

Les Bières - Bier - Beers

Planchettes à partager

ARTISANALES A LA PRESSION



	Verre 25 cl	33cl	50 cl	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 5°	4.00€	5.20€	8.00€	12.40€
• Fischer 5°8	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 (5°)	33cl	4.10€
• Desperados (5°9)	33cl	5.20€
• Pelforth Brune (6°5)	33cl	3.70€
• Heineken 0 (Sans alcool)	33cl	3.60€

Aperitifs classiques

• Gewurztraminer	12cl	5.40€
• Muscat d'Alsace	12cl	5.00€
• Gewurztraminer Vendanges Tardives	12cl	8.90€
• Blanc cassis	12cl	3.60€
• Kir au Crémant d'Alsace	12cl	6.80€
• Crémant d'Alsace	12cl	6.50€
• Scotch Whisky, Vodka, Gin, Rhum	4cl	6.10€
• Porto blanc ou rouge	6cl	4.70€
• Ricard	3cl	4.40€
• Martini blanc, rosé 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
(Fischer, blanche et bière de saison)

LA PLANCHETTE DEGUSTATION 17.70 €

Saumon fumé, foie gras de canard, Munster,
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, raisin, 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	3.10€	5.10€	6.20€	12.40€
• Riesling	3.50€	5.80€	7.00€	14.00€
• Gewurztraminer	5.40€	9.00€	10.80€	21.60€
• Pinot Noir	4.10€	6.80€	8.20€	16.40€
• Rouge d'Ottrot	5.10€	8.50€	10.20€	20.40€
• Pinot Gris	5.10€	8.50€	10.20€	20.40€
• Muscat	5.00€	8.30€	10.00€	20.00€
• Bordeaux	4.80€	7.90€	9.90€	19.70€
• Côtes du Rhône	3.60€	6.00€	7.20€	14.40€
• AOC Languedoc	4.70€	7.80€	9.70€	19.30€
• Rosé	4.40€	7.30€	8.80€	17.60€
• Vin du moment sur proposition de votre serveur				

Effervescents

- Crémant d'Alsace 41.00€
- Champagne Lenoble Brut..... 72.00€

Caféterie

- 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€

Eaux-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 VS Augier 6.50€
- Armagnac Clefs des Ducs 8.00€



Les Entrées - Vorpeisen - Starters

	Petite°	Grande
• Assiette de crudités <i>Rohkostteller - Raw vegetables plate</i>	4.70€	8.10€
• Soupe à l'oignon et ses toasts gratinés <i>Zwiebelsuppe mit gratiniertem Toast - French onion soup with gratinated Toast</i>		7.30€
• Assiette de saumon fumé et ses toasts grillés* <i>Teller mit Geräuchertem Lachs und Toasts - Smoked salmon and slices of toast</i>	8.50€	13.90€
• Escargots au beurre d'ail à l'alsacienne <i>Weinbergschnecken in Kräuterbutter - Snails with garlic butter</i>	Les 6..... Les 12.....	7.90€ 15.40€
• Foie gras de canard "maison", compotée de fruits, toasts grillés <i>Hausgemachte Enten Foie Gras mit Frucht-Marmelade und Toasts - Homemade duck foie gras with fruits chutney and toasts</i>	12.90€	18.90€
• Salade de viande de Pot au feu <i>Salat "Pot au feu" - Pot au feu salad</i>	9.50€	15.90€
• Salade de mâche, jambon fumé et Munster frais <i>Feldsalat mit geräuchertem Schinken und frischem Munsterkäse - Lamb's lettuce salad with smoked ham and fresh Munster cheese</i>	7.50€	11.20€
• Salade mixte alsacienne (cervelas, Emmentaler) <i>Elsässer Salat (mit Fleischwurst und Emmentaler) - Alsatian salad (cervelas sausage and Emmentaler)</i>	8.50€	14.20€



Les Poissons - Fischgerichte - Fishes

• Pavé de saumon, beurre blanc, nouillettes à l'alsacienne, légumes <i>Lachs in "beurre blanc" Sauce, dünen Nüdelchen und Gemüse - Salmon fillet with "beurre blanc" sauce, thin Alsatian noodles and vegetables</i>		19.10€
• Filet de sandre, sauce au Riesling, spaetzles <i>Zanderfilet in Rieslingsoße und Spätzle - Pike perch fillet in Riesling sauce and spaetzles</i>		18.90€
• Choucroute aux 3 poissons (loup, saumon, colin fumé) <i>Sauerkraut mit drei verschiedenen Fischarten (Seebarsch, Lachs, geräucherter Seehecht) Sauerkraut with 3 fishes (sea bass, salmon and smoked hake)</i>		22.90€



