

## Vins au verre – 10 cl

### Blanc

 Alsace – Riesling « Terroir » 2017 <i>Vin sec et élégant avec des notes minérales et florales de lavande</i>	Domaine Zinck	6,00€
Bourgogne – Mâcon-Village 2018 <i>Vin sec, léger et minéral aux arômes de fruits jaunes avec une finale florale</i>	Les Emalières	6,00€
 Loire – Touraine « Sève Blanche » 2017 <i>Vin sec, vif et léger aux arômes de pêche</i>	Henry Marionnet	6,00€
 Alsace – Muscat 2019 <i>Vin tendre et gourmand à l'arôme très fruité typique du muscat</i>	Domaine Zinck	7,00€
Alsace – Gewurztraminer « Cuvée Annabelle » 2017 <i>Vin moelleux, riche et puissant aux arômes de roses et de litchis</i>	Camille Braun	7,00€
Gascogne IGP « XVIII Sain Luc » 2019 <i>Vin moelleux, gourmand et finement acidulé aux arômes de fruits à chair blanche et de fruits exotiques</i>	Domaine Plaimont	6,00€
 Alsace — Riesling « Vendanges Tardives » 2015 <i>Vin d'une grande finesse grâce à un bel équilibre entre fraîcheur, acidité et moelleux. Ses arômes de fruits confits sont complétés par de belles notes minérales.</i>	Camille Braun	9,00€

### Rouge

Alsace – Pinot noir « Terroir » 2018 <i>Vin fin et léger aux arômes délicat de cerises acidulées</i>	Domaine Zinck	7,00€
Bourgogne – Mercurey 2016 <i>Vin riche aux arômes de sous-bois et de fruits confits</i>	Domaine Voarick	7,00€
 Rhône – Vacqueyras 2018 <i>Vin équilibré et soyeux aux arômes de fraises mûres</i>	Marquis de Fonséguille	6,00€
 Bordeaux – Saint Emilion 2016 <i>Vin complexe et élégant aux arômes de fruits rouge</i>	Château Grand David de Mauvignon	6,00€
Sud-Ouest – Cransac 2016 <i>Vin fruité et tannique aux arômes boisés et poivrés, finale vanillée</i>	Château Cransac	6,00€
Languedoc – Corbière Boutenac 2018 <i>Vin puissant et parfumé aux arômes de cuir, de musc et aux tanins fondus</i>	Domaine de Villemajou	5,50€



Agriculture Biologique – Tous nos vins sont AOC sauf indication particulière

Prix Nets TTC – service compris

## Apéritifs

Apéritif maison	10 cl	6,00€
Kir Alsacien	11 cl	4,50€
Kir Crémant	11 cl	7,00€
Kir Royal	11 cl	12,00€
Crémant brut « <i>Émotion</i> » - Joseph Cattin	10 cl	6,00€
Crémant brut rosé « <i>Pfaff</i> »	10 cl	6,00€
Champagne brut « <i>Cordon Rouge</i> » - G.H. Mumm	10 cl	10,00€
Champagne brut « <i>La Cuvée</i> » - Laurent Perrier	10 cl	14,00€
Champagne brut « <i>R</i> » - Ruinart	10 cl	15,00€
Champagne rosé – Laurent Perrier	10 cl	15,00€
Suze	4 cl	4,00€
Ricard	2 cl	4,00€
Ricard Tomate, Perroquet ou Mauresque	3 cl	4,00€
Porto rouge	6 cl	5,00€
Muscat de Rivesaltes « <i>17ans d'élevage en barrique</i> » Parcé Frères	6 cl	7,00€
Martini blanc ou rouge	6 cl	6,00€
Campari	4 cl	6,00€
Campari – orange	15 cl	8,00€
Bitter San Pellegrino	10 cl	5,00€

## Bières

Pression Fischer « <i>Tradition</i> »	25 cl	4,00€
	50 cl	8,00€
Pression du moment	25 cl	4,50€
	50 cl	9,00€
Amer – Picon	25 cl	5,00€
	50 cl	10,00€
Cynar	25 cl	5,00€
	50 cl	10,00€
Fischer sirop	25 cl	4,20€
Panaché	25 cl	4,50€
Monaco	25 cl	4,50€
Galopin	15 cl	2,50€



