

Les Bières - Bier - Beers

Planchettes à partager

ARTISANALES A LA PRESSION



	Verre 25 cl	33cl	50 cl	1746	1L
• Brasseurs Ambrée	4.20€	5.50€	8.40€		13.10€
• Blanche de l'III	4.20€	5.50€	8.40€		13.10€

A LA PRESSION

	Verre 25 cl	33cl	50 cl	1L
• Heineken	4.00€	5.20€	8.00€	12.40€
• Fischer	3.50€	4.60€	7.00€	11.60€
• Panaché / Monaco	3.60€	4.40€	7.20€	
• Picon bière	3.90€	5.10€	7.80€	

A LA BOUTEILLE

• Heineken	33cl	4.10€
• Desperados	33cl	5.20€
• Pelforth Brune	33cl	3.70€
• Heineken 0 (Sans alcool)	33cl	3.60€
• Cidre	33cl	5.20€

Aperitifs classiques

• Gewurztraminer	12cl	5.30€
• Muscat d'Alsace	12cl	5.20€
• Gewurztraminer Vendanges Tardives	12cl	11.90€
• Blanc cassis	12cl	3.60€
• Kir au Crémant d'Alsace	12cl	7.20€
• Crémant d'Alsace	12cl	6.90€
• Scotch Whisky, Vodka, Gin, Rhum	4cl	6.10€
• Porto blanc ou rouge	6cl	4.70€
• Ricard	3cl	4.40€
• Martini blanc ou rouge	6cl	4.40€
• Campari	6cl	4.40€
• Suze	6cl	4.40€
• Jus de tomate	25cl	3.40€

Aperitif Maison 12cl

5.60 €

Kir pétillant à la Mirabelle

LA PLANCHETTE GOURMANDE 13.20 €

Munster, jambon fumé, cervelas

+

3 verres de bière de 15cl chacun

(Fisher, blanche et bière de saison)

LA PLANCHETTE DEGUSTATION 17.70 €

Saumon fumé, Munster, Foie gras de canard, jambon fumé et Tomme d'Alsace

+

5 verres de vin d'Alsace de 4cl chacun

(Edelzwicker, Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer et Pinot Noir)

Eaux de Sources

	33cl	50cl	1L
• Carola Bleue et Verte	3.50€	6.00€	
• Carola Rouge	3.50€		
• Badoit Rouge	3.50€		

Sodas & Jus de Fruits

A LA BOUTEILLE

• Jus de fruits Pampryl/Granini	25cl	3.40€
Ananas, abricot, tomate		
• Schweppes	25cl	3.60€
Agrum', Indian Tonic,		
• Ice Tea	25cl	3.60€
• Orangina	25cl	3.60€

AU VERRE

	25cl	33cl	50cl
• Jus de fruits	3.00€		5.80€
Orange, pomme			
• Sodas pression			
Pepsi, Pepsi Light			
	3.70€		5.70€
• Limonade	2.80€		5.50€
• Apfelschorle	2.80€		5.50€
• Sirop	2.50€		3.90€
• Diabolo	3.20€		5.50€

Vins en Carafe

	12cl	20cl	25cl	50cl
• Edelzwicker	4.50€	7.10€	8.80€	17.40€
• Riesling	4.60€	7.30€	9.10€	18.10€
• Pinot Gris	4.90€	7.80€	9.70€	19.30€
• Muscat	5.20€	8.30€	10.30€	20.50€
• Gewurztraminer	5.30€	8.40€	10.40€	20.60€
• Pinot Noir	5.10€	8.10€	10.00€	19.80€
• Côtes du Rhône	4.00€	6.20€	7.70€	15.10€
• Languedoc	4.90€	7.80€	9.70€	19.30€
• Bordeaux	3.90€	6.10€	7.60€	15.00€
• Rosé	4.60€	7.30€	9.10€	18.10€

Vin du moment sur proposition de votre serveur

Effervescents

- Crémant d'Alsace 41.00€
- Champagne^{AOP} Brut, Lenoble 64.80€
- Champagne^{AOP} Brut "L'impérial", Moët & Chandon 99.40€