Plats Végétariens - Vegetarier - Vegetarian dishes

• Gratin de spaetzle au fromage et champignons de Paris, salade verte <i>Käsespätzle mit Champignon, grüner Salat - Alsatian noodles gratin with cheese and mushrooms, green salad</i>		12.10€
• Poêlon de pommes de terre au Munster, salade verte <i>Bratkartoffeln mit Münsterkäse überbacken, grüner Salat - Potatoes «cassolette» with Munster cheese, green salad</i>		15.10€
• Bibeleskaes, galettes de pommes de terre et Munster <i>Bibeleskaes mit Kartoffelpuffer und Munsterkäse - Bibeleskaes with potato pancakes and Munster cheese</i>		12.60€

° Petites assiettes servies uniquement suivies d'un plat.

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.




Les Spécialités - Spezialitäten - Specialities

- **Poulet au Riesling "façon coq", champignons de Paris et spaetzle** 15.70€ 
"Hähnchen" in Rieslingsoße, Champignons und Spaetzle - Chicken with Riesling sauce, mushrooms and Alsatian noodles
- **Rosbif de cheval, salade de pommes de terre** 16.70€ 
Pferdebraten mit Kartoffelsalat - Horse roast with potato salad
- **Pot au feu traditionnel, sauce raifort et ses cuitités** 15.90€ 
Traditioneller Tafelspitz mit Meerrettich-Soße und Rohkost Teller - Traditional pot au feu, horseradish and raw vegetables
- **Baeckeoffe aux trois viandes, salade verte** 19.90€ 
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** 17.70€ 
Traditionnelle "Königin Pastetchen (Kalb und Geflügel), Spätzle - The traditional "vol-au-vent (chicken and veal) Alsatian noodles
- **"Waedele" Jambonneau à la bière et pommes de terre sautées** 16.80€ 
In Bier geschmorte Schweinshaxe und Bratkartoffeln - Pork knuckle braised with Beer and pan fried potatoes
- **"Waedele" Jambonneau sauce au Munster sur pommes sautées** 17.80€ 
Schweinshaxe mit Munsterkäsesoße und Bratkartoffeln - Pork knuckle with Munster cheese sauce and sautéed potatoes
- **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** 17.40€ 
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 18.20€ 
Gegrilltes Rindersteak, Gemüse und Pommes (Knoblauchbutter oder Pfeffersauce) Sauce au poivre 18.90€ 
Grilled beef steak, vegetables and French fries (Garlic butter or Pepper sauce)
- **Fleischschnacka, sauce Pinot Noir, salade** 15.60€ 
Fleischschnecken nach Elsässer Art, Rotweinsauce und Salat
"Fleischschnacka" (Alsatian meat-stuffed noodle), red wine sauce and salad

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 spaetzle** 15.10€
Bratpfanne mit Sauerkraut, gerauchter Fleischsorten und Spaetzle - Sauerkraut casserole with smoked meats and Alsatian noodles
- **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 Kragen - "Strasbourgeoise" sauerkraut with 5 sides: knack sausage, smoked pork shoulder, smoked bacon, Montbéliard sausage and salted pork neck
- **Choucroute « Le Gruber »** 19.30€
(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 trimmings): 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 trimmings, knack sausage, salted pork neck and smoked bacon



Les Tartes Flambees - Flammenkuchen *

NOS TARTES FLAMBEES CLASSIQUES

- **La traditionnelle, oignons et lardons** 9.90€
Flammenkuchen mit Zwiebeln, Speck - Traditional Alsatian with onions and bacon
- **Aux champignons de Paris, oignons et lardons** 10.50€
Flammenkuchen mit Pilze, Zwiebeln, Speck - Tart flambée with onions and bacon and mushrooms
- **La gratinée, oignons et lardons avec emmental** 10.50€
Flammenkuchen mit Emmentaler, Zwiebeln, Speck - Tart flambée with onions and bacon and Emmental cheese
- **La champignon gratinée, oignons et lardons avec emmental** 11.90€
Flammenkuchen mit Emmentaler, Zwiebeln, Speck, Pilze - Tart flambée with onions and bacon and Emmental cheese, mushrooms
- **La végétarienne, oignons, tomates et olives** 10.50€
Vegetarische Flammenkuche mit Zwiebeln, Tomaten, Oliven - Vegetarian with onions, tomatoes and olives
- **Au Munster, oignons et lardons** 11.90€
Flammenkuchen mit Münsterkäse Zwiebeln, Speck - Tart flambée with onions and bacon and Munster cheese
- **Ail et ciboulette, oignons et lardons** 10.50€
Flammenkuchen mit Zwiebeln, Speck, Knoblauch und Schnittlauch - Tart flambée with onions, bacon, garlic and chive
- **Au Chèvre, miel, oignons et lardons** 11.90€
Flammenkuchen mit Ziegenkäse, Honig, Zwiebeln und Speck - Tart flambée with goat cheese, honey, onions and bacon
- **Au saumon, oignons et pesto** 12.90€
Flammenkuchen mit lachs, Zwiebeln und Pesto - Tart flambée with salmon, onions, and Pesto
- **Aux pommes, flambée au calvados** 13.90€
Mit Äpfeln, flambiert mit Calvados - With apples and flambéed with calvados