Agriculture Biologique – Tous nos vins sont AOC sauf indication particulière

Prix Nets TTC – service compris

## *Boissons sans alcool*

Cocktail maison sans alcool	25 cl	5,00€
Jus de fruits Charles Papillon		
<i>Orange, pomme, abricot, tomate</i>	25 cl	4,00€
<i>Framboise</i>	25 cl	7,00€
Fuze Tea Pêche	25 cl	4,00€
Coca Cola	33 cl	4,00€
Coca Cola Zéro	33 cl	4,20€
Orangina	25 cl	4,00€
Schweppes	25 cl	4,00€
Limonade	20 cl	4,00€
Diabolo	20 cl	4,20€
Sirop à l'eau	20 cl	2,50€
<i>Citron, grenadine, fraise, menthe, pêche, orgeat</i>		

## *Eaux*

Vittel	Litre	5,00€
San Pellegrino	Litre	5,00€
Eau de Perrier	Litre	5,00€
Lisbeth Nature	50 cl	3,50€
Lisbeth gazeuse	50 cl	3,50€
Lisbeth légèrement pétillante	50 cl	3,50€
Perrier	33 cl	3,00€

## *Les pichets de Louise*

25 cl à 7,50€  
50 cl à 13,00€



Rouge – IGP Méditerranée  
Blanc – Edelzwicker  
Rosé – Corse – « Costa Serena »

Domaine Carobelle  
Joseph Hanskeller  
Raymond Giambagli



Agriculture Biologique – Tous nos vins sont AOC sauf indication particulière

Prix Nets TTC – service compris

## **Champagne** – 75 cl

Champagne brut « <i>Cordon Rouge</i> »	Mumm	65,00€
Champagne brut « <i>La Cuvée</i> »	Laurent Perrier	95,00€
Champagne brut « <i>R de Ruinart</i> »	Ruinart	100,00€
Champagne brut « <i>Blanc de Blancs</i> »	Ruinart	130,00€
Champagne brut millésimé « <i>Cuvée Louise</i> » 2004	Pomery	135,00€
Champagne rosé	Laurent Perrier	105,00€

## **Crémant** – 75 cl

Crémant brut « <i>Émotion</i> »	Joseph Cattin	29,00€
Crémant brut rosé « <i>Pfaff</i> »	Cave de Pfaffenheim	29,00€

## **Rosé** – 75 cl

Corse – Costa Serena 2019	Raymond Giambagli	25,00€
Provence – Le « <i>M</i> » de Minuty 2017	Château de Minuty	33,00€

## **Magnums** – 1,5L

Morgon « <i>Les Sybarites</i> »	Château de Pizay	100,00€
---------------------------------	------------------	---------

## **Les vins du Monde** – 75cl

### Rouge

Mendoza 2019 — Argentine	Alamos	40,00€
--------------------------	--------	--------

### Blanc

Escudo Rojo 2018 – Chili	Philippe de Rothschild	60,00€
--------------------------	------------------------	--------



Agriculture Biologique – Tous nos vins sont AOC sauf indication particulière

Prix Nets TTC – service compris

# Les demi-bouteilles ...

## Champagne

Mumm brut « <i>Cordon Rouge</i> »	37,5 cl	Domaine Mumm	40,00€
Ruinart brut	37,5 cl	Maison Ruinart	60,00€

## Alsace

### Blanc

 Pinot Blanc « <i>Marguerite Anne</i> » 2017	37,5 cl	Camille Braun	16,00€
Riesling « <i>Heimberger</i> » 2016	37,5 cl	Cave de Beblenheim	16,00€
 Riesling Grand Cru « <i>Kaefferkopf</i> » 2017	37,5 cl	Maurice Schoech	30,00€
Gewurztraminer « <i>Cuvée Annabelle</i> » 2017	37,5 cl	Camille Braun	25,00€

### Rouge

Pinot Noir « <i>Cuvée Camille</i> » 2019	37,5cl	Camille Braun	17,00€
--	--------	---------------	--------

