

Les Crus d'Alsace Blancs de Dorlisheim AOC :

75cl

Sylvaner Domaine Lindenlaub Cuvée « S de Suz » (Vinification atypique pour un vin au fruit et sucre magnifique d'équilibre.)	26 €
Auxerrois Domaine Bernard Becht (Ce vin est savoureux, fruits blancs et minéral, il vous ravira sur les entrées.)	17,50 €
Auxerrois Jean et Guillaume Rapp (Très séduisant, rond et bien dans ses fruits, il séduit sur les terrines et les salades.)	18 €
Riesling Stierkopf Domaine Jacques Lindenlaub (Un Riesling pur et minéral doté d'une belle tension. En accord avec des poissons et la choucroute.)	18,50 €
Riesling Immerschen Domaine Francis Backert (Une belle minéralité en attaque et une tension qui lui donne de la fraîcheur et de la persistance. A découvrir sans tarder...)	18,50 €
Riesling Vendanges Tardives Domaine Bernard Becht (Un moelleux ample en bouche, et une expression de fruit superbe. Un beau Riesling de dessert.)	27 €
Pinot Gris Domaine Jacques Lindenlaub (Ce vin tendre et fruité offre une belle complexité; avis aux amateurs des Coteaux de Dorlisheim.)	17,50 €
Pinot Gris Domaine Bernard Becht (Rond, aromatique mais toujours frais et élégant; pour vos poissons nobles et plats exotiques.)	18,50 €
Muscat Domaine Francis Backert (Ce muscat floral est vif, coulant et très aromatique. Pour votre apéritif ou vos asperges.)	17 €

Muscat Husaren Domaine Bernard Becht (Ce vin est séduisant, sur des arômes floral. Idéal sur des plats froids.)	17 €
Gewurztraminer Domaine Francis Backert (Excellent vin avec des arômes mêlant un fruit équilibré et une superbe maturité. Délicieux...)	19,50 €
Gewurztraminer « Le Fleuron de Christophe » Domaine Jacques Lindenlaub (Un Grand Vin ! L'ensemble est très pur, exotique sur le Litchies, et racé. Amateur ne le ratez pas...)	26 €

Les Crus d'Alsace Blancs AOC :

75cl

Klevener de Heiligenstein Vieilles Vignes Domaine Paul Dock (Découvrez cette Spécialité du village d'Heiligenstein issu du cépage Savagnin Rose. Fruité, avec une très belle gourmandise, idéal pour un apéritif réussi.)	18,50 €
Les Larmes de Thor Domaine Jean et Guillaume Rapp (Le vin facile à boire par excellence, frais, fruité et agréable.)	16 €
Edelzwicker Domaine Francis Backert (bouteille d'1 litre) (Bel assemblage équilibré et fruité, Un vrai Passe-partout.)	16 €

Les Crus d'Alsace Rosés et Rouges de Dorlisheim AOC :

Pinot Noir Bromberg Domaine Francis Backert (Nez de fruits rouges et d'épices pour ce vin élégant et souple. Il se livrera sur vos viandes et charcuteries.)	16 €
Pinot Noir Domaine Bernard Becht (Cette cuvée est équilibrée, bien dans ses fruits il se livrera sur nos viandes et nos entrées.)	14,50 €

Les Crémants d'Alsace AOC :

- Crémant Brut Rosé Domaine Bernard Becht 22 €
(A l'apéritif ou sur un repas, il réveillera vos papilles grâce à son équilibre de fruits rouges.)
- Crémant Brut Chardonnay Domaine Bernard Becht 24 €
(Bel expression du Chardonnay, sur des arômes pâtisseries, la bulle est fine et sublimera vos apéritifs.)

Les Crus de France Blancs AOC :

75cl

Les Bourgogne :

- Chablis** Domaine Servin 2007 29 €
Ce vin est à la fois minéral et tout en fruité, il vous suit sur tous nos poissons.
- Rully** Domaine Michel Briday 2007 29 €
Exotique dans son fruité, et vanillé, ce vin s'accordera à merveille sur notre feuilleté d'escargot.
- Mercurey** Domaine du Meix Foulot 2006 32 €
Un bel élevage en fût de chêne procure du gras et du volume à ce Grand Chardonnay.
- Pouilly Fuissé** Les Vieux Murs Domaine Paquet 2007 34 €
On craque pour son fruité, son élégance et sa finesse. Pour vos salades et vos poissons.
- Meursault 1^{er} Cru Perrière** Domaine Bitouzet Prieur 2006 50 €
Très grand vin, dense sur de magnifiques notes et miel et d'une longueur impressionnante.

