

Vins blancs au verre 16 cl (aussi en carafe, ¼ ou ½ Litre)

Le Luxembourg

Verre de Gewürztraminer Signature, Stadbredimus Côteaux, Cep D'Or	8,00
Pinot Blanc, Cep d'Or	6,50
Pinot Gris, Cep d'Or	6,80
Riesling, Cep D'Or	6,80

Le Portugal Moita Longa Prestige Blanc **5,80**

De la région de Lisbonne, -Moita Longa Prestige Branco- est un excellent vin blanc, sélectionné parmi les meilleurs de la dernière récolte et soumis à un contrôle qualité strict, il est aromatique, vivant, frais et très doux. En apéritif, ou sur les plats de poisson, ainsi que les viandes blanches.

Pays d'Oc Chardonnay Grézan **5,80**

A boire dans ses premières années, ce vin, vif et frais, révèle des arômes de fruits à chair jaunes, d'ananas frais, d'épices et de cannelle. Ce vin aromatique et léger connaîtra un vif succès lors des apéritifs. Il accompagnera agréablement un assortiment de poissons sur le grill, les viandes blanches en sauce, les fromages à pâte cuite.

Vins rouges au verre 16 cl (aussi en carafe, ¼ ou ½ Litre)

Languedoc 2020 Corto, IGP Côtes Catalanes, dom.Perdrix **6,50**

Vin souple et épicé aux arômes exotiques de vanille et de fruits rouges très mûrs, de cacao et de pain d'épice finement toasté.

Luxembourg 2020 Pinot Noir Stadbredimus « Côteaux AOP » **7,50**

Une belle surprise, un vin frais aux arômes discrets de chocolat. A déguster dès l'apéritif, sur une viande grillée,

St Emilion 2016 Clos du Pavillon Puisseguin **7,90**

Un pur merlot à la robe profonde, au nez élégant et complexe de petits fruits (mûre, myrtille), assortis d'un délicat toasté et de notes de cacao. La bouche confirme ces impressions et charme par son attaque ample et charnue, ses tanins fondus et sa finale persistante.

Le vin de la maison :

Vin de pays du Gard, cuvée des chartreux

ROUGE ou ROSE

Ou RIVANER luxembourgeois 4,80€ (16cl)

6,80€ (25cl)

12,80€ (50cl)

Tous nos vins ont été sélectionnés avec soin et passion, et ils ont tous leur propre magie à vous faire découvrir. Les coups de cœur vous orientent vers des pépites à prix d'ami, mais comme on ne peut pas mettre des cœurs partout, n'hésitez pas à demander conseil à la patronne. 😊

♥ Les Vins du Monde ♥

Ici c'est simple : ils sont tous exceptionnels dans leur typicité !

L'Espagne

2018 Syrah, el Castilla	26,00
2017 Castillo de Aresan Terruno	49,50

L'Italie

2020 Chardonnay, Salento, Poderi Angelini (blanc)	39,00
2021 Pinot Grigio Trentino (blanc)	39,00
2013 Jassarte, Guado al Melo	52,00
<i>Amateurs de la typicité de la Syrah, des fruits rouges et épices des vins du sud, c'est ici une merveille !</i>	
2019 Syrah Maremma Toscana	49,00
2019 Pinot Nero, Casata Monfort, Trentino	49,00
2020 Susumaniello, Salento, Poderi Angelini	37,00
2015 Bacco in Toscana, Guado al Melo	27,00

L'Argentine

2018 Echenor, Malbec	24,00
2019 Luigi Bosca, Malbec	49,00

Les Vins de Luxembourg

Crémant brut Pol Fabaire Cuvée Pinot Blanc 30,00

Duhr Frères, Clos Mon Vieux Moulin à Ahn

2018 Riesling Ahn Palmberg 42,00

2018 Riesling Domaine et Tradition 49,00

2017 Pinot Blanc Molaris 35,00

Domaine Cep d'Or à Remich

2020 Pinot Noir Stadtbredimus Fels « Signature » 39,90

2020 Pinot Noir Stadtbredimus « Côteaux AOP » 32,00

Domaine Mathis Bastian à Remich

2021 Pinot Gris Wellenstein Grd 1er Cru 42,00

2016 Riesling Wellenstein Grd 1er Cru 42,00

2021 Chardonnay Grand 1^{er} Cru, Remich Goldberg 46,00

2021 Prélude Ianira (pinot noir vinifié en rosé) 36,00

2018 Pinot Noir AOP élevé en barrique 49,00

Les Vins Rosés de France

2020 Henri Gaillard, Provence 33,00

2021 Estérelle, Cht du Rouët, Côtes de Provence 25,00

2021 Le champ des Grillons, La croix belle, Côte de Thongues 28,00

2018 Domaine Clavel, Régulus, Côte du Rhône 30,00

2020 Cht la Negly, L'écume, Languedoc AOP 25,00

Les Vins Blancs de France

La Champagne

Champagne Brut , René Schloesser, 100% Chardonnay	69,00
Champagne 1 ^{er} Cru Duménil	69,00
Champagne rosé 1 ^{er} Cru Duménil	79,00

Les Crémants

n.m Crémant d'Alsace domaine Bruno Sorg, Eguisheim	30,00
Crémant de Bourgogne BRUT PRESTIGE, Moillard Grivot	46,00
Crémant de Bourgogne ROSE, Moillard Grivot	46,00

L'Alsace

2018 Gewürtztraminer Wahlenbourg, Paul Ginglinger	49,00
---	-------

La Vallée de la Loire

2019 Pouilly-Fumé, la Renardière	44,00
2019 Sancerre, les Pierris, dom Champault	42,00

Languedoc blanc ❤️




2015 Faugères, domaine des Prélasses	52,00
2020 J.S. PONS, domaine de la Perdrix	47,50

Le Rhône Blanc

La région coup de cœur de la patronne, avec ses vins puissants et longs en bouche, aux arômes beurrés et /ou fûtés. Les amateurs seront comblés.