## Bourgogne

### Blanc

Bourgogne Aligoté 2017	37,5 cl	Maison Mommessin	22,00€
Saint-Véran « <i>Les Ombrelles</i> » 2018	37,5 cl	Loron & Fils	29,00€

### Rouge

Hautes-Côtes de Beaunes 2015	37,5 cl	Maison Bouchard	28,00€
------------------------------	---------	-----------------	--------

## Rhône

### Rouge

Vacqueyras 2018	37,5 cl	Marquis de Fonséguille	20,00€
-----------------	---------	------------------------	--------

### Blanc

Le Côte du Rhône du Château 2019	37,5 cl	Château Mont-Redon	23,00€
----------------------------------	---------	--------------------	--------



Agriculture Biologique – Tous nos vins sont AOC sauf indication particulière

Prix Nets TTC – service compris

# *Les demi-bouteilles ...*

## *Provence*

### Rosé

Valadas 2018 37,5cl Famille Savatier 21,00€

## *Languedoc*

### Rouge

Faugère « *Les Amandiers* » 2018 50 cl Château de la Liquière 26,00€

## *Bordeaux*

### Rouge

Lussac Saint Emilion 2016 37,5 cl Château La Rose Perruchon 24,00€

Haut-Médoc Cru Bourgeois 2015 37,5 cl Château Lieujean 27,00€

## *Loire*

### Blanc

Sancerre « *Les Ormeaux* » 2018 37,5 cl Joseph Mellot 26,00€

### Rouge






Saint-Nicolas de Bourgueil 2017 37,5 cl Les Javeaux 17,00€



Agriculture Biologique – Tous nos vins sont AOC sauf indication particulière

Prix Nets TTC – service compris

## *L'Alsace* – 75 cl

 Pinot Auxerrois « <i> Vieilles Vignes</i> » 2018	Maurice Schoech	24,00€
 Les 7 Grains d'Alsace 2018	Domaine Barmès-Buecher	30,00€
Riesling « <i> Heimberger</i> » 2017	Cave de Beblenheim	25,00€
 Riesling « <i> Rosenberg</i> » 2018	Domaine Barmès-Buecher	33,00€
 Riesling Grand Cru « <i> Kaefferkopf</i> » 2018	Maurice Schoech	40,00€
 Pinot Blanc « <i> Cuvée Marguerite Anne</i> » 2017	Camille Braun	25,00€



### *Le coup de cœur de Louise:*

#### **Les 7 Grains d'Alsace**

Le domaine Barmès-Buecher a été créé à Wettolsheim en 1885.

Cette cuvée « 7 grains » est un harmonieux assemblage de six cépages blancs alsaciens et du cousin auxerrois. Le résultat est un vin complexe et bien équilibré, offrant de délicats arômes de fruits jaunes bien mûrs et de fleurs blanches.

La bouche est tendre, ronde et délicieusement gourmande et fruitée. Le final, sans aucune acidité, amène la belle minéralité du Riesling avec une subtile touche iodée qui donne envie d'y revenir.



Agriculture Biologique – Tous nos vins sont AOC sauf indication particulière

Prix Nets TTC – service compris

## *L'Alsace* – 75 cl

Pinot gris « <i>Terroir</i> » 2019	Domaine Zinck	32,00€
 Pinot gris Grand Cru « <i>Eichberg</i> » 2014	Kuentz-Bas	49,00€
Gewurztraminer « Cuvée Annabelle » 2017	Camille Braun	40,00€
 Gewurztraminer Grand Cru « <i>Pfersigberg</i> » 2012	Kuentz-Bas	52,00€

### *Rouge*

Pinot noir « <i>Terroir</i> » 2018	Domaine Zinck	40,00€
Pinot noir « <i>Rouge d'Ottrott</i> » 2017	Pierre Sparr	36,00€
Pinot noir « <i>La Griffé du Diable</i> » 2015 <i>Elevé en fût de chêne</i>	Cave de Pfaffenheim	40,00€
Pinot noir des Hospices de Strasbourg 2018	Ruhlmann	42,00€



### *Le coup de cœur de Louise:* **Pinot noir des Hospices de Strasbourg**

La cave historique des Hospices de Strasbourg est une des plus vieilles institutions viticoles de France, créée en 1395. Aujourd'hui on y vinifie en renouant avec les traditions de l'élevage en fût de chêne. Ce pinot noir issu des vieilles vignes du domaine Ruhlmann, a été magnifié par l'expertise du maître de chais strasbourgeois.

