

Carte des vins



VINS A BULLES

CHAMPAGNE DE L'AUCHE

Blanc de noirs Brut Selection, dominante de pinot Meunier, ideal aperitif ou desserts

CREMANT D'ALSACE

Cave Beblenheim, Blanc brut , ses bulles délicates et son fruit enchanteront vos fetes et votre quotidien

VINS BLANCS

A.O.C COTES DE TOUL AUXERROIS PRESTIGE

Domaine Regina note de fruits à chairs blanches, belle rondeur et finale fraîche

A.O.COTES DE MOSELLE SEPTENTRION

Chateau de Vaux; AB . Fruits blanc compotés léger toasté, la bouche est gourmande et soyeuse

A.O.C SAINT VERAN VERS LES MONTS

Tres joli Chardonnay, florale, rond et frais

UBY N°4 I.G.P COTE DE GASCOGNE

Nez d ecoing confit et d'agrumes accompagne votre aperitif, foie gras et desserts

REGIONS

VERRE
(12,5 cl)

BOUTEILLE
(75 cl)

CHAMPAGNE

8,00€

50,00 €

ALSACE

6,00 €

30,00 €

TOUL

5,50 €

25 €

MOSELLE



36 €

BOURGOGNE

7.50 €

39,00 €

SUD OUEST

6,00 €

28,00 €

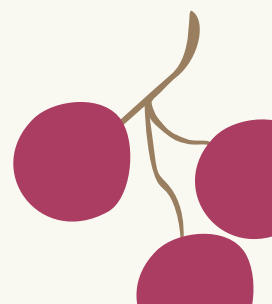
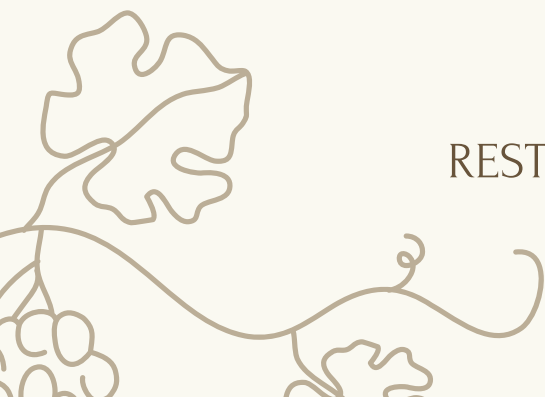
VINS SANS ALCOOL

UBY 0% BULLES

boisson effervescente à base de vin désalcoolisé avec les meme profils aromatiques, frais et fruité que kes vins UBY

SUD OUEST 5,00 €

RESTAURANT LA COUR DES ARTS



Carte des vins



VINS ROSÉS

A.O.C GRIS DE TOUL VIEILLES VIGNES

Domaine Regina, notes de groseilles, la bouche est ronde et la finale fraîche

TOUL MEURTHE ET MOSELLE

VERRE
(12,5 cl)

BOUTEILLE
(75 cl)

5,50 €

25,00 €

VINS ROUGES

A.O.C COTE DE MOSELLE PINOT NOIR

Les Hautes bassieres Chateau de Vaux, notes de fruits noirs, tout en rondeur et tanins soyeux

MOSELLE



7,00 €

36,00 €

A.O.C VENTOUX LES GELINOTTES

Domaine Alain Jaume, dominante de grange complétée de syrah, notes de fruits noirs et tanins harmonieux

RHONE

5,00 €

22,00 €

A.O.C GRAVES LES GALETS 2024

Bordeaux, assemblages de cabernet sauvignon, merlot et cabernet Franc. Notes de fruits noirs, belle matière et tanins

BORDEAUX

5,00 €

22 €

A.O.C MORGON LA CHANAISE

Cepage 100% Gamay, un vin frais, équilibré et fruité

BEAUJOLAIS

7,00 €

37 €

RESTAURANT LA COUR DES ARTS

