

## Les Vins Blancs

			€
2021	<b>Auxerrois</b>	Kurschels - Schram & Fils	29.60
2021	<b>Riesling</b>	Jongeberg - Schram & Fils	31.00
2021	<b>Riesling</b>	Primerberg - Mathis Bastian	33.90
2020	<b>Riesling</b>	Palmberg - Duhr Frères Clos „Mon Vieux Moulin“	33.60
2021	<b>Pinot Blanc</b>	Kurschels - Schram & Fils	29.70
2021	<b>Pinot Gris</b>	Naumberg - Schram & Fils	31.00
2022	<b>Pinot Gris</b>	Foulschette - Mathis Bastian	34.30
2022	<b>Pinot Gris</b>	Göllebour - Duhr Frères Clos „Mon Vieux Moulin“	34.50
2021	<b>Pinot Gris</b>	Domaine et Tradition - Duhr Frères Clos „Mon V. Moulin“	37.40
2021	<b>Chardonnay</b>	Foulschette - Schram & Fils	33.40
2021	<b>Pinot Noir Blanc</b>	Château Edmond de la Fontaine - Vinsmoselle	29.40
2020	<b>Sancerre</b>	Domaine de Saint Pierre - Loire	38.30
2020	<b>Chablis 1er Cru</b>	Vaillons, Domaine Jean Collet & Fils - Bourgogne <b>Bio</b>	43.50

## Les Crémants et Champagne

			€
<b>Poll-Fabaire</b>	Brut	Vinsmoselle	29.00
<b>Poll-Fabaire</b>	Demi-Sec	Vinsmoselle	29.00
<b>Schram &amp; Fils</b>	Brut	Bech-Kleinmacher	31.20
<b>Mathis Bastian</b>	Brut	Remich	32.20
<b>Duhr Frères</b>	Brut	MonMoulin, Ahn	33.90
<b>Jacquart</b>	Brut Mosaique	Reims, Champagne	56.60

## Les Vins Rosés

		€	
2021	<b>Pinot Noir Rouge</b>	Foulschette - Mathis Bastian	36.60
2021	<b>Pinot Noir Rosé</b>	Prélude ianira - Mathis Bastian	32.70
2021	<b>Pinot Noir Rosé</b>	Côteaux de Wellenstein - Schram & Fils	30.00
2022	<b>Gris de Pinot Gris</b>	Côteaux de Wellenstein - Schram & Fils	31.60
2022	<b>Côtes de Provence</b>	Sainte Victoire - Domaine Houchart	28.20
2021	<b>Bandol</b>	Château de Font Vive	31.80
2021	<b>Tavel</b>	La Forcadière - Domaine Maby	30.60

## Les 1/2 Bouteilles

		€	
<u>Blanc 50cl:</u>			
2021	<b>Pinot Gris</b>	Naumberg - Schram & Fils	21.80
<u>Rosé:</u>			
2021	<b>Pinot Noir</b> (foncé) 50cl	Côteaux de Remich - Schram & Fils	21.80
2020	<b>Tavel</b> 37,5 cl	La Forcadière - Domaine Maby	16.30
<u>Rouge 37,5cl:</u>			
2016	<b>Saint-Estèphe</b>	Château Cossieu-Coutelin, Bordeaux	21.60
2019	<b>Côtes du Rhône</b>	Château Saint Estève, Vallée du Rhône <b>Bio</b>	15.70
2015	<b>Gigondas</b>	Château du Trignon, Vallée du Rhône	20.00

## Les Vins Rouges

		€	
2021	<b>Pinot Noir</b>	Ahn Göllebour - Duhr Frères Clos „Mon Vieux Moulin“	40.40
2016	<b>Haut-Médoc</b>	Château de l'Abbaye, Bordeaux	31.70
2017	<b>Fronsac</b>	Château du Fort Pontus, Bordeaux	31.80
2013	<b>Lalande de Pomerol</b>	Château Belles-Graves, Bordeaux	39.40
2016	<b>Saint-Estèphe</b>	Château Cossieu-Coutelin, Bordeaux	41.50
2018	<b>Puisseguin Saint-Emilion</b>	Château Guibeau, Bordeaux <b>Bio</b>	29.40
2018	<b>Saint-Emilion Grand Cru</b>	Château Fleur Lartigue, Bordeaux	39.00
2014	<b>Santenay</b>	Bouchard Père & Fils, Bourgogne	38.60
2018	<b>Fleurie</b>	La Madone - Domaine Chamonard, Beaujolais	39.30
2019	<b>Côtes du Rhône</b>	Château Saint Estève, Vallée du Rhône <b>Bio</b>	29.60
2017	<b>Gigondas</b>	Château du Trignon, Vallée du Rhône	37.50
2020	<b>Châteauneuf du Pape</b>	Domaine du Vieux Lazaret, Vallée du Rhône	41.60
2020	<b>Vacqueyras</b>	Jérôme Quiot, Vallée du Rhône	32.80
2015	<b>Cuvée Igor „Nemausensis“</b>	Domaine Rapatel, Gérard et Christine Eyraud Vin de Pays du Gard <b>sans sulfites ajoutés</b>	39.20
2019	<b>Valpolicella Ripasso</b>	Classico Superiore - Monte del Frá, Italie	32.70
2017	<b>Carignano del Sulcis</b>	Sa Raja, Sardaigne - Italie	35.00
2020	<b>Juan Gil - Monastrell</b>	Etiquette Argent - Jumilla, Espagne	31.50
2019	<b>Douro</b>	Reserva - Caves de Murça, Portugal	29.20

## Les Vins Ouverts

<b>Blanc:</b>		<b>20cl</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>	<b>75cl</b>	<b>100cl</b>
Elbling	Schram & Fils	3.00	4.00	8.00		16.00
Rivaner	Schram & Fils	3.00	4.00	8.00		16.00
Auxerrois	Schram & Fils	3.40	4.40	8.80		17.60
Riesling	Schram & Fils	3.80	4.80	9.60		19.20
Pinot Gris	Naumberg Grand Premier Cru	7.60	9.70	19.40		
Chardonnay	Pays d'Oc - France	6.00	7.50	15.00	22.50	

### **Rosé:**

Cellier des Dauphins			5.50			
Domaine de Gournier (Cévennes - France)	3.50	5.50	11.00	16.50		

### **Rouge:**

Cellier des Dauphins			5.50			
Domaine de Gournier (Cévennes - France)	3.50	5.50	11.00	16.50		
Primitivo del Salento (Puglia - Italie)	6.00	7.50	15.00	22.50		

### **Vin doux naturel:**

Muscat de Beaumes de Venise (10cl)	5.50					
------------------------------------	------	--	--	--	--	--