

La Cave du Bistrot Gourmand



Notre sélection de vins au verre (14 cl)

Les Vins de Michel MOINE (Xertigny) sont élaborés à partir de Rhubarbe cultivée sans traitement)

Le Blanc des Vosges , Rhubarbe ,sec, à déguster avec un poisson ou en Apéritif 10.00 euros

Le Crillon des Vosges, Rhubarbe Moelleux, avec un Foie Gras, un dessert ,en apéritif 10.00 euros

Le Perlé de Crillon Rhubarbe, fruité et Pétillant , en apéritif ou au dessert 12.00 euros

BLANCS

Nouveau : Viognier Vin de France « Secret de Famille » 2023 **4.90 euros**

Frais en bouche, notes agréables de fruits à chair jaune, finale tonique

Le Muscat Vendanges Tardives 2022 Maison Paul Buecher

Vin rare et original, avec son côté riche et confit , arômes de miel d'acacia, écorces d'orange, bouche ronde sans lourdeur

14.00 euros

*Gewürtzraminer AOC Maison CATTIN **7.00 euros***

*Gewürtzraminer AOC Vendanges Tardives Joseph CATTIN **12.00 euros***

*Riesling AOC Maison CATTIN **5.80 euros***

*Pinot Gris AOC Maison CATTIN **6.50 euros***

*Pinot Gris AOC Vendanges tardives Joseph CATTIN **11.00 euros***

*Macon Village blanc AOC « Les Emalières » **7.00 euros***

*Colombelle Blanc Vin de Gascogne (sec et fruité) **5.50 euros***

Coteaux du Giennois AOC Domaine de Villargeau (Loire)

« Sans Complexe » Vin frais et droit, notes gourmandes de vanille, noisette, puis très légèrement épicé. Certifié agriculture biologique

7.00 euros

Coteaux du Layon Réserve Touchais AOC (vin blanc Moelleux Loire)

Vin certifié Agriculture biologique

9.00 euros

ROUGES

*Mercrey AOP Domaine Voaric (Bourgogne Rouge) **10.00 euros***

*Côte du Rhône Village AOC « Le Petit Visan » **5.00 euros***

*Madiran AOC « Maestria » (Rouge Sud-Ouest) **6.00 euros***

*Bordeaux 1^{ère} Côte de Blaye Château Vieux Charron **5.80 euros***

*Lussac Saint-Emilion AOC « La Rose Perruchon » **7.80 euros***

*Côte de Bourg AOC « Château La Bataille » **6.80 euros***

*Saint-Nicolas de Bourgueil AOP Sylvain Bruneau Vin Biologique **8.50 euros***

CHILI « Escudo Rojo » Maison Baron Philippe de Rothschild **10.00 euros**

ROSE: Mourvèdre « Les Jamelles » Rosé cépages rares AOP **5.50 euros**

(vin expressif aux notes de pêches, agrumes, thym, menthe poivrée et florales)

Notre sélection de Demi Bouteilles

(37.50 cl)

Riesling AOC Joseph Hanskeller à Eguisheim 2022 21.00 euros

Pinot Gris Joseph CATTIN 2023 22.00 euros

Gewürtztraminer AOC Joseph Hanskeller 2022 24.00 euros

Pinot Noir AOC Joseph Hanskeller 2022 22.00 euros

Macon Village AOC « Les Emalières » (100%chardonnay) 2022 20.00 euros

Saint Véran AOC Jean Loron « Les Ombrelles » 2022 35.00 euros

Côte du Rhône AOC « Les Magerans » 2022 17.00 euros

Crozes Hermitage AOC « Domaine des Entrefaux » 2021 36.00 euros
Vin Certifié BIO

Sancerre Blanc AOC Henri Bourgeois Grande Réserve 2022 27.00 euros

Sancerre Rouge AOC Henri Bourgeois « Les bonnes Bouches » 2020 27.00 euros

Saint-Nicolas de Bourgueil AOP
Sylvain Bruneau « Les Pentes » (vin biologique) 2023 19.00 euros

ROSE : *Côte de Provence « Cru Classé » Château de l'Aumerade 2022 29.00 euros*

Château Recougne AOC Bordeaux Supérieur 2020 22.00 euros

(médaillon d'or « International challenge Gilbert et Gaillard »)

Château Vieux Charron 1^{eres} Côtes de Blaye AOC 2020 20.00 euros
(Médaille d'Or concours de Bordeaux 2017)

Haut Médoc AOC « Château Lieujan 2017 27.00 euros

Champagnes

Champagne H. BLIN Blancs de Noirs (100% Meunier)

Cuvée « Maîtres Restaurateurs »

La Bouteille 75 cl

72.00 euros

Champagne Brut Moët et Chandon Impérial la Bouteille 75 cl

98.00 euros

Champagne H. BLIN Brut Rosé (Pinot Noir, Chardonnay et Meunier)

La Bouteille 75 cl

78.00 euros

Champagne H. BLIN Extra Brut

Rosé de Saignée 100% Meunier

La Bouteille 75 cl

82.00 euros

La coupe de Champagne Brut : 12.00 euros

La coupe Champagne brut Rosé H. BLIN : 13.00 euros

L'Alsace (75 cl)

Pinot Blanc Auxerrois vieilles vignes « Maurice Schoech 2023

28.00 euros

Vin certifié BIO

Riesling AOC Joseