

Les Bières - Bier - Beers

Planchettes à partager

ARTISANALES A LA PRESSION



	Verre 25 cl	33cl	50 cl	1L
• Brasseurs Ambrée	4.20€	5.10€	7.20€	12.50€
• Blanche de l'III	4.20€	5.10€	7.20€	12.50€

A LA PRESSION

	Verre 25 cl	33cl	50 cl	1L
• Heineken 5°	3.90€	4.70€	6.60€	11.90€
• Fischer 5°8	3.50€	4.20€	6.00€	11.10€
• Panaché / Monaco	3.50€	4.20€	6.00€	
• Picon bière	3.90€	4.70€	6.60€	
• Bière du moment sur proposition de votre serveur				

A LA BOUTEILLE

• Heineken (5°)	33cl	3.90€
• Desperados (5°9)	33cl	4.90€
• Pelforth Brune (6°5)	33cl	3.60€
• Heineken 0 (Sans alcool)	33cl	3.50€

Aperitifs classiques

• Gewurztraminer	12cl	5.20€
• Muscat d'Alsace	12cl	4.80€
• Gewurztraminer Vendanges Tardives	12cl	8.50€
• Blanc cassis	12cl	3.50€
• Kir au Crémant d'Alsace	12cl	6.50€
• Crémant d'Alsace	12cl	6.20€
• Scotch Whisky, Vodka, Gin, Rhum	4cl	5.80€
• Porto blanc ou rouge	6cl	4.50€
• Ricard	3cl	4.20€
• Martini blanc, rosé ou rouge	6cl	4.20€
• Campari	6cl	4.20€
• Suze	6cl	4.20€
• Jus de tomate	25cl	3.30€

Aperitif Maison 12cl

5.40 €

Kir pétillant à la Mirabelle

LA PLANCHETTE GOURMANDE 12.50 €

Munster, jambon fumé, cervelas

+

3 verres de bière de 15cl chacun

(Fischer, blanche et bière de saison)

LA PLANCHETTE DEGUSTATION 16.90 €

Saumon fumé, foie gras de canard, Munster, jambon fumé et Tomme d'Alsace

+

5 verres de vin d'Alsace de 4cl chacun

(Edelzwicker, Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer et Pinot Noir)

Eaux de Sources

	33cl	50cl	1L
• Carola Bleue et Verte	3.50€	6.00€	
• Carola Rouge	3.50€		
• Badoit Rouge	3.50€		

Sodas & Jus de Fruits

A LA BOUTEILLE

• Jus de fruits Pampryl/Granini	25cl	3.30€
Ananas, abricot, raisin, tomate		
• Schweppes	25cl	3.50€
Agrum', Indian Tonic,		
• Ice Tea	25cl	3.50€
• Orangina	25cl	3.50€

AU VERRE

	25cl	33cl	50cl
• Jus de fruits	2.50€		
Orange, pomme			
• Sodas pression			
Pepsi, Pepsi Light	3.50€	5.50€	
Limonade	2.80€	5.50€	
• Apfelschorle	2.80€	5.50€	
• Sirop	2.50€	3.90€	
• Diabolo	3.20€	5.50€	

Vins en Carafe

	12cl	20cl	25cl	50cl
• Edelzwicker	3.00€	4.90€	5.90€	11.60€
• Riesling	3.40€	5.60€	6.70€	13.20€
• Gewurztraminer	5.20€	8.60€	10.20€	19.90€
• Pinot Noir	3.90€	6.50€	7.70€	15.20€
• Pinot Gris	4.90€	8.10€	9.80€	18.60€
• Muscat	4.80€	7.90€	9.60€	18.20€
• Bordeaux	4.00€	6.60€	7.90€	15.60€
• Côtes du Rhône	3.50€	5.80€	6.90€	13.60€
• Brouilly	4.50€	7.50€	8.90€	17.50€
• Côtes de Provence	3.30€	5.50€	6.90€	13.60€

