L'Alsace

Riesling

Les Cuvées

2019	Bott Frères, Grand Trio, Ribeauvillé	**92,00 €**
2024	Bott Geyl, Les Elements, Beblenheim	**48,00 €**
2023	Schoenheitz, Audace, Wihr-au-Val	**58,00 €**
2019	Joseph Cattin, Pur de Roche, Vœgtlinshoffen	**55,00 €**
2024	Muré, Côte de Rouffach, Rouffach	**55,00 €**

Les lieux-dits

2022	Jean Sipp, Haguenau, Ribeauvillé	**50,00 €**
2023	Jean Huttard, Lerchenberg, Zellenberg	**60,00 €**
2021	J.B. Adam, Letzenberg, Ammerschwihr	**50,00 €**
2023	Zind-Humbrecht, Heimburg, Turckheim	**108,00 €**
2022	Schoenheitz, Herrenreben, Wihr-au-Val	**45,00 €**

Les Grands Crus

2023	Maison Charles Frey,Frankstein, Dambach-La-Ville	**62,00 €**
2022	Bott Frère, Osterberg, Ribeauvillé	**81,00 €**
2021	Bott Frère, Geisberg, Ribeauvillé	**85,00 €**
2020	Jean Sipp, Kirchberg, Ribeauvillé	**72,00 €**
2021	Bott Geyl, Schoenenbourg, Beblenheim	**100,00 €**
2022	Kuentz-Bas, Geisberg, Ammerschwihr	**72,00 €**
2024	Amelie et Chales Sparr, Brand, Wettolsheim	**105,00 €**
2022	Joseph Cattin, Eichberg, La Cime, Vœgtlinshoffen	**100,00 €**

Muscat

2023	Jean Becker, Zellenberg	**35,00 €**
2016	Domaine Christian Binner, Hinterburg, Ammerschwihr	**64,00 €**
2018	Kuentz-Bas, Pfersigberg, Ammerschwihr	**53,00 €**
2025	Domaine Armand Hurst, Vieilles Vignes, Turckheim	**40,00 €**
2022	Domaine Armand Hurst, GC Brand, Turckheim	**76,00 €**

Sylvaner

2022	Zeyssolff, Métisse, Gertwiller	**50,00 €**
2023	Jean Huttard, Cellamberg, Zellenberg	**50,00 €**
2022	Jean Becker, Zellenberg	**35,00 €**
2020	Kuentz-Bas, Cuvée E, Ammerschwihr	**59,00 €**

Pinot Blanc

2024	Maison Charles Frey, Eclectic, Dambach-La-Ville	**33,00 €**
2024	Jean Sipp, Les Trois Terroirs, Ribeauvillé	**30,00 €**
2025	Schoenheitz, Val Saint Grégoire, Wihr-au-Val	**36,00 €**
2023	Amelie et Charles Sparr, Pensée, Wetolsheim	**42,00 €**

Les vins sont conditionnés
en bouteilles de 75cl
Sauf mention spéciale

Tarif en Euros €
Service compris 12%
-Sommelier Unai Mata Falco-

Nos vins disposent
tous d'une AOC
Sauf mention particulière

Pinot Gris

Les Cuvées

2024	Jean Sipp, Optimus, Ribeauvillé	**70,00 €**
2021	Bott Geyl, Les Elements, Beblenheim	**49,00 €**
2023	Etienne Simonis, Clos de Chats, Ammerschwihr	**55,00 €**
2022	VDF, Domaine Armand Hurst, HONO, Turckheim	**65,00 €**

Les Lieux-Dits

2022	Neumeyer, Hahnenberg, Moslheim	**60,00 €**
2023	Jean-Marie Haag, Breitenberg, Soultzmatt	**50,00 €**
2021	Rolly Gassmann, Rotleibel de Rorschwihr, Rorschwihr	**50,00 €**
2011	Rolly Gassmann, Rotleibel de Rorschwihr, Rorschwihr	**65,00 €**
2022	J.B Adam, Letzenberg, Ammerschwihr	**45,00 €**
2019	Domaine de l'Envol, Steinweg, Ingersheim	**40,00 €**
2022	Schoenheitz, Herrenreben, Whir au Val	**50,00 €**
2022	Paul Buecher, Clos Gottestal, Wettolsheim	**45,00 €**
2024	Antoine Stoffel, Hohrain, Eguisheim	**46,00 €**

