

L'Alsace

Appellation d'Origine Contrôlée Alsace et Alsace Grand Cru

Domaine Rémy Grösser Andlau		75cl. Verrre 12 cl.
2007	« Gewurztraminer » Kritt	20.00
2007	« Pinot Noir » Brandhof	20.00
2007	“Muscat” Brandhof	23.00 4.00
2007	“Pinot Gris” Brandhof	23.00
2003	“Riesling Grand Cru” Moenchberg	36.00
1998	“Riesling Grand Cru” Wiebelsberg	45.00
Domaine Cathy et Gilbert Lang Bernardswiller		
2007	“Pinot Blanc” Barriques	20.00
2007	“Klevener de Heiligenstein”	20.00
NM	“Crémant d'Alsace”	22.00 8.00
Domaine Albert Seltz Mittelbergheim		
2006	“Sylvaner de Mittelbergheim”	13.50
2006	“Pinot Noir” Réserve Personnelle	19.00
2004	“Riesling Grand Cru Zotzenberg”	24.00
2002	“Auxerrois” Barriques ‘La Clochette du Fou’	38.00
Domaine Hering Barr		
2006	« Sylvaner » Clos de la Folie Marco	15.00
2004	« Pinot Gris » Kirchberg Vendanges Tardives	42.00
Domaine Ch. Wantz Barr		
2004	« Pinot Gris » Réserve particulière	23.00
1998	« Gewurztraminer » Vendanges Tardives	58.00 8.50
Domaine Robert Blanck Obernai		
2004	« Gewurztraminer » Vendanges Tardives	52.00 8.00
Domaine A. Gilg Mittelbergheim		
2006	« Sylvaner »	12.00
Domaine « Clos Saint Odile » Obernai		
2007	« Riesling »	13.50
2007	« Pinot Noir »	16.50
2007	« Pinot Gris »	18.50

Le Jura / La Savoie

Appellation d'Origine Contrôlée	Vins Blancs	75 cl
2005	« Roussette de Savoie » Domaine Dupasquier	26.00
2005	« Chardonnay » L'Etoile Domaine de Montbourgau, L'Etoile	29.00
2006	« Chardonnay » En Chalasse, Vieilles vignes, Domaine J-F Gangvat	36.00

La Champagne

Appellation d'Origine Contrôlée		75 cl
NM	« Champagne Brut » Veuve Renard de Beaumont	38.00
NM	« Champagne Brut » R de Ruinart	65.00
NM	« Champagne Brut » Veuve Cliquot	95.00

La Bourgogne et le Beaujolais

Appellation d'Origine Contrôlée	Vins Blancs	75 cl
2004	« Bourgogne Hautes Côtes de Beaune » Domaine Naudin Ferrand, Magny les Villiers	32.00
2006	« Saint Véran » Innocence Sauvage, Domaine de la source des Fées	35.00
2005	« Pouilly Fuissé » Alliance Domaine Barraud	39.00
2007	« Rully 1er Cru » La Pucelle Domaine Jacqueson, Rully	39.00
2006	« Meursault » Domaine J-M Boulay, Volnay	48.00
2002	« Chablis 1er Cru » Domaine Laroche Vaillons	57.00
2005	« Chassagne-Montrachet 1er Cru » Les enseignières, Domaine Marc Colin	69.00
1990	« Morzy St Denis 1er Cru » Mont Luisant Domaine Ponsot	255.00

Vins Rouges

2006	« Pinot Noir » Domaine Georges Chicotot, Nuits St Georges	26.00
2007	« Givry » Pied de Chaume, Domaine Joblot	34.00
2005	« Moulin à Vent » Vieilles vignes Potel-Aviron, Beaujolais	35.00
2003	« Moulin à vent » Domaine Bourisset	35.00
2001	« Pommard 1er Cru » Premiers, Domaine J.M Boulay, Volnaya	78.00
2003	« Nuits St Georges » Les Damodes, Domaine Lehenhaut	85.00

La Loire

Appellation d'Origine Contrôlée	Vins Blancs	75 cl
2004	« Savennières » Cuvée d'Avant, Château de Chambourzeau	32.00
2007	« Sancerre » Domaine G.Boulay, Chavignol	32.00

Vins Rouges

2006	« Chinon » Les Graves, F.Gasnier, Govant les Cotzaux	20.00
2006	« Côtes du Forez » La volcanique, Verdier-Logel, Mareilly le Châtel	24.00
2005	« Côtes du Forez » Fzux du Forez, Verdier-Logel, Mareilly le Châtel	26.00

La Vallée du Rhône

Appellation d'Origine Contrôlée	Vins rouges	75 cl
2006	« Costières de Nîmes » Cuvée Tradition, Mas des Brzssadzs, Costières de Nîmes	19.00
2006	« Côtes du Rhône Village » Visan, Domaine Lucena	20.00
2005	« Côtes du Rhône Village » Vinsobres, Domaine Chaumz-Arnaud, Vinsobres	25.00
2006	« Côtes du Ventoux » Fayard, Domaine de Fondrèche	28.00
2006	« Croze Hermitage » Domaine Yann Chave, Croze Hermitage	31.00
2006	« St Joseph » Cuvée du Papy, Domaine du Montzeillet	55.00
2005	« Châteauneuf du Pape » Domaine du Bois de Boursan, Châteauneuf	55.00