Effervescents

- Crémant d'Alsace Cattin 39.00€
- Champagne Lenoble Brut..... 70.00€

Caféteria

- Espresso, déca 2.30€
- Grand café, rallongé 3.10€
- Grand déca 3.60€
- Double espresso..... 4.10€
- Cappuccino 3.90€
- Latte macchiato 4.90€
- Café noisette 2.60€
- Thé, infusion 3.10€
- Chocolat chaud au lait 3.90€
- Supp. lait 0.50€

Eau-de-vie d'Alsace ^{4cl}

- Marc de Gewurztraminer, Quetsch, Kirsch, Framboise, Mirabelle, Poire Williams 7.10€

Digestifs ^{4cl}

- Cointreau, Grand Marnier, Fernet Branca, Get 27, Bailey's, Amaretto..... 6.10€
- Cognac VS Augier 6.20€
- Armagnac Clefs des Ducs 7.60€
- Calvados VSOP Busnel..... 6.60€



Les Entrées - Vorpeisen - Starters

	Petite°	Grande
• Soupe à l'oignon gratinée..... <i>Überbackene Zwiebelsuppe - French onion soup</i>		6.80€
• Tarte à l'oignon servie tiède, salade verte <i>Hausgemachter Zwiebelkuchen, grüner Salat - Homemade onion tart served warm with green salad</i>		6.90€
• Presskopf strasbourgeois et ses crudités du moment, crème de raifort <i>Strassburger Presskopf mit Rohkost Salat der Saison, Meerrettichsahne</i> <i>"Strasbourgeois Presskopf", Alsatian meat terrine with raw vegetables, horseradish cream</i>	6.30€	10.50€
• Assiette de saumon fumé et ses toasts grillés* <i>Teller mit Geräuchertem Lachs und Toasts - Smoked salmon and slices of toast</i>	7.90€	13.50€
• Escargots au beurre d'ail à l'alsacienne <i>Weinbergsschnecken in Kräuterbutter - Snails with garlic butter</i>		
Les 6.....	7.50€	Les 12.....14.90€
• Salade alsacienne (cervelas et Emmental râpé)..... <i>Elsässer Salat (mit Fleischwurst und Reibkäse) - Alsatian salad (cervelas and grated Emmental cheese)</i>	6.50€	11.90€
• Foie gras de canard "maison", compotée de fruits, toasts grillés <i>Hausgemachte Enten Foie Gras mit Frucht-Marmelade und Toasts - Homemade duck foie gras with fruits chutney and toasts</i>	8.50€	14.90€
• Salade de viande de Pot au feu <i>Salat "Pot au feu" - Pot au feu salad</i>	6.50€	11.90€
• Salade de viande fumée et Munster frais <i>Salat mit Rauchfleisch und Munster Käse - Salad with smoked meat and Munster cheese</i>	6.30€	10.50€
• Bibeleskaes, galettes de pommes de terre et Munster <i>Bibeleskaes mit Kartoffelpuffer und Munsterkäse - Bibeleskaes with potato pancakes and Munster cheese</i>		11.90€



Les Poissons - Fischgerichte - Fishes

• Filet de Sandre, sauce Matelote, nouillettes à l'alsacienne <i>Zander mit weisser Weinsosse und feinen Nüdelchen - Pike-perch fillet with Matelote sauce and small Alsatian noodles</i>		16.90€
• Choucroute aux 3 poissons (loup, saumon, colin fumé) <i>Sauerkraut mit drei verschiedenen Fischarten (Seebarsch, Lachs, geräucherter Seehecht)</i> <i>Sauerkraut with 3 fishes (sea bass, salmon and smoked hake)</i>		21.90€
• Pavé de saumon poêlé, beurre blanc et écrasé de pommes de terre <i>Gebratene Lachssteak, traditionelle Buttersoße und Püree Kartoffeln</i> <i>Thick slice of stoved salmon, butter sauce and mashed potatoes</i>		14.90€

* Poisson fumé par le restaurant Le Dix. ° Petites assiettes servies uniquement suivies d'un plat.



