

Les Vins Blancs

		€
Auxerrois	Bech-Kleinmacher Kurschels - Schram & Fils	25.50
Riesling	Bech-Kleinmacher Jongeberg - Schram & Fils	27.20
Riesling	Remich Primerberg - Mathis Bastian	28.40
Riesling	Ahn Palmberg - Duhr Frères Clos „Mon Vieux Moulin“	29.50
Pinot Blanc	Bech-Kleinmacher Kurschels - Schram & Fils	26.00
Pinot Gris	Remich Goldberg - Schram & Fils	27.20
Pinot Gris	Wellenstein Foulschette - Mathis Bastian	28.90
Pinot Gris	Domaine et Tradition - Mathis Bastian	33.30
Pinot Gris	Ahn Göllebour - Duhr Frères Clos „Mon Vieux Moulin“	29.50
Chardonnay	Elevé en fût de chêne - Mathis Bastian	29.50
Pinot Noir Blanc	Château Edmond de la Fontaine - Vinsmoselle	25.50
Sancerre	Domaine de Saint Pierre - Loire	32.20
Pouilly-Fumé	Le Troncsec Joseph Mellot - Loire	33.70

Les Crémants et Champagne

			€
Poll-Fabaire	Brut	Vinsmoselle	25.70
Poll-Fabaire	Demi-Sec	Vinsmoselle	25.70
Schram & Fils	Brut	Bech-Kleinmacher	27.80
Mathis Bastian	Brut	Remich	28.80
Duhr Frères	Brut	MONMOULIN, Ahn	29.60
Jacquart	Brut Mosaique	Reims, Champagne	46.50

Les Vins Rosés

		€
Prélude ianira	Cuvée rosé - Mathis Bastian	26.00
Pinot Noir	Wellenstein Foulschette - Mathis Bastian	29.80
Pinot Noir Rosé	Bech-Kleinmacher Kurschels - Schram & Fils	26.40
Saint Laurent	Wintrange Hommelsberg - Schram & Fils	26.80
Côtes de Provence	Sainte Victoire - Domaine Houchart	25.00
Bandol	Château de Font Vive	28.40
Tavel	La Forcadière - Domaine Maby	26.50

Les 1/2 Bouteilles

		€
<u>Blanc 50cl:</u>		
Pinot Gris molaris	Duhr Frères Clos „Mon Vieux Moulin“	19.90
Pinot Gris	Wellenstein Foulschette - Mathis Bastian	19.90
<u>Rosé:</u>		
Pinot Noir (foncé) 50cl	Côteaux de Remich - Schram & Fils	19.50
Tavel 37,5 cl	La Forcadière - Domaine Maby	13.90
<u>Rouge 37.5cl:</u>		
Puisseguin Saint-Emilion	Château Guibeau, Bordeaux Bio	14.50
Côtes du Rhône	Château Saint Estève, Vallée du Rhône Bio	13.50
Gigondas	Château du Trignon, Vallée du Rhône	17.80

Les Vins Rouges

		€
Pinot Noir	Ehnerberg - Jean Linden-Heinisch, Ehenen	26.60
Blaye Côtes de Bordeaux	Domaine des Rosiers, Bordeaux	23.00
Haut-Médoc	Château de l'Abbaye, Bordeaux	28.30
Fronsac	Château du Fort Pontus, Bordeaux	28.20
Lalande de Pomerol	Château Belles-Graves, Bordeaux	35.70
Saint-Estèphe	Château Rémandine, Bordeaux	30.40
Puisseguin Saint-Emilion	Château Guibeau, Bordeaux Bio	28.70
Saint-Emilion Grand Cru	Château du Rocher, Bordeaux	36.00
Santenay	Bouchard Père & Fils, Bourgogne	35.90
Hautes-Côtes de Nuits	Bouchard Père & Fils, Bourgogne	30.40
Côtes du Rhône	Château Saint Estève, Vallée du Rhône Bio	25.50
Gigondas	Château du Trignon, Vallée du Rhône	33.80
Châteauneuf du Pape	Domaine du Vieux Lazaret, Vallée du Rhône	39.80
Vacqueyras	Jérôme Quiot, Vallée du Rhône	29.40
Fleurie	Villa Ponciago - La Réserve, Beaujolais	29.90
Valpolicella Ripasso	Classico Superiore - Monte del Frá, Italie	28.00
Cannonau di Sardegna	Riserva - Corash, Sardaigne Italie	31.10
Douro	Reserva - Raul Riba d'Ave, Portugal	29.20

Les Vins Ouverts

<u>Blanc:</u>	20cl	25cl	50cl	100cl
Elbling Schram & Fils	2.60	3.60	7.20	14.40
Rivaner Schram & Fils	2.60	3.60	7.20	14.40
Auxerrois Schram & Fils	2.80	3.80	7.60	15.20
Riesling Schram & Fils	3.20	4.20	8.40	16.80
Pinot Gris Vinsmoselle		5.00		

Rosé:

Cellier des Dauphins (Côtes du Rhône)		5.00		
Merovée (France)	2.60	3.60	7.20	14.40

Rouge:

Cellier des Dauphins (Côtes du Rhône)		5.00		
Vieilles Voûtes (France)	2.60	3.60	7.20	14.40

Vin doux naturel:

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