Cafétérie

- Espresso, déca 2.30€
- Grand café, rallongé 3.30€
- Grand déca 3.80€
- Double espresso 4.30€
- Cappuccino 3.90€
- Latte macchiato 4.90€
- Café noisette 2.70€
- Thé, infusion 3.10€
- Chocolat chaud au lait 3.90€
- Supp. lait 0.50€

Eau-de-vie d'Alsace ^{4cl}

- Marc de Gewurztraminer, Quetsch, Kirsch, Framboise, Mirabelle, Poire Williams 7.50€

Digestifs ^{4cl}

- Cointreau, Grand Marnier, Fernet Branca, Get 27, Bailey's, Amaretto 6.40€
- Cognac 6.50€
- Armagnac 8.00€
- Calvados 6.90€



Les Entrées - Vorpeisen - Starters

	Petite [°]	Grande
• Assiette de crudités	5.10€	8.10€
<i>Rohkostteller - Raw vegetables plate</i>		
• Soupe à l'oignon et toast gratiné		7.30€
<i>Überbackene Zwiebelsuppe - French onion soup with gratinated toast</i>		
• Assiette de saumon fumé et ses toasts grillés*	11.90€	20.50€
<i>Teller mit Räucherlachs, Salat und Toasts - Smoked salmon, salad and toasts</i>		
• Escargots au beurre d'ail à l'alsacienne	Les 6..... 7.90€	
<i>Weinbergschnecken in Kräuterbutter - Snails with garlic butter</i>		
	Les 12..... 15.40€	
• Salade de viande de Pot au feu	10.50€	17.50€
<i>Gekochtes Rindfleischsalat - "Pot au feu" salad</i>		
• Salade de mâche, jambon fumé et Munster frais	10.00€	16.90€
<i>Feldsalat mit geräuchertem Schinken und frischem Munsterkäse</i>		
<i>Lamb's lettuce salad with smoked ham and fresh Munster cheese</i>		
• Salade mixte alsacienne (cervelas, Emmental)	8.50€	14.20€
<i>Elsässer Salat (mit Fleischwurst und Emmentaler) - Alsatian salad (cervelas sausage and Emmental)</i>		
• Foie gras de canard "maison" et son chutney de fruits	14.90€	23.50€
<i>Hausgemachte Enten Foie Gras mit Fruchtchutney</i>		
<i>Homemade duck foie gras with fruit chutney</i>		



Les Poissons - Fischgerichte - Fishes

• Truite saumonée, beurre blanc, nouillettes à l'alsacienne et légumes	23.10€
<i>Lachsforelle in der Folie, "beurre blanc" Sauce, dünen Nüdelchen und Gemüse</i>	
<i>Salmon trout en papillote, "beurre blanc" sauce, thin Alsatian noodles and vegetables</i>	
• Filet de sandre, sauce au Riesling, spaetzles	18.90€
<i>Zanderfilet in Rieslingsoße und Spätzle - Pike perch fillet in Riesling sauce and spaetzle</i>	
• Choucroute aux 3 poissons (plie, saumon, haddock fumé)	25.90€
<i>Sauerkraut mit dreierlei Fisch (Scholle, Lachs, geräucherter Schellfisch) und "beurre blanc" Sauce</i>	
<i>Sauerkraut with 3 fishes (plaice, salmon, smoked haddock) and "beurre blanc" sauce</i>	



Plats Végétariens - Vegetarier - Vegetarian dishes

• Gratin de spaetzles au fromage et champignons de Paris, salade verte	13.50€
<i>Spätzle-Auflauf mit Käse, Pilzen und grüner Salat - Spaetzle gratin with cheese and mushrooms, green salad</i>	
• Poêlon de pommes de terre au Munster, salade verte	15.10€
<i>Bratkartoffeln-Pfanne mit Münsterkäse überbacken, grüner Salat - Potatoes «cassolette» with Munster cheese, green salad</i>	
• Bibeleskaes, galettes de pommes de terre et Munster	12.60€
<i>Quark mit Kartoffelpuffer und Munster Käse - "Bibeleskaes" with potato pancakes and Munster cheese</i>	

[°] Petites assiettes servies uniquement suivies d'un plat.