Les Côtes du Rhône :

Chateauneuf du Pape La Bastide Saint Dominique 2008 34 €
Une fraîcheur et belle amplitude donnent à ce vin une grande complexité, suit la grande gastronomie.

Le Val de Loire :

Touraine Les Grenettes Domaine Beauséjour 2008 24 €
De la minéralité et des notes de pamplemousse, pour vous séduire sur une cuisine estivale.

Sancerre Domaine Fournier 2007 29 €
Très grand Sauvignon, un travail d'orfèvre exemplaire pour un vin fin et minéral. Superbe.

Les Crus de France Rosés AOC :

Côtes de Provence Domaine de Fontanyl 2009 20 €
Ce rosé saumoné allie la fraîcheur et le fruité, accompagne viandes grillées et plats d'été.

Côtes du Rhône La Bastide Saint Dominique 2009 22 €
Issu des cépages Grenache et Syrah ce vin est riche et ample. Idéal sur les viandes.

Minervois Château Pique Perlou 2009 21 €
Un rosé tout en matière, souple et gras. Beau vin pour vos côtes d'agneau et les viandes grillées.

Les Crus de France Rouges AOC :

Les Beaujolais :

Beaujolais Villages Domaine de Bacarra 2007 21 €

Issu du cépage Gamay, ce vin est un plaisir de petits fruits rouges. Très beau...

Brouilly Domaine Joël Rochette 2008 –*Coup de Cœur*- 27 €

La fraîcheur et la puissance se mêlent avec bonheur pour donner un vin tout en gourmandise.

Juliénas Vieilles Vignes Domaine Châtaignier Durand 2008 29 €

La bouche surprend par son fruité et sa rondeur. Allons sur des viandes grillées ou en sauces.

Morgon Jean Pierre Large 2008 27 €

Un vin à partager pour le plaisir du fruit et de la rondeur. En harmonie avec les viandes grillées.

Régnié Domaine Joël Rochette 2007 29 €

Vin corsé et savoureux qui propose une belle expression de fruit rouge, à découvrir...

Les Bourgognes :

Hautes Côtes de Beaune Domaine Labry 2006 26 €

L'élégance et la puissance maîtrisée, une bouche fruits rouges pour volailles et viandes délicates.

Givry 1^{er} Cru Clos de Choué Domaine Chofflet-Valdenaire 2006 34 €

Ce vin droit et noble accompagnera à merveille les viandes grillées, et les plats épicés.

Auxey-Duresses Domaine Labry 2005 –*Coup de Cœur*- 38 €

Très grand Vin, de la finesse, de la matière, du fruit...
Toute la Bourgogne est dans ce flacon.

Gevrey-Chambertin « Ostréa » Domaine Trapet 2006	46 €
Un volume confit et fruité, ce vin très séducteur vous ravira sur toutes les viandes.	
Chorey les Beaune « Les Bons Ores » Domaine Cornu 2005	45 €
Très bel équilibre, de la rondeur, du fruit et une belle finesse. A déguster sans modération...	
Aloxe Corton Domaine Edmond Cornu 2006	38 €
Equilibré et élégant, ce grand et beau vin vous comblera sur nos viandes.	
Chambolle Musigny Domaine Lignier Michelot 2002	43 €
Le plus soyeux et harmonieux de nos vin de Bourgogne. Sublime !	
Volnay Taillepieds 1 ^{er} Cru Domaine Bitouzet Prieur 2002	46 €
Grande appellation, grand domaine, et grand millésime... Attention, la bouteille se vide toute seule !	

Les Crus de France Rouges AOC :

75cl

Les Bordeaux :

Fronsac Château Tour du Moulin 2006	25 €
Voilà une très belle bouteille au style rond et fruité. N'hésitez pas !	
Saint Emilion Château Cheval Noir 2006	33 €
Superbe vin au registre aromatique complexe, il vous ravira sur les viandes en sauces.	
Saint Emilion Château Monbousquet 2001	55 €
Très Grand Vin avec de la mâche et une expression minérale en finale. Tout en rondeur...	
Médoc Château Tour Blanche Cru Bourgeois 2005	34 €
Typique du millésime et du terroir, ce vin est mûr, très puissant et sec. Vite une viande rouge !	

