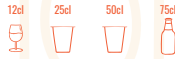


CARTE DES VINS



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

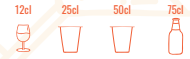


Côte de Nuits-Villages 48€

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

