

LES VINS



 VIN DISPONIBLE À EMPORTER PAR
 CARTON DE 6 BOUTEILLES AU PRIX DE 65€.
 LA BOUTEILLE CONSOMMÉE À TABLE EST
 OFFERTE POUR L'ACHAT D'UN CARTON.

LES ALSACES A.O.C.

	75CL	50CL	25CL	VERRE
 PINOT BLANC	21 €	14 €	7 €	3,5 €
 PINOT GRIS	24 €	16 €	8 €	4 €
PINOT GRIS KAEFFERKOPF	36 €	24 €	12 €	6 €
PINOT GRIS V.T.	39 €			
SYLVANER	21 €	14€	7 €	3,5 €
 PINOT NOIR	24 €	16 €	8 €	4 €
PINOT NOIR <i>VIEILLI EN FUT DE CHÊNE</i>	27 €	18 €	9 €	4,5 €
PINOT NOIR ROSÉ	24 €	16 €	8 €	4 €
 MUSCAT	24 €	16 €	8 €	4 €
 GEWURZTRAMINER	27 €	18 €	9 €	4,5 €
GEWURZTRAMINER V.T.	55 €			
GEWURZTRAMINER <i>GRAND CRU EICHBERG</i>	28 €			
 RIESLING	24 €	16 €	8 €	4 €
RIESLING KAEFFERKOPF	33 €			
RIESLING V.T.	60 €			
 CREMANT ALSACE BRUT	27 €			4,9 €
CREMANT DEMI-SEC	40 €			7,9 €
ROUGE D'OTTROTT	29 €			

VIGNOBLE DE BORDEAUX



*Il existe 362 AOC
de vins en France.*

*Le seul vignoble de
Bordeaux en
compte 65.*

L'homme produit du vin à Bordeaux depuis 2 000 ans. Il semble que des vignes existaient déjà avant l'arrivée des romains en 56 avant JC. Contrairement à d'autres régions de France où le vin était sous le contrôle des moines, à Bordeaux, ce sont les marchands qui ont développé le vin. Il fallu attendre le 17^{ème} siècle pour commencer à voir des vignes dans le Médoc (et donc à Margaux, Saint Estèphe, Saint Julien, Pauillac...). Auparavant le Médoc était un marécage.

En 1855, ces marchands décidèrent la création d'un classement des vins de Bordeaux afin de distinguer les meilleurs vins. Cette classification existe toujours aujourd'hui sous la forme du classement des grands crus classés. C'est seulement après la seconde guerre mondiale que le baron de Rothschild fut le premier à mettre en bouteille ses propres vins et à les bonifier en cave. Bientôt les autres producteurs de Bordeaux suivront.

LES VINS



LES BORDEAUX A.O.C.

BORDEAUX ROUGE VERRE	4 €
BORDEAUX ROUGE 25CL	8 €
BORDEAUX ROUGE 37,5CL	12 €
BORDEAUX ROUGE 50CL	16 €
BORDEAUX ROUGE 75CL	23 €
CHÂTEAU FRONTENAC	
CÔTES DE BLAYE 75CL	26 €
CHÂTEAU MAISON NEUVE	
MONTAGNE SAINT-ÉMILION 75CL	29 €
SAINT ÉMILION GRAND CRU 75CL	38 €
SAINTEM GRAND CRU 75CL	49 €
PESSAC-LÉOGNAN 75CL	46 €
MÉDOC CRU BOURGEOIS	36 €
HT-MÉDOC CRU BOURGEOIS 75CL	49 €
A.O.C. CADILLAC	32 €
CHÂTEAU LATOUR CAMBLANES	
MARGAUX 75CL	55 €
PAUILLAC 75CL	55 €
CHÂTEAU GAUDIN	
POMEROL 75CL	70 €

