

Suggestions du Chef

Huîtres Marennes d'Oléron :

- La Douzaine		17.60 €
- La Demi-Douzaine		9.60 €
La salade de mâche, œuf poché et lardons		13.00 €
Le Mignon de Veau aux Morilles, spätzles et légumes		28.60 €
La Pintade aux morilles garnie		27.60 €
Le Carré de Daguet garni pour 2 pers		26.60€/ pers
Le Pavé de Daguet garni pour 2 pers		22.60€/ pers
Les Médailles de Lotte au Safran, riz et légumes		26.00 €
La Trilogie de la Mer sur Risotto		25.60 €
La Dorade ou bar (selon arrivage) grillée à la Plancha, légumes		24.00 €
Les Noix de Saint Jacques et crevettes grillées sur risotto sauce safran		25.60 €
Le Filet de Bar aux girolles		27.60 €

Apéritifs Régionaux

Muscat ou Pinot Gris d'Alsace	12 cl	4.00 €
Gewurztraminer d'Alsace	12 cl	5.00 €
Crémant d'Alsace	12 cl	5.50 €
Vendanges Tardives Gewurztraminer	12 cl	7.00 €
Blanc Cassis d'Alsace	12 cl	3.50 €
Crémant d'Alsace Cassis ou Violette ou Pêche	12 cl	7.00€

Apéritifs

Picon bière / Amer bière	25 cl	4.00 €
Martini Rouge / Blanc	4 cl	4.00 €
Porto Rouge / Blanc	4 cl	4.00 €
Banyuls 5 ans d'âge	4 cl	5.50 €
Campari	4 cl	4.00 €
Ricard pastis Pernod	2 cl	2.80 €
Suze	4 cl	4.00 €
Américano	4 cl	6.00 €
Champagne	12 cl	9.00 €
Kir royal	12 cl	11.00 €

<i>La tranche de Foie gras de canard cuit au torchon</i>	18.00 €
<i>Le Saumon fumé par nos soins</i>	14.60 €
<i>La salade de chèvre chaude sur pain aux noisettes</i>	11.60 €
<i>L'Assiette de crudités de saison</i>	8.60 €
<i>L'Avocat vinaigrette, crevettes, pamplemousse et sauce cocktail</i>	15.60 €
<i>L'Assiette de terrines à l'ancienne et crudités</i>	14.60 €
<i>La salade de cervelas ou salade mixte</i>	10.60 €
<i>L'Assortiment de charcuterie alsacienne</i>	12.00 €
<i>6 Escargots 8.00€ / 12 Escargots au Beurre à l'ail</i>	14.60 €
<i>Le Pâté en croûte crudités</i>	14.60 €
<i>La Soupe de poissons Maison et ses croûtons garnis de rouille</i>	10.20 €
<i>Le Pavé de saumon à l'aneth, riz et légumes</i>	19.60 €
<i>Le Filet de Sandre aux pleurotes riz et légumes</i>	25.60 €
<i>Les Noix de Saint Jacques aux pleurotes riz et légumes</i>	25.60 €
<i>L'émincé de Rognons de veau à la sauce moutarde à l'ancienne, spaetzles et légumes</i>	22.60 €
<i>Les Ris de veau aux pleurotes, nouilles fines</i>	26.00 €
<i>La tête de Veau, sauce vinaigrette, pommes natures</i>	16.60 €
<i>Le Cordon Bleu de Veau à la crème, frites et légumes</i>	21.10 €
<i>Le Cordon Bleu de Veau au Munster, spaetzles et légumes</i>	23.80€
<i>L'escalope de veau à la crème champignons, frites et légumes</i>	19.60€
<i>Le Filet de bœuf aux morilles, frites et légumes</i>	29.80 €
<i>Le Filet de bœuf, sauce au poivre vert, frites et légumes</i>	24.60 €
<i>Le Filet de bœuf et son beurre Maître d'hôtel, frites et légumes</i>	22.60 €
<i>La pièce de Bœuf « Châteaubriand » et sa sauce béarnaise maison, garnie de légumes et frites (pour 2 personnes)</i>	58.00 €
<i>L'entrecôte de Bœuf grillée, beurre Maître d'hôtel, frites et légumes</i>	21.60 €
<i>La Choucroute tradition garnie (5 viandes)</i>	19.60 €
<i>La Bouchée à la reine garnie et sa croûte feuilletée</i>	16.60 €
<i>Le Pavé de gibier du moment garni, spätzles et légumes</i>	22.60 €
<i>Le Civet de gibier du moment, spätzles et légumes</i>	15.60 €

La Carte des Enfants

Jusqu'à 12 ans (bis 12 Jahre / -12 years)

♥ Saucisse de Strasbourg, frites _____ 6,00 €
Würstchen mit Pommes Frites / Strasbourg Sausages with French Fries

♥ Jambon artisanal de la boucherie Lorch à Bouxwiller, frites _____ 6,65 €
Schinken, Pommes / Ham and French Fries

Omelette, légumes _____ 5,00 €
Omelett / Omelette

Mini cordon bleu à la crème, champignons de Paris,
légumes et pommes frites _____ 9,50 €
Kinder Cordon Bleu mit Pommes und Gemüse / Kid Cordon Bleu with Vegetables and French Fries

Spaghetti bolognaise _____ 6,30 €
Spaghetti mit Hackfleisch und Tomatensauce / Spaghetti with tomato and minced meat sauce

Steack grillé de bœuf, pommes frites, légumes _____ 7,00 €
Gegrilltes Rindsteak mit Pommes / Beef steak with Vegetables and French Fries

Escalope de veau à la crème label rouge,
champignons de Paris, frites et légumes _____ 9,50 €
Kalbs Rahm Schnitzel, Pommes und Salat / Kid Veal Escalope, Vegetables and French Fries with cream sauce

