Altitude 333</b> - <i>Domaine Becht</i>	2014	<b>5,00 €</b>	<b>8,50 €</b>	<b>44,00 €</b>	
<b>Plat Conseillé : La Volaille de Bresse AOC, cuite entière</b>							
Blanc	AOP	<b>Gewurztraminer - Vallée Noble</b> - <i>Domaine Léon Boesch</i>	2016	<b>3,50 €</b>	<b>6,50 €</b>	<b>35,50 €</b>	DYN
<b>Plat Conseillé : Foie Gras de Canard glacé au Pedro Ximenez...</b>							
Blanc	AOP	<b>Riesling - Vieilles Vignes</b> - <i>Domaine Hubert Metz</i>	2012	<b>4,00 €</b>	<b>6,00 €</b>	<b>34,00 €</b>	
<b>Plat Conseillé : Jarret ROUC Choucroute</b>							

## Les Bulles

Domaine	<b>LE CRÉMANT D'ALSACE</b>		La Flûte 10cl	La Bouteille 37.5cl	La Bouteille 75 cl	Magnum 150 cl
Dopff Au Moulin	AOP	Cuvée Julien		<b>12,50 €</b>		
Domaine Loberger	AOP	Extra Brut	<b>4,50 €</b>		<b>24,00 €</b>	
Loberger	AOP	Rosé	<b>5,50 €</b>		<b>33,00 €</b>	
<b>LE CHAMPAGNE</b>			La Flûte 10cl	La Bouteille 37.5cl	La Bouteille 75 cl	Magnum 150 cl
<b>Champagne au verre</b>						
Champagne	AOP	Louis Roederer Brut Premier	<b>13,00 €</b>		<b>80,00 €</b>	
<b>Champagne en Bouteille</b>						
Thienot	AOP	Brut		<b>28,00 €</b>		<b>95,00 €</b>
Pol Roger	AOP	Extra Brut - Cuvée Pure			<b>65,00 €</b>	
Thienot	AOP	Rosé		<b>55,00 €</b>		<b>101,00 €</b>
<b>Le 100% Grand Cru</b>						
Taittinger	AOP	Brut - Prélude			<b>65,00 €</b>	
Agrapart	AOP	Extra Brut - Minéral 2009			<b>110,00 €</b>	
Delamotte	AOP	Blanc de Blancs - 1999			<b>300,00 €</b>	
Salon	AOP	Blanc de Blancs - S de Salon 2002 ou 2004			<b>615,00 €</b>	
Liqueur	AOP	Pousse Rapière 40%	<b>supplément de 2,00 € par Flute</b>			
Cassis	AOP	Crème de Cassis - Ceuillette Carton	<b>supplément de 2,00 € par Flute</b>			