Les Grands Crus

2018	Paul Buecher, Brandg, Wettolsheim	**60,00 €**
2023	Domaine Muré, Vorbourg, Clos Saint-Landelin, Rouffach	**85,00 €**

Les Assemblages

2020	Neumeyer, Cuvée L Blanc, Molsheim	**40,00 €**
N/M	Domaine Christian Binner, Si Rose, Ammerschwihr	**56,00 €**
2025	Domaine Maurice Schoech, Granit, Ammerschwihr	**34,00 €**
2025	Amelie et Charles Sparr, Cericiers en Fleur, Wettolsheim	**38,00 €**
2023	Vignoble des 3 Terres, Fusion Pelliculaire, Eguisheim	**55,00 €**
2023	Sohler Philippe, Gaïa, Nothalten	**40,00 €**
2020	Sohler Philippe, Maceration LM, Nothalten	**40,00 €**

Gewurztraminer

Les Cuvées

2024	Bott Frères, Tradition, Ribeauvillé	**45,00 €**
2024	Paul Buecher, Le Talus, Wettolsheim	**57,00 €**
2024	Amelie et Charles Sparr, Intuition, Wettolsheim	**45,00 €**

Les lieux-dits

2023	Antoine Stoffel, lieu-dit Schneckenrod, Eguisheim	**46,00 €**

Les Grands Crus

2016	Bott Geyl, Sonnenglanz, Beblenheim	**88,00 €**
2023	Etienne Simonis, Kaefferkopf, Ammerschwihr	**60,00 €**

Les Vendanges Tardives

2008	Rolly Gassmann, Rotleibel, **Pinot Gris**, Rorschwihr	**90,00 €**
2011	Domaine Christian Binner, **Muscat**, Ammerschwihr	**69,00 €**
2018	Schoenheitz, Herrenreben, **Riesling**, Wihr-au-Val	**70,00 €**
2018	Paul Buecher, Hengst, **Gewurztraminer**, Wettolsheim	**72,00 €**
2022	Antoine Stoffel, SGN, **Gewurztraminer**, Eguisheim	**99,00 €**

Les vins sont conditionnés
en bouteilles de 75cl
Sauf mention spéciale

Tarif en Euros €
Service compris 12%
-Sommelier Unai Mata Falco-

Nos vins disposent
tous d'une AOC
Sauf mention particulière

Pinot Noir

Les Cuvées

2022	Moritz Prado, Terroir de Roche, Albe	**50,00 €**
2025	Maison Charles Frey, Harmonie, Dambach-La-Ville	**50,00 €**
2023	Maison Charles Frey,Cuvée F, Dambach-La-Ville	**75,00 €**
2022	Jean Sipp, Osmose, Ribeauvillé	**100,00 €**
2023	Jean Huttard, Etreinte Sauvage, Zellenberg	**70,00 €**
2021	Bott Geyl, Galets Oligocenes, Beblenheim	**95,00 €**
2022	Kuehn, Saint Hubert, Ammerschwihr	**55,00 €**
2024	Domaine Armand Hurst, Rouge Vieilles Vignes, Turckheim	**54,00 €**
2023	Schoenheitz, Alterre, Whir au Val	**55,00 €**
2025	Amelie et Charles Sparr, Pflixbourg- Carpe Diem, Wettolsheim	**89,00 €**
2024	Antoine Stoffel, Leonard, Eguisheim	**100,00 €**
2024	Muré, Côte de Rouffach, Rouffach	**65,00 €**
2023	Joseph Cattin, Sélection Parcellaire, Steinbach	**65,00 €**

Les Lieux-Dits

2023	J.B Adam, Sonnenberg, Ammerschwihr	**63,00 €**
2023	Schoenheitz, Herrenreben, Whir au Val	**75,00 €**
2023	Paul Buecher, Rosenberg, Wettolsheim	**55,00 €**
2022	Muré, Clos Saint Landelin, Rouffach	**98,00 €**