En bouche le vin se dévoile immédiatement avec une petite astringence qui met bien en valeur ses arômes de petits fruits rouges légèrement acidulés.



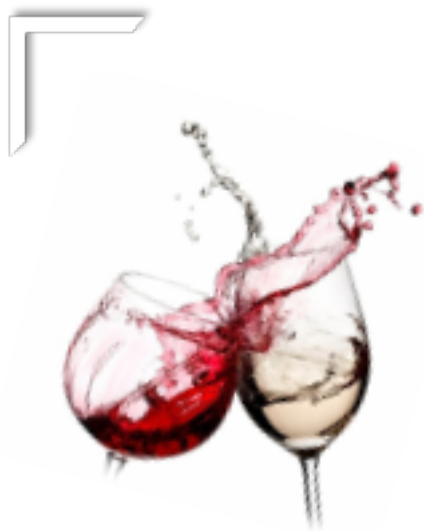
Agriculture Biologique – Tous nos vins sont AOC sauf indication particulière

Prix Nets TTC – service compris



## *Bourgogne Blanc* – 75cl

Macon-Lugny « <i>Saint-Pierre</i> » 2017	Maison Bouchard	34,00€
Saint-Véran « <i>Les Ombrelles</i> » 2018	Loron & Fils	38,00€
Clos du Château 2018	Château de Meursault	46,00€
Marsannay 2017	Château Marsannay	64,00€
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru 2018	Joseph Drouhin	65,00€
Saint Romain 2013	Olivier Leflaive	68,00€
Saint aubin 1 <sup>er</sup> Cru « <i>La Chatenière</i> » 2013	Olivier Leflaive	70,00€
Meursault 2016	Château de Meursault	92,00€



### *Le coup de cœur de Louise:*

#### **Marsannay**

Le Château Marsannay porte le nom du village qui l'abrite.

Il s'étend sur 28 hectares composés de 13 lieux dits.

Olivier Halley propriétaire du Château depuis 2012 est un des fondateurs de l'Association des Climats de Bourgognes, classés au patrimoine de l'Unesco.

Ce vin blanc entièrement composé de Chardonnay est vendangé à la main et élevé en fût pendant 10 mois.

Il présente des notes fraîches d'agrumes au nez.

En bouche il amène une belle minéralité accompagné d'une légère pointe d'acidité portant de subtiles arômes de fruits blancs.



Agriculture Biologique – Tous nos vins sont AOC sauf indication particulière

Prix Nets TTC – service compris

## *Bourgogne rouge* – 75 cl

Juliéna « <i>Grande Réserve</i> » 2018	Château de Juliéna	32,00€
Moulin-à-Vent « <i>Vieilles Vignes</i> » 2016	Xavier & Nicolas Barbet	35,00€
Mercurey 2016	Domaine Voarick	44,00€
Hautes-Côtes de Beaune 2018	Maison Bouchard	48,00€
Marsannay « <i>Es Chezots</i> » 2018	Château Marsannay	85,00€
Chambolle Musigny 2015	Maison Bouchard	98,00€
Nuits-Saint-Georges 2016	Domaine Decelle Villa	143,00€



### *Le coup de cœur de Louise:* **Chambolle-Musigny**

L'appellation Chambolle-Musigny provient du village du même nom, situé en plein cœur de la Côte de Nuits. Le vignoble s'étend sur 150 hectares était autrefois la propriété de l'Abbaye de Citeaux.

Ce vin équilibré issu du cépage Pinot noir, est considéré comme le plus féminin des vins de la Côte de Nuits. Ses arômes intenses de fruits noirs, moka et agrumes, sa robe couleur grenat et son goût fruité, légèrement porté sur les tanins, en font un grand vin d'exception de la région bourguignonne.



