

# 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



**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



## VINS D'ALSACE GRAND CRU



### Vins blancs

**Riesling grand cru** «lieu dit Altenbourg» 32€

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



**Pinot gris grand cru** «Mambourg» 35€

Maison Pierre Sparr - Notes florales violette et muguet, fin et frais



**Gewurztraminer grand cru** «Mambourg» 35€

Maison Pierre Sparr - Notes florales et citronnées, rond et marqué



### Vin rouge

**Pinot noir grand cru** «Sol calcaire» 35€

Maison Pierre Sparr - Souple, structuré, aux arômes de fruits rouges



## VINS DU RHÔNE

### Vins rouges

**Côtes-du-Rhône** «Grand veneur» 5€ - 10€ - 19€ - 23€

Maison Alain Jaume - Notes fruitées et épicées, baies des bois



**Crozes-Hermitage Rouge** «La Butte d'Or» 30€

Maison Alain Jaume - Arômes de violette, myrtille et cassis



**Vacqueyras** «Grande Garrigue» 30€

Maison Alain Jaume - Arômes de fruits rouges et noirs, notes épicées



**Saint-Joseph** «La Butte d'Or» 45€

Maison Alain Jaume - Ample et intense, notes de fruits rouges



## VIN DE PROVENCE

**AOP Côtes de Provence rosé** 5€ - 10€ - 18€ - 22€

Domaine de la Navicelle - Délicat, frais et minéral



## 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