Haut Médoc Château d'Arche Cru Bourgeois 2006	34 €
Ce Vin riche et expressif est encore dominé par son élevage en barrique, superbe sur une viande.	
Graves Château Haut Selve 2005	32 €
Ce vin est à son apogée, soyeux, rond et superbe fruit mûrs. La bonne affaire...	
Haut Médoc Château La Bernardotte 2001	40 €
Ce vin est riche et épanoui, des notes de fruits noirs bien mûrs le rendent généreux.	
Saint Estèphe Château Picard 2000	38 €
Un très beau St Estèphe, rond, puissant, qui vous suit sur vos viandes grillées.	
Saint Julien La Rose de Gruaud 2006 Second Vin de Château Gruaud Larose	42 €
La puissance, le fruit et sa complexité vous amènent vers les filets de bœuf et les viandes riches.	

Les Champagnes AOC :

Champagne Brut Laurent Perrier	51 €
Vrai vin de gastronomie, tout en équilibre et en fraîcheur. Pour de très Grands Moments...	
Champagne Brut Laurent Perrier Millésimé 1999	63 €
Tout en finesse et élégant, ce grand vin peut vous accompagner tout au long d'un repas.	

Les Crus de France Rouges AOC :

Olivier Vous propose sa sélection de

MAGNUMS (1,5 litres)

Le Magnum est le partenaire idéal de vos fêtes de famille et des évènements exceptionnels.

Magnifique sur votre table, il offre des qualités gustatives reconnues et sera un véritable plus pour sublimer vos plats.

Bourgogne Domaine Louis Latour 2005	42 €
Côtes du Rhône Villages La Bastide St Dominique 2005	43 €
Chateauneuf du Pape La Bastide St Dominique 2006	58 €
Bordeaux Supérieur Château Thuron 1999	43 €
Graves Château Carbon d'Artigues 2002	49 €
Moulis en Médoc Château Duplessis Cru Bourgeois 2003	59 €
Pessac-Léognan Château Haut Nouchet 2001	64 €

Les Crus de France Rouges AOC :

75cl

Les Côtes du Rhône :

Côtes du Rhône La Bastide St Dominique Tradition 2008 20 €
Les cépages Syrah et Grenache pour un vin fruité et agréable.
Sur nos viandes en sauces.

Côtes du Rhône La Bastide St Dominique Jules Rochebonne 2008
28 €
Concentré, puissant, ample et légèrement corsé il se marie
avec nos viandes en sauces.

Crozes-Hermitage Domaine Ravoire 2006 28 €
Ce 100% Syrah est mûr, souple et prend un volume
impressionnant au fil du repas, à ne pas rater.

Saint Joseph Domaine Durand 2007 32 €
Sa robe est sombre, la matière est profonde sur le fruit noir.
Un Grand Rhône Nord !

Vacqueyras Domaine Le Couroulu 2006 25 €
Puissant et riche, ce vin révèle son tempérament : du soleil,
du plaisir et des fruits.

Gigondas Domaine Saint Come 2006 36 €
Tout en puissance, ce Gigondas sera à la hauteur de viandes
épicées ou poivrées.

Vacqueyras Vieilles Vignes Domaine le Couroulu 2005 3 €
« Coup de Cœur »
Après une visite au domaine j'ai sélectionné cette cuvée
tout en matière et en fruité. SUPERBE.

Chateauneuf-du-Pape La Bastide Saint Dominique 2007 34 €
Grandiose !

Les Languedoc :

Coteaux du Languedoc La Clape Château Ricardelle 2007 22 €

Juste à côté de Narbonne ce cru va vous étonner pour son fruité et sa classe. LE passe partout.

Coteaux du Languedoc La Clape Closablières Château Ricardelle 2007 27 €

Cette cuvée légèrement boisée est riche et mûre.
Accompagne les viandes en sauces.

Faugères Castel Viel Domaine Prés-Lasses 2003 32 €

Appellation en plein Boum, ce vin est un concentré de petit fruit rouge et de vanillé. TOP.