Agriculture Biologique – Tous nos vins sont AOC sauf indication particulière

Prix Nets TTC – service compris



## *Provence* – 75 cl

### Blanc

 Ventoux « Les Ribes du Vallat » 2019	Château Juvenal	40,00€
---	-----------------	--------

### Rouge

 Ventoux « Les Ribes du Vallat » 2017	Château Juvenal	40,00€
---	-----------------	--------

## *Languedoc* – 75 cl


### Blanc

Val de Montferrand IGP « <i>La Bergerie</i> »	Domaine de l'Hortus	32,00€
---	---------------------	--------

Cigalus	Domaine Gérard Bertrand	90,00€
---------	-------------------------	--------

### Rouge

Minervois « <i>Grès</i> » 2017	Château Guéry	26,00€
--------------------------------	---------------	--------

 Faugères « <i>Les Amandiers</i> » 2018	Château de la Liquière	32,00€
---	------------------------	--------

Corbières Boutenac 2018	Domaine de Villemajou	35,00€
-------------------------	-----------------------	--------

Pic Saint-Loup « <i>Grande Cuvée</i> » 2017	Domaine de l'Hortus	48,00€
---	---------------------	--------

Terrasse du Larzac « <i>La Sauvageonne</i> » 2016	Gérard Bertrand	70,00€
---	-----------------	--------

## *Sud-Ouest* – 75 cl

### Blanc

 VdF « <i>Nuit Blanche</i> » 2014	Château Flotis	30,00€
---	----------------	--------

### Rouge

Cransac 2016	Château Cransac	25,00€
--------------	-----------------	--------

 Madiran « <i>Tradition</i> » 2015	Domaine Labranche Laffont	33,00€
--	---------------------------	--------



Agriculture Biologique – Tous nos vins sont AOC sauf indication particulière

Prix Nets TTC – service compris

# *Bordeaux* – 75 cl

## Blanc

Cuvée Majeure 2015	Château Turcaud	35,00€
Sauternes « <i>Baronne Pauline</i> » 2015	Baron Philippe de Rothschild	72,00€

## Rouge

Haut-Médoc « Cru Bourgeois » 2014	Château Lieujean	42,00€
Pauillac « <i>Baron Nathaniel</i> » 2016	Baron Philippe de Rothschild	50,00€
Margaux 2016	Domaine l'Enclos du Banneret	55,00€
Pessac-Léognan « Grand Cru Classé » 2015	Château Olivier	88,00€
Saint-Emilion « <i>Petit Figeac</i> » 2013	Château Figeac	105,00€
Margaux « <i>La Sirène de Giscours</i> » 2015	Château de Giscours	110,00€
Saint Julien 2012	Château Gloria	123,00€

## *Le coup de cœur de Louise :*

### *Pauillac « Baron Nathaniel »*



Cette cuvée créée en 1988 rend hommage à l'une des figures emblématiques de la généalogie de la famille de Rothschild : le Baron Nathaniel. Il a été, en 1853, le premier propriétaire du fameux château Mouton-Rothschild.

C'est l'appellation Pauillac, une des plus prestigieuses de la région, qui a été choisie pour le représenter et cette cuvée en est un très bel échantillon.

La robe est d'un rouge sombre, intense et soutenu. Le nez bien équilibré annonce un mariage complexe de fruité, de boisé et de cacao. En bouche le vin est charnu, suave et les tanins bien fondus apportent une matière dense très agréable.



Agriculture Biologique – Tous nos vins sont AOC sauf indication particulière

Prix Nets TTC – service compris

# *Val de Loire* – 75 cl

## Blanc

 Sancerre « Les Ormeaux » 2018	Joseph Mellot	38,00€
Sève Blanche 2018	Henry Marionnet	42,00€
Pouilly Fumé « <i>Le Chant des Vignes</i> » 2018	Joseph Mellot	46,00€

## Rouge

 Chinon « <i>Les Graves</i> » 2018	Domaine Gasnier	29,00€
Touraine « <i>Sève Rouge</i> » 2017	Henry Marionnet	38,00€
Touraine « <i>Sève Noire</i> » 2015	Henry Marionnet	55,00€
Saumur-Champigny « <i>LesFevettes</i> » 2012	Château du Hureau	57,00€