Les Grands Crus

2023	Vignoble des 3 Terres, Hengst, Calcaire, Eguisheim	**195,00 €**

CREMANTS

N/M	Etienne Simonis, Brut Nature, Ammershwihr	**40,00 €**
N/M	J.B. Adam, Génération 16 B/N, Brut Nature, Ammershwihr	**60,00 €**
2024	VDF, Domaine Armand Hurst, Pet Nat Dragon Bull, Turckheim	**42,00 €**
2023	J.C. Buecher, Reflets, Brut Nature, Wettolsheim	**45,00 €**

La France

Les Vins Rosés

N/M	Crémant d'Alsace, Jean Huttard, Brut Nature, Zellenberg	**50,00 €**
2023	Crémant d'Alsace, J.C. Buecher, Brut Nature, Wettolsheim	**48,00 €**
N/M	Champagne, Gosset Brut, Grand Rosé, Brut	**150,00 €**
N/M	Champagne, Laurent Perrier, Cuvée Rosé, Brut	**120,00 €**
2025	Côtes de Provence, Cru Classé, Château de Mauvanne	**58,00 €**

Les vins sont conditionnés
en bouteilles de 75cl
Sauf mention spéciale

Tarif en Euros €
Service compris 12%
-Sommelier Unai Mata Falco-

Nos vins disposent
tous d'une AOC
Sauf mention particulière

CHAMPAGNE

Les Blancs

N/M	Delamotte, Brut	**85,00 €**
N/M	Vranken, Diamant, Brut	**105,00 €**
N/M	R de Ruinart, Brut	**125,00 €**
N/M	Henri Giraud, Blanc de Craie, Brut	**180,00 €**
2015	Gosset Grand Millésime, Brut	**250,00 €**
2015	Roederer, Cristal, Brut	**400,00 €**

BOURGOGNE

Les Blancs

Le Chablisien

2024	Chablis, Jean-Paul & Benoît Droin	**79,00 €**
2022	Chablis, Vieilles Vignes, Gilbert Picq	**82,00 €**
2024	Chablis, 1 Cru Vaillons, Jean-Paul & Benoît Droin	**116,00 €**
2022	Chablis, 1 Cru Vaucoupin, Gilbert Picq	**106,00 €**
2024	Chablis, GC Vaudesir, Jean-Paul & Benoît Droin	**240,00 €**
2024	Chablis, GC Valmur, Jean-Paul & Benoît Droin	**230,00 €**
2024	Chablis, GC Le Clos Hommage à Louis, Jean-Paul & Benoît Droin	**272,00 €**

La Côte de Beaune

2024	Hautes Côtes de Beaune, Domanine Jean Claude Rateau	**69,00 €**
2023	Saint Aubin, Marc Colin	**90,00 €**
2022	Beaune, Clos du Dessusdes Marconnets, Pierre Labet	**164,00 €**

La Côte Chalonnaise

2023	Bourgogne, Domaine Brintet	**50,00 €**

La Côte Mâconnais

2023	Mâcon-Lugny, Les Charmes, Cave de Lugny	**60,00 €**
2024	Mâcon-Lugny, Les Charmes, Cave de Lugny	**60,00 €**
2021	Coteaux-Bourgignons, Petit Bonheur, Pascal Prunier-Bonheur	**40,00 €**

Les Rouges

La Côte de Nuits

2023	Gevrey Chambertin, La Justice, Domaine Marey	**85,00 €**
2018	Nuits-Saint-George, Bouchard Père & Fils	**166,00 €**

La Côte de Beaune

2022	Savigny-lès-Beaune, Vieilles Vignes, Domaine Philippe Girard	**95,00 €**
2020	Pommard, 1 Cru Combe Dessus, Marquis d'Angerville	**249,00 €**
2023	Chassagne-Montrachet, Dom. Michel Niellon, Clos de la Maltroie	**117,00 €**