Le Languedoc et Roussillon

Appellation d'Origine Contrôlée	Vins Rouges	75 cl
2007	« Fitou » Domaine du Champ des Soeurs	20.00
2006	« Saint Chinian » Travers de Marezeau, Domaine Rimbart	22.00
2005	« Faugères » Domaine des Prés lasses, Faugères	24.00
2005	« Corbières » Château Caumont St Paul, Lézignan	26.00
2004	« Banyuls » Mat Blanc, Domaine du Mas Blanc, Banyuls	38.00

Vins Blancs

2007	« Vin de Pays » Mont Baudille blanc, Domaine d'Apilhae	26.00
2004	« Saint Chinian » Mas Au Schiste, Domaine Rimbart	38.00
2007	« Vin de Pays » Côtes Catalanes « Fleurs de Cailloux » Domaine Padié	45.00

LA PROVENCE

Vins Rouges

2005 « Baux de Provence » Domaine Henri Milan 38.00

Vins blancs

2006 « Baux de Provence » Le Grand Blanc, Domaine Henri Milan 42.00

LE SUD-OUEST / BORDEAUX et autres Appellations d'Origine Contrôlées

Vins blancs

2006 « Gaillac » Domaine du Moulin 75cl 19.00
2007 « Entre Deux Mers » Château de la Mingerie 19.00
2003 « Jurançon » Moilloux, Domaine de Castéra, Monzin 24.00
2006 « Bordeaux » Sauvignon Château de la Mingerie 24.00
2004 « Pessac Léognan Graves » Château Carbonieux Cru Classé 68.00

Vins Rouges

2004 « Gaillac » Domaine du Moulin 19.00
2006 « Bergerac » Cuvée Classik, Domaine du Jone Blanc, Velings 23.00
2007 « Bordeaux » Cru Monplaisir, Domaine des Eyrens 24.00
2005 « Fronton » Cuvée Elles, Château Flotis, Fronton 31.00
2005 « Lalande de Pomerol » Château Pavillon Bel-Air 39.00
2004 « Saint Emilion Grand Cru » Tour du Pressac 48.00
2004 « Margaux » Château de la Galiane, Cru Bourgeois 55.00
2002 « Saint Emilion Grand Cru » Château du Pressac 65.00
2004 « Pessac Léognan Graves » Château Fizual 69.00
2004 « Saint Estèphe » Château Haut-Marbuzet Cru Bourgeois Exceptionnel 90.00
1999 « Pauillac » Château Pontet-Canet Grand Cru Classé 95.00
2000 « Saint Emilion Grand Cru » Château Soutard Grand Cru Classé 98.00
1994 « Margaux » Château Palmer 3ème Grand Cru Classé 240.00

LES VINS DU MONDE

Hongrie		75 cl
2005	Nésmégly Woodcuttér's, Hilltop	21.00
2005	Tokay Furmint dry Déggenfeld	28.00
Roumanie		
2004	Dragasani Fetzasca Regala	32.00
2004	Tamaioasa Romanzasca Stirbzy	32.00
Italie		
2007	DOC Dolcetto d'Alba Vegglio	26.00
2004	DOC Barbera d'Alba « Butti », Reverdito, Piémont Italie	28.00
2004	DOCG Barberesco, Cascina Marassino, Piémont Italie	95.00
2004	DOCG Barolo Czeretta, Germano Ettore, Piémont Italie	95.00
Espagne		4cl
2003	DO Pénèdes « Crianza », Vinyas Bohigas, Catalogne Espagne	19.00
2007	DO Montsant « Etim », Agricola Falszi, Catalogne Espagne	20.00
2004	DO Montsant « Vessants », Capafons Oso, Catalogne Espagne	33.00
	DO Jerez « Pedro Ximenez » Bodegas Pedro Romero, Andalousie, Espagne 15ans d'age	4.50
Portugal		
2004	DOC Douro, Lavadores de Feitoria 'Três Bagos', Douro Portugal	28.00

NOTRE SELECTION DE 1/2 BOUTEILLES

2001	« Haut Médoc » Château du Moulin Rouge Pélon-Ribzeiro	18.00
2006	« Juliéna » Climat en Vagolette, Domaine Thorin	16.00
2007	« Sancerre » L'Enjoué	15.00
2005	« Pouilly Fuissé » Alliance, Domaine Barraud	24.00
2004	« Riesling » Grand Cru Kirchberg, Domaine Hering Barr	14.50
NM	« Champagne Brut » Cordon Rouge Mumm	25.00
2007	« Riesling » Clos Sainte Odile Obernai	12.00
2007	« Pinot Noir » Clos Sainte Odile Obernai	13.50