

Carte des Boissons

mise à jour en Février 2015

au Verre :

(12 cl)


Vins Blancs

AOC Alsace Grand Cru Kaefferkopf tradition J.-B. Adam	6 €
AOC Sancerre «Les collinettes» Joseph Mellot	5,5 €
AOC Bourgogne Renommée Remoissenet Père et Fils	5,5 €
AOC Pessac Léognan Château de Rochemorin	6 €
Tokaji Furmint Barrique	5,5 €

Vins Rosés

AOC Côtes de Toul Vin Gris Michel Goujot 	4,5 €
AOC Corbières rosé «Les Jumelles» Château de Luc 	5 €

Vins Rouges

AOC Côtes de Toul Pinot Noir Domaine Régina	4,5 €
AOC Santenay Domaine Regnaudot	6,5 €
AOC Corbières Château Coulon Veredus 	5,5 €
AOC Médoc Château Loudenne Cru Bourgeois	7 €
Egri Cuvée Juhasz Paptag	6 €

Moelleux

(8 cl)

Vouvray Moelleux « Larmes d'Automne » Famille Robert	5 €
Crillon des Vosges (<i>blanc liquoreux de rhubarbe</i>)	6 €
Gewurztraminer Vendanges Tardives «Cuvée Virgil» G. Metz	8 €
Tokaji Csöpp Bene Pincészet 2011	6,5 €
Tokaji Aszú 3 puttonyos Szepsy-Dülö 2000	6,5 €
Tokaji Réserve de la Duchesse Cuvée 2009	6 €
Tokaji Aszú 5 puttonyos Szepsy-Dülö 2002	8,5 €
Mátrai Zenit Bãrdos 2012 (vin de glace)	8,5 €

N'hésitez pas à demander conseil pour vos accords Mets et Vins.



	½ btle 37,5 cl	Btle 75 cl	Rouge Blanc rosé
Lorraine :			
IGP Côtes de Meuse Domaine de Muzy Chardonnay 2012		23 €	B
IGP Côtes de Meuse Domaine de Muzy Auxerrois Les Marpoux 2013		23 €	B
AOC Côtes de Moselle Ch. de Vaux Les Gryphées 2013 		22 €	B
AOC Côtes de Moselle Ch. de Vaux Pylae Pinot gris élevé en fût 2012		39,5 €	B
AOC Côtes de Moselle Ch. de Vaux Les Mages Müller-Thurgau 2012		36 €	B
Crillon des Vosges (<i>blanc liquoreux de rhubarbe</i>) 2010		32 €	B
Aubeline Méthode Traditionnelle Mr Goujot 		20 €	B
AOC Côtes de Toul Lelièvre « Les Évêques » Vin Gris 2012		22 €	r
AOC Côtes de Toul Laroppe Vin Gris 2013	11 €	18 €	r
AOC Côtes de Toul Mr Goujot Vin Gris 2012 		19 €	r
AOC Côtes de Toul Domaine Régina Vin Gris 2013	11 €	18 €	r
AOC Côtes de Toul Domaine Régina Pinot Noir 2013	12 €	20 €	R
AOC Côtes de Toul Laroppe Pinot Noir vieilli en Fût 2012	12 €	20 €	R
AOC Côtes de Toul Michel Goujot Pinot Noir 2011 		21 €	R
AOC Côtes de Moselle Ch. de Vaux Les Clos Pinot Noir 2012		37 €	R
Alsace :			
AOC Riesling Vieilles Vignes Domaine G Metz 12/11	15 €	26 €	B
AOC Riesling Grand Cru Kastelberg Claude Moritz 1996		42,5 €	B
AOC Auxerrois Vieilles Vignes J-B. Adam 2012 		24 €	B
AOC Gewürztraminer Vieilles Vignes Domaine G Metz 2011	15,5 €	28 €	B
AOC Alsace Grand cru Kaefferkopf Tradition J-B. Adam 12/11	18,5 €	32 €	B
AOC Gewürztraminer Vendanges Tardives « Cuvée Virgil » 2009		(50 cl) 38 €	B
AOC Pinot Noir Vieilles Vignes Domaine G Metz 2012	13,5 €	23 €	R
AOC Pinot Noir fût de Chêne de J-B. Adam 20 11 		39 €	R
Champagne :			
AOC Champagne Blanc de Blanc D. Leboucher		41 €	B
AOC Champagne Palmer Cuvée Brut Réserve	22,5 €	41 €	B
AOC Champagne Cattier Blanc de noir		47 €	B
AOC Champagne Palmer Amazone Brut		52 €	B
AOC Champagne De Venoge Rosé Brut		53,5 €	r
Jura :			
AOC Arbois Pupillin Domaine de la Renardière 10/08	13,5 €	22,5 €	R

