

Des Siècles de Goût  
l'Histoire de l'Alsace  
est aussi celle de ses Vins



Une Solide Implantation  
au fil des dernières décennies,  
les Vins d'Alsace  
ont conquis une place solide  
en France,  
en Europe, et dans le Monde

# Les Vins d'Alsace

A table nous Vous Conseillons  
de Grands Mariages  
Les vins d'alsace, complices des produits de la mer,  
savent découvrir leurs charmes en bien d'autres occasions.



Un Parcours Enchanteur  
Un vignoble vallonné,  
ponctué de villages fleuris

Un Terroir d'Exception  
Le mariage de sols exceptionnels et  
d'un climat généreux, pour des vins  
exigeants.

## L'Alsace Grand Cru



est conféré à des Vins satisfaisant à des contraintes de qualité particulièrement sévère, notamment en matière de délimitation des terroirs, de richesse naturelle, de dégustation d'agrément... L'étiquette précise obligatoirement, outre le cépage (seuls le Riesling, le Gewurztraminer, le « Tokay » Pinot Gris et le Muscat sont admis), le millésime et l'un des cinquante lieux-dits délimités pouvant bénéficier de cette appellation. Tout autant que le cépage, c'est l'empreinte du terroir qui fait de chaque Alsace Grand Cru un Vin unique.

## La Grande Noblesse en Deux Mentions



Les **VENDANGES TARDIVES** Proviennent de cépages identiques à ceux admis dans les Grands Crus, récoltés en sur maturité, souvent plusieurs semaines après le début officiel des vendanges, au caractère aromatique du cépage s'ajoute la puissance due au phénomène de concentration et au développement de la pourriture noble (Botrytis Cinerea).

**Pour Accompagner les :**

Entrées Froides : Foie Gras (Pinot Gris ou Gewurztraminer)  
Poissons : Poissons cuisinés au beurre, à la crème (Riesling)  
Desserts : Pâtisseries, tartes, crèmes, mousses  
(Gewurztraminer)

Ou pour votre Bon Plaisir

Les **SELECTIONS DE GRAINS NOBLES**

sont obtenues par tris successifs des grains atteints de pourriture noble. La concentration rend l'identité du cépage plus discrète, au bénéfice d'une complexité et d'une longueur en bouches exceptionnelles. On atteint là de véritables chefs d'œuvres.

Pour votre Bon Plaisir

<b>Apéritifs</b>	<b>Volume</b>	<b>PRIX :</b>
Ricard, Pastis, Pernod,	3 cl	<b>3,50 €</b>
Suze, Martini Rouge, Martini Blanc, Campari, Porto Rouge	3 cl	<b>3,50 €</b>
Kir "Vin Blanc"	12 cl	<b>3,50 €</b>
Kir Royal au "Crémant d'Alsace"	12 cl	<b>4,90 €</b>
Picon Bière, Cynar Bière, Amer Bière	25 cl	<b>3,80 €</b>
Américano	5 cl	<b>6,40 €</b>
Apéritif Sans Alcool "Bitter Vénézio"	5 cl	<b>2,80 €</b>

<b>Eaux de Vie Blanche</b>	<b>Volume</b>	<b>PRIX :</b>
gn Mirabelle, Quetsch, Poire Williams, Kirsch	3 cl	<b>5,80 €</b>
Marc de Gewurztraminer	3 cl	<b>5,80 €</b>
Myrtille, Alizé, Coing, Eglantine, Vieille Prune, Sureau	3 cl	<b>5,80 €</b>
Framboise	3 cl	<b>6,00 €</b>
Houx	3 cl	<b>6,50 €</b>

<b>Alcool Divers</b>	<b>Volume</b>	<b>PRIX :</b>
Whisky divers	3 cl	<b>6,00 €</b>
Wisky "Chivas Régal", ou Wisky pur Malte	3 cl	<b>8,00 €</b>
Gin, Vodka, Cognac*** ou vs,	3 cl	<b>6,00 €</b>
Grand-Marnier, Cointreau	3 cl	<b>6,00 €</b>
Cognac VSOP	3 cl	<b>8,00 €</b>
Marc de Bourgogne	3 cl	<b>6,00 €</b>
Calvados Hors d'Age	3 cl	<b>6,00 €</b>
Armagnac	3 cl	<b>6,00 €</b>
Fernet Branca	3 cl	<b>6,00 €</b>

<b>Bières</b>	<b>Volume</b>	<b>PRIX :</b>
Bière Pression Météor Pils	25 cl	<b>2,90 €</b>
Bière Bouteille Kronenbourg 1664	25 cl	<b>2,90 €</b>
Bière Sans Alcool	25 cl	<b>2,90 €</b>
Bière Pression SPECIAL Selon Saison(Printemps, Blanche, Noel)	25 cl	<b>3,00 €</b>

<b>Eaux</b>	<b>Volume</b>	<b>Prix</b>
Carola Rouge, Bleu, Verte	100 cl	<b>4,00 €</b>
Carola Rouge, Bleu, Verte	50 cl	<b>3,00 €</b>
Badoit	50 cl	<b>3,40 €</b>
Perrier	33 cl	<b>3,20 €</b>

<b>Boissons Non Alcoolisées</b>	<b>Volume</b>	<b>Prix</b>
Jus de Fruits "Orange, Pomme, Ananas, Pamplemousse, Abricot, Tomate"	20 cl	<b>3,00 €</b>
Coca Cola, Coca Cola Ligth	33 cl	<b>3,00 €</b>
Orangina	25 cl	<b>3,00 €</b>
Schweppes	25 cl	<b>3,00 €</b>
Limonade	25 cl	<b>2,50 €</b>
Diabolo "Citron, Menthe, Grenadine, Fraise, Framboise, Cassis"	25 cl	<b>2,80 €</b>
Sirop à l'Eau "Citron, Menthe, Grenadine, Fraise, Framboise, Cassis"	25 cl	<b>2,00 €</b>
Citron Pressé, Orange Pressé		<b>3,50 €</b>

