

## 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 :*

<b>Crémant Brut Rosé</b> Domaine Bernard Becht	22 €
(A l'apéritif ou sur un repas, il réveillera vos papilles grâce à son équilibre de fruits rouges.)	
<b>Crémant Brut Chardonnay</b> 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 :*

<b>Chablis</b> Domaine Servin 2007	29 €
Ce vin est à la fois minéral et tout en fruité, il vous suit sur tous nos poissons.	
<b>Rully</b> Domaine Michel Briday 2007	29 €
Exotique dans son fruité, et vanillé, ce vin s'accordera à merveille sur notre feuilleté d'escargot.	
<b>Mercurey</b> Domaine du Meix Foulot 2006	32 €
Un bel élevage en fût de chêne procure du gras et du volume à ce Grand Chardonnay.	
<b>Pouilly Fuissé</b> Les Vieux Murs Domaine Paquet 2007	34 €
On craque pour son fruité, son élégance et sa finesse. Pour vos salades et vos poissons.	
<b>Meursault 1<sup>er</sup> Cru Perrière</b> 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.
- Juliéna**s 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<sup>er</sup>** 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.

<b>Gevrey-Chambertin</b> « Ostréa » Domaine Trapet 2006	46 €
Un volume confit et fruité, ce vin très séducteur vous ravira sur toutes les viandes.	
<b>Chorey les Beaune</b> « Les Bons Ores » Domaine Cornu 2005	45 €
Très bel équilibre, de la rondeur, du fruit et une belle finesse. A déguster sans modération...	
<b>Aloxe Corton</b> Domaine Edmond Cornu 2006	38 €
Equilibré et élégant, ce grand et beau vin vous comblera sur nos viandes.	
<b>Chambolle Musigny</b> Domaine Lignier Michelot 2002	43 €
Le plus soyeux et harmonieux de nos vin de Bourgogne. Sublime !	
<b>Volnay Taillepieds</b> 1 <sup>er</sup> 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 :*

<b>Fronsac</b> Château Tour du Moulin 2006	25 €
Voilà une très belle bouteille au style rond et fruité. N'hésitez pas !	
<b>Saint Emilion</b> Château Cheval Noir 2006	33 €
Superbe vin au registre aromatique complexe, il vous ravira sur les viandes en sauces.	
<b>Saint Emilion</b> Château Monbousquet 2001	55 €
Très Grand Vin avec de la mâche et une expression minérale en finale. Tout en rondeur...	
<b>Médoc</b> 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 événements exceptionnels.*

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

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