Beaujolais :

AOC Saint Amour « Tradition Bois de Salle » Cave de Juliéna 11/12	14 €	23 €	R
AOC Juliéna Domaine Bergeron 12/13	14 €	23 €	R
AOC Moulin à Vent Domaine Louis Max 2011	16,5 €		R
AOC Morgon Côte du Py Domaine Louis Max 2011	17 €	29 €	R

Vallée de la Loire :

AOC Saumur Domaine des Raynières 2013		19 €	B
AOC Menetou-Salon Domaine Jean Tellier 2012		24,5 €	B
AOC Vouvray Moelleux « Larmes d'Automne » Famille Robert 2003		26 €	B
AOC Sancerre « Terroir de Silex » Hubert Brochard 2012		31 €	B
AOC Anjou « Effusion » Domaine Patrick Baudouin 2010 		32,5 €	B
AOC Saumur Champigny Domaine des Raynières 2013		21 €	R
AOC Bourgueil Domaine de la Butte Jacky Blot 12/13	15 €	23 €	R
AOC Chinon « Gabare » Domaine Grosbois 11/12	17 €	27,5 €	R
AOC Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Amirault-Grosbois 2012		30 €	R

Bourgogne : (Blancs)

AOC Mâcon La Roche Vineuse Hervé Santé 2013		23 €	B
AOC Bourgogne Renommée Remoissenet père et fils 2009	14,5 €	25 €	B
AOC Chablis Domaine Alexandre 2010		28 €	B
AOC Marsannay Remoissenet père et fils 2010		30 €	B
AOC Givry « le préféré du roi Henri IV » Remoissenet 09/10	19,5 €	32,5 €	B
AOC Hautes Côtes de Nuits Domaine Gros 2012		32 €	B
AOC Pouilly-Fuissé « Les Chevrières » Cave de Chaintré 2012		32,5 €	B
AOC Saint Véran Domaine Louis Max 2013	19 €	32,5 €	B
AOC Auxey-Duresses Vieilles Vignes Domaine Prunier 2012		35 €	B
AOC Saint-Romain Remoissenet père et fils 2010		36,5 €	B
AOC Pernand-Vergelesses Remoissenet père et fils 2010		39 €	B
AOC Chablis « Fourchaumes » Premier Cru Remoissenet 2006		40 €	B
AOC Mercurey « Les Caudroyes » Domaine Louis Max 2012 	24,5 €	41 €	B
AOC Savigny Les Beaunes « Aux Gravains » Premier cru Remoissenet 2012	41,5 €		B
AOC Saint Aubin Premier Cru « Murgers des dents de chien » G.Thomas 2012	43 €		B
AOC Ladoix Premier Cru « Les Gréchons » Maratray-Dubreuil 2011	46 €		B
AOC Monthélie Premier Cru « Les Champs Fulliots » Rossignol 2009	49 €		B
AOC Meursault Blagny Remoissenet père et fils 2010	61 €		B
AOC Corton Charlemagne Grand Cru Maratray-Dubreuil 2010	73 €		B

*Nous pouvons vous fournir des sacs discrets pour ramener
chez vous les bouteilles non finies ou achetées à emporter*

Bourgogne :(Rouges)

AOC Givry « le préféré du roi Henri IV » Remoissenet 11/13	19,5 €	32,5 €	R
AOC Santenay Domaine Regnaudot 2011		33 €	R
AOC Hautes Côtes de Nuits Domaine Gros 2012		33 €	R
AOC Maranges Premier Cru « Clos des Rois » Regnaudot 2011		34 €	R
AOC Mercurey Vieilles Vignes François Raquillet 2012		37,5 €	R
AOC Santenay Beaurepaire Premier Cru Remoissenet père et fils 2012		41,5 €	R
AOC Pernand-Vergelesses Premier cru Les Vergelesses Remoissenet 2012		42,5 €	R
AOC Savigny Les Beaunes Premier cru « Les Serpentières » Remoissenet 2011		45 €	R
AOC Meursault « En Marcausse » Domaine Pascal Pouhin 2011		47 €	R
AOC Blagny Premier cru « Sous le Puits » Gilles Bouton 2010		47 €	R
AOC Beaunes Premier cru « Marconnets » Remoissenet 2007	28 €	47,5 €	R
AOC Gevrey Chambertin Remoissenet père et fils 2011		52,5 €	R
AOC Volnay Premier Cru « Les Robardelles » Remoissenet père et fils 2010		54 €	R
AOC Pommard Premier cru « Les Charmots » Remoissenet père et fils 2011		55 €	R
AOC Beaunes Premier cru « Les Grèves » Hospices Cuvée Pierre Floquet 2009		74 €	R
AOC Clos-Vougeot Grand Cru « Musigni » Domaine Gros 2012		79,5 €	R
AOC Echezeaux Grand Cru Domaine Gros 2012		82,5 €	R
AOC Grands Echezeaux Grand Cru Domaine Gros 2010		151 €	R
AOC Richebourg Grand Cru Domaine Gros 2010-2011		240 €	R