Menu Enfant

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

8.50€

**Knack, frites
ou tarte flambée
+
Dessert surprise**

*Knackwurst und Pommes Frites oder
Flammenkuchen und Überraschungsdessert
Knack sausage and French fries or tarte flambée
and surprise dessert*

Menu "Tout Flamme"

16.30€

**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 27.90€

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

ou / oder / or

**Foie gras de canard "maison" compotée de fruits, pain
toasté**

*Hausgemachte Foie gras mit Fraucht Chutney, und geröstetes Brot
Homemade foie gras, fruit chutney and toast
(supplément 3€) - (Zulage 3€) - (extra 3€)*

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 spaetzle**

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

ou / oder / or

Filet de Saumon, sauce Matelote, nouilletes à l'alsacienne

*Lachs mit weisser Weinsosse und feinen Nüdelchen
Salmon fillet with Matelote sauce and small noodles*



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 21.00€

Entrée + Plat – Vorspeise + Gericht – Starter + Dish

Plat + Dessert – Gericht + Nachtsche – Dish + Dessert



Les Fromages - Käse - Cheeses ☺

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

- **Variation de Munster: mariné, affiné** 7.90€
Munster Käse Variation - Munster cheese variation
- **Assortiment de fromages (chèvre, bleu, Munster)** 8.50€
(Ziegenkäse, Blauschimmelkäse, Munster) - (Goat cheese, blue cheese, Munster cheese)

Les Desserts - Nachtische - Desserts

- **Vacherin glacé comme jadis, vanille-fraise, coulis de fruits rouges** 8.10€ ☺
Eis Meringentorte, Vanille- Erdbeereis und Vanilleeis rotes Früchtepuree - Iced vanilla-strawberry vacherin with homemade red fruit coulis
- **Apfelstrudel, crème à la vanille et sa boule de glace vanille** 7.50€ ☺
Apfelstrudel, Vanillecreme und Vanilleeis - Apple strudel, vanilla custard and vanilla ice cream
- **Véritable forêt noire** 8.10€ ☺
Ein Stück traditionelle Schwarzwälder Kirschtorte - Slice of traditional homemade slice of Black forest cake
- **Gâteau au fromage blanc** 6.50€ ☺
Ein Stück traditioneller Käse Kuchen - Slice of alsatian fresh cheese cake
- **Crème brûlée au pain d'épices** 6.20€ ☺
Lebkuchen Creme brulee - Gingerbread-flavored crème brûlée
- **Tarte aux fruits** 5.50€ ☺
Obstkuchen - Fruit pie
- **Irish coffee (café expresso, Whisky et chantilly)** 8.70€ ☺
- **Café alsacien, Marc de Gewurztraminer et chantilly** 8.70€ ☺
Elssässischer Kaffe mit Gewurztraminer Trester und Schlagsahne - Alsatian coffee, Gewurztraminer marc brandy and whipped cream
- **Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer, coulis aux fruits rouges** 7.90€
*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** 8.70€ ☺
Schokoladenfondant mit Vanillecreme und Vanille Eis - Chocolate fondant with vanilla custard and vanilla Ice cream
- **Mousse au chocolat** 5.50€ ☺
Schokoladenmousse - Chocolate mousse
- **Tiramisu de saison** 7.10€ ☺
Saisonales Tiramisu - Seasonal tiramisu
- **La coupe Forêt Noire, glace vanille et chocolat parsemée de griottes au Kirsch** 8.10€ ☺
*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** 7.80€ ☺
*Dame Blanche, Vanille Eis Schokoladensöße 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** 8.20€ ☺
*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)** 6.90€ ☺
Eisbecher (3 Kugeln) - Ice cream (3 scoops)
- **Café gourmand 4 mignardises et 1 café** 7.10€
Kaffee mit 4 süß Appithäpchen - Coffee with 4 sweet appetizers