<b>Boissons Chaudes</b>	<b>Prix</b>
Expresso	<b>1,90 €</b>
Expresso Crème	<b>2,30 €</b>
Café Moyen Nature ou au Lait	<b>2,30 €</b>
Café Moyen Crème	<b>2,50 €</b>
Infusion, Thé Noir	<b>2,30 €</b>
Thé vert, Thé vert à la Menthe	<b>2,50 €</b>
Infusion, Thé Noir au Lait, ou Citron, ou Crème	<b>2,50 €</b>
Chocolat Chaud	<b>3,00 €</b>
Cappuccino	<b>3,00 €</b>

# LES ORIGINAUX

	Fournisseur	Année	Volume	PRIX
<b>A. O. C. ALSACE</b>				
Edelzwicker	Lorentz		100 cl	<b>16,00 €</b>
			carafe 50 cl	<b>8,00 €</b>
			carafe 25 cl	<b>4,00 €</b>
			verre 12 cl	<b>2,20 €</b>
<b>Côte d'Eguisheim</b>	J.L. Freudenreich		100 cl	<b>16,80 €</b>
<b>Chasselas</b>	Joseph Cattin	2011	75 cl	<b>16,80 €</b>
<b>Kaefferkopf Cuvée Traditionnelle</b>	J.B. Adam	2005	75 cl	<b>29,80 €</b>
<b>Vin de Table</b>				
<b>Charisma</b>	Pierre Sparr	1998	75 cl	<b>25,20 €</b>

Le **CREMANT D'ALSACE** couronne les vins d'Alsace effervescents, vifs et délicats, élaborés selon la méthode traditionnelle (comme en Champagne), principalement à partir du Pinot Blanc, mais aussi du Pinot Gris, du Pinot Noir, du Riesling ou du Chardonnay. Ces vins sont aujourd'hui leaders des Crémants de France.

**Pour Accompagner les :**

Apéritifs

Ou pour votre Bon Plaisir

	Fournisseur	Année	Volume	PRIX
<b>A. O. C. CREMANT D'ALSACE</b>				
Crémant d'Alsace <b>Brut Blanc de Blanc</b>	Dopff au Moulin		75 cl	<b>23,80 €</b>
			carafe 50 cl	<b>16,00 €</b>
			carafe 25 cl	<b>8,00 €</b>
			verre 12 cl	<b>4,00 €</b>
Crémant d'Alsace <b>Cuvée Bartholdi</b>	Dopff au Moulin	2007	75 cl	<b>26,80 €</b>
Crémant d'Alsace <b>Brut Grande Cuvée</b>	Joseph Cattin	2007	75 cl	<b>26,50 €</b>
<b>BRUT CATTIN ROSE</b>	Joseph Cattin		75 cl	<b>24,50 €</b>
Crémant d'Alsace <b>Cuvée Julien MAGNUM</b>	Dopff au Moulin		150 cl	<b>48,80 €</b>

Le **SYLVANER** est remarquablement frais et léger, avec un fruité discret. Agréable et désaltérant, il sait aussi montrer une belle vivacité.

**Pour Accompagner les :**

Entrées Froides : Salade classiques, Charcuteries, Œufs, Crustacés, Coquillages, Fruits de Mer,  
Entrées Chaudes : Terrines de Poissons, Poissons Crus,  
: Quiches, Tourtes, Soufflés,  
Escargots

Ou pour votre Bon Plaisir



	Fournisseur	Année	Volume	PRIX
<b>A. O. C. ALSACE</b>				
Sylvaner Médaille d'Or Colmar 2011	Joseph Cattin	2010	75 cl	<b>15,80 €</b>
			carafe 50 cl	<b>10,80 €</b>
			carafe 25 cl	<b>5,40 €</b>
			verre 12 cl	<b>2,80 €</b>
Sylvaner <b>Vieilles Vignes</b>	Sipp Mack	2011	75 cl	<b>17,80 €</b>
Sylvaner <b>Réserve Clos des Capucins Domaine Weinbach</b>	C. Faller et Filles	2009	75 cl	<b>26,60 €</b>
Brun de Paille <b>"La Vengeance du Sylvaner"</b>	Philippe Brun	1999	50 cl	<b>34,50 €</b>



vin issu de raisins de l'agriculture biologique certifié par Ecocert.

Services 10% compris

# Le PINOT BLANC

ou Klevner, rond et délicat, allie fraîcheur et souplesse pour représenter un juste milieu dans la gamme des vins d'Alsace.



## Pour Accompagner les :

- Entrées Froides : Salade classiques, Charcuteries, Œufs, Crustacés, Coquillages, Fruits de Mer, Poissons crus,
- Entrées Chaudes : Terrines de poissons, Quiches, Tourtes, Soufflés,
- Volailles : Volailles Rôties
- Fromages : Fromages frais jeunes au goût peu prononcé, Fromage de Chèvres

	Fournisseur	Année	Volume	PRIX
<b>A. O. C. ALSACE</b>				
Pinot <b>Auxerrois Vieilles Vignes</b>	Philippe Brun	2011	100 cl	<b>16,00 €</b>
			carafe 50 cl	<b>8,00 €</b>
			carafe 25 cl	<b>4,00 €</b>
			verre 12 cl	<b>2,20 €</b>
Pinot Blanc médaille d'Or Colmar 2012	Joseph Cattin	2011	75 cl	<b>16,50 €</b>
Pinot Blanc <b>MAGNUM</b>	Joseph Cattin	2009	150 cl	<b>32,00 €</b>
<b>Pinot Blanc</b>	Lorentz	2011	75 cl	<b>18,50 €</b>
Pinot Blanc <b>Rosenberg</b>	Aiméstentz	2011	75 cl	<b>18,50 €</b>
"L' Auxerrois" Vieilles Vignes de Jean-Baptiste 	J.B. Adam	2010	75 cl	<b>21,80 €</b>
Pinot Blanc Vieilli en fût de chêne 	G. Humbrecht	2007	75 cl	<b>30,80 €</b>
Brun de Paille "Sublime Auxerrois"	Philippe Brun	2001	50 cl	<b>36,50 €</b>

# Le MUSCAT D'ALSACE

se distingue des Muscats doux du Midi par son caractère sec. Très aromatique, il exprime à merveille la saveur du fruits frais.