Plats Végétariens - Vegetarier - Vegetarian dishes

• Gratin de spaetzle au fromage et champignons de Paris, salade verte..... <i>Käsespätzle mit Paris Pilzen, grüner Salat - Alsatian noodles gratin with cheese and Paris mushrooms, green salad</i>		11.40€
• Poêlon de pommes de terre au Munster, salade verte <i>Bratkartoffeln mit Münsterkäse überbacken, grüner Salat - Potatoes «cassolette» with Munster cheese, green salad</i>		14.40€



Les Spécialités - Spezialitäten - Specialities


- **La traditionnelle bouchée à la reine (volaille, veau, nouilletes à l'alsacienne, champignons) 15.50€**
Die traditionelle «Königin Pastetchen» (Geflügel, Kalb, Nudeln, Pilze)
Traditional "vol-au-vent" (chicken, veal, Alsatian noodles and mushrooms)
- **Poulet au Riesling "façon coq", champignons de Paris et spaetzle 14.90€**
"Hähnchen" in Rieslingsoße, Champignons und Spaetzle
Chicken with Riesling sauce, mushrooms and Alsatian noodles
- **Pot au feu traditionnel, sauce raifort et ses crudités 15.20€**
Traditionelles Pot au Feu mit Meerrettich-Soße und Rohkost Teller - Traditional pot au feu, horseradish and raw vegetables
- **Baeckeoffe aux trois viandes, salade verte 18.50€**
Baeckeoffe in Riesling gegart mit Kalb, Schweine und Lammfleisch, Salat - Baeckeoffe terrine with three meats and green salad
- **"Waedele" Jambonneau braisé à la bière sur choucroute 14.90€**
In Bier geschmorte Schweinshaxe auf Sauerkraut- Pork knuckle braised with Beer on sauerkraut
- **"Waedele" Jambonneau sauce au Munster sur pommes sautées 15.70€**
Schweinshaxe mit Munsterkäsesoße und Bratkartoffeln - Pork knuckle with Munster cheese sauce and sautéed potatoes
- **Civet de biche aux champignons des bois, spaetzle et chou rouge 16.50€**
Hirschgulasch mit Pilze, Spaetzle und Rotkohl - Venison stew with mushrooms, Alsatian noodles and red cabbage
- **Fleischkiechle, sauce crème et champignons, pommes sautées 16.40€**
Fleischkiechle, cremiger Soße mit Champignons und Bratkartoffeln - Fleischkiechle with a creamy sauce and sautéed potatoes



Les Viandes - Fleischgerichte - Meats

- **Onglet de boeuf à la plancha, sauce échalote, légumes du moment et frites 15.90€**
Rindergeschnetzeltes mit Schalottensoße, Gemüse und Pommes
Grilled hanger steak with shallot sauce, vegetables and French fries
- **Faux-filet grillé, beurre Maître d'Hôtel, légumes du moment et frites 14.90€**
Gegrilltes Faux-filet mit Butter Maître d'hôtel, Pommes und Gemüse
Grilled sirloin steak with Maître d'hôtel butter, vegetables and French fries
- **Filet de boeuf rôti, sauce Pinot Noir et gratin dauphinois, légumes du moment 22.00€**
Gebratenes Rinder Filet, Pinot Noir Soße, mit Gratin Dauphinois, und Gemüse
Roasted beef fillet with Pinot noir sauce, gratin dauphinois and vegetables
- **Magret de canard poêlé, sauce poivre vert et pommes sautées, légumes du moment 16.90€**
Gebatene Entenbrust mit grüner Pfeffersoße Bratkartoffeln und Gemüse
Pan-fried duck breast, with green pepper sauce, sautéed potatoes and vegetables



LES PLATS « FAITS MAISON »  SONT ELABORES SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES.