La Carte des Vins

Nos Vins Blancs et Pinot Noir d'Alsace

ALSACE

	75 cl	37.5 cl
Pinot Noir Rouge d'Ottrot ^{AOP} , Domaine Klipfel à Barr (67)	43.10€	25.20€
Pinot Noir ^{AOP} Médaille d'Or, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)	32.20€	
Pinot Noir ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	32.50€	17.90€
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)	31.60€	17.20€
Riesling ^{AOP} Gd Cru "Altenberg", Domaine Lorentz à Bergheim (67) 	55.20€	
Riesling ^{AOP} Gd Cru "Kaefferkopf" Domaine Schoech à Ammerschwihr (68)	54.00€	
Pinot Gris ^{AOP} , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)	31.40€	17.60€ ???
Pinot Gris ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	31.60€	17.50€
Gewurztraminer ^{AOP} , Domaine Lorentz à Bergheim (68)	34.30€	18.80€
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€	

BOURGOGNE

Chablis ^{AOP} , J. Moreau & Fils	53.40€	29.10€
---	--------	--------

LANGUEDOC

Viognier ^{IGP Pays d'Oc} , Les Jamelles	32.40€	
--	--------	--

LOIRE

Sancerre ^{AOP} "Les Ormeaux", Domaine Joseph Mellot	51.30€	28.50€
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie ^{AOP} , Clos des Orfeuilles - 	35.10€	

Nos Vins Rosés

Côtes de Provence ^{AOP} Valadas	24.50€	17.50€
Gard ^{IGP} « La Nuit Tous les Chats sont Gris », Cellier des Chartreux	26.60€	

Nos Vins Rouges

75 cl 37.5 cl


BOURGOGNE

Hautes Côtes de Nuits ^{AOP} , Nuiton Beaunoy	43.10€	24.30€
Chorey les Beaune ^{AOP} " Les Gourmandes", Paul Aegerter	56.90€	
Pommard ^{AOP} , Famille Picard	80.30€	
Mercurey ^{AOP} , Domaine Voarick	53.60€	



BEAUJOLAIS

Saint Amour ^{AOP} "La Victorine", Jacques Charlet	43.20€	26.00€
Morgon ^{AOP} "Les Vieux Cèdres", Jean Loron	39.70€	

VALLEE DU RHONE

Côtes du Rhône ^{AOP} , Les Magérans	27.90€	17.50€
Crozes Hermitage ^{AOP} , Domaine des Entrefaux - 	52.10€	
Vacqueyras ^{AOP} , Marquis de Fonséguille	38.70€	23.30€
Châteauneuf-du-pape ^{AOP} , Clos de l'Oratoire des Papes	71.50€	

LANGUEDOC

Cabardès ^{AOP} , Château de Pennautier	31.50€	
Corbières Boutenac ^{AOP} , Domaine de Villemajou	42.40€	
Faugères ^{AOP} , "Sous les Rocs", Château Estanilles - 	57.10€	
Syrah ^{IGP Pays d'Oc} , "Naturalys", Gérard Bertrand - 	35.00€	

BORDEAUX

Bordeaux, Château Le Cluzet	31.40€	18.50€
Saint Estèphe ^{AOP} , Marquis de Saint Estèphe Prestige	54.90€	
Haut-Médoc Cru Bourgeois ^{AOP} , Château Lieujean	33.90€	26.20€
Côtes de Bourg ^{AOP} , Château La Bataille	33.20€	19.90€ ??
Pomerol ^{AOP} , Esprit de Clocher	69.60€	
Saint Emilion ^{AOP} , Lucius	44.00€	
Lussac Saint Emilion ^{AOP} , "Cuvée Bellevue", Château de Lussac	40.40€	

LOIRE

Saumur Champigny ^{AOP} "Les Valengenets", Cave Robert & Marcel	33.40€	
Saint-Nicolas-de-Bourgueil ^{AOP} , Les Javeaux	33.40€	22.10€
Sancerre ^{AOP} "Le Rabault", Domaine Joseph Mellot	58.30€	

LES BULLES

Crémant d'Alsace ^{AOP} , Domaine Cattin	32.40€	
Champagne ^{AOP} Brut, Domaine Lenoble	62.60€	

Nos Vins Etrangers

ITALIE		
Blanc	Moscato d'Asti DOCG Batasiolo	41.90€
Rouge	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€