## Pour Accompagner les :

- L'apéritif
  - Entrées Chaudes: Asperges
- Et bien pour votre bon plaisir,**

	Fournisseur	Année	Volume	PRIX
<b>A. O. C. ALSACE</b>				
Muscat <b>Réserve Médaille d'Or Paris 2012</b>	Joseph Cattin	2011	75 cl	<b>20,80 €</b>
			carafe 50 cl	<b>15,20 €</b>
			carafe 25 cl	<b>7,60 €</b>
			verre 12 cl	<b>3,90 €</b>
<b>Muscat</b> 	Aiméstentz	2011	75 cl	<b>21,80 €</b>
<b>Muscanicule</b>	Philippe Brun	2003	50 cl	<b>24,50 €</b>
Muscat <b>Clos des Capucins Domaine Weinbach</b>	C. Faller et Filles	2007	75 cl	<b>46,80 €</b>
<b>Muscat Elixir des Etoiles</b>	Philippe Brun	2005	50 cl	<b>38,80 €</b>
Brun de Paille "Caprice de Muscat"	Philippe Brun	2003	50 cl	<b>45,00 €</b>
<b>A. O. C. ALSACE GRAND CRU</b>				
Muscat Grand Cru <b>Kirchberg</b>	R. Faller	2005	75 cl	<b>30,80 €</b>
<b>A. O. C. ALSACE VENDANGES TARDIVES</b>				
Muscat <b>Vendanges Tardives</b>	Aiméstentz	1997	75 cl	<b>49,20 €</b>
<b>A. O. C. ALSACE SELECTION DE GRAINS NOBLES</b>				
Muscat <b>Sélection de Grains Nobles</b>	Aiméstentz	1998	50 cl	<b>45,40 €</b>
Muscat <b>Sélection de Grains Nobles</b>	Aiméstentz	1998	75 cl	<b>62,70 €</b>



vin issu de raisins de l'agriculture biologique certifié par Ecocert.

Services 10% compris



# Le RIESLING

grande



sec, racé, délicatement fruité, offre un bouquet d'une

finesse avec des nuances parfois minérales ou florales. Reconnu comme l'un des meilleurs cépages blancs au monde, c'est un vin gastronomique par excellence.

## Pour Accompagner les :

- Entrées Froides : Crustacés, Coquillages, Fruits de Mer, Terrines de poissons, Poissons crus,  
 Poissons : Poissons grillés, Poissons cuisinés au beurre, à la crème  
 Volailles, Viandes blanches : Rôties ou en sauce  
 Fromages : Fromages frais jeunes au goût peu prononcé  
 Fromage de Chèvres

