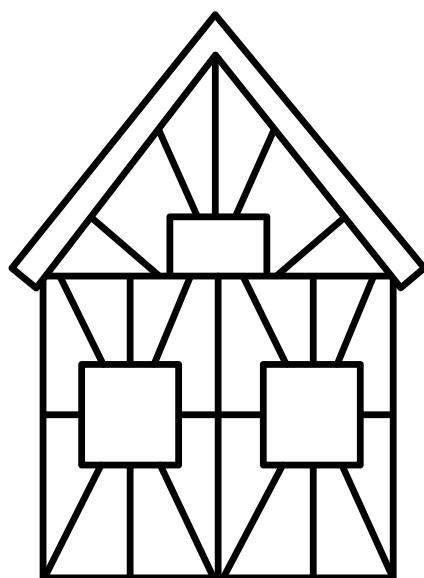


Notre carte des Vins



Vins d'Alsace - 75cl

Gewurtzraminer Turckheim	28.00€
Gewurtz. Vendanges Tardives C.R Dagobert	48.00€
Muscat Turckheim	35.00€
Pinot Blanc Turckheim	26.00€
Pinot Gris Turckheim	25.50€
Pinot Noir Turckheim	26.50€
Riesling Turckheim	29.00€





Nos vins en pichet

	<i>verre</i>	<i>quart</i>	<i>demi</i>
Pinot Gris	4.30€	8.60€	17.20€
Côtes du Rhône Adam	2.80€	5.60€	11.20€
Vacqueyras	5.60€	11.20€	22.40€
Bordeaux Château Malbec	5.70€	11.40€	22.80€
Pinot Noir	4.40€	8.80€	17.70€
Jardin de Jules	5.60€	11.20€	22.40€
Edelzwicker	3.20€	6.40€	12.80€
Pinot Blanc	4.30€	8.60€	17.30€
Riesling Turckheim	4.80€	9.60€	19.20€
Rosé Bordeaux Agneau	4.30€	8.60€	17.20€
Rosé Côte de Provence	4.00€	8.00€	16.00€
Rosé Pinot Noir Turckheim	3.80€	7.60€	15.20€
Gewurtzraminer Turckheim	4.70€	9.40€	18.80€
Gewurtz. Vendanges Tardives	8.00€	16.00€	32.00€
Muscat	5.80€	11.60€	23.20€
Sauvignon	5.80€	11.60€	23.20€

Nos vins en bouteille - 75cl

Vins Rosés

Rosé Masfleurey Côtés de Provence	24.00€
Rosé Château Cavalier	29.00€
Agneau Rosé AOC Bordeaux	26.00€
Pinot Noir Rosé Turckheim	23.00€



Vins Rouges

Côte du Rhône Gigondas Vieux Clocher

Nez fruité (fruits rouges, du type mûre ou cassis, fruits à noyau, kirsch). Apparaissent ensuite des arômes de torrefaction (café, cacao), d'épices, de réglisse et de fruits confits.

Mets d'accompagnements : gibier (lièvre, canard), bœuf, charcuterie, grillade.

Degrés d'alcool : 14.5°

34.00€

Côtes du Rhône Bouquet du Comtat

Couleur rouge soutenu aux jolis reflets grenat. Nez ouvert, fin, qui dévoile des arômes de fruits noirs (cassis, mûres), d'épices (vanille, poivre) avec des nuances d'herbes aromatiques qui augurent de beaux accords avec des plats relevés.

Belle générosité en bouche, avec un retour fruité qui vient très bien équilibrer le côté moelleux du vin. Belle finale persistance.

Mets d'accompagnements : Agneau, bœuf, coq au vin, daube de bœuf, pot au feu.

Degrés d'alcool : 13.5°

32.00€

Côte du Rhône Vacqueyras Vieux Clocher

Robe rouge rubis profond. Nez intense de fruits rouges mûrs avec de fines notes épicées.

Attaque souple sur des tanins fondus. Arômes de fruits élégants et final épicé. Élégant et fin.

Degrés d'alcool : 14.5°

34.00€

Beaujolais Saint Amour

Cépage Gamay noir à jus blanc. Sol diversifié : granite, argile et schistes. Le Saint Amour est l'une des plus petites appellations du Beaujolais et la plus septentrionale.

Robe rouge sombre. Nez de pêche et de raisins de Corinthe. Bouche ample, longue, fondue et suave, avec des tanins charnus et bien ronds.

Degrés d'alcool : 13°

34.00€





Beaujolais Julienas

Une robe rouge sombre et violacée. Un nez de fruits rouges et d'épices et une bouche longue et charnue, ronde, puissante avec des nuances de réglisse et de poivre.

Mets d'accompagnements : pot au feu, coq au vin, champignons, fromages à pâte molle.

Degrés d'alcool : 13°

32.50€

Merlot Les cépages de Vigne Antique

Robe rouge intense aux reflets grenat. Nez : arômes de fruits rouges et noirs avec des notes légèrement épicées. Bouche : attaque ample et généreuse. Le vin est souple, mûre, avec beaucoup de fruits et des tanins soyeux.

Mets d'accompagnements : viandes rouges ou blanches, fromages légers.

Degrés d'alcool : 13°

31.00€

Château Malbec Bordeaux

Assemblage de Merlot, de Cabernet Sauvignon, de Cabernet France et de Malbec.

Vous serez d'abord séduit par le nez intense avec des notes fruitées de cerise noire et de mûre, puis en bouche, ronde et intense.

Mets d'accompagnements : charcuteries fines, grillades, magret de canard, fromages affinés.

Degrés d'alcool 13.5°

34.50€

Mouton Cadet

Baron Philippe de Rothschild

Robe rouge griotte, avec de beaux reflets grenat profonds. Nez très expressif, sur des notes de fruits rouges et noirs bien mûrs. Bouche : l'attaque franche et ample dévoile une belle complexité conjuguant des arômes de fruits noir et d'épices douces et se poursuit sur une finale voluptueuse d'une belle longueur.

Mets d'accompagnements : viandes rouges, volailles, escargots.

Degrés d'alcool : 14°

38.00€



Vin Blanc

Sauvignon Vigne Antique

31.00€

Pétillants

Lambrusco

19.20€
9.60€ les 37.5cl

Champagne

83.00€

Crémant L.Haag

45.00€