LES VINS DU SUD

A.O.C. MADIRAN 75CL	33 €
A.O.C. SAINT CHINIAN 75CL	24 €
A.O.P. FRONTON 75CL	29 €
A.O.P. MINERVOIS	35 €

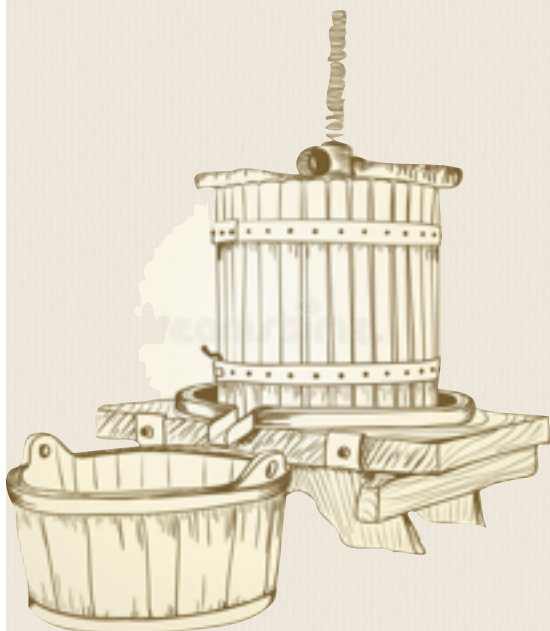


LE VIGNOBLE ALSACIEN

L'histoire de ce vignoble se raconte à travers des influences à la fois germaniques et romanes.

Une culture amenée dès le début de notre ère par les Romains, puis ravivée par les Mérovingiens et les Carolingiens. Avant la fin du premier millénaire, 160 localités alsaciennes cultivent la vigne et, au Moyen Âge, les vins d'Alsace comptent parmi les plus prestigieux d'Europe. Des traditions séculaires qui se mêlent aujourd'hui à des pratiques culturelles, une proximité, une fidélité à chaque nature de sol et de cépage, dans un profond respect de la terre.

Abrité des influences océaniques par le massif vosgien qui lui assure l'une des pluviométries les plus faibles de France (500 à 600 mm d'eau par an), le vignoble d'Alsace bénéficie d'un climat semi-continentale ensoleillé, chaud et sec.



Les vendanges sont encore majoritairement faites à la main et nécessitent environ 250 heures par hectare soit plus de 30 personnes pour récolter 1 hectare en une journée. Le transport de la vendange de la vigne au chai se fait soit dans des cuves, soit dans des bennes à vendanges (bottiches). Avant d'être pressé le raisin est égrappé (sauf pour le Crémant, les Vendanges Tardives et les Sélections de Grains Nobles) puis pompé dans le pressoir.

L'histoire des vignobles de la vallée du Rhône

Le Rhône, fleuve-roi, charriant cailloux et Histoire.

3 millions

d'hectolitres récoltés par an soit
100 piscines olympiques

• 75% - Rouge

• 15% - Rosé

• 10% - Blanc

34

Cépages

31

Appellations

67628 ha

de vignobles répartis sur l'ensemble
de la Vallée du Rhône
Soit 68 000 terrains de rugby

+5000

Exploitations viticoles
produisent des vins
A.O.C. de la vallée
du Rhône

Au départ... un tumulte

Il y a 40 millions d'années, le surgissement alpin fait s'effondrer la vallée qui sépare les deux massifs. Le Golfe alpin ainsi créé est engloutie par la Méditerranée qui y dépose progressivement installe un socle de calcaire dur et de marne. Plus tard, la fermeture du détroit de Gibraltar entraîne une importante baisse du niveau de la Méditerranée, ce qui provoque un creusement du lit du fleuve, créant ainsi des terrasses fluviales sur le flanc de la vallée et mêlant les différents apports dans les sols des pentes : sables, argile à galets siliceux. Aujourd'hui, les sols sont constitués de quatre types de roche : granite, silice sablonneuse, calcaire et argile. Cette roche mère joue un rôle essentiel dans la régulation de l'alimentation en eau de la vigne.

Elle donne surtout leurs arômes et leurs goûts aux vins du Rhône.



Dans les années 1930, le visionnaire Baron Le Roy devient le Héraut de l'appellation. Vigneron à Châteauneuf du Pape, il porte la reconnaissance des caractéristiques de cette appellation en justice et l'obtient en 1933.