## Et bien sûr La fameuse Choucroute

	Fournisseur	Année	Volume	PRIX
<b>A. O. C. ALSACE</b>				
Riesling	Dopff au Moulin		75 cl	<b>19,80 €</b>
			carafe 50 cl	<b>14,00 €</b>
			carafe 25 cl	<b>7,00 €</b>
			verre 12 cl	<b>3,90 €</b>
Riesling	J.L. Freudenreich	2008	75 cl	<b>19,50 €</b>
Riesling <b>Cuvée Drei Exa</b>	P. Ginglinger	2011	75 cl	<b>22,00 €</b>
Riesling <b>Cuvée Drei Exa</b>	P. Ginglinger	2011	37,5 cl	<b>14,50 €</b>
Riesling	Laurent Barth	2007	75 cl	<b>21,50 €</b>
Riesling <b>Vieilles Vignes</b>	Joseph Cattin	2010	75 cl	<b>24,50 €</b>
Riesling Sigillé Confrérie Saint Etienne	Kuentz Bas	2004	75 cl	<b>26,50 €</b>
Riesling <b>Cuvée Particulière</b>	G. Lorentz	2009	75 cl	<b>26,40 €</b>
Riesling <b>Cuvée Particulière MAGNUM</b>	G. Lorentz	2007	150 cl	<b>53,80 €</b>
Riesling "Les Natures"	J.B. Adam	2008	75 cl	<b>23,50 €</b>
Riesling <b>Prestige</b>	G. Humbrecht	2006	75 cl	<b>25,80 €</b>
Riesling <b>Cuvée Théo Clos des Capucins Domaine Weinbach</b>	C. Faller et Filles	2008	75 cl	<b>36,80 €</b>
Riesling <b>Cuvée Théo Clos des Capucins Domaine Weinbach</b>	C. Faller et Filles	2009	37,5 cl	<b>23,10 €</b>
Riesling <b>Cuvée Sainte Catherine</b> Clos des Capucins Domaine Weinbach	C. Faller et Filles	2007	75 cl	<b>60,80 €</b>
Riesling Lieu-dit « <b>Altenbourg</b> » Cœur de Presse	Pierre Sparr	2011	75 cl	<b>35,80 €</b>
Riesling <b>Kaefferkopf MAGNUM</b>	J.B. Adam	2004	150 cl	<b>68,00 €</b>
<b>A. O. C. ALSACE GRAND CRU</b>				
Riesling Grand Cru <b>Rosacker</b>	Sipp Mack	2008	75 cl	<b>35,20 €</b>
Riesling Grand Cru <b>Rosacker MAGNUM</b>	Sipp Mack	2007	150 cl	<b>98,80 €</b>
Riesling Grand Cru <b>Geisberg</b>	R. Faller	2008	75 cl	<b>36,50 €</b>
Riesling Grand Cru <b>Hengst</b>	Paul Gaschy	2004	75 cl	<b>26,50 €</b>
Riesling Grand Cru <b>Hatschbourg</b>	Joseph Cattin	2009	75 cl	<b>25,50 €</b>
Riesling Grand Cru <b>Pfersigberg</b>	P. Ginglinger	2009	75 cl	<b>29,80 €</b>
Riesling Grand Cru <b>Pfersigberg « Trois Château »</b>	Kuentz Bas	2008	75 cl	<b>44,00 €</b>
Riesling Grand Cru <b>Sommerberg</b>	Aiméstentz	2008	75 cl	<b>32,50 €</b>
Riesling Grand Cru <b>Kaefferkopf Cuvée Jean-Baptiste</b>	J. B. Adam	2008	75 cl	<b>34,30 €</b>
Riesling Grand Cru <b>Kaefferkopf Vieilles Vignes</b>	J. B. Adam	2007	75 cl	<b>44,50 €</b>
Riesling Grand Cru <b>Schoenenbourg</b>	Sparr Tradition	2007	75 cl	<b>42,80 €</b>
Riesling Grand Cru <b>Schoenenbourg</b> Sigillé Confrérie Saint Etienne Réserve Rest. BARTHOLDI	Famille Sparr	2010	150 cl	<b>91,00 €</b>
Riesling Grand Cru <b>Schoenenbourg</b> Sigillé Confrérie Saint Etienne	Dopff au Moulin	2008	75 cl	<b>36,80 €</b>
Riesling Grand Cru <b>Schoenenbourg</b> Vieilles Vignes Decanter world wine awards	Dopff au Moulin	2004	75 cl	<b>54,80 €</b>
Riesling Grand Cru <b>Schoenenbourg MAGNUM</b>	Dopff au Moulin	2007	150 cl	<b>71,40 €</b>
Riesling Grand Cru <b>Mambourg</b>	Pierre Sparr	2000	75 cl	<b>38,60 €</b>
Riesling Grand Cru <b>Wineck-Schlossberg</b>	J.-B. Adam	2011	75 cl	<b>41,50 €</b>
Riesling Grand Cru <b>Kanzlerberg</b>	G. Lorentz	2004	75 cl	<b>41,50 €</b>
Riesling Grand Cru <b>Kanzlerberg MAGNUM</b>	G. Lorentz	2007	150 cl	<b>83,00 €</b>
Riesling Grand Cru <b>Altenberg de Bergheim</b>	G. Lorentz	2004	75 cl	<b>42,50 €</b>
Riesling Grand Cru <b>Altenberg de Bergheim Vieilles Vignes</b>	G. Lorentz	2005	75 cl	<b>45,50 €</b>
Riesling Grand Cru <b>Altenberg de Bergheim MAGNUM</b>	G. Lorentz	2007	150 cl	<b>91,50 €</b>
Riesling Grand Cru <b>Altenberg de Bergheim DOUBLE MAGNUM</b>	G. Lorentz	2007	300 cl	<b>280,00 €</b>
Riesling <b>Vieilles Vignes Grand Cru Altenberg de Bergheim MAGNUM</b>	G. Lorentz	2000	150 cl	<b>128,80 €</b>
Riesling Grand Cru <b>Schlossberg</b> Clos des Capucins Domaine Weinbach	C. Faller et Filles	2009	75 cl	<b>53,80 €</b>
Riesling Grand Cru <b>Schlossberg</b> Clos des Capucins Domaine Weinbach	C. Faller et Filles	2008	37,5 cl	<b>28,40 €</b>
Riesling Grand Cru <b>Schlossberg</b> Clos des Capucins Domaine Weinbach <b>MAGNUM</b>	C. Faller et Filles	2007	150 cl	<b>104,40 €</b>
Riesling Grand Cru <b>Schlossberg Cuvée Catherine</b> Clos des Capucins Domaine Weinbach	C. Faller et Filles	2008	75 cl	<b>68,80 €</b>
<b>A. O. C. ALSACE VENDANGES TARDIVES</b>				
Riesling Vendanges Tardives	Bourse aux Vins	1990	50 cl	<b>33,50 €</b>
<b>A. O. C. ALSACE SELECTION DE GRAINS NOBLES</b>				
Riesling Selection de Grains Nobles	Sipp Mack	2002	50 cl	<b>52,90 €</b>



vin issu de raisins de l'agriculture biologique certifié par Ecocert.

Services 10% compris

# Le PINOT GRIS



développe une opulence et une saveur caractéristiques. Charpenté, rond en bouche, il présente des arômes complexes de sous-bois parfois légèrement fumés.