Les Spécialités - Spezialitäten - Specialities

- **Poulet au Riesling "façon coq", champignons de Paris et spaetzles** 16.50€
"Hähnchen" in Rieslingsoße, Champignons und Spaetzle - Chicken with Riesling sauce, mushrooms and spaetzle
- **Fleischschnacka, sauce Pinot Noir, salade** 17.50€
Fleischschnecken nach Elsässer Art, Rotweinsauce und Salat
"Fleischschnacka" (Alsatian meat-stuffed noodle), red wine sauce and salad
- **Pot au feu traditionnel, sauce raifort et ses cuidités** 15.90€
Traditioneller Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Rohkost Teller - Traditional pot au feu, horseradish and raw vegetables
- **Baeckeoffe aux trois viandes, salade verte** 22.00€
Baeckeoffe in Riesling gegart mit Kalb, Schweine und Lammfleisch, Salat - Baeckeoffe terrine with three meats and green salad
- **Bouchée à la reine (volaille, veau), et spaetzles** 19.00€
Traditionnelle "Königin Pastetchen (Kalb und Geflügel), Spätzle - The traditional "vol-au-vent (chicken and veal), spaetzle
- **"Waedele" Jambonneau à la bière et pommes de terre rôties aux fines herbes** 20.00€
In Bier geschmorte Schweinshaxe, Röstkartoffeln mit Kräutern - Pork knuckle braised with Beer, roasted potatoes with herbs
- **"Waedele" Jambonneau sauce au Munster sur pommes de terre rôties aux fines herbes** 20.80€
Schweinshaxe mit Munsterkäsesoße, Röstkartoffeln mit Kräutern -
Pork knuckle with Munster cheese sauce, roasted potatoes with herbs
- **Bibeleskaes, galettes de pommes de terre et saumon fumé** 17.10€
Bibeleskaes mit Kartoffelpuffer und geräuchertem Lachs - Bibeleskaes with potato pancakes and smoked salmon
- **Bibeleskaes, galettes de pommes de terre et jambon fumé** 16.30€
Bibeleskaes mit Kartoffelpuffer und Ham - Bibeleskaes with potato pancakes and ham
- **Bibeleskaes, galettes de pommes de terre, jambon sec et saumon fumé** 20.70€
Bibeleskaes mit Kartoffelpuffer, Ham und geräuchertem Lachs - Bibeleskaes with potato pancakes, ham and smoked salmon
- **Schiffala (palette à la diable), salade de pommes de terre** 15.60€
Schiffala (Schweinelende), Senfsauce, Kartoffelsalat - Pork meat with mustard sauce and potato salad



Les Viandes - Fleischgerichte - Meats

- **Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, spaetzles** 17.90€
Kalbsnieren in Senfsauce, Spätzle
Calf kidneys in mustard sauce, spaetzle
- **Mignon de porc (env.180g), sauce crème et champignons, légumes et spaetzles** 16.90€
Schweinsmedaillon, Rahm-Pilze Sauce, Gemüse und Spätzle
Pork "filet mignon" in cream and mushroom sauce, vegetables and spaetzle
- **Pièce du Boucher persillée Herford, légumes du moment et frites** Beurre Maître d'Hôtel 19.20€
Gegrilltes Rindersteak, Gemüse und Pommes (Knoblauchbutter oder Pfeffersauce) Sauce au poivre 20.80€
Grilled beef steak, vegetables and French fries (Garlic butter or Pepper sauce)
- **Cuisse de canard confite sur lit de choucroute, pommes de terre vapeur et sauce au miel** 22.90€
Konfierte Entekeule auf Sauerkrautbett, Salzkartoffeln und Honigsauce
Duck leg confit on sauerkraut, steamed potatoes and honey sauce

LES PLATS « FAITS MAISON »  SONT ELABORES SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES.