Autour de la choucroute - Sauerkraut ☺

- **Poêlon de choucroute, viandes fumées et spaetzle** 14.40€
Bratpfanne mit Sauerkraut, gerauchter Fleischsorten und Spaetzle - Sauerkraut casserole with smoked meats and Alsatian noodles
- **Choucroute strasbourgeoise** 16.50€
 (5 garnitures : knack, palette fumée, lard fumé, saucisse fumée d'Alsace, collet salé)
Sauerkraut « strasbourgeoise » mit fünf Beilagen, Knack, Schaüfele, geräucherter Speck, Elsässische geräucherte Bratwurst und gesalzener Kragen - "Strasbourgeoise" sauerkraut with 5 sides: knack sausage, smoked pork shoulder, smoked bacon, Montbéliard sausage and salted pork neck
- **Choucroute « Le Gruber »** 18.50€
 (7 garnitures : idem Strasbourgeoise avec ½ jambonneau et fleischkiechle)
*«Le Gruber» Sauerkraut mit sieben Beilagen Sauerkraut «Strasbourgeoise» noch mit ½ Wädele dazu und Fleischkiechle
 "Le Gruber" sauerkraut (7 trimmings): same as the "Strasbourgeoise" with ½ pork knuckle and liver fleischkiechle*
- **"La Petite" Choucroute** 13.40€
 (3 garnitures : knack, lard fumé et collet salé)
*"Das kleine» Sauerkraut mit 3 Beilagen, Knack, gesalzener Kragen und geräuchtem Speck
 "The Small" Sauerkraut with 3 trimmings, knack sausage, salted pork neck and smoked bacon*



Les Tartes Flambees - Flammenkuchen ☺*

NOS TARTES FLAMBEES CLASSIQUES

- **La traditionnelle, oignons et lardons** 8.30€
Flammenkuchen mit Zwiebeln, Speck - Traditional Alsatian with onions and bacon
- **Aux champignons de Paris, oignons et lardons** 9.10€
Flammenkuchen mit Pilze, Zwiebeln, Speck - Tart flambée with onions and bacon and mushrooms
- **La gratinée, oignons et lardons avec emmental** 9.10€
Flammenkuchen mit Emmentaler, Zwiebeln, Speck - Tart flambée with onions and bacon and Emmental cheese
- **La végétarienne, oignons, tomates et olives** 9.30€
Vegetarische Flammenkuche mit Zwiebeln, Tomaten, Oliven - Vegetarian with onions, tomatoes and olives
- **Au Munster, oignons et lardons** 10.50€
Flammenkuchen mit Münsterkäse Zwiebeln, Speck - Tart flambée with onions and bacon and Munster cheese
- **Ail et ciboulette, oignons et lardons** 8.90€
Flammenkuchen mit Zwiebeln, Speck, Knoblauch und Schnittlauch- Tart flambée with onions, bacon, garlic and chive
- **Au Chèvre, miel et lardons** 11.90€
Flammenkuchen mit Ziegenkäse, Honig, Zwiebeln und Speck- Tart flambée with goat cheese, honey, onions and bacon
- **Au saumon** 12.00€
Flammenkuchen mit lachs, Zwiebeln, Ruccola - Tart flambée with salmon, onions, arugula

NOS TARTES FLAMBEES SUCREES

- **Aux pommes, flambée au calvados** 10.10€
Mit Äpfeln, flambiert mit Calvados - With apples and flambéed with calvados
- **La douceur du moment** sur proposition de votre serveur 9.80€
Die Süßigkeit des Momentes - A moment of sweetness

*FONDS DE TARTE DE LA MAISON " LA FLAMBEE D'ALSACE" A ERNOLSHEIM SUR BRUCHE.

Menu Enfant

Jusqu'à 10 ans - Bis 10 Jahren - Up to 10 years old

7.90€

**Knack ou nuggets de poulet et frites
ou tarte flambée**

+

1 dessert « surprise »

*Knackwurst oder nuggets Hähnchen und
Pommes Frites oder Flammenkuchen und ein
Nachtsche «Überraschung»*

*Knack sausage or chicken nuggets and French
fries or tarte flambée and a "surprise" dessert*

Menu "Tout Flamme"

15.50€

½ Tarte flambée Originale

1 Tarte flambée Traditionnelle

½ Tarte flambée Sucrée

*Déclinaison originale autour de la
tarte flambée en entrée et sucrée en dessert
suivant les envies du chef*