## Pour Accompagner les :

Entrées Froides :	Foie Gras,
Poissons :	Poissons cuisinés, au beurre, à la crème Cuisinés avec des ingrédients plu corsés ou plus épicés
Volailles, Viandes blanches :	Volaille en sauce, porc ou veau, canard
Gibiers :	(selon préparation)

	Fournisseur	Année	Volume	PRIX
<b>A. O. C. ALSACE</b>				
Pinot Gris <b>Réserve Médaille d'Or</b> , Colmar 2012	Joseph Cattin	2011	75 cl	<b>20,80 €</b>
			carafe 50 cl	<b>15,20 €</b>
			carafe 25 cl	<b>7,60 €</b>
			verre 12 cl	<b>3,90 €</b>
Pinot Gris <b>Réserve Médaille d'Or</b> , Paris, 2010	Joseph Cattin	2009	37,5 cl	<b>11,80 €</b>
Pinot Gris <b>Cuvée Julien-Arthur</b>	J.L. Freudenreich	2008	75 cl	<b>30,80 €</b>
Pinot Gris <b>Cuvée Selection</b>	Phillipe Brun	2011	75 cl	<b>22,20 €</b>
Pinot Gris « <b>Cuvée Bénédicte</b> »	R. Faller	2009	75 cl	<b>23,50 €</b>
Pinot Gris <b>Rosenberg</b> 	Aiméstentz	2010	75 cl	<b>23,50 €</b>
Pinot Gris 	G. Humbrecht	2006	75 cl	<b>24,50 €</b>
Pinot Gris <b>Sigillé</b> Comfrérie S.t Etienne	Dopff au Moulin	2008	75 cl	<b>30,80 €</b>
Pinot Gris <b>Clos des Capucins Domaine Weinbach</b>	C. Faller et Filles	2009	75 cl	<b>36,20 €</b>
Pinot Gris <b>Clos des Capucins Domaine Weinbach</b>	C. Faller et Filles	2009	37,5 cl	<b>22,80 €</b>
<b>A. O. C. ALSACE GRAND CRU</b>				
Pinot Gris Grand Cru <b>Hatshbourg</b>	Joseph Cattin	2009	75 cl	<b>23,80 €</b>
Pinot Gris Grand Cru <b>Eichberg</b>	P. Ginglinger	2009	75 cl	<b>29,80 €</b>
Pinot Gris Grand Cru <b>Eichberg</b>	P. Ginglinger	2009	37,5 cl	<b>17,50 €</b>
Pinot Gris Grand Cru <b>Hengst Cuvée du Vicus Romain</b> 	Aiméstentz	2010	75 cl	<b>38,50 €</b>
Pinot Gris Grand Cru <b>Osterberg</b>	Sipp Mack	2007	75 cl	<b>35,80 €</b>
Pinot Gris Grand Cru <b>Brand</b>	Sparr Tradition	2007	75 cl	<b>48,40 €</b>
Pinot Gris Grand Cru <b>Mambourg</b>	Pierre Sparr	2003	75 cl	<b>35,90 €</b>
Pinot Gris <b>Grand Cru Altenberg</b>	Lorentz	2004	75 cl	<b>37,40 €</b>
Pinot Gris <b>Grand Cru Kanzlerberg</b> élevée en fût de chêne	Lorentz	2007	75 cl	<b>49,80 €</b>
<b>A. O. C. ALSACE VENDANGES TARDIVES</b>				
Pinot Gris <b>Cuvée Amélie</b> Vendanges Tardives	Sipp Mack	2007	75 cl	<b>55,80 €</b>
			carafe 50 cl	<b>37,20 €</b>
			carafe 25 cl	<b>18,60 €</b>
			verre 12 cl	<b>8,60 €</b>
Pinot Gris Vendanges Tardives 	G. Humbrecht	2007	75 cl	<b>56,50 €</b>
Pinot Gris <b>Cuvée Amélie</b> Vendanges Tardives	Sipp Mack	2000	75 cl	<b>59,80 €</b>
Pinot Gris <b>Cuvée Amélie</b> Vendanges Tardives	Sipp Mack	2007	50 cl	<b>39,80 €</b>
<b>A. O. C. ALSACE SELECTION DE GRAINS NOBLES</b>				
Pinot Gris Selection de Grains Nobles	Sipp Mack	2005	50 cl	<b>62,90 €</b>



vin issu de raisins de l'agriculture biologique certifié par Ecocert.

Services 10% compris

# Le GEWURZTRAMINER

plus


, corsé et bien charpenté, est probablement le



Célèbre des vins d'Alsace. Son bouquet intense développe de riches arômes de fruits, de fleurs ou épices (gewurzt = épice). Puissant et séducteur, c'est souvent un vin de garde.

## Pour Accompagner les :

Apéritifs	
Entrées Froides :	Salades épicées, Foie Gras
Poissons :	Cuisinés avec des ingrédients plus corsés ou plus épicés
Volailles et Viandes blanches :	Recettes exotiques ( saveurs corsées, sucré/salé...)
Fromages :	A pâte molle et croûte lavée (Munster, Pont l'Evêque, Maroilles,...) Roquefort et Bleu
Desserts :	Pâtisseries, Tartes, Crèmes, Mousses, ...

	Fournisseur	Année	Volume	PRIX
<b>A. O. C. ALSACE</b>				
Gewurztraminer <b>Cuvée Barbara</b>	J.L. Freudenreich	2009	75 cl	<b>29,20 €</b>
			carafe 50 cl	<b>19,60 €</b>
			carafe 25 cl	<b>9,80 €</b>
			verre 12 cl	<b>4,90 €</b>
Gewurztraminer <b>Cuvée Particulière</b>	Lorentz	2008	75 cl	<b>29,80 €</b>
Gewurztraminer <b>Cuvée Particulière</b>	Lorentz	2008	37,5 cl	<b>17,20 €</b>
Gewurztraminer <b>Cuvée Théo</b> Clos des Capucins Domaine Weinbach	C. Faller et Filles	2008	75 cl	<b>45,90 €</b>
<b>A. O. C. ALSACE GRAND CRU</b>				
Gewurztraminer Grand Cru <b>Pfersigberg</b>	P. Ginglinger	2011	75 cl	<b>30,90 €</b>
Gewurztraminer Grand Cru <b>Kirschberg</b>	R. Faller	2005	75 cl	<b>39,40 €</b>
Gewurztraminer Grand Cru <b>Zinnkoepflé</b> <small>Sigillé Confrérie Saint Etienne</small>	Dopff au Moulin	2006	75 cl	<b>35,90 €</b>
Gewurztraminer Grand Cru <b>Steingrübler</b>	Aiméstentz	2010	75 cl	<b>34,90 €</b>
Gewurztraminer Grand Cru <b>Steinert</b> 	G. Humbrecht	2006	75 cl	<b>36,70 €</b>
Gewurztraminer Grand Cru <b>Sporen</b>	Pierre Sparr	2004	75 cl	<b>39,70 €</b>
Gewurztraminer Grand Cru <b>Marckrain</b> 	Laurent Barth	2008	75 cl	<b>48,80 €</b>
<b>A. O. C. ALSACE VENDANGES TARDIVES</b>				
Gewurztraminer Vendanges Tardives	Joseph Cattin	2007	75 cl	<b>46,80 €</b>
Gewurztraminer Vendanges Tardives	Dopff au Moulin	2002	75 cl	<b>49,80 €</b>
<b>A. O. C. ALSACE SELECTION DE GRAINS NOBLES</b>				
Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles	Phillipe Brun	2002	50 cl	<b>57,50 €</b>
Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles 	G. Humbrecht	2005	50 cl	<b>78,80 €</b>



vin issu de raisins de l'agriculture biologique certifié par Ecocert.

Services 10% compris

# Le PINOT NOIR



est le seul cépage en Alsace à produire un vin rouge ou rosé dont le goût fruité typique évoque la cerise. Vinifié en rouge, il peut être élevé en barriques de chêne, ce qui ajoute à ses arômes une structure plus charpentée et plus complexe.

## Pour Accompagner les :

- Volailles : Volaille rôties
- Viandes rouges : (vinifié en rouge notamment)
- Gibiers : (selon préparation)
- fromages :

	Fournisseur	Année	Volume	PRIX
<b>A. O. C. ALSACE</b>				
Pinot Noir <b>Rouge</b>	Sparr Tradition	2011	75 cl	<b>23,50 €</b>
			carafe 50 cl	<b>16,00 €</b>
			carafe 25 cl	<b>8,00 €</b>
			verre 12 cl	<b>4,20 €</b>
Pinot Noir <b>Rouge d'Alsace</b>	Sipp Mack	2009	75 cl	<b>20,80 €</b>
Pinot Noir <b>Rouge d'Alsace</b>	Sipp Mack	2009	37,5 cl	<b>13,50 €</b>
<b>Grès Rose</b> Pinot Noir	Dopff au Moulin	2011	75 cl	<b>21,80 €</b>
<b>Le Rosé</b> Pinot Noir	G. Lorentz	2011	75 cl	<b>20,80 €</b>
Rouge <b>Pinot Noir</b> Vieilli en Pièces	Joseph Cattin	2011	75 cl	<b>22,50 €</b>
Pinot Noir " <b>Les Natures</b> " 	J.B. Adam	2008	75 cl	<b>30,40 €</b>
Pinot Noir <b>de Riquewihr</b> Médaille d'Or Colmar 2010	Dopff au Moulin	2009	75 cl	<b>27,80 €</b>
Pinot Noir <b>Réserve Clos des Capucins Domaine Weinbach</b>	C. Faller et Filles	2009	75 cl	<b>36,50 €</b>
Pinot Noir Réserve <b>Clos des Capucins Domaine Weinbach</b>	C. Faller et Filles	2010	37,5 cl	<b>22,10 €</b>
<b>Rouge</b> Pinot Noir « <b>Steinbach</b> »	Joseph Cattin	2009	75 cl	<b>38,80 €</b>
Pinot Noir <b>Vieilli en fût de Chêne</b> 	G. Humbrecht	2009	75 cl	<b>34,00 €</b>
Pinot Noir " <b>Les Rocailles</b> " Elevé en Fûts de chêne	Paul Ginglinger	2009	75 cl	<b>32,50 €</b>
<b>Rouge d'Alsace</b> Clos du Vicus Romain	Aiméstentz	2009	75 cl	<b>39,80 €</b>
Pinot Noir <b>Elevé en Fût de Chêne</b> 	J.B. Adam	2007	75 cl	<b>46,60 €</b>
<b>La Limite</b> Pinot Noir	G. Lorentz	2009	75 cl	<b>44,80 €</b>
Pinot Noir « <b>Cœur de Barriques</b> » Lieu-dit Leimengrug Collection Privée	Famille Sparr	2009	75 cl	<b>42,80 €</b>
Pinot Noir « <b>Cœur de Barriques</b> » Lieu-dit Leimengrug Collection Privée	Famille Sparr	2009	150 cl	<b>89,90 €</b>
Pinot Noir <b>élevé en Barrique</b>	Sipp Mack	2009	75 cl	<b>36,60 €</b>
Pinot Noir <b>élevé en Barrique</b> <b>MAGNUM</b>	Sipp Mack	2003	150 cl	<b>91,80 €</b>
Pinot Noir " <b>W</b> " Clos des Capucins Domaine Weinbach	C. Faller et Filles	2004	75 cl	<b>49,50 €</b>



vin issu de raisins de l'agriculture biologique certifié par Ecocert.