Régions du Sud :

IGP Côtes de Gascogne Gros Manseng Domaine Maubet 2011		18 €	B	
IGP Vin de Pays d'Oc Château Saint Preignan « Cuvée Léa » 2009		19,5 €	B	
AOC Gaillac Domaine de Labarthe « Cuvée l'héritage » 2012		23,5 €	B	
IGP Languedoc Viogner Collection « La Chimère » Famille Fabre 2011 		31,5 €	B	
AOC Côtes du Rhône Lirac Château La Genestière « cuvée Eliott » 2009		37 €	B	
AOC Corbières Rosé « Les Jumelles » Château de Luc 2013 		20 €	r	
AOC Côtes de Provence Bandol « Les Baumes » 10/13	(50cl)	19,5 €	27,5 €	r
VDF « Villa de Cocagne » Lionel Osmin & Cie 2012		23 €	R	
AOC Marcillac « Mansois » Lionel Osmin & Cie 2012		25 €	R	
AOC Corbières Château Coulon-Veredus 2011 		26,5 €	R	
AOC Coteaux du Languedoc Pic Saint-Loup « Mas Bruguière » 2013		32 €	R	
AOC Côtes du Rhône Lirac Château La Genestière « cuvée Eliott » 2007		37 €	R	
AOC Côtes du Roussillon « Sans plus attendre » Domaine Modat 2012		39,5 €	R	

*Nous pouvons vous fournir des sacs discrets pour ramener
chez vous les bouteilles non finies ou achetées à emporter*

Bordeaux :

AOC Pessac-Léognan Château de Rochemorin 09/08	17 €	29 €	B
AOC Pessac-Léognan Lagrave Martillac 2010		36 €	B
AOC Bordeaux Château Doisy-Daëne 2011		39 €	B
AOC Côtes de Blaye Château Les Graves 2008		26 €	R
AOC Pessac-Léognan Château de Rochemorin 07/06	17 €	29 €	R
AOC Médoc Château David 2011	17 €	29 €	R
AOC Puisseguin St Emilion Château des Laurets 2008		33 €	R
AOC Lussac St Emilion Château Haut Gazeau 2012		34,5 €	R
AOC Médoc Château Loudenne 2006 et 2009	20 €	35 €	R
AOC Lalande de Pomerol « Les Terrasses de Belles-Graves » 2007		35 €	R
AOC Haut Médoc Château Clément Pichon 2008	21 €	36 €	R
AOC Moulis en Médoc Château Malmaison 2007 et 2009	21 €	36 €	R
AOC Pessac-Léognan Lagrave Martillac 2012		36,5 €	R
AOC Saint Estèphe Château La Commanderie 2010	19 €	37,5 €	R
AOC Margaux Les Hauts du Tertre 2 nd vin Château du Tertre 2007 et 2010	38,5 €		R
AOC Listrac-Médoc Château Clarke Baron Edmond de Rothschild 07/06	26 €	43 €	R
AOC Pauillac Château Les Landes de Cach 2010		44 €	R
AOC Margaux Château Lascombes 2 ^{ème} Cru Classé 2008		95 €	R

Autriche : (Blancs)

Grüner Veltliner Steininger 2010	28 €	WeissBurgunder Heidi Schrock 2006	29 €
----------------------------------	------	-----------------------------------	------

Hongrie : (Blancs)

Budai Irsai Oliver 2012	18 €	Etyek Budai Grüner Veltliner 2011	18 €
Etyek Budai Chardonnay 2010	21 €	Egri Olaszrizling 2010	22 €
Tokaji Furmint Barrique 2011	26 €	Etyek-Budaï Louis-François & Co Méthode Traditionnelle 2009	38 €