Autour de la choucroute - Sauerkraut

- **Poêlon de choucroute, viandes fumées et spaetzles** 15.10€
Bratpfanne mit Sauerkraut, gerauchter Fleischsorten und Spaetzle - Sauerkraut casserole with smoked meats and spaetzle
- **Choucroute strasbourgeoise**..... 17.30€
(5 garnitures : knack, palette fumée, lard fumé, saucisse fumée d'Alsace, collet salé)
Sauerkraut « strasbourgeoise » mit fünf Beilagen, Knack, Schäufele, geräucherter Speck, Elsässische geräucherte Bratwurst und gesalzener Schweinenacken - "Strasbourgeoise" sauerkraut with 5 sides: knack sausage, smoked pork shoulder, smoked bacon, Montbéliard sausage and salted pork neck
- **Choucroute « Le Gruber »** 22.50€
(7 garnitures : idem Strasbourgeoise avec 1/4 jambonneau + quenelles)
«Le Gruber» Sauerkraut mit sieben Beilagen Sauerkraut «Strasbourgeoise» noch mit 1/4 Wädele
"Le Gruber" sauerkraut (7 sides): same as the "Strasbourgeoise" with 1/4 pork knuckle
- **"La Petite" Choucroute** 14.10€
(3 garnitures : knack, lard fumé et collet salé)
"Das kleine" Sauerkraut mit 3 Beilagen: Knack, gesalzener Kragen und geräuchertem Speck
"The Small" Sauerkraut with 3 sides: knack sausage, salted pork neck and smoked bacon



*Les Tartes Flambées - Flammenkuchen**

NOS VÉRITABLES TARTES FLAMBÉES

- **La traditionnelle, oignons et lardons** 11.90€
Flammenkuchen mit Zwiebeln, Speck - Traditional Alsatian with onions and bacon
- **Aux champignons de Paris, oignons et lardons**..... 12.50€
Flammenkuchen mit Pilze, Zwiebeln, Speck - Tart flambée with onions, bacon and mushrooms
- **La gratinée, oignons et lardons avec emmental**..... 12.50€
Flammenkuchen mit Emmentaler, Zwiebeln, Speck - Tart flambée with onions, bacon and Emmental cheese
- **La champignon gratinée, oignons et lardons avec emmental**..... 13.90€
Flammenkuchen mit Emmentaler, Zwiebeln, Speck, Pilze - Tart flambée with onions, bacon, Emmental cheese and mushrooms
- **La végétarienne, oignons, tomates olives et pesto** 12.50€
Vegetarische Flammenkuchen mit Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Pesto - Vegetarian with onions, tomatoes, olives and pesto
- **Au Munster, oignons et lardons**..... 13.90€
Flammenkuchen mit Münsterkäse Zwiebeln, Speck - Tart flambée with onions, bacon and Munster cheese
- **Ail et ciboulette, oignons et lardons** 12.50€
Flammenkuchen mit Zwiebeln, Speck, Knoblauch und Schnittlauch- Tart flambée with onions, bacon, garlic and chive
- **Au Chèvre, miel, oignons et lardons** 13.90€
Flammenkuchen mit Ziegenkäse, Honig, Zwiebeln und Speck- Tart flambée with goat cheese, honey, onions and bacon
- **Au saumon, oignons et pesto** 14.90€
Flammenkuchen mit lachs, Zwiebeln und Pesto - Tart flambée with salmon, onions, and Pesto
- **Aux pommes, flambée au calvados** 15.90€
Mit Äpfeln, flambiert mit Calvados - With apples and flambéed with calvados

*FONDS DE TARTE DE LA MAISON " LA FLAMBEE D'ALSACE" A ERNOLSHEIM SUR BRUCHE.