*½ süßer Flammenkuchen - ½ sweet tarte flambée
Originales Flammenkuchen Essen nach Lust des
Küchenchefs (Vorspeise, Hauptgericht und
Nachpreise)*

*½ Flammenkuchen Original - ½ original tarte flambée
1 Flammenkuchen Elsässer art - 1 traditional tarte
flambée*

*An original, choice selection of tartes flambées pieced
together by our chef and consisting of a savory one as
a starter and a sweet one for dessert.*

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS

Menu Tradition 24.90€

Presskopf strasbourgeois et crème et sa crème de raifort

*Strassburger Presskopf, Meerrettichsahne
Alsatian meat terrine and mild horseradish*

ou / oder / or

**Foie gras de canard "maison" compotée de fruits, pain
toasté**

Hausgemachte Foie gras mit Fraucht Chutney, und geröstetes Brot

Homemade foie gras, fruit chutney and toast

(supplément 3€) - (Zulage 3€) - (extra 3€)

ou / oder / or

½ tarte flambée - ½ Flammkuchen - ½ tarte flambée



**Choucroute 4 garnitures, knack, palette fumée
lard fumé et collet salé**

*Sauerkraut mit 4 Beilagen, Knack, schaufele
geräucherter Speck und gesalzener Kragen*

*Sauerkraut with 4 sides: knack sausage,
smoked pork shoulder, smoked bacon and salted pork neck*

ou / oder / or

**Poulet au Riesling façon coq, champignons de Paris et
spatzle**

*Hähnchen in Rieslingsauce, Zuchtchampignons und Spatzle
Chicken in Riesling sauce with button mushrooms and Alsatian
noodles*

ou / oder / or

Filet de Sandre, sauce Matelote, nouilletes à l'alsacienne

*Zander mit weisser Weinsosse und feinen Nüdelchen
Pikeperch fillet with Matelote sauce and small noodles*



Crème brûlée au pain d'épices

ou / oder / or

Vacherin glacé, vanille-fraise, coulis de fruits rouges

*Eis Meringentorte, Erdbeereis und Vanilleeis rotes Früchtepuree
Iced vanilla-strawberry vacherin with red fruits coulis*

ou / oder / or

Véritable forêt noire «Maison»

*Ein Stück traditionelle Schwarzwälder Kirschtorte
Traditional homemade slice of Black Forest cake*

FORMULE 19.90€

Entrée + Plat – Vorspeise + Gericht – Starter + Dish

Plat + Dessert – Gericht + Nachtsche – Dish + Dessert



Les Fromages - Käse - Cheeses

accompagnés d'une salade verte - mit grüner Salat - with green salad

- **Variation de Munster: frais, mariné, affiné** 7.00€

Munster Käse Variation - Munster cheese variation

- **Assortiment de fromages (chèvre, bleu, Munster)** 7.50€

(Ziegenkäse, Blauschimmelkäse, Munster) - (Goat cheese, blue cheese, Munster cheese)

Les Desserts - Nachtische - Desserts

- **Vacherin glacé comme jadis, vanille-fraise, coulis de fruits rouges** 6.50€ 


Eis Meringentorte, Vanille- Erdbeereis und Vanilleeis rotes Früchtepuree - Iced vanilla-strawberry vacherin with homemade red fruit coulis

- **Apfelstrudel, crème à la vanille et sa boule de glace vanille** 6.90€

Apfelstrudel, Vanillecreme und Vanilleeis - Apple strudel, vanilla custard and vanilla ice cream

- **Véritable forêt noire** 7.50€ 

Ein Stück traditionelle Schwarzwälder Kirschtorte - Slice of traditional homemade slice of Black forest cake