LES VINS



LES CÔTES DU RHONE A.O.C.

CÔTES DU RHÔNE VERRE	3 €
CÔTES DU RHÔNE 25CL	6 €
CÔTES DU RHÔNE 50CL	12 €
CÔTES DU RHÔNE 75CL	18 €

CÔTES DU RHÔNE MUSES BIO 75CL 29 €

CROZES HERMITAGE 75CL 38 €

VACQUEYRAS 75CL 38 €

VACQUEYRAS 37,5CL 19 €

CAIRANNE CASTEL MIREIO BIO 75CL 46 €

CAIRANNE VIEILLE VIGNE BIO 75CL 38 €

SAINT JOSEPH 75CL 45 €

CHÂTEAUNEUF DU PAPE 75CL 65 €

LES BOURGOGNES A.O.C.

PASSETOUGRAIN 75CL 29 €

BOURGOGNE 75CL BIO 44 €

BOURGOGNE 37,5CL 22 €

DOMAINE CHAPELLE

SANTENAY 75CL 59 €

DOMAINE CHAPELLE

VOLNAY 75CL 78 €

DOMAINE CHAPELLE

CHASSAGNE MONTRACHET 75CL 88 €

DOMAINE CHAPELLE

CHAMPAGNE A.O.C.

CHAMPAGNE BRUT LIEBART 75CL	60 €
CHAMPAGNE DEMI-SEC LIEBART 75CL	65 €
CHAMPAGNE BRUT ROSE LIEBART 75CL	65 €

LES VINS



LES BEAUJOLAIS A.O.C.

BEAUJOLAIS VILLAGE 75CL	27 €
BEAUJOLAIS VILLAGE 37,5CL	14 €
MORGON 75CL	30 €
MORGON 37,5CL	16 €
SAINT AMOUR 75CL	28 €
SAINT AMOUR 37,5CL	15 €
FLEURIE 75CL	28 €
BROUILLY 75C	26 €
MOULIN A VENT 75CL	33 €



LES ROSÉS A.O.C.

	75CL	50CL	25CL	VERRE
PINOT NOIR ROSÉ 75CL	24 €	16 €	8 €	4 €
TAVEL ROSÉ	27 €	18 €	9 €	4,5 €
ROSÉ ITALIEN (DOUX)	21 €	14 €	7 €	3,5 €
CT DU RHÔNE MUSE THALIE BIO	24 €	16 €	8 €	4 €
CÔTE DE PROVENCE 75CL	24 €	16 €	8 €	4 €
BEAUJOLAIS ROSÉ DOMAINE BERGERON	24 €	16 €	8 €	4 €
VIN DE TABLE I.G.P. ROSÉ		12 €	6 €	3 €

Pour tous conseils ou renseignements, faites appel à notre sommelier.

LES VINS



LES VINS BLANCS FRANÇAIS

CÔTES DU RHÔNE BLANC 75CL	29 €
BORDEAUX BLANC A.O.P. 75CL CHÂTEAU LES VERGNES	30 €
BOURGOGNE CHARDONNAY 75CL LA PÉPITE	29 €
SAINT CHINIAN BLANC A.O.C. 75CL L'EXCELLENCE DE SAINT LAURENT	28 €
CÔTES DE GASCOGNE 75CL	33 €

LES VINS ÉTRANGER A.O.C.

LIBAN « LES BRETÈCHES » 75CL VALLÉE DE LA BEKAA - CHÂTEAU KEFRAYA	33 €
TUNISIE « SIDI BRAHIM » 75CL MERLOT - CABERNET SAUVIGNON	23 €
ITALIE « POGGIO AL CASONE » 75CL CHIANTI SUPERIORE A.O.C.	25 €
ITALIE « GRAN PASSIONE ROSSO » 75CL VENETO I.G.P.	30 €
ITALIE « TERRE DEGLI EREMI » 75CL MONTEPULCIANO D'ABRUZZO A.O.P.	24 €
ITALIE « NERO D'AVOLA » 75CL SICILIA A.O.C. NERO D'AVOLA SYRAH	45 €