## *Le coup de cœur de Louise :*

### *Touraine « Sève Noire »*



Cette cuvée a été créée à partir du cépage le Côt ou Malbec, qui est apparu en Touraine au 11<sup>ème</sup> siècle.  
La cuvée « Sève Noire », est issue d'une parcelle unique non greffé et cueillie en totalité à la main et travaillée sans soufre ajouté.  
Le vin que l'on obtient ici est un véritable phénomène de couleur, d'arômes, de matières et aussi de douceur.  
Sa teinte n'est pas rouge mais noire. Ses arômes ont des notes de cassis, myrtilles et mûrs.  
La bouche est impressionnante avec une matière énorme, une densité incroyable mais qui se termine dans une douceur tout à fait velouté.



Agriculture Biologique – Tous nos vins sont AOC sauf indication particulière

Prix Nets TTC – service compris

## *Boissons Chaudes*

Café ristretto, expresso, lungo	2,50€
Double expresso	4,00€
Café Viennois (chantilly maison)	4,00€
Cappuccino (mousse de lait)	4,00€
Décaféiné ristretto, expresso, lungo	3,00€
Coffret de thés & Tisanes Comptoirs Richard	3,50€

## *Irish Coffee en famille* – 4cl d'alcool

	<u>Les Babies</u> (2cl)	<u>Les Normaux</u>
<i>Irlandais</i> - classique au whisky Paddy	4,50€	8,50€
<i>Italien</i> - à l'Amaretto Luxardo	4,50€	8,50€
<i>Elsass</i> - au marc de gewurztraminer d'Alsace Théo Preiss	5,00€	9,00€
<i>Bâlois</i> - à l'eau de vie de quetsche de Jean-Luc Meyer	5,00€	9,00€
<i>Français</i> - au cognas VS Jules Robin	5,50€	10,00€
<i>Antillais</i> - au rhum blanc agricole La Mauny	5,50€	10,00€



Agriculture Biologique – Tous nos vins sont AOC sauf indication particulière

Prix Nets TTC – service compris

# *L'Alambic de Louise* – 4 cl

***Eaux-de-Vie*** de la distillerie Théo Preiss à Mittelwhir 6,00€  
*Marc de gewurztraminer, Poire Williams, Framboise, Mirabelle, Quetsche, Vieille Prune*

***Whiskies du monde*** 10,00€

<i>Ecosse</i> – Chivas Regal 12 ans d'âge	Chivas Brothers Distillers
<i>Irlande</i> – Connemara Distillers Edition	Cooley Distillery
<i>France</i> – Authentique Whisky d'Alsace	Téo Preiss
<i>Etats-Unis</i> – Jack Daniel's Gentleman Jack	Jack Daniel's Distillery
<i>Japon</i> – Togouchi	Distillerie Chugoku Jozo

***Rhums, Ron & Rum*** 10,00€

Saint James « 1765 » - Rhum vieux Agricole	Plantation Saint-James
Trois-Rivière « <i>Double Wood</i> »	Plantation Trois Rivières
Ron Diplomatico « <i>Reserva Exclusiva</i> »	Distilerias Unidas
Rum The Kraken « <i>Black Spiced</i> »	The Kraken Rum Company

## ***Armagnac***

Vieil Armagnac VSOP	Clés des Ducs	12,00€
Bas Armagnac 1980	Laubade	20,00€

## ***Cognac***

Cognac VS	Jules Robin	8,00€
Grande Champagne VSOP	Domaine Frapin	25,00€

## ***Calvados***

Calvados VSOP	Distillerie Busnel	15,00€
---------------	--------------------	--------

## ***Autres Digestifs***

Vodka	Wyborowa	5,00€
-------	----------	-------

Amaretto	Disaronno	6,00€
----------	-----------	-------

Grand Marnier « Cordon Rouge »	Grand Marnier	6,00€
--------------------------------	---------------	-------

Tequila	Viuda de Romero	7,00€
---------	-----------------	-------



Agriculture Biologique – Tous nos vins sont AOC sauf indication particulière

Prix Nets TTC – service compris