- **Gâteau au fromage blanc** 5.90€ 

Ein Stück traditioneller Käse Kuchen - Slice of alsatian fresh cheese cake

- **Crème brûlée au pain d'épices** 5.50€ 

Lebkuchen Creme brulee - Gingerbread-flavored crème brûlée

- **Tarte aux fruits** 4.90€ 

Obstkuchen - Fruit pie

- **Irish coffee (café expresso, Whisky et chantilly)** 7.90€ 

- **Café alsacien, Marc de Gewurztraminer et chantilly** 7.90€ 

Elsässischer Kaffe mit Gewürztraminer Trester und Schlagsahne - Alsatian coffee, Gewurztraminer marc brandy and whipped cream

- **Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer, coulis aux fruits rouges** 7.00€

Kougelhopf mit gewurztraminer Branntwein, rote Früchte Coulis

Iced Kougelhopf with Gewurztraminer marc brandy, red fruits coulis

- **Fondant au chocolat et sa crème anglaise** 6.50€

Schokoladenfondant mit Vanillecreme - Chocolate fondant with vanilla custard

- **Mousse au chocolat** 4.90€ 

Schokoladenmousse - Chocolate mousse

- **La coupe Forêt Noire, glace vanille et chocolat parsemée de griottes au Kirsch** 7.50€ 

Schwarzwaldbecher Vanille und Schokoladeneis, garniert mit Sauerkirschen in Kirschwasser

Black Forest sundae, vanilla and chocolate ice cream sprinkled with Morello cherries soaked in kirsch

- **La Dame blanche, glace vanille, sauce chocolat et chantilly** 7.50€ 


Dame Blanche, Vanille Eis Schokoladensoße und Schlagsahne

Dame blanche with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream

- **La coupe de sorbets (3 boules) arrosés : citron, framboise ou poire à l'eau-de-vie d'Alsace** 6.90€ 

Sorbet Eisbecher, 3 Kugeln : Zitron, Himbeere oder Birne, übergossen mit Schnaps

Sherbet sundae (3 scoops) : lemon, raspberry or pear with Alsatian marc brandy

- **La coupe de glace (3boules)** 6.60€ 

Eisbecher (3 Kugeln) - Ice cream (3 scoops)

- **Café gourmand 4 mignardises et 1 café** 6.60€

Kaffee mit 4 süß Appithäpchen - Coffee with 4 sweet appetizers

La Carte des Vins

Nos Vins Blancs et Pinot Noir d'Alsace

75 cl

37.5 cl

ALSACE

Pinot Noir Médaille d'Or Cattin à Voegtlinshoffen (68)	27.50€	
Pinot Noir Rouge d'Ottrot Klipfel	28.50€	18.00€
Pinot Noir Réserve Lorentz à Bergheim (68)	27.50€	16.50€
Pinot Noir AOC Steinbach (68)	37.50€	
Sylvaner Gd Cru Albert Seltz à Mittelbergheim "Vieilles Vignes" (67)	45.00€	
Pinot "Auxerrois" Albert Seltz à Mittelbergheim (67)	33.50€	
Pinot Blanc AOP Cattin à Voegtlinshoffen (68)	21.50€	
Riesling AOP Cattin à Voegtlinshoffen (68)	24.50€	
Riesling Lorentz Réserve à Bergheim (68)	26.00€	15.50€
Riesling Gd Cru "Kirchberg" Klipfel	52.00€	
Riesling Gd Cru "Kaefferkopf" Schoech Ammerschwihr (68)	49.50€	
Pinot Gris AOP Cattin	28.50€	
Pinot Gris Réserve Lorentz à Bergheim (68)	27.50€	16.50€
Pinot Gris Réserve Albert Seltz à Mittelbergheim (67)	37.50€	
Gewurztraminer Lorentz à Bergheim (68)	31.90€	17.90€
Gewurztraminer Vendanges Tardives Lorentz à Bergheim (68)	69.50€	
Muscat "Tradition" Cattin à Voegtlinshoffen (68)	34.50€	
Klevener de Heiligenstein Klipfel	30.40€	

BOURGOGNE

Chablis Domaine Louis Moreau	43.50€	19.50€
Macon Lugny AOP Pierre Bouchard	36.50€	
Saint Veran AOP Andre Ducal	34.90€	