La Côte Chalonnaise

2024	Rully, 1 Cru Les Cloux, Jacqueson	**110,00 €**
2023	Bourgogne, Domaine Brintet	**54,00 €**

BEAUJOLAIS

Les Rouges

2023	Morgon, Domaine Bulliat, Le Colombier	**40,00 €**
2022	Brouilly, Alex Foillard	**55,00 €**

Les vins sont conditionnés
en bouteilles de 75cl
Sauf mention spéciale

Tarif en Euros €
Service compris 12%
-Sommelier Unai Mata Falco-

Nos vins disposent
tous d'une AOC
Sauf mention particulière

JURA/SAVOIE

Les Blancs

2023	Arbois, Patchwork, Stephane Tissot	**85,00 €**
2022	Côtes du Jura, En Quatre Vis, Domaine des Marnes Blanches	**69,00 €**
2023	Vin de Savoie, Avant la Tempête, Mathieu Apffel	**45,00 €**

VALLEE DE LA LOIRE

Les Blancs

2023	Menetou-Salon, Morogues Domaine Henry Pellé	**43,00 €**
2023	Vouvray, Le Haur-Lieu, Sec, Domaine Huet	**73,00 €**
2021	Chinon, Chante le vent, Domaine de la Noblaie	**45,00 €**
2025	Anjou, Chenin des Rouillere, Frédéric Mabileau	**46,00 €**
2022	Savennière, Clos de la Coulée de Serrant, Famille Foly -Moelleux-	**163,00 €**
2016	Muscadet Sèvre et Maine Clisson, Domaine de la Bretonnière	**40,00 €**

Les Rouges

2022	Sancerre, La Moussiere, Alphonse Mellot	**142,00 €**
2021	Reuilly, Les Pierres Plates Domaine de Reuilly	**50,00 €**
2025	Chinon, Les Granges, Bernard Baudry	**45,00 €**
2022	Saumur, Clos de l'écotard, Thibaud et Michel Chevré	**60,00 €**

VALLÉE DU RHÔNE

Les Blancs

Le Rhône Septentrionale

2023	Saint-Joseph, Quatuor, Pierre Finon	**66,00 €**
2024	Saint-Joseph, Saut de l'Ange, Domaine Pierre-Jean Villa	**100,00 €**

Le Rhône Méridionale

2022	Lirac, Plateau des Chennes	**45,00 €**
2024	Châteauneuf du Pape, Château de Vaudieu	**110,00 €**
2022	IGP Collines Rhodaniennes, Roussanne, Jeanne Gaillard	**50,00 €**

Les Rouges

Le Rhône Septentrionale

2023	Saint-Joseph,Tildé, Domaine Pierre-Jean Villa	**105,00 €**
2022	Côte Rôtie, Maison les Alexandrin	**146,00 €**
2024	Crozes Hermitage, Accroche Cœur, Domaine Pierre-Jean Villa	**64,00 €**
2024	VDF, Gamine, Domaine Pierre-Jean Villa	**50,00 €**

Le Rhône Méridionale

2021	Rasteau, Domaine Fond Croze	**50,00 €**
2023	Vacqueyras, Les 2 Monardes, Domaine La Monardière	**48,00 €**
2011	Châteauneuf du Pape, Clos de Mont-Olivet	**180,00 €**
2021	Lirac, Domaine de la Genestière	**50,00 €**
2022	Côte du Rhône, Clos de Mont-Olivet	**50,00 €**

Les vins sont conditionnés
en bouteilles de 75cl
Sauf mention spéciale

Tarif en Euros €
Service compris 12%
-Sommelier Unai Mata Falco-

Nos vins disposent
tous d'une AOC
Sauf mention particulière

BORDEAUX

Les Blancs

2021	**Bordeaux**, Blanc de Lynch Bages, Château de lynch Bages	**196,00 €**
2021	**Pessac-Léognan**, Château Carbonnieux	**129,00 €**
1997	**Sauternes**, Château d'Yquem (37,5cl.) -Moelleux-	**395,00 €**

Les Rouges

Médoc et Haut-Médoc

2016	Château Tour Haut Caussan	**75,00 €**

Saint-Estèphe

2021	La dame de Montrose, Château Montrose	**149,00 €**
2022	Château Tour de Pez	**85,00 €**

Pauillac

2012	1er Grand Cru Classé, Château Latour	**1 100,00 €**

Margaux

2021	Alter Ego, Château Palmer	**372,00 €**
2017	Brio de Cantenac, Château Cantenac Brown	**110,00 €**
2022	Cuvée Margaux, Château Mongravey	**85,00 €**