Services 10% compris



# BOURGOGNE

	Fournisseur	Année	Volume	PRIX
<b>A. O. C. Bourgogne Rouge</b>				
<b>MACON</b>	Joseph Faiveley	2007	75 cl	<b>22,50 €</b>
<b>Mercurey « La Framboisière »</b>	Joseph Faiveley	2009	75 cl	<b>36,50 €</b>
<b>Mercurey « La Framboisière »</b>	Joseph Faiveley	2009	37,5 cl	<b>19,80 €</b>
<b>Santenay</b>	Philippe Colim	2009	75 cl	<b>38,80 €</b>
<b>Gevrey-Chambertin</b>	Domaine Boillot	2009	75 cl	<b>72,40 €</b>
<b>Nuits Saint Georges</b>	Joseph Faiveley	2004	75 cl	<b>53,90 €</b>
<b>Nuits Saint Georges</b>	Joseph Faiveley	2009	75 cl	<b>64,90 €</b>
<b>Vosne-Romanée</b>	Domaine Duband	2008	75 cl	<b>76,40 €</b>
<b>Vosne-Romanée</b>	Domaine Duband	2010	75 cl	<b>87,20 €</b>
<b>Chambolle Musigny</b>	Domaine Duband	2008	75 cl	<b>76,40 €</b>
<b>Volnay</b>	Domaine Boillot	2007	75 cl	<b>61,90 €</b>
<b>Pommard</b>	Domaine Bouzereau	2007	75 cl	<b>68,40 €</b>
<b>Aloxe-Corton</b>	Domaine Ravaut	2002	75 cl	<b>63,00 €</b>
<b>Aloxe-Corton</b>	Domaine Ravaut	2010	75 cl	<b>59,80 €</b>
<b>Chassagne-Montrachet 1er cru Bougriotte</b>	LAMY-PILLOT	2010	75 cl	<b>48,80 €</b>
<b>A. O. C. Bourgogne Blanc</b>				
<b>Bourgogne Alligoté</b>	Joseph Faiveley	2005	75 cl	<b>21,50 €</b>
<b>Bourgogne Alligoté</b>	Joseph Faiveley	2011	37,5 cl	<b>13,50 €</b>
<b>Chardonnay</b>	Régnard	2007	75 cl	<b>22,80 €</b>
<b>Chablis Grand Régnard</b>	Régnard	2009	75 cl	<b>41,70 €</b>

# CHAMPAGNE

	Fournisseur	Année	Volume	PRIX
<b>A. O. C. Champagne</b>				
<b>CRISTAL Brut de Louis Roederer</b>	Roederer	2002	75 cl	<b>226,20 €</b>
<b>Brut Premier L.Roederer</b>	Roederer		75 cl	<b>64,00 €</b>
			La Coupe 10 cl	<b>8,50 €</b>
<b>Brut Premier L.Roederer</b>	Roederer		37,5 cl	<b>33,60 €</b>
<b>Brut Premier L.Roederer MAGNUM</b>	Roederer		150 cl	<b>132,00 €</b>
<b>BRUT ROSE L.Roederer</b>	Roederer	2004	75 cl	<b>89,00 €</b>
<b>Taittinger Brut</b>	Taittinger		75 cl	<b>66,50 €</b>
<b>Ruinart Brut Cuvée "R"</b>	Ruinart		75 cl	<b>71,50 €</b>

Services 10% compris

# BORDEAUX

	Année	Volume	PRIX
<b>A. O. C. PREMIERES CÔTES de BORDEAUX</b>			
Château Duplessy	2005	75 cl	<b>31,80 €</b>
Château Duplessy	2006	75 cl	<b>30,80 €</b>
<b>A. O. C. BORDEAUX</b>			
Baron de Luze	2009	75 cl	<b>21,80 €</b>
		carafe 50 cl	<b>16,00 €</b>
		carafe 25 cl	<b>8,00 €</b>
		verre 12 cl	<b>4,20 €</b>
Baron de Luze	2009	37,5 cl	<b>12,80 €</b>
Château La Croix Saint-Roc Lussac Saint Emilion	2010	75 cl	<b>19,80 €</b>
Fontpierre des Ormes Lalande de Pomerol J. P. Moueix	2008	75 cl	<b>22,50 €</b>
Grand Barrail Larose Saint Emilion	2009	75 cl	<b>19,80 €</b>
Grand Barrail Larose Saint Emilion	2009	37,5 cl	<b>10,40 €</b>
Château Pichon Belvue Graves de Vayres	2009	75 cl	<b>26,50 €</b>
Château Pichon Belvue Graves de Vayres	2006	37,5 cl	<b>14,80 €</b>
Mouton Cadet	2009	75 cl	<b>26,80 €</b>
Mouton Cadet	2009	37,5 cl	<b>15,20 €</b>
<b>Paullac</b>			
Réserve de la Comtesse de la Lalande Château Pichon Longueville	2008	75 cl	<b>85,20 €</b>
<b>Saint Estèphe</b>			
Château de Pez	2006	75 cl	<b>67,20 €</b>
Château de Pez	2007	37,5 cl	<b>35,20 €</b>
<b>Margaux</b>			
Charmes de Kirwan Schrödre Schÿler	2009	75 cl	<b>54,80 €</b>
<b>A. O. C. BORDEAUX CRU BOURGEOIS</b>			
Château de Malleret Haut-Médoc	2003	75 cl	<b>31,90 €</b>
Château de Malleret Haut-Médoc	2003	37,5 cl	<b>16,60 €</b>
Château La Cardonne Médoc	2005	75 cl	<b>31,40 €</b>
Château La Cardonne Médoc	2005	37,5 cl	<b>18,50 €</b>
Château Laffitte Carcasset Saint-Estephe	2009	75 cl	<b>48,40 €</b>
<b>A. O. C. BORDEAUX GRAND CRU</b>			
<b>Saint Estèphe</b>			
Château Calon Ségur	1981	75 cl	<b>108,50 €</b>
Château Calon Ségur	1989	75 cl	<b>132,00 €</b>
Château Calon Ségur	1990	75 cl	<b>136,00 €</b>
<b>Haut-Médoc</b>			
Château de Camensac	2008	75 cl	<b>59,50 €</b>
<b>Paullac</b>			
Château Batailley	2004	75 cl	<b>78,50 €</b>
Château Batailley	2004	37,5 cl	<b>42,00 €</b>
<b>Saint Emilion</b>			
Château La Tour du Pin Figeac « MOUEIX »	2005	75 cl	<b>58,80 €</b>
<b>Saint Julien</b>			
Château Ducru-Beaucaillou	2001	75 cl	<b>127,80 €</b>
<b>Margaux</b>			
Château Cantenac Brown	1993	75 cl	<b>96,80 €</b>
Château Giscours	2002	75 cl	<b>92,00 €</b>
<b>A. O. C. BORDEAUX BLANC GRAND CRU</b>			
<b>Sauterne</b>			
Château Caillou	1986	75 cl	<b>190,00 €</b>