Hongrie : (Rouges)

Egri Kékfrankos Simon 2009	19 €	Egri Bikaver 2009	26 €
Matrai Bàrdos Rubint 2013	26 €	Egri Menoire 2006	27 €
Egri cuvée Juhász Paptag 2008	28 €	Egri Merlot Gesztenyiés 2009	34 €

Hongrie : (Liquoreux)

Tokaji Csöpp 2011	26 € (50 cl)
Tokaji Réserve de la Duchesse Cuvée 2009	29 € (75 cl)
Tokaji Aszù 3 puttonyos Szepsy-Dülö 2000	31 € (50cl)
Tokaji Aszù 5 puttonyos Szepsy-Dülö 2002	38,5 € (50cl)
Màtrai Zenit Bàrdos 2012 (vin de glace)	39,5 € (50cl)

Limonades et Sirops :

Limonade Artisanale des Hauts (Vosges) :
Myrtille ou Sapin (33cl) 4,5 €

Limonade nature (33cl) 4 €

Diabolo (33cl) 5 €

Sirops (33cl) : 2,5 €
Menthe, Fraise, Orgeat, Noisette, Melon,
Rose, Cannelle, Mirabelle, Pêche, Citron.

Eaux Minérales :

Evian, Badoit (75cl) 4,5 €

Perrier (33cl) 3 €


Thé Glacé : 5 €

Tous nos thés peuvent être réalisés glacés sur demande ;
Demandez nous notre carte des thés pour faire votre choix.

Jus et Nectars de Fruits (33cl) : 4,5 €

Fruits

Nectar de Mirabelle (20 cl 3,5 €)

Jus de Pomme (25 cl 3,5 €) 

Rubis de Rhubarbe (25 cl 3,5 €)

Nectar de Quetsche

Jus de Rhubarbe

Jus de Pomme/Coing

Jus ou Nectar de Poire

Nectar d'Abricot

Nectar de Pêche

Nectar de Fraise

Nectar de Framboise

Nectar de Cassis

Nectar de Groseille

Jus de Raisin

Jus de Pamplemousse

Jus de Mandarine

Nectar de Mangue

Nectar de Litchi

Nectar de Banane

Jus d'Ananas

Jus de Carotte

Jus de Tomate

Origine

Lorraine/Rozelieures

Lorraine/Lucey

Lorraine/Rasey

Lorraine

Picardie

Forez et Lyonnais

Ouest Lyonnais

Ardèche et Lyonnais

Drôme et Ardèche

Pays Viennois

Alsace

Bourgogne

Coteaux Lyonnais

Gaillac

Plaine d'Fourer - Maroc

Sicile

Colombie

Ile de la Réunion

Madagascar

Costa Rica

Avignon

Marmandes

Apéritifs :

Crillon des Vosges (8 cl)	6 €
Cidre Lorrain (25cl)	4,5 €
(75 cl)	12 €
Wodkas (5 cl)	
Żubrówka	5,5 €
Grey Goose	6 €
U'luvka	7 €
Dębowa	6 €
Żołądkowa Gorzka	5,5 €
Tradition, Miel, Menthe et Cerise noire	

Whiskys (5 cl)

Jameson	5,5 €
G. Rozelieures	6,5 €
G. Rozelieures Rare Collection	7 €
Nikka White pure Malt	7 €
Glenmorangie 10 ans	6,5 €
Benriach Dark Rum 15 ans	7,5 €
Eagle Rare Bourbon 10 ans	6,5 €

Rhums (5cl)

Dictador 12 ans	7 €
J.M VSOP	7 €
Plantation XO	7 €
Becherovka (5 cl)	
(liqueur tchèque)	5 €
Hydromel Chouchenn (8 cl)	4 €
Champagne (12,5 cl)	7,5 €
(la coupe)	
Martini blanc et rouge (10 cl)	5 €
Ricard (5 cl)	5 €
Gin (5 cl)	5 €
Porto blanc et rouge (10 cl)	5 €
Picon Bière (33 cl)	6 €
Campari (8 cl)	5 €
Suze (8 cl)	5 €



Cocktails :