Pessac-Léognan

2022	La Chapelle, La Mission Haut Brion	**306,00 €**
2019	Château le Bruilleau	**64,00 €**

Saint-Emilion

2020	Château La Croix Meuniere	**75,00 €**
2022	Grand Cru Classé, Château Montlabert	**99,00 €**
2021	Vignobles Rollet, Petit Fourney	**58,00 €**

Pomerol et Lalande de Pomerol

1999	Petrus	**3 700,00 €**

SOUD-OUEST

Les Blancs

2024	Igp Côte de Gascogne, Les Vignes de Belair, Dom. St Aubin	**30,00 €**
2022	Igp Côte de Gascogne, Les Cigogneaux, Dom. St Aubin -Moelleux-	**30,00 €**

LA CORSE

Les Blancs

2024	Patrimonio, Giudicelli	**98,00 €**
2024	Ile-de-Beaute, UNU, Vaccelli	**84,00 €**

Les Rouges

2022	Patrimonio, Giudicelli	**99,00 €**

Les vins sont conditionnés
en bouteilles de 75cl
Sauf mention spéciale

Tarif en Euros €
Service compris 12%
-Sommelier Unai Mata Falco-

Nos vins disposent
tous d'une AOC
Sauf mention particulière

PROVENCE, LANGUEDOC et ROUSSILLON

Les Blancs

2024	Languedoc, Strate, Clos Constantin	**54,00 €**
2022	IGP Maures, Plaisir, Domaine Longue Tubi	**45,00 €**
2020	IGP Méditerranée, Les Auréliens, Domaine Triennes	**35,00 €**
2024	IGP Côtes de Thongue, N°7, Domaine La Croix Belle	**57,00 €**
2022	Pays d'Oc, Valiant Hill, Domaine Coste-Moynier	**35,00 €**
2022	Limoux, Domaine de Mouscaillo	**47,00 €**

Les Rouges

2024	Terrasses du Larzac, Euziéra, Clos Constantin	**59,00 €**
2020	Saint Chinian, Las Borios, Domaine La Bosque	**45,00 €**
2022	IGP Méditerranée, Cuvée St-Auguste, Domaine Triennes	**40,00 €**
2020	IGP Méditerranée, Les Auréliens, Domaine Triennes	**45,00 €**
2022	IGP Méditerranée, Les Auréliens, Domaine Triennes	**35,00 €**
1982	Ribesaltes, Rancio 40 ans, Domaine Parcé Frères -Moelleux-	**116,00 €**

VINS DU MONDE

Les Blancs

2023	**Italie**, DOC Sicile**,** Grillo**,** Domaine Zàbu	**30,00 €**

Les Rouges

2021	**Espagne**, DO Pénedes, Mas Petit, Parés Baltà	**30,00 €**

Les vins sont conditionnés
en bouteilles de 75cl
Sauf mention spéciale

Tarif en Euros €
Service compris 12%
-Sommelier Unai Mata Falco-

Nos vins disposent
tous d'une AOC
Sauf mention particulière

Les boissons sans alcool

Les eaux

Eau Innovo Filtrée 75 cl	**7,00 €**
Badoit 75 cl	**8,00 €**
Evian 75 cl	**8,00 €**
Lisbeth Bleu 50 cl	**6,00 €**
Lisbeth Verte 50 cl	**6,00 €**
Perrier 33 cl	**5,00 €**
Chateldon 75 cl	**9,00 €**

Les sodas

Coca-Cola 33 cl	**6,00 €**
Coca-Zéro 33 cl	**6,00 €**
Limonade Liness 33cl	**5,00 €**
Schweppes Tonic 25 cl	**5,00 €**

Les boissons chaudes

Expresso	**4,00 €**
Cappuccino ou double Expresso	**5,00 €**
Latte Macchiato	**6,00 €**
Thé et Infusion	**4,00 €**

Les vins sont conditionnés
en bouteilles de 75cl
Sauf mention spéciale

Tarif en Euros €
Service compris 12%
-Sommelier Unai Mata Falco-

Nos vins disposent
tous d'une AOC
Sauf mention particulière

Nos Alcools

Les eaux de vie d'Alsace (4cl)