	Année	Volume	PRIX
<b>A. O. C. CÔTE du RHONE Rouge</b>			
<b>Côte du Rhône "Mont Redon"</b>	2011	75 cl	<b>21,80 €</b>
		carafe 50 cl	<b>16,00 €</b>
		carafe 25 cl	<b>8,00 €</b>
		verre 12 cl	<b>4,20 €</b>
Côte du Rhône "Mont Redon"	2007	37,5 cl	<b>11,50 €</b>
<b>Lirac Rouge "Mont Redon"</b>	2010	75 cl	<b>25,80 €</b>
Lirac Rouge "Mont Redon"	2009	37,5 cl	<b>15,50 €</b>
<b>Saint-Joseph Brunel de la Gardine</b>	2007	75 cl	<b>34,50 €</b>
<b>Crozes-Hermitage Le Millpertuis "Guyot"</b>	2009	75 cl	<b>34,50 €</b>
<b>Château Neuf du Pape "Mont Redon" Rouge</b>	2006	75 cl	<b>52,80 €</b>
Château Neuf du Pape "Mont Redon" Rouge	2009	37,5 cl	<b>30,90 €</b>
<b>Château Neuf du Pape "Mont Redon" Rouge <i>MAGNUM</i></b>	2004	150 cl	<b>101,60 €</b>
<b>Château Neuf du Pape "Mont Redon" Rouge <i>DOUBLE MAGNUM</i></b>	2004	3,00 L	<b>196,40 €</b>
<b>Château Neuf du Pape "Mont Redon" Rouge <i>MUTHUSALEM</i></b>	2004	6,00 L	<b>395,80 €</b>
<b>A. O. C. CÔTE du RHONE Blanc</b>			
<b>Côte du Rhône "Mont Redon" Blanc</b>	2011	75 cl	<b>21,80 €</b>
		carafe 50 cl	<b>16,00 €</b>
		carafe 25 cl	<b>8,00 €</b>
		verre 12 cl	<b>4,20 €</b>
<b>Le Viognier Côte du Rhône "Mont Redon" Blanc</b>	2010	75 cl	<b>29,50 €</b>
<b>Château Neuf du Pape "Mont Redon" Blanc</b>	2008	75 cl	<b>46,40 €</b>
Château Neuf du Pape "Mont Redon" Blanc	2009	37,5 cl	<b>25,50 €</b>
<b>A. O. C. CÔTE du RHONE Rosé</b>			
<b>Lirac Rosé "Mont Redon"</b>	2011	75 cl	<b>25,80 €</b>
Lirac Rosé "Mont Redon"	2011	37,5 cl	<b>14,20 €</b>
<b>A. O. C. CÔTE DE PROVENCE ROSE</b>			
<b>Château Riotor</b>	2011	75 cl	<b>25,80 €</b>
<b>Domaine OTT Bandol Cœur de Grains</b>	2011	75 cl	<b>46,80 €</b>
Domaine OTT Bandol Cœur de Grains	2010	37,5 cl	<b>26,80 €</b>
<b>A. O. C. VIN DE LOIRE BLANC</b>			
<b>Sancerre "Château de Sancerre" Marnier- Lapostolle</b>	2008	75 cl	<b>31,50 €</b>
Sancerre "Château de Sancerre" Marnier- Lapostolle	2008	37,50 cl	<b>16,80 €</b>
<b>Pouilly-Fumé La Doucette</b>	2006	75 cl	<b>40,80 €</b>
<b>"Baron de L " Pouilly-Fumé La Doucette</b>	2002	75 cl	<b>78,50 €</b>
<b>A. O. C. VIN DE LOIRE ROUGE</b>			
<b>Chinon Réserve Privée Marc Brédif</b>	2009	75 cl	<b>24,50 €</b>
<b>A. O. C. CAHORS</b>			
<b>Château Pinerai "L'authentique"</b>	2005	75 cl	<b>35,90 €</b>

# VIN DU MONDE

	Année	Volume	PRIX
<b>Allemagne</b>			
Blanc <b>Nacker Müller-Thurgau Trocken Baden Abfuller Claus</b>	2003	75 cl	<b>24,50 €</b>
<b>ITALIE</b>			
Sicile Blanc <b>Bianca Di Valguarnera Maison Duca Di Salaparuta</b>	2000	75 cl	<b>48,00 €</b>
Rouge <b>Corvo Rosso Maison Corvo</b>	2006	75 cl	<b>21,00 €</b>
<b>HONGRIE</b>			
Blanc <b>Tokaji Furmint Nyulászó</b>	2004	75 cl	<b>19,50 €</b>
<b>Egri Leányka et Fengo</b>	2002	75 cl	<b>27,50 €</b>
<b>Tokaji Aszu Monyok 5 Puttonyos</b>	1995	50 cl	<b>75,00 €</b>
<b>Tokaji Aszu Château Dereszla 6 Puttonyos</b>	2000	50 cl	<b>150,00 €</b>
<b>PORTUGAL</b>			
Rouge <b>DOURO Duas Quintas Adriano Ramos Pinto</b>	2006	75 cl	<b>24,50 €</b>
<b>CHILI</b>			
Rouge <b>Cuvée Alexandre Merlot Casa Lapostolle</b>	2006	75 cl	<b>37,80 €</b>

Services 10% compris