COTES DU RHONE

Crozes Hermitage AOC Domaine Entrefaux	41.50€	
--	--------	--

LOIRE

Sancerre AOP "Les Ormeaux" Joseph Mellot	42.00€	21.90€
Muscadet Sèvre et Maine sur lie AOC Clos Orfeuille	28.50€	
Pouilly Fumé AOP Le Chant des Vignes Joseph Mellot	39.90€	

LANGUEDOC

Chardonnay Château de Pennautier	28.50€	
IGP Pays d'Oc Viognier les Jamelles	22.00€	

Nos Vins Rosés

Côtes de Provence Valadas	23.50€	16.50€
Bandol "Les Restanques du Moulin"	33.50€	
Côtes de Provence AOC Légende	42.00€	
IGP Pays d'Oc Cinsault les Jamelles	29.90€	
Cabardès Château de Pennautier	28.50€	

Nos Vins Rouges

	75 cl	37.5 cl
BEAUJOLAIS		
Saint Amour AOP la Victorine	36.00€	18.00€
Morgon "Les Vieux Cèdres"	34.90€	
COTES DU RHONE		
Côtes du Rhône Les Magérans	23.50€	15.90€
Vacqueyras Marquis de Fonséguille	36.50€	18.90€
Saint Joseph AOC Les 100 Ciels	45.00€	
Crozes Hermitage AOC Domaine Entrefaux	41.50€	21.50€
Châteauneuf-du-pape "Clos Oratoire"	55.00€	
BORDEAUX		
AOC Pomerol Esprit de Clocher	58.90€	
AOC Château Le Cluzet	25.50€	17.50€
Côtes de Blaye Château Vieux Charron	25.50€	
Côtes de Bourg Château La Bataille	28.50€	
Saint Emilion Château Lussac Cuvée Bellevue	38.90€	19.90€
Saint Emilion Château Lucius	39.90€	
Saint Estèphe Marquis de Saint Estèphe Prestige	45.50€	
Haut-Médoc Château Lieujean Cru Bourgeois	39.90€	18.90€
Haut-Médoc Château Larose Perganson Cru Bourgeois	54.00€	
BOURGOGNE		
Hautes Côtes de Nuits	38.50€	18.50€
Mercurey AOP Domaine Voarick	42.00€	
Nuits-Saint-Georges Domaine Aegerter	62.00€	
Pommard Domaine Bouchard	65.00€	
Chorey les Beaune AOP " Les Gourmandes"	48.00€	
Bourgogne Pinot Noir André Ducal	36.00€	
LOIRE		
Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Les Javeaux	29.50€	17.50€
Sancerre "Les Rabault"	42.00€	
Saumur Champigny AOP Valengenets	29.90€	17.50€
LANGUEDOC		
Cabardès Château de Pennautier	28.50€	
Corbières AOC Domaine Villemajou	35.50€	
Faugères AOC Château Estanilles	39.90€	
Madiran AOP Esprit de Torus	28.90€	
IGP Pays d'Oc Syrah Les Jamelles	24.90€	

Nos Vins Etrangers

	75cl	37,5cl	75cl	37,5cl	
ITALIE			ESPAGNE		
Blanc: Pinot gris Veneto IGT	22.50€		Rouge: Rioja DOC Campo Viejo	36.50€	
Moscato d'Asti DOCG Bastasiolo	39.90€		Rioja DOC Ibericos Crianza	32.50€	
Rosé : Paiara Rosato (Puglia)	25.50€		Rouge ou Rosé: Marques de Cacere	39.90€	
Bardolino Charetto	21.50€		PORTUGAL		
Rouge: Valpolicella DOC Villa Mura	28.50€	16.90€	Rouge: Ribatejo, Quinta de Lagoalva	30.90€	
Montepulciano d'Abruzzo	39.90€		Effervescents d'Italie :		
Chianti	26.90€		Lambrusco Reggiano	23.00€	15.50€
Nero d'Avola Siciliana DOC	28.95€		Prosecco Spumante DOC Sartori	31.50€	
Barbera d'Asti	26.00€				