Framboise Sauvage Cuvée Cœur de Chauffe, Miclo	**18,00 €**
Mirabelle Cuvée Cœur de Chauffe, Miclo	**18,00 €**
Marc de Gewurztraminer Grande Réserve, Miclo	**10,00 €**
Framboise Sauvage Grande Réserve, Miclo	**12,00 €**
Poire Williams Grande Réserve, Miclo	**10,00 €**
Alisier Sauvage, Miclo	**10,00 €**
Vieille Prune, Miclo	**10,00 €**
Kirsch, Nusbaumer	**10,00 €**
Ambre d'Amsace	**10,00 €**

Les Whiskys (4cl)

Welche's Whisky - Small Batch #4 Single Malt Tourbé, Miclo, Alsace	**20,00 €**
Welche's Whisky - Small Batch #9 Single Malt Cherry Cask, Miclo, Alsace	**20,00 €**
Welche's Whisky - Single Malt Fumé, Miclo, Alsace	**12,00 €**
Welche's Whisky - Single Malt Fûts des Sauternes, Miclo, Alsace	**12,00 €**
Johnnie Walker Red Label - Blended Malt, Scotland	**8,00 €**
The Hive - Blended Malt, Scotland	**14,00 €**
Spice King - Blended Malt, Scotland	**15,00 €**
Peat Chimney - Blended Malt, Scotland	**15,00 €**
Monkey Shoulder - Blended Malt Speyside, Scotland	**11,00 €**
The Dalmore King Alexander III - Single Malt Highlands, Scotland	**80,00 €**
Tomatin 18 Years Old - Single Malt Hightlands, Scotland	**30,00 €**
Tomatin 30 Years Old - Single Malt Hightlands, Scotland	**80,00 €**
Aberlour 10 Years Old - Single Malt Speyside, Scotland	**13,00 €**
Sweet Disposition - Single Malt Glen Keith 25 Years Old, Scotland	**35,00 €**
A Salt on the Senses - Single Malt Croftengea 15 Years Old, Scotland	**35,00 €**
Woodford Reserve - Kentucky Straight Whiskey, USA	**10,00 €**
Togouchi - Blended Malt, Japan	**15,00 €**

Les Rhums (4cl)

Havana Añejo 3 Años, Cuba	**5,00 €**
Havana Añejo 7 Años, Cuba	**8,00 €**
Secha de la Silva, Cacao & Cofé, Guatemala	**10,00 €**
Echicera, Colombia	**14,00 €**

Les vins sont conditionnés
en bouteilles de 75cl
Sauf mention spéciale

Tarif en Euros €
Service compris 12%
-Sommelier Unai Mata Falco-

Nos vins disposent
tous d'une AOC
Sauf mention particulière

Les Gins (4cl)

Bombay London Dry Gin, UK	**8,00 €**
The Botanist Islay, Scotland	**18,00 €**
Hendrick's, Scotland	**12,00 €**
Malfy Con Limone, Itali	**10,00 €**
Generous Delightfully, France	**10,00 €**
Citadelle, France	**10,00 €**
Gin Mare, Espagne	**10,00 €**
Monkey 47, Allemagne	**12,00 €**
Roku Gin, Japan	**12,00 €**

Les Liqueurs (4cl)

Chartreuse Verte	**14,00 €**
Genepi des Pères Chartreux	**10,00 €**
Limoncello Lemon Beach Distillerie Lagrange	**8,00 €**
Creme de Cassis, Pêche , Mirabelle, Mûre, Mirtille ou Chatagne	**6,50 €**

Les Armagnacs, Cognacs et Calvados (4cl)

Clés des Ducs V.S. Armagnac	**10,00 €**
Bas Armagnac L'Heraud 1980	**25,00 €**
Bas Armagnac L'Heraud 1990	**20,00 €**
Bas Armagnac L'Heraud 2000	**18,00 €**
Rémy Martin V.S.O.P. Cognac	**14,00 €**
Hennessy X.O. Cognac	**38,00 €**
Père Magloire V.S.O.P. Calvados	**9,00 €**

Les vins sont conditionnés
en bouteilles de 75cl
Sauf mention spéciale

Tarif en Euros €
Service compris 12%
-Sommelier Unai Mata Falco-

Nos vins disposent
tous d'une AOC
Sauf mention particulière