Menu Enfant

Jusqu'à 10 ans - Bis 10 Jahren - Up to 10 years old

9.50€

**Knack, frites
ou Tarte flambée
+
2 boules de glaces**

*Knackwurst und Pommes Frites oder
Flammenkuchen und 2 Kugeln Eis
Knack sausage and French fries or tarte flambée
and 2 scoops ice cream*

Menu "Tout Flamme"

19.90€

**½ Tarte flambée Originale
1 Tarte flambée Traditionnelle
½ Tarte flambée Sucrée**

*Déclinaison originale autour de la tarte flambée de
l'entrée au dessert suivant les envies du chef*

*½ Flammenkuchen Original + 1 traditionnelle
Flammenkuchen + ½ süßer Flammenkuchen*

*Originales Flammenkuchen Essen nach Lust des
Küchenchefs (Vorspeise, Hauptgericht und
Nachpreise)*

*½ original tarte flambée + 1 traditional tarte flambée +
½ sweet tarte flambée*

*An original, choice selection of tartes flambées pieced
together by our chef and consisting a starter, a main
dish and a dessert.*

Menu Tradition 30.00€

Salade de viande de Pot au feu
Salat "Pot au feu" - Pot au feu salad

ou / oder / or

Foie gras de canard "maison" et son chutney de fruits
*Hausgemachte Enten Foie Gras mit Fruchthutney
Homemade duck foie gras with fruit chutney*

ou / oder / or

½ tarte flambée - ½ Flammkuchen - ½ tarte flambée



**Choucroute 4 garnitures, knack, palette fumée
lard fumé et collet salé**

*Sauerkraut mit 4 Beilagen, Knack, schaufele
geräucherter Speck und gesalzener Kragen
Sauerkraut with 4 sides: knack sausage,
smoked pork shoulder, smoked bacon and salted pork neck*

ou / oder / or

**Poulet au Riesling "façon coq", champignons de Paris
et spaetzles**

*"Hähnchen" in Rieslingsoße, Champignons und Spaetzle
Chicken with Riesling sauce, mushrooms and spaetzle*

ou / oder / or

**Truite saumonée en papillote, beurre blanc,
nouillettes à l'alsacienne et légumes**

*Lachsforelle in der Folie, "beurre blanc" Sauce,
dünen Nüdelchen und Gemüse*

*Salmon trout en papillote, "beurre blanc" sauce,
thin Alsatian noodles and vegetables*



Crème brûlée au pain d'épices

ou / oder / or

Vacherin glacé, vanille-fraise, coulis de fruits rouges
*Eis Meringentorte, Erdbeereis und Vanilleeis rotes Früchtepuree
Iced vanilla-strawberry vacherin with red fruits coulis*

ou / oder / or

Véritable forêt noire «Maison»

*Ein Stück traditionelle Schwarzwälder Kirschtorte
Traditional homemade slice of Black Forest cake*

FORMULE 23.00€

Entrée + Plat – Vorspeise + Gericht – Starter + Dish

Plat + Dessert – Gericht + Nachtische – Dish + Dessert



Les Fromages - Käse - Cheeses

accompagnés d'une salade verte - mit grüner Salat - with green salad

- **Variation de Munster : mariné, affiné** 8.90€
Munster Käse Variation - Munster cheese variation
- **Assortiment de fromages (chèvre, bleu, Munster)** 9.50€
(Ziegenkäse, Blauschimmelkäse, Munster) - (Goat cheese, blue cheese, Munster cheese)



Les Desserts - Nachtische - Desserts

- **Vacherin glacé comme jadis, vanille-fraise, coulis de fruits rouges** 9.10€
Geeiste Baisertorte, Vanille- und Erdbeereis, rote Früchtecoulis und Schlagsahne
Iced vanilla-strawberry vacherin with homemade red fruit coulis
- **Apfelstrudel, crème à la vanille et sa boule de glace vanille** 8.50€
Apfelstrudel, Vanillesoße und Vanilleeis - Apple strudel, vanilla custard and vanilla ice cream
- **Véritable forêt noire** 9.10€
Ein Stück traditionelle Schwarzwälder Kirschtorte - Slice of traditional homemade Black forest cake
- **Gâteau au fromage blanc** 7.50€
Ein Stück traditioneller Käse Kuchen - Slice of alsatian fresh cheese cake
- **Crème brûlée au pain d'épices** 7.20€
Lebkuchen Creme brulee - Gingerbread-flavored crème brûlée
- **Tarte aux fruits** 6.50€
Obstkuchen - Fruit pie
- **Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer, coulis aux fruits rouges** 8.90€
Kougelhopf mit gewurztraminer Branntwein, rote Früchte Coulis
Iced Kougelhopf with Gewurztraminer marc brandy, red fruits coulis
- **Fondant au chocolat maison, glace vanille et crème anglaise** 9.70€
Schokoladenfondant mit Vanillesoße und Vanille Eis - Chocolate fondant with vanilla custard and vanilla Ice cream
- **Mousse au chocolat** 6.50€
Schokoladenmousse - Chocolate mousse
- **Tiramisu de saison** 8.10€
Saisonaes Tiramisu - Seasonal tiramisu
- **La coupe Forêt Noire, glace vanille et chocolat parsemée de griottes au Kirsch** 9.10€
Schwarzwaldbecher Vanille und Schokoladeneis, garniert mit Sauerkirschen in Kirschwasser
Black Forest sundae, vanilla and chocolate ice cream sprinkled with Morello cherries soaked in kirsch
- **La Dame blanche, glace vanille, sauce chocolat et chantilly** 8.80€
Dame Blanche, Vanille Eis Schokoladensoße und Schlagsahne
Dame blanche with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream
- **La coupe de sorbets (3 boules) arrosés : citron, framboise ou poire à l'eau-de-vie d'Alsace** 9.20€
Sorbet Eisbecher, 3 Kugeln: Zitron, Himbeere oder Birne, übergossen mit Schnaps
Sherbet sundae (3 scoops): lemon, raspberry or pear with Alsatian marc brandy
- **La coupe de glace (3boules)** 7.90€
Eisbecher (3 Kugeln) - Ice cream (3 scoops)
- **Café gourmand 4 mignardises et 1 café** 8.10€
Kaffee mit 4 süß Appithäpchen - Coffee with 4 mini pastries
- **Irish coffee (café expresso, Whisky et chantilly)** 8.70€
- **Café alsacien, Marc de Gewurztraminer et chantilly** 8.70€
Elsässischer Kaffe mit Gewürztraminer Trester und Schlagsahne - Alsatian coffee, Gewurztraminer marc brandy and whipped cream



Notre Carte des Vins

● Vins blancs

● Vins rouges

● Vins rosés


Nos Vins d'Alsace

ALSACE	37.5cl	75cl
● Pinot Noir Rouge d'Ottrot AOP, Domaine Klipfel à Barr (67)		43,10€
● Pinot Noir AOP Médaille d'Or, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		32,20€
● Pinot Noir AOP Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	17,90€	32,50€
● Pinot Blanc ^{AOP} , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		27,90€
● Riesling ^{AOP} , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		28,80€
● Riesling ^{AOP} , Domaine Lorentz Réserve à Bergheim (68)	17,20€	31,60€
● Riesling ^{AOP} Gd Cru "Altenberg", Domaine Lorentz à Bergheim (67) 	38,60€	55,20€
● Riesling ^{AOP} Gd Cru Kaefferkopf, Domaine Schoech à Ammerschwihr (68)		52,40€
● Pinot Gris AOP, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		31,40€
● Pinot Gris ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	17,50€	31,60€
● Gewurztraminer ^{AOP} , Domaine Lorentz à Bergheim (68)	18,80€	34,30€
● Gewurztraminer ^{AOP} Vendanges Tardives, Domaine Lorentz à Bergheim (68)		71,40€
● Muscat ^{AOP} Cuvée Tradition, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		28,80€
● Klevener de Heiligenstein ^{AOP} , Domaine Merckert à Heiligenstein (67) 		40,40€


Vins Blancs

BOURGOGNE	37.5cl	75cl
● Petit Chablis ^{AOP} , Domaine Bardet & Fils		46.00€
● Chablis ^{AOP} , Domaine du Colombier		53.20€
LANGUEDOC		
● Pays d'Oc ^{IGP} Chardonnay "Savignus", Domaine Castan 		32.30€
● Pays d'Hérault ^{IGP} Viognier "Savignus", Domaine Castan 		32.30€
SUD-OUEST		
● Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin		34.30€
LOIRE		
● Muscadet Sèvre & Maine sur Lie ^{AOP} "Clos des Orfeuilles", Famille Castel 		36.10€
● Sancerre ^{AOP} "Les Ormeaux", Joseph Mellot		51.30€

Vins Rosés

● Côtes de Provence ^{AOP} , Domaine Valadas	21.90€	31.40€
● Bando ^{AOP} , Domaine La Suffrene 		51.60€


Vins Rouges

BEAUJOLAIS		75cl
● Juliéna ^{AOP} , Château de Juliéna		42.20€
● Saint-Amour ^{AOP} , Domaine de l'Ancien Relais	28.20€	43.10€
● Morgon ^{AOP} , Vignoble Bulliat 	28.60€	44.00€


BOURGOGNE

• Hautes-Côtes de Nuits ^{AOP} , Nuiton Beaunoy	27.50€	45.00€
• Chorey-Lès-Beaune ^{AOP} , Domaine Aegerter		69.60€
• Pommard ^{AOP} , Domaine Michel Picard		88.10€
• Volnay ^{AOP} , Domaine Bouzereau		87,10€
• Mercurey ^{AOP} , Domaine Venot		55.10€

VALLÉE DU RHÔNE

• Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière		26.00€
• Saint-Joseph ^{AOP} "La Source", Ferraton Père & Fils		56.20€
• Crozes-Hermitage ^{AOP} , Maison les Alexandrins		50.40€
• Gigondas ^{AOP} "Cuvée de la Tour Sarrasine", Domaine Le Clos des Cazaux		53,50€
• Vacqueyras ^{AOP} , Marquis de Fonséguille	24.60€	40.60€
• Châteauneuf du Pape ^{AOP} , Famille Perrin		68.50€
• Ventoux ^{AOP} "Fourmi rouge", Famille Perrin		29.80€
• Costières-de-Nîmes ^{AOP} "Cuvée Élégance", Château Beaubois 		43.20€

LANGUEDOC

• "La Tournée" ^{VDF} , Domaine Ferraton Père & Fils		25.30€
• Corbières ^{AOP} "L'Aventure", Calmel & Joseph 		37.90€
• Faugères ^{AOP} "Chemin de Ronde", Domaine Prés Lasses 		46.90€
• Pic Saint Loup ^{AOP} "L'Optimiste", Benoit Viot 		44.00€


SUD OUEST

• Madiran ^{AOP} "Esprit de Torus", Alain Brumont		37.80€
---	--	--------

BORDEAUX

• Bordeaux ^{AOP} , Les Mercadières		25.30€
• Médoc ^{AOP} , Château Haut Peyrillat		32.50€
• Lalande de Pomerol ^{AOP} , Château des Treilles L'Embarré		51.20€
• Lussac Sait Emilion ^{AOP} , "Cuvée Bellevue", Château Lussac	25.50€	40.60€

LOIRE

• Saumur-Champigny ^{AOP} "L'Inconnu", Domaine des Varinelles 		37.00€
• Chinon ^{AOP} "Les Gravières", Couly Dutheil		40.60€
• Saint-Nicolas-de-Bourgueil ^{AOP} , Les Javeaux	23.40€	34.20€

Vins Italiens

• Moscato d'Asti DOCG Batasiolo		41.90€
• Valpolicella DOC Villa Mura		29.50€
• Montepulciano d'Abruzzo DOC		41.90€
• Chianti		27.90€
Effervescents d'Italie		
Lambrusco Reggiano		24.00€
Prosecco Spumante DOC Sartori		33.50€