Eau d'Archange de Lorraine (6 cl)	5 €
<i>(Infusion de zestes et jus de citron, cannelle, anis, badiane, coriandre, macis et muscade en eau de vie)</i>	
Mellarose Zubrowka (12 cl)	6 €
<i>(mélange d'agrumes adouci au miel et additionné de wodka polonaise à l'herbe de bison)</i>	
Hypocras Rouge ou blanc (12 cl)	5 €
<i>(Macération de zestes de citron et d'orange, épices et vin)</i>	
Pomyrka (12 cl)	6 €
<i>(crème et nectar de myrtille, jus de pomme, wodka)</i>	
Vin blanc et liqueur/crème au choix (12 cl)	6 €
<i>(crème de cassis, fraise des bois, mûre, cerise, framboise, myrtille, poire, bergamote, mirabelle ou pêche)</i>	
Champagne et liqueur/crème au choix (12 cl)	7,5 €
<i>(crème de cassis, fraise des bois, mûre, cerise, framboise, myrtille, poire, bergamote, mirabelle ou pêche)</i>	
Becherovka Fraise, Poire ou Tonic (15 cl)	6,5 €

Sans alcool : Les cocktails pomyrka et mellarose peuvent également être servis sans alcool.

Bières :

Blanche de Namur 25cl 4,5% vol 4 €

Blanche/Belge : Bière moelleuse, désaltérante mais douce, légèrement acidulée, sans amertume.

Brugse Zot 33cl 6% vol 4,5 €

Blonde/Belge : Équilibrée et appétissante, aux arômes fruités et fleuris.

Anosteke 33cl 8% vol 5 €

Blonde/Nord : Bière très parfumée sur le houblon et les agrumes, et avec une très belle longueur en bouche ; Assez faible en CO².

Choulette 33cl 7,5% vol 5 €

Blonde/Nord : Ses arômes riches et fruités offrent un bon équilibre entre le malt et la levure. Moelleuse en bouche avec une amertume douce, juste persistante.

B-Sapin 33 cl 5% vol 5 €

Blonde/Lorraine : Bière riche en houblons et bien équilibrée où des bourgeons de sapins de Vosges apportent originalité et fraîcheur.

Marjollica 33cl 6% vol 5 €

Blonde Ambrée/Lorraine : De type IPA, beaucoup de houblons différents confèrent une richesse aromatique alliant amertume, fraîcheur et des notes d'agrumes (Pamplemousse) et floraux.

Grenaille Sauvage 33cl 6% vol 4,5 €

Blonde/Lorraine : Brassin unique où des levures sauvages se sont mêlées à l'élaboration de la bière lui conférant des parfums acidulés type « gueuze ».

Grenaille IPA 33cl 7% vol 4,5 €

Blonde/Lorraine : bière bien houblonnée, avec des notes aromatiques intenses (agrumes, fruitées, résineuses) et une amertume franche.

Bière de Saint Nicolas 33cl 6% vol 4,5 €

Blonde/Lorraine : Non filtrée et légèrement ambrée aux notes de biscuits et belle amertume.

Loroyse 33cl 8% vol 4,5 €

Blonde Ambrée/Lorraine : Triple fermentation, amertume délicate, caramélisée et fruitée.

Orval 33cl 6,2% vol 5 €

Blonde/Belge : Bière trappiste, houblons aromatiques, amertume sèche et intense, corps ample, velouté, légère acidité.

Duchesse de Bourgogne 25cl 6,2% vol 4,5 €

Rouge/Belge : Élevée en fût, note fruitée, douce et aigrelette, rappelant la cerise.

Grand Cru 33cl 6% vol 5 €

Rouge/Belge : Maturation en fûts de chêne, conférant des notes aigres doux. Parfum fruité et complexe avec une belle longueur en bouche.

Rochefort 8 33cl 9,2% vol 5 €

Brune/Belge : Liqueuse et caramélisée. Saveur puissante, bouche ample, épicée, légèrement piquante. Notes fruitées de prune, de mûre et de cacao. Amertume modérée.

Florefe Prima Melior 33cl 8% vol 5 €

Brune/Belge : Attaque franche et épicée, une douceur caramélisée et réglissée, belle longueur en bouche.

Żywiec Porter 33cl 9,5% vol 5 €

Noire/Pologne : Des notes de café torréfié, grillé, un corps assez velouté, la teneur en alcool est bien maîtrisée par le malt.

Krušovice Imperial 50cl 5% vol 5,5 €

Blonde/République Tchèque : Pils de couleur dorée, notes de céréales et de malt, fraîche avec une fin de bouche houblonnée et une pointe d'amertume.