

## Vins blancs au verre 16 cl (aussi en carafe, ¼ ou ½ Litre)

### Le Luxembourg

Verre de Gewürztraminer Signature, Cep D'Or	9,50 / 14.00/27.00
Pinot Blanc, Cep d'Or	7,50 / 11.50/22.00
Riesling, Cep D'Or	8,50 / 12.00/23.00
Pinot Gris, domaine Mathis Bastian	9,30 / 14.00/ 27.00
Chardonnay, domaine Mathis Bastian	10.00/ 15.00 /29.00

**Verre Muscat petits grains du sud, domaine de la Pigeade 8.00**

*Un délice fruité, aux arômes de fruits blancs, litchi, à déguster en apéritif, sur des asperges, des plats exotiques...*

**2022 Muscat de Beaumes de Venise, moelleux 10.00**

*A déguster en apéritif, sur un foie gras, des fromages bleus ou un dessert au chocolat*

**Ou le vin au verre du moment, demandez conseil.**

## Vins rouges au verre 16 cl (aussi en carafe, ¼ ou ½ Litre )

**Banyuls rouge, Robert Pagès du Domaine Madeloc 12,00€**

*Le banyuls rouge traditionnel est un assemblage de millésimes, le vin est élevé en milieu oxydatif en foudres de 30hl et en bonbonnes de verre laissées au soleil pour accélérer le vieillissement, on obtient ainsi un vin rouge moelleux. Au nez on découvre des notes typiques de pruneaux, de kirch et de cerise, et des arômes de cerise, de fruits secs, de pain d'épices. Très belle longueur avec des notes de café et de noix en finale.*

*Idéal en apéritif, avec un foie gras, pour un accord sucré-salé, un canard, du chocolat ...*

**Zurle, Abruzzo, Terra d'Aligi 8,50 / 13,00 / 26,00**

*80% Montepulciano. Vin souple et épicé aux arômes de fruits noirs. Nuances de vanille, fumé et de cuir.*

**Luxembourg 2022 Pinot Noir Cep d'Or, « Côteaux » 7,50 / 10,50 / 21,00**

*Ce Pinot noir exhale des arômes de fruits noirs tels que la mûre, le sureau, le cassis, la cerise noire. La bouche est ample et structurée par des tanins charpentés mais soyeux et un beau fruité gourmand.*

**Ou le vin au verre du moment, demandez conseil.**

## Le vin de la maison

Blanc RIVANER Bernard Massard

Rosé ou Rouge Vin de pays du Gard, cuvée des chartreux

5,80€ (16cl) 8,50€ (25cl) 16,00€ (50cl)

*Tous nos vins ont été sélectionnés avec soin et passion, et ils ont tous leur propre magie à vous faire découvrir. Les coups de cœur vous orientent vers des pépites à prix d'ami, mais comme on ne peut pas mettre des cœurs partout, n'hésitez pas à demander conseil à la patronne. 😊*

## *Les bulles*

n.m	Crémant Cep d'Or brut, Luxembourg	40,00
n.m	Crémant Mathes Sélection, Luxembourg	40,00
n.m	Crémant d'Alsace domaine Bruno Sorg, Eguisheim	40,00
♥	Crémant de Bourgogne BRUT PRESTIGE, Moillard Grivot	49,00
	Champagne 1 <sup>er</sup> Cru Duménil	69,00

## *Les Vins de Luxembourg*

### *Domaine Mathes à Wormeldange*

<i>2021 Pinot Blanc</i>	<i>50 cl</i>	<i>29,00</i>	<i>33,00</i>
<i>2021 Riesling Koepfchen</i>	<i>50 cl</i>	<i>29,00</i>	<i>36,50</i>

### *Duhr Frères, Clos Mon Vieux Moulin à Ahn*

<i>2020 Pinot Blanc Molaris</i>	<i>36,00</i>
<i>2021 Riesling Ahn Palmberg</i>	<i>44,00</i>
<i>2022 Pinot Gris Ahn Göllebour</i>	<i>44,00</i>
<i>2018 Riesling Domaine et Tradition</i>	<i>49,50</i>
<i>2021 Pinot Gris Domaine et Tradition</i>	<i>49,50</i>

### *Domaine Cep d'Or à Remich*

<i>2022 Pinot Noir Stadtbredimus Fels, « Côteaux »</i>	<i>34,00</i>
<i>2022 Pinot Noir Stadtbredimus Fels, Barrique « Signature »</i>	<i>39,90</i>

### *Domaine Mathis Bastian à Remich*

<i>2022 Prélude Ianira (pinot noir vinifié en rosé)</i>	<i>37,00</i>
<i>2022 Riesling Primerberg Grd 1<sup>er</sup> Cru</i>	<i>44,00</i>
<i>2022 Pinot Gris Wellenstein Foulschette Grd Cru</i>	<i>44,00</i>
<i>2022 Chardonnay Remich Goldberg Grand 1<sup>er</sup> Cru</i>	<i>48,00</i>
<i>2022 Pinot Noir AOP élevé en barrique</i>	<i>49,50</i>

## Les Vins Rosés

♥	2022 Prélude Ianira, domaine Bastian, Luxembourg	37,00
	2022 La Girafe Verte, Côtes de Provence	34,00
♥	2021 Rêves, domaine de la Perdrix, Languedoc	34,00
	2022 Hortus de l'amour, Cht la Bastide, Corbières	34,00
	2021 Sancerre La Gemière, Loire	46,00

## Les vins du Monde

*Ici c'est simple : ils sont tous exceptionnels dans leur typicité !*

<b>Le Maroc</b>	2021 Tandem dom. des Ouleb Thaleb, Syrah	46,00
<b>L'Afrique du Sud</b>	2018 Pinotage, Delheim, Stellenbosch	46,00
<b>L'Argentine</b>	2021 Malbec, Trapiche Broquel, selected barrel	38,00
<b>La Nouvelle Zélande</b>	2022 Sauvignon Blanc, Bishop's Leap	36,00
<b>La Californie</b>	n.m Cabernet Sauvignon, Crane Lake	30,00
<b>L'Italie</b>		
	2022 Zite, Pecorino, Terra d'Aligi ( <b>blanc</b> )	30,00
	2022 Pinot Grigio Spinelli ( <b>blanc</b> )	30,00
♥	2021 Pinot Grigio Trentino ( <b>blanc</b> )	39,00
	2020 Chardonnay, Salento, Poderi Angelini ( <b>blanc</b> )	39,00
	2022 Spinelli Rosso	30,00
♥	2019 Tatone, Montepulciano d'Abruzzo, Terra d'Aligi	30,00
	2016 Zurle, Abruzzo, Terra d'Aligi	39,00
	2019 Pinot Nero, Casata Monfort, Trentino	49,00
♥	2019 Syrah Maremma Toscana Parmoleto	54,00
	2016 Montecucco Sangiovese Riserva Parmoleto	69,00

# Les Vins Blancs de France

## La Vallée de la Loire

2019 Sancerre, la Gemière	46,00
2021 Pouilly-Fumé, la Renardière	55,00

## La Bourgogne

2020 Chablis, La Chablisienne, Cuvée spéciale 1923	49,00
2022 Chablis, domaine Gueguen	55,00
2022 Saint Véran, domaine Saumaize	55,00
2018 Chardonnay, élevé en fûts, domaine Moillard	59,00
2021 Givry Domaine Davanture	59,00
2020 Givry 1 <sup>er</sup> Cru, Clos du Cellier aux Moines, dom Thenard	59,00
2021 Pouilly Fuissé Vieilles Vignes, domaine Saumaize	69,00

## La Provence

2022 Cassis blanc, Clos Val Bruyère	45,00
-------------------------------------	-------

## Le Languedoc

2022 Chardonnay Viognier, cuvée Bérangère, dom Régimont	30,00
♥ 2015 Faugères, domaine des Prélasse	52,00
2020 Signature J.S. PONS, domaine de la Perdrix	50,00

## Le Rhône

2020 Régulus, Claire Clavel	30,00
♥ 2020 Syrius, AOP Côte du Rhône Village, Claire Clavel	39,00
♥ 2022 Muscat « Petit Grain du Sud » dom. La Pigeade	35,00
<i>100% Muscat à déguster dès l'Apéritif, sur des Asperges, un dessert acidulé !</i>	
2021 Côtes du Rhône Les P'tits Gars, Oratoire St Martin	38,00
♥ 2022 Délice de Viognier, Julien de l'Embisque, <i>Or Féminalise 2023</i>	39,90
2020 Harmonie O' Viognier, Julien de l'Embisque	59,50
2022 Le Viognier, Yves Cuilleron	48,00
2021 Viognier Primavera, Pierre Jean Villa	68,00
2022 Crozes Hermitage, Sens, Laurent Fayolle	54,00
2017 Cairanne Haut Coustias blanc, dom Oratoire St Martin	59,00
♥ 2021 St Joseph Lyséras	65,00

# *Les vins Rouges de France*

## **La Loire**

2020 Sancerre, la Gemière 47,00

## **La Bourgogne**

2022 Hautes Côtes de Beaunes R. Demougeot 59,00

♥ 2020 Givry Domaine Davanture 59,00

2020 Pinot Noir, Moillard 65,00

2019 Fixin En Combe Roy, dom Jeanniard 95,00

2021 Mercurey 1<sup>er</sup> Cru La Cailloute, Theulot Juillot 95,00

2019 Chorey les Beaunes, Catherine et Claude Maréchal 95,00

2020 Pommard, Jean Marc Boillot 99,90

## **Le Rhône**

2022 Côtes du Rhône, domaine Bearenard 37,00

2022 Côtes du Rhône Frank Balthazar 39,00

2022 Vacqueyras Les 2 Monardes, dom. La Monardière 49,00

♥ 2020 Vacqueyras Le Mourre la Caille, domaine la Ligière 49,00

♥ 2021 Rasteau, domaine Bearenard 54,00

2021 Gigondas Cht de Montmirail 59,00

♥ 2021 Gigondas Les Bergines, domaine de la Ligière 59,00

2021 Crozes Hermitage Les Pontaix, Laurent Fayolle 59,00

2021 St Joseph Poivre et Sol, François Villard 69,00

2021 Châteauneuf du Pape, domaine Panisse 95,00

## **Languedoc**

2020 Camp del Gal La Croix Belle, Côtes de Thongue 35,00

# Bordeaux

## Pauillac

2011 Cht La Bécasse			85,50
2014 Cht la Contrée AOC, Croq parcelle			69,00

## Margaux

2018 Cht Soussans			75,00
-------------------	--	--	-------

## Graves

2003 Cht Ludeman les Cèdres			50,00
2016 Cht Beauregard Ducasse, Albert Duran			50,00

## Médoc

2016 Cht Tour Haut Caussan			63,00
2017 La demoiselle de Sociando Mallet, Haut Medoc AOP			75,00

## Moulis

2001 Château Poujeaux			79,00
-----------------------	--	--	-------

## Pessac Léognan

2017 L'Esprit de Chevalier	<b>37.5 cl</b>	<b>33,00</b>	66,00
----------------------------	----------------	--------------	-------

## Saint Estèphe

2018 Cht Petit Bocq			69,00
2019 Cht Haut Baron			69,00
2019 Cht Haut Marbuzet, H.Dubosq & Fils			98,00

## Pomerol

2018 Pavillon St Jacques, Lalande de Pomerol			49,00
--	--	--	-------

## Saint-Emilion

2016 Clos du Pavillon Puisseguin St Emilion			40,00
2018 Plume des Confidences			45,00
2017 Clos des Confidences Grand Cru			82,00
2015 Cht Simard, St Emilion Grand Cru			75,00