Menu Enfants

Jusqu'à 12 ans

(Kinder-Menü bis 12 Jahre / Children's Menu - 12 years)

Sans boisson (ohne Getränke / no drinks) _____ 10,00 €

Avec une boisson (eau ou soda) _____ 12,00 €

(mit Getränken, Wasser oder Soda / with drinks, Water or Soda)

Avocat crevettes sauce cocktail

Avocado, Garnelen, Cocktailsauce / Avocado with Shrimps

Ou / Oder / Or

Potage de légumes / Gemüsesuppe / Vegetables Soup

Filet de poisson du marché sur riz / Fischfilet des Tages, Reis / Fishplate with Rice

Ou / Oder

Escalope de veau à la crème, champignons de Paris, frites et légumes

Kalbschnitzle mit Rahmsauce, Pommes frites

Kid Veal Escalope, Vegetables and French Fries with cream sauce

Ou / Oder / Or

Omelette maraîchère / Gemüse Omelette / Vegetable Omelett

L'assiette surprise Maison / Überraschungsteller / Surpriseplate

Ou / Oder / Or

Crème caramel maison

Hausgemachte crème caramel / Home-made crème caramel

♥ Spécialités Alsaciennes / Prix net, taxes et service compris

Nos Desserts fait maison

Kougelhopf glacé au Kirsch	7.00 €
Crème Brulée maison	7.00 €
Crème Caramel maison	5.00 €
Tiramisu	7.00 €
Baba Au Rhum	6.00 €
Assiette de fruits frais du moment	8.50 €
Torche au Marron	9.50 €
Café ou Thé gourmand	9.00 €
Dame blanche	7.00 €
Café/ chocolat liégeois	6.50 €
Meringue chantilly	5.50 €
Meringue glacée chantilly	7.00 €
Sorbet à la framboise arrosé eau de vie à la framboise	9.50 €
Coupe de glace maison 4 boules	5.50 €
Coupe de sorbet 4 boules	6.50 €
Le Colonel (sorbet citron et vodka)	9.50 €
Tarte de saison maison	5.50 €
Moelleux au chocolat 15 min	9.00 €
Crème chocolat et son croquant	9.00 €

Ventes à emporter sur simple demande selon disponibilité

- Baeckeoffe	17.60 €
- Bouchée à la reine	16.60 €
- Spaëzles au Munster à gratiner	14.60 €
- Choucroute garnie	19.60 €
- Assiette de terrine, crudités	14.60 €

Carte de fidélité pour vente à emporter :

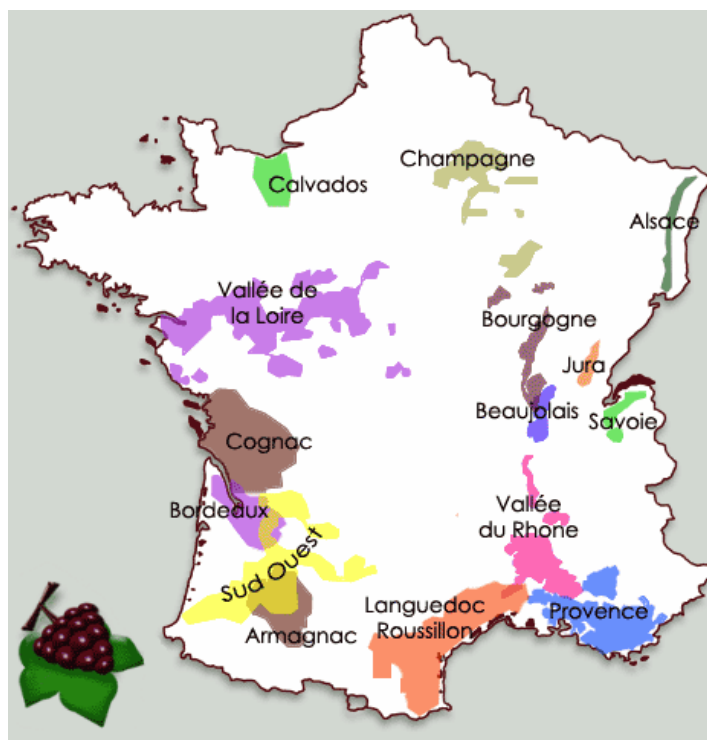
- 1 bouteille de vin pour une valeur de 70.00 €
- 1 demi-bouteille de Champagne pour une valeur de 100.00 €

Le Vin est à la table ce que la fleur est à un jardin, le soleil au verger et l'amour au cœur des pauvres hommes :

Il parfume, il épanouit, il exalte.

C'est pourquoi il faut boire avec tendresse, avec respect et gratitude.

Berjanette



Toute l'équipe du Cerf d'Or se fera une joie de vous préparer votre bouteille afin que vous puissiez poursuivre le plaisir chez vous

N'hésitez pas à commander la petite sœur !

<u>AOC ALSACE Riesling</u>	Magnum	0.75l	0.50l	0.375l
HOSPICES STRASBOURG RIESLING 2017 VIELLES VIGNES Prop. RULMANN, DAMBACH LA VILLE		29.00		
HOSPICES STRASBOURG RIESLING 2017 Cave Roi Dagobert, Traenheim		28.00		
RIESLING « Les Alouettes » 2016 Prop. E. RENTZ, ZELLENBERG		22.00		11.50 2016
RIESLING PFLAENZER 2017 LOUIS FREYBURGER ET FILS, Bergheim		24.00		
RIESLING Dopff 2016 DOPFF « Au Moulin » RIQUEWIHR		25.00		15.00 2015-2019
RIESLING Cuvée particulière 2016 Lorentz, Bergheim		26.00		14.50 2009
RIESLING GRANIT "S " 2016 Prop. RUHLMANN, DAMBACH LA VILLE	52.00 2010	26.00		
RIESLING HERRENBERREN 2010-2012-2016 Henri Schoenheit, Wihr-Au-Val		27.80		
RIESLING GRAND CRU SPOREN 2017 La Vielle Forge, SCEA WIEHLE, BEBLENHEIM		30.00		19.80 2017
RIESLING GRAND CRU SCHOENENBOURG 2014 DOPFF « Au Moulin », RIQUEWIHR		31.00		
RIESLING GRAND CRU ALTENBERG DE BERGBIETEN 2017 DOMAINE LOEW		39.00		
RIESLING ALTENBERG DE BERGHEIM 2009-2012 GRAND CRU VIELLES VIGNES, LORENTZ A BERGHEIM		39.50		
RIESLING CÔTE DE ROUFFACH 2017 Domaine Muré, Bio		31.00		
RIESLING GRAND CRU Wiebelsberg 2013 Gresser, Andlau		36.00		
RIESLING CLOS SAINT LANDELIN 2013, 2014, 2015 Domaine Muré, Grand Cru VORBOURG Bio		42.00		
RIESLING Sélection Grains Nobles 2010 LOUIS FREYBURGER ET FILS, Bergheim		45.00		
RIESLING GRAND CRU ALTENBERG DE BERGHEIM 2010 Addict 1.23 LORENTZ A BERGHEIM		80.00		

AOC ALSACE Pinot Gris

	Magnum	0.75l	0.50l	0.375l
PINOT GRIS «Réserve des Remparts» 2017 Prop. HUGG, BERGHEIM				12.00 2014-2015
PINOT GRIS Vielle Forge 2018 La Vielle Forge, SCEA WIEHLE, BEBLENHEIM		23.00	17.00	2018
PINOT GRIS Rentz 2018 Prop. E. RENTZ, ZELLENBERG		23.00		13.00
PINOT GRIS Cuvée particulière 2016 Maison Lorentz, Bergheim		27.00		14.80 2018
PINOT GRIS Côte de Rouffach Bio 2016-2018 René Muré, ROUFFACH		31.00		
PINOT GRIS-Dopff 2015 DOPFF « Au Moulin », RIQUEWIHR		26.00		15.00 2018
PINOT GRIS «Val Saint Grégoire» 2013-2016 Henri Schoenheit, Wihr-Au-Val		26.50		
PINOT GRIS Vendanges Tardives 2016 Prop. E.RENTZ, ZELLENBERG		47.00		
HOSPICES STRASBOURG PINOT GRIS GRAND CRU EICHBERG 2017 Lipp et Fils, Husseren Les Chateaux		31.00		
HOSPICES STRASBOURG PINOT GRIS 2018 Cave du Roi Dagobert, Traenheim		28.00		

AOC ALSACE Muscat

	Magnum	0.75l	0.50l.	0.375l
MUSCAT Brandhof 2017 Dom.Gresser, Andlau		28.00		
MUSCAT Rentz Vieilles Vignes 2019 Prop. E.RENTZ, ZELLENBERG		26.00		
MUSCAT LES MARNES VERTES BIO 2017 DOMAINE LEOW		26.50		
MUSCAT Fleur de Pintemps 2018 Domaine Ruhlmann, Dambach-La-Vile		24.00		

AOC ALSACE Chasselas

CHASSELAS « Me Revoilà » 2016 Prop. RUHLMANN, DAMBACH LA VILLE		22.00		
--	--	-------	--	--

AOC ALSACE SYLVANER

Magnum 0.75l 0.50l 0.375l

SYLVANER 2016

Domaine Rentz, Zellenberg

20.00

AOC ALSACE Gewurztraminer

GEWURZTRAMINER 2016

Dom. Bernhard Reibel, Châtenois

24.00

GEWURZTRAMINER Vieille Forge 2018

La Vielle Forge ,SCEA WIEHLE,BEBLENHEIM

24.00

GEWURZTRAMINER Rentz 2017

Prop.E RENTZ, ZELLENBERG

23.00

13.00
2015

GEWURZTRAMINER Les Orchidées 2017

Maison Zoeller, WOLXHEIM

28.00

GEWURZTRAMINER GRAND CRU 2015

Grand Cru « Brand » DOPPF « Au Moulin », Riquewihr

40.00

GEWURZTRAMINER Côte de Rouffach Bio 2015

René Muré , ROUFFACH

26.00

GEWURZTRAMINER Clos Saint Landelin Bio 2012

René Muré, ROUFFACH

33.00

GEWURZTRAMINER Vendanges Tardives 2016

Prop. E.RENTZ, ZELLENBERG

48.00

AOC ALSACE Pinot Blanc

PINOT BLANC Val Saint Grégoire 2018

Henri Schoenheitz

24.50

PINOT BLANC Vieilles vignes 2018

LOUIS FREYBURGER ET FILS, Bergheim

23.00

PINOT BLANC 2017

Lorentz, Bergheim

20.00

AOC ALSACE Klevener de Heiligenstein

HOSPICES STRASBOURG KLEVENER DE HEILIGENSTEIN 2018

Ruff, Heiligenstein

35.00

AOC ALSACE Pinot Noir

Magnum 0.75l 0.50l 0.375l

PINOT NOIR Pièce de chêne Rentz 2015

24.00

Prop. E.RENTZ, ZELLENBERG Médaillé

PINOT NOIR « Les Amandiers » 2016

28.00

La Vieille Forge, SCEA Wiehle, BEBLENHEIM

19.00
2017

PINOT NOIR « Cuvée Réserve » Bio 2017

25.00

Maison Zoeller, WOLXHEIM

PINOT NOIR « Rouge des 2 Cerfs » 2018-2019

25.00

DOPFF « Au Moulin », RIQUEWIHR

15.00
2019

PINOT NOIR Cuvée particulière 2017

Propriété Lorentz, BERGHEIM

PINOT NOIR « La Limite » 2015

58.00

Propriété Lorentz, BERGHEIM

AOC ALSACE ROUGE D'OTTROTT

ROUGE D'OTTROTT 2018

24.50

Jean Charles VONVILLE, Ottrott

13.50

AOC ALSACE Crémant

CREMANT D'ALSACE « Les Faitières »

24.00

Cave vinicole, ORSCHWILLER-KINTZHEIM

CREMANT D'ALSACE « Cuvée Julien »

28.00

DOPFF « Au Moulin », RIQUEWIHR

CREMANT D'ALSACE Muré Brut

32.00

René Muré, Rouffach

VINS DE LOIRE Magnum 0.75l 0.50l 0.375l

Le Blanc

CHATEAU DE SANCERRE 2017-2018 AOC Sancerre, Château Marnier LAPOSTOLLE	32.00	20.00 2018
L'ÂME DE FOND Bio 2016 AOC Anjou, Domaine des Chesnaies	32.00	
POUILLY FUME 2017 AOC Pouilly Fumé, Domaine Terres Blanches	34.00	
SANCERRE LE VALLON 2016 Domaine Terres Blanches	38.50	
CHATEAU DE LA MULONNIERE L'EFFET PAPILLON 2014 SAVENNIERES	31.00	
CHATEAU D'AMOUR CRU CLISSON 2014 Muscadet sèvre et Maine, Melon B.	23.00	
TOURAINES La Java des Grandes Espérances 2018 AOC Touraine, Domaine des Grandes Espérances	22.00	

Le Rouge

CHINON 2017 AOC Chinon, Maison Audebert & Fils	19.00	12.60 2013 AOP
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL 2017 AOC Saint Nicolas de Bourgueil Maison Audebert & Fils	20.00	
BOURGUEIL 2014 AOC Bourgueil, Maison Audebert & Fils		11.50 2012-2015
CHATEAU DE SANCERRE 2015 AOC Sancerre, Château Marnier LAPOSTOLLE	39.00	
OUEST COAST Vin de table, Domaine des Chesnaies, Sirot et Soulat Vigneron	27.00	
TOURAINES La Java des Grandes Espérances 2017 AOC Touraine, Domaine des Grandes Espérances	22.00	

BEAUJOLAIS	Magnum	0.75l	0.50l	0.375l
<u>Le Rouge</u>				
BEAUJOLAIS VILLAGE 2016 AOP Beaujolais, Dominique Piron		21.00		
BROUILLY 2017 AOP Brouilly, Domaine de la Poyebade Fabienne et Marc DUVERNAY		28.00		11.50 2015-2016
CHENAS 2014-2015 AOC Chenas, Domaine BERGERON		24.50		
CHIROUBLES Domaine de la Grosse Pierre 2015 AOP Chiroubles, ALAIN PASSOT		23.00		13.00 2018
REGNIE « Château de PIZAY » 2016-2017-2018 AOC Regnié, SCEA Château de PIZAY		23.00		13.00 2017
SAINT AMOUR “Vers l’Eglise” 2017-2018 AOC Saint Amour, Bernadette SPAY		30.00		20.00 2016-2017
MORGON Cru du Beaujolais Côte de Py AOP Morgon, Dominique Piron				16.00 2015
FLEURIE Cru du Beaujolais « Côte de Py » 2014 AOP FLEURIE, Dominique Piron		29.00		
MOULIN A VENT 2017-2018 AOC Moulin à Vent, Domaine BERROD		31.00		14.50 2015
JULIENAS 2016 AOC Julienas, Domaine Bergeron		29.00		14.00 2014

BOURGOGNE	Magnum	0.75l	0.50l	0.375l
<u>Le Rouge</u>				
BOURGOGNE PINOT NOIR La Forêt 2015 2016		25.00		
AOP Bourgogne, Joseph Drouhin				
CÔTES DE BEAUNE	Magnum	0.75l	0.50l	0.375l
<u>Le Blanc</u>				
BOURGOGNE BLANC Chardonnay 2017		22.00		
AOC Bourgogne, La Fôret				
BOURGOGNE BLANC 2015		24.00		
AOC Bourgogne, Famille Vincent				
SAINT ROMAIN 2015		48.00		
AOC Saint Romain, REMOISSENET Père & Fils				
LADOIX 1^{er} Cru « Les Grechons » 2013 2015		47.00		
AOC Ladoix, Louis Max				
LADOIX Remoissenet et fils 2017		44.00		
POUILLY-VINZELLES 2016		27.00		
Joseph Drouhin				
MEURSAULT « Cuvée Maurice Chevalier » 2014 2017		60.00		
AOC Mersault, Remoissenet Père & Fils				
MEURSAULT DU CHATEAU 2015		55.00		
AOC Mersault, Château de Meursault				
CHASSAGNE-MONTRACHET 2013		63.00		
AOC Chassagne-Montrachet, REMOISSENET Père & Fils				
PULIGNY MONTRACHET 1^{er} Cru « Les Chalumeaux » 2010		72.00		
AOC Puligny Montrachet, REMOISSENET Père & Fils				
PERNAND-VERGELESSES 2015		40.00		
AOC PERNAND-VERGELESSES, REMOISSENET Père & Fils				
BEAUNE CLOS SAINT LANDRY 1^{ER} CRU 2009		98.00		
BOUCHARD PERE ET FILS Monopole				

CÔTES DE BEAUNE	Magnum	0.75l	0.50l	0.375l
<u>Le Rouge</u>				
AUXEY-DURESSES 2016		41.00		
AOC Auxey-Duresses, Nuiton-Beaunoy				
CHASSAGNE-MONTRACHET 2014		48.00		
AOC Chassagne Montrachet, Bertrand Bachelet				
SANTENAY 1er Cru Grand Clos Rousseau 2015		50.00		
AOC Santenay, Remeoissenet				
CHOREY LES BEAUNE				
AOC Chorey Les Beaune, Remoissenet et fils 2015				
		45.00		
AOC Chorey Les Beaune, Domaine Maillard 2013-2017				
		40.50		
AOC VOLNAY Joseph Drouhin 2016		47.00		
AOC ALOXE CORTON				
Domaine Maillard 2011				
		58.25		
PERNAND-VERGELESSES 1^{er} Cru « Les Vergelesses » 2011-2012		40.00		
AOC Pernand-Vergelesses, REMOISSENET Père & Fils				
SAVIGNY LES BEAUNE 1^{er} Cru Les Serpentières 2015		50.00		
AOC Savigny Les Beaune, Remoissenet Père & Fils				
POMMARD 2015				
AOC Pommard, Nuiton Beaunoy				
		63.00		
MEURSAULT 2015				
AOC Mersault, Remoissenet Père & Fils				
		54.00		
BEAUNE MARCONNETS 1^{er} Cru 2002-2012		60.00		
AOC Beaune, REMOISSENET Père & Fils				
BEAUNE CLOS DES MOUCHES 2016		90.00		
AOC Beaune, Joseph Drouhin				
MONTHELIE 1^{er} Cru « Clos les Champs Fulliot », 2009		67.00		
AOC MONTHELIE, Bouchard Père & Fils				
CHATEAU DE POMMARD 2006		98.00		
AOC Pommard, Famille Giraud				
VIGNE DE L'ENFANT JESUS 2007		100.00		
AOC Beaune 1 ^{er} Cru, Bouchard Père & Fils				
PERNAND VERGELESSES 1er Cru 2017		50.00		
En Caradeux Maison Remoisonnet Père et Fils				
MARANGES PREMIER CRU		41.50		
AOC MARANGES PREMIER CRU, Joseph Drouhin				

CÔTES DE NUITS	Magnum	0.75l	0.50l	0.375l
<u>Le Rouge</u>				
HAUTES CÔTES-DE-NUITS 2015		30.00		
AOC Hautes Côtes-de-Nuits, Louis MAX				
MARSANNAY « Les Finottes » 2016		34.50		
Aoc Marsannay, Domaine Bart				
FIXIN 2016		45.00		
AOC Fixin, Domaine Bart				
NUITS SAINT GEORGES 2015		56.00		
AOC Nuits Saint Georges, Joseph Drouhin				
CHAMBOLLE MUSIGNY	1997	230.00		
AOC Chambolle-Musigny REMOISSENET Père & Fils				
	2006	106.00		
VOSNE ROMANEE 2010		78.00		
AOC Vosne Romanée Mongeard Mugnirret				
VOSNE-ROMANEE 2014 2016		50.00		
AOC Vosne-Romanée, REMOISSENET Père & Fils				
CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2014-2015		240.00		
AOC Clos Vougeot, REMOISSENET				
CORTON GRAND CRU 2016		126.00		
REMOISSENET Père & Fils				
CHABLIS			0.75l	0.50l 0.375l
<u>Le Blanc</u>				
CHABLIS 2014		43.00		
AOC Chablis, Louis LATOUR				
CHABLIS 1^{ER} CRU 2016		51.00		
AOC Chablis, Louis LATOUR				

CÔTES CHALONNAISE

Magnum 0.75l 0.50l 0.375l

Le Blanc

RULLY 2017 AOC Rully, Joseph DROUHIN	29.00
MERCUREY "Les Coudroyes" 2015 2016 AOC MERCUREY, Domaine Louis MAX	48.00

Le Rouge

GIVRY « Le préféré du Roi Henry IV » 2016 AOC Givry, REMOISSENET Père & Fils	41.00
MERCUREY 2015 AOC Mercurey, Joseph Drouhin	38.00
MERCUREY Clos de la Marche 2016 AOC Mercurey, Louis Max	48.00

LE MACONNAIS

Le Blanc

MACON BUSSIERES LES CLOS 2017 AOC Mâcon, Joseph DROUHIN	22.00
CANDOLE DU CHAPITRE VIRE-CLESSE 2017 AOC Viré-Clessé, J. Depagneux	25.00
POUILLY-VINZELLES 2016 Joseph DROUHIN	27.00
SAINT-VERAN 2017 AOC Saint Véran, Domaine Château de Fuissé	30.00
SAINT-VERAN Terre des Fées 2017 AOP Saint Véran, La Source des Fées	34.00
POUILLY FUISSE 2013-2014 AOC Pouilly-Fuissé, Poulet Père & Fils	37.00
POUILLY FUISSE CHATEAU FUISSE Tête de Cru 2015 AOC Château Fuissé, Famille Vincent	44.00
POUILLY FUISSE « Le Clos Monopole » 2015 AOC Pouilly-Fuissé, Château Fuissé, famille Vincent	70.00

CÔTES DU RHÔNE

Magnum 0.75l 0.50l 0.375l

Le Blanc

CROZES HERMITAGES « SENS » 2015-2016 30.00
AOC Crozes Hermitages, Fayolles fils et fille

ST JOSEPH BLANC « LES 85 RANGS » 2017 37.00
AOP St Joseph, Xavier Mourier

SAINT PERAY « MONTIS » 2016 38.00
AOC Saint Peray, Fayolles fils et fille

LES ANTHENORS CLAIRETTE 2014-2015 52.50
IGP MEDITERRANEEN, Jean-Luc Colombo

CONDRIEU LAURUS 2014-2015 60.00
AOC Condrieu, Gabriel Meffre

CHATEAU LA VERRERIE Bio 2016 20.00
AOP LUBERON, Château La Verrerie

Le Blanc Vins de Pays

GRAND ARDECHE 2014 2016 IGP 29.00
Vin de Pays des Coteaux de L'Ardèche, Chardonnay, Latour

LES COLLINES DE LAURE 2016 IGP 37.00
IGP MEDITERRANEEN, Jean-Luc Colombo

Le Rouge

BASTIDE DE LA VERRERIE Bio 2015 24.00 17.00
AOP LUBERON, Château La Verrerie

COTE DU RHONE Les Abeilles de Colombo 2016 22.00
AOC Cote du Rhône Jean Luc Colombo

CAIRANNE Domaine de la Petite Manon 2015 32.00
AOC Cairanne, Domaine de la Petite Manon, Vignerons de L'enclave

CÔTES DU RHÔNE

Le Rouge

	Magnum	0.75l	0.50l	0.375l
CAIRANNE 2015 AOC Cairanne, Brunel de la Gardine		38.00		
CROZES HERMITAGES « Les Pontaix » 2016 AOC Crozes-Hermitages, Fayolles fils et fille		29.00		
CROZES HERMITAGES Laurus 2017 AOP Crozes-Hermitages, Gabriel Meffre		36.00		17.00
BEAUMES DE VENISE, Maison Gabriel Meffre 2016 AOP Laurus	27.00			« St Pierre »2017
RASTEAU Le Vénéon 2015 AOC Rasteau, Xavier Mourier		30.00		
RASTEAU Château de la Gardine 2015 AOC Rasteau, Brunel de la Gardine		34.00		
VACQUEYRAS Molines 2014 AOC Vacqueyras, Xavier Mourier		35.00		
SAINT JOSEPH LAURUS 2015-2017 AOP Saint Joseph, Gabriel Meffre		35.50		
GIGONDAS LAURUS 2013-2014 AOP Gigondas, Gabriel Meffre		35.50		
CHÂTEAUNEUF DU PAPE « La Fiole du Pape » AOC Châteauneuf-du-Pape, Père Anselme		48.00		
CORNAS « La Lauzière » 2015 AOP Cornas, Xavier Mourier		52.50		
HERMITAGE « Les Dionnières » 2016 AOC Hermitage, Fayolles Fils et Fille		64.00		
VACQUEYRAS Rhonéa Bio 2018 Domaine Carobelle		32.00		
Terre de Galais 2017 AOP Maison Gabriel Meffre		21.00		
CÔTE RÔTIE « Bellissima » 2017 Louis Cheze		55.00		
SAINT JOSEPH Caroline 2017 Cuvée Prestige – Louis Cheze		39.00		
SYRAHVISSANTE 2017 Louis Cheze		29.00		

BORDEAUX

Magnum 0.75l 0.50l 0.375l

Le Rouge

CHATEAU DE ROQUEVIEILLE 2015 Castillon Côte De Bordeaux	18.50	
CHÂTEAU PARADIS CASSEUIL 2011 AOC Bordeaux, Baron de Rothschild	36.00	
ESPRIT DE PAVIE 2009 AOC Bordeaux, Gérard Perse	30.00	
CHATEAU BONNET 2016 AOC Bordeaux, André Lurton	27.00	

Côtes de Blaye

CHATEAU LES TOURS GAYETS 2017 Blaye, AOC Côtes de Bordeaux	21.00	
--	-------	--

Côtes de Bourg

CHÂTEAU LA ROCHE JOUBERT 2012 AOC Côtes de Bourg, J.DESPUY	25.00	
--	-------	--

Lalande de Pomerol

CHÂTEAU LA FREROTTE 2015 AOC Lalande de Pomerol, EARL Tarendeau	26.00	13.00 2015
CHÂTEAU TOURNEFEUILLE 2014 AOC Lalande de Pomerol, Famille Petit	39.00	21.00 2014
CHÂTEAU LA ROLLANDIERE 2012 AOC Lalande de Pomerol, mise en bouteille au Château	32.00	
CHÂTEAU PERRON 2011 AOC Lalande de Pomerol, Maison Sichel	34.00	

Magnum 0.75l 0.50l 0.375l

Haut-Médoc

CHÂTEAU DU TAILLAN 2010 AOC Haut Médoc, Héritiers H.F. CRUSE	32.00	
DIANE DE BELGRAVE 2010 AOC Haut Médoc, Maison DOURTHE	32.00	
LES HAUTS LYNCH MOUSSAS 2015 AOC Haut Médoc, Mise en bouteille au Château	70.00	
CHATEAU CAMBON LA PELOUSE 2010 AOC Haut Médoc, Cru Bourgeois, mise en bouteille au Château	43.00	
CHÂTEAU DU CITRAN 2005 AOC Haut Médoc, Mise en bouteille au château	52.00	
CHÂTEAU LAGRAVE-CISSAN 2015 AOC Haut Médoc, Mise en bouteille au château	42.00	
INITIALES 2015 Caractères André LURTON	22.00	
LE GRAND PAROISSIEN Château La Paroisse	45.00	

Médoc

CHATEAU BELLEGRAVE « Boisé » 2012 AOC Médoc, Cru Bourgeois, Mise en bouteille au château	29.00	
CHATEAU LA ROSE PICOT 2008 AOC Médoc, SCEA des Domaines Goirand	31.00	
CHAPELLE DE POTENSAC 2007 AOC Médoc, DELON	32.00	

Montagne de Saint Emilion

CHÂTEAU TEYSSIER AOC Montagne Saint-Emilion, DOURTHE	38.00 2002-2005-2010	15.00 2009
CHÂTEAU HAUT PLAISANCE 2013-2015 AOC Montagne Saint-Emilion, Michel Coudroy	32.00	
ROQUE PALATIN 2015 AOC Montagne Saint-Emilion, ROQUE	26.00	

Pomerol

CHATEAU L'ECUYER 2013 AOC Pomerol, Emeric Petit	54.00	29.00 2013
FUGUE DE NENIN 2014 AOC Pomerol, DELON	55.00	

BORDEAUX

Magnum 0.75l 0.50l 0.375l

Pessac Léognan

CHÂTEAU COUCHEROY 2015 AOC Pessac Léognan, Maison LURTON André	25.50	15.00 2015 - 2017
CHÂTEAU LA CLOTTE 2009 AOC Pessac Léognan, Sichel	37.00	
PICQUE CAILLOU « La réserve » 2015 AOC Pessac Léognan, mise en bouteille au Château	34.00	
CHÂTEAU DE ROCHEMORIN 2010 AOC Pessac Léognan, André Lurton	39.00	
CHÂTEAU BARET 2008 AOC Pessac Léognan, SC Château BARET	42.00	
CHÂTEAU LA LOUVIERE 2011 AOC Pessac Léognan, Lurton	51.00	
LE PETIT HAUT LAFITTE 2010 AOC Pessac Léognan, Château Lafitte	57.50	

Margaux

ZEDE DE LABEGORCE 2014 AOC Margaux, SC Château Labegorce	42.50	
LA SIRENE DE GISCOURS 2007 - 2009 AOC Margaux, S.E Château de Giscours	60.00	
LA BASTIDE DAUZAC 2011 AOC Margaux, A. Lurton	39.00	20.00 2013
BRIO DE CANTENAC BROWN 2007-2009 Château Margaux, AOC Margaux, Mise en bouteille au château	45.00	
CHATEAU PONTAC LYNCH cru bourgeois 2006-2010 AOC Margaux, Mise en bouteille au Château	51.00	

LA SIRENE DE GISCOURS 2007 - 2009 AOC Margaux, S.E Château de Giscours	60.00
MOULIN D'ANGLUDET 2004 AOC Margaux, Mise en bouteille au Château	69.50
CHATEAU D'ANGLUDET 2001 AOC Margaux, Mise en bouteille au Château	82.00
ALTER EGO MARGAUX MEDOC 2004-2008 AOC Margaux, SC Château Palme	100.00

Moulis

CHÂTEAU MAUCAILLOU 2010 AOC Moulis, Château Maucaillou	67.00
--	-------

Paulliac

MOULIN DE DUHART 2010 AOC Pauillac, dom. Barons de Rothschild	35.00	
BARON NATHANIEL 2014 AOC Pauillac, Baron Philippe de Rothschild	40.00	
CHÂTEAU PEDESCLAUX 2008-2011 AOC Pauillac, Grand Cru Classé Maison SICHEL	56.20	
CHÂTEAU LYNCH-MOUSSAS 2004-2015 AOC Pauillac Grand Cru Classé, Mise en bouteille au château	58.00	
CHÂTEAU BATAILLEY AOC Pauillac, Héritiers CASTEJA	81.00	49.00
	2004-2008-2011	2008-2013

Saint Julien

CONNETABLE TALBOT 2015 AOC Saint Julien, Mise en bouteille au château	67.00
LES FIEFS DE LAGRANGE 2011 AOC Saint Julien, Médoc, Mise en bouteille au château	49.00
CHATEAU DU GLANA 2014 AOC Saint Julien, Mise en bouteille au château	55.00
	75.00

BORDEAUX	Magnum	0.75l	0.50l	0.375l
<u>Saint-Emilion</u>				
CHATEAU PICAMPEAU 2007		39.00		
AOC Lussac - Saint-Emilion, Famille Rivière				
CHAPELLE DE LA TRINITE		21.00	13.00	
AOC Saint-Emilion, Borie Manoux				
		2017	2016-2017	
CHÂTEAU LA ROSE-POURRET 2010		37.50	28.00	
AOC St Emilion, SCEA du Château La Rose Pourret				
			2012	
CLOS DES MENUTS GRAND CRU 2014		55.00		
AOC Saint-Emilion Grand Cru, Famille Rivière				
CHÂTEAU BERNATEAU 2011		40.50		
AOC Saint-Emilion Grand Cru, Mise en bouteille au château				
CHÂTEAU PATRIS GRAND CRU 2014		44.50		
AOC St-Emilion, SCEA Château Patris				
CHATEAU HAUT SIMARD GRAND CRU 2009		54.00		
AOC Saint-Emilion Grand Cru, Vignobles Vauthier-Mazière				
LA VANELLE PUISSEGUIN-SAINT-EMILION 2015		24.00		
AOC Puisseguin-Saint-Emilion, Mise en bouteille à la propriété				
CHATEAU PALATIN 2015		45.50		
Saint-Emilion Grand Cru				
<u>Saint-Estèphe</u>				
HERITAGE DE LE BOSCH 2011		32.00		
AOC Saint Estèphe, DOURTHE				
CHATEAU CLOS DU MOULIN 2012		40.00		
AOC Saint Estèphe, EARL vignobles Rabiller				
<u>Graves</u>				
CHÂTEAU PIRON 2012		20.00		
AOC Graves, Maison Pion				
CHÂTEAU DE MAUVES 2010		32.00		
AOC Graves, Bouche Bernard & Fils				
CHÂTEAU MOURAS 2015		21.50		
AOC Graves, mise en bouteille au château				
<u>Côtes de Franc</u>				
CHÂTEAU MARSAU« Prélude » 2007		28.00		
AOC Bordeaux 1 ^{ères} Côtes de Franc, Maison DOURTHE				
CHÂTEAU MARSAU 2007-2009		35.00		
AOC Côtes de Franc, Maison DOURTHE				

SUD OUEST

Magnum 0.75l 0.50l 0.375l

Le Rouge**CHATEAU FABRE GASPARETS 2016**
AOC Corbière Boutenac

27.00

CLOS DE LA COUTALE 2011
AOP Cahors, Maison Bernede

35.00

« ENCLOS DE PONTYS »2008
AOC Montravel, Fam Chadronnier

23.50

CHÂTEAU MONTUS 2006
AOP Madiran, Brumont

44.00

MADIRAN CHATEAU VIELLA 2012
Alain Bortolussi

22.00

BERGERIE DE RIEUX 2016
AOC Minervois

21.00

CHATEAU L'HOSPITALET LA CLAPE 2017

45.00 GERARD BERTRAND

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Magnum 0.75l 0.50l 0.375l

Le Blanc**CHATEAU DE LUC**
AOC Corbière Les Jumelles 2017

24.00

CHARDONNAY VIOGNIER 2017
AOP 65% chardonnay, 35 % viognier, Laurent Miquel

29.00

ALBARINO 2016
Vin de France, Laurent Miquel

27.00

DOMAINE LA CROIX BELLE N°7 2013
IGP Côte de Thongue, Boyer

28.00

CHARDONNAY « Terroir des Dinosaurés » 2017
Chardonnay Ampelosaurus, Anne de Joyeuse

26.00

CHARDONNAY « Les Charmeuses » 2017
Vin de Pays d'Oc, Auguste Antonin

18.00

DOMAINE PIQUEMAL 2016
AOC Côte de Roussillon, Les Terres Grillées

23.50

Le Rouge**DOMAINE DE L'EVECHE Côte Catalanes 2017**
IGP Catalanes, Mise en Bouteille au Domaine

18.00

LANGUEDOC 2016 AOC LANGUEDOC, Poulet Père et Fils	22.00
LE SOLEILLA PETIT MARS 2014 AOP Languedoc, Laclape, Mas du Soleilla	22.00
DOMAINE DE LONGUEROCHE « Cuvée Aurélien » 2014 AOP Corbières, Roger Bertrand	38.00
CHATEAU PECH-LATT « Le Charlemagne » 2015 AOP Corbières, mise en bouteille au château	29.00
CHÂTEAU Les Auzimes 2016 AOC Corbières, Laurent Miquel	31.00
MAS DE NOVIS Prestige 2014 AOP Grès de Montpellier, Terra Vitis	25.50
SENTIER DES BAGATELLE 2012-2014 AOC Saint Chinian, EARL Bagatelle	23.00
LARMES DES FEES 2014 AOC Saint Chinian, Laurent Miquel	40.00
CHATEAU CRANSAC Cuvée Exception 2015 Appellation Fronton contrôlée	29.00
DOMAINE LA CROIX BELLE N°7 2012-2013 IGP Côte de Thongue, Boyer	28.00
Domaine PIQUEMAL 2017 AOC Côte de Roussillon Village, Les Terres Grillées	23.50
RENCONTRE LIMOUX 2010 AOC LIMOUX, Bouteille numérotée 4157,...	31.00

COTE DE PROVENCE

Le Rosé

PERLE DE ROSELINE 2018 AOP Côtes de Provence	30.50
ROSELINE PRESTIGE 2017 AOP Côtes de Provence	32.00
CHATEAU PAS DU CERF LE MERLE 2018 AOP Côtes de Provence	23.00
CHATEAU DES DEMOISELLES 2017 AOC Côtes de Provence	24.00
CHATEAU PEYRASSOL 2018 AOC Côte de Provence	32.00
LE LOU PEYRASSOL 2018 AOC Côte de Provence	24.00
LAMPE DE MEDUSE « Cuvée anniversaire » Cru classé AOP Côtes de Provence, Château Sainte Roseline	20.50

COTE DE GASCOGNE BLANC

XVIII SAINT LUC 2017 Plaimont Producteurs	22.00
---	-------

VINS ETRANGERS	Magnum	0.75l	0.50l	0.375l
<u>Hongrie</u>				
TOKAJI (Blanc) 2006-2010		27.50		
Furmint				
<u>Australie</u>				
MOUNT BENSON, Domaine Tounon 2006		26.00		
Shiraz, Chapoutier				
<u>Chili</u>				
ANDERRA CARMENERE 2013		21.00		
Baron Philippe de Rothschild				
<u>Argentine</u>				
CLOS DE LOS SIETE (Rouge) 2008-2013		32.50		
Michel Rolland, Mendoza				
<u>Portugal</u>				
D. CAIO 2017		24.00		
Rouge Reserva, Douro				
<u>Italie</u>				
TOMMASI VITICOLTORI 2013		35.00		
Rafael Valpocella				
BRANCIFORTI NERO D'AVOLA 2014		32.00		
Dei Bordonari				
<u>Espagne</u>				
LUNA BEBERINE 2013		35.00		
Bierzo Mencia				
<u>Israel</u>				
HERMON 2015		29.00		
Mount Hermon Indigo, Galilée				
SHIMSHON 2014		27.00		
Cabernet Merlot				

CHAMPAGNE	Magnum	0.75l	0.50l	0.375l
<u>Le Blanc</u>				
PANNIER Brut		48.00		
PANNIER Extra Brut		50.00		
PANNIER Blanc Velours		66.00		
AR LENOBLE GRAND CRU Blanc de Blanc, Brut, Chouilly		53.00		28.00
DRAPPIER Carte d'or, Brut		53.00		
CASTELNEAU Brut		59.00		
NICOLAS FEUILLATTE Brut Réserve		62.00		
NICOLAS FEUILLATTE Brut Millésimé		78.00		
GOSSET GRANDE RESERVE Brut		59.00		
GOSSET GRAND BLANC DE BLANC Brut		75.50		
DUVAL LEROY 1 ^{er} Cru fleur de champagne		62.00		28.80
MUMM GRAND CRU Brut		95.00		
NICOLAS FEUILLATE Brut Palme d'Or 1999		126.00		
<u>Le Rosé</u>				
DUVAL LEROY 1 ^{ER} CRU Prestige		78.00		
THIENOT Brut Rosé		59.00		
Feuillate Réserve exclusive Brut Rosé		55.00		