2017 Cairanne, Réserve des Seigneurs, dom Oratoire St Martin	38,00
2017 Cairanne Haut Coustias blanc, dom Oratoire St Martin	57,00
2019 Vacqueyras, Rhônea, vin bio	49,00
2020 Syrius, AOP Côte du Rhône Village, Claire Clavel	35,00
2018 Clair de Lune, AOP Côte du Rhône Village, dom. Claire Clavel	56,00
<i>Roussanne & Viognier : un vin puissant et équilibré, vinifié et élevé en barriques. Il mérite le détour !</i>	
2018 Le Viognier, Yves Cuilleron Le « petit Condrieu » vous tente ?	45,00
2018 Saint Joseph, Lyséras, Yves Cuilleron	62,00
2019 Crozes-Hermitage, Les Terres blanches, domaine Belle	66,00
2019 Crozes-Hermitage, Cour de Récré, François Villard	59,00

La Bourgogne en Blanc

2018 Saint Véran En Crèches, domaine Saumaize	43,00
2018 Chardonnay, élevé en fûts, domaine Moillard 	59,00
2020 Chablis, Saint Martin, domaine Laroche	49,00
2013 Mercurey, Cht de Mercey, Antonin Rodet	57,00
2015 Mercurey, domaine Belleville 	55,00
2018 Montagny 1er Cru, Montcuchot	55,00
2015 Rully, la Perche domaine Belleville	54,00
2017 Rully AOP, Moillard Grivot 	69,00
2014 Meursault, Château de Santenay	79,00
2004 Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeot	95,00

La Bourgogne en Rouge

2017 Pinot Noir élevé en fûts, Moillard	49,00
2015 Côtes de Nuits Villages, domaine Chevalier	51,00
2018 Chorey les Beaunes, Moillard Grivot	69,00

Le Beaujolais

2016 Saint Amour, Champs Grillés, Domaine Margerand	39,00
---	-------

La Provence rouge

2019 Côte de Provence Les Papilles, domaine Gueissard	25,00
2017 Château de la Galinière, Côtes de Provence, AOP bio 	55,00

Le Rhône



2017 Beaumes de Venise AOP, Domaine la Brune	38,00
2019 Chusclan, AOP Côte du Rhône Village, Claire Clavel	35,00
2017 Syrius, AOP Côte du Rhône Village, Claire Clavel	35,00
2017 Clair de Lune, dom. Claire Clavel	49,00
2018 Oratoire St Martin, Cairanne, Réserve des seigneurs	49,00
2018 Vacqueyras, vignes parcelaires, Arnoux	49,50
2019 Gigondas, Vieux Clocher, Arnoux & Fils	49,50
2017 Saint Joseph Poivre et Sol, François Villard	62,00

Languedoc / Côtes du Roussillon



2020 Corto, IGP Côtes Catalanes, domaine de la Perdrix	29,00
2020 J.S. PONS, domaine de la Perdrix	47,50
2018 Charakter, domaine de la Perdrix	69,00
2017 Caramany, sous la montagne, Carrel	35,00
2008 Faugères, domaine les Prélasse	69,00
2017 Préface Pays d'Hérault	39,00
2017 Château Belles Eaux, Carmin, Languedoc Pezenas	79,00

Alerte Merveille du Languedoc. Des arômes délicieux de fruits noirs et rouges, une longueur en bouche exceptionnelle et des tanins équilibrés. Une Syrah toute en velours.

Les Vins rouges de Bordeaux

Avec des grands crus, achetés en primeur ! de quoi vous faire vraiment plaisir !

Margaux

2011 Confidences de Prieuré Lichine	65,00
2009 Château Mongravey 	75,00
2003 Château Rauzan-Gassies, 2nd Cru Classé 	75,70
2001 Château Malescot-Saint-Exupéry, 3ème Cru Classé	95,00

Pauillac

2013 Lacoste Borie, 2 ^e Cru Grand Puy Lacoste	68,00
2011 Cht La Bécasse	85,50
2014 Cht la Contrée AOC, Croq parcelle	69,00

Moulis

2001 Château Poujeaux 	75,00
---	-------

Saint-Estèphe

2006 Château Phélan Ségur	89,90
---------------------------	-------

Saint-Julien

2015 Sarget de Gruau Larose	75,00
-----------------------------	-------

Pessac Léognan

2017 L'Esprit de Chevalier,	37.5 cl 25.00
-----------------------------	----------------------

Pomerol

2014 Cht des Cerfs	37.5 cl 25.00	45,00
2016 Cht Tournefeuille 		50,80

Puisseguin Saint-Emilion

2012 L'enclos des domaines Edmond de Rothschild	69,00
---	-------

Saint-Emilion

2003 Clos de l'Oratoire	74,00
2014 Clos du Pavillon Puisseguin	35,00
2015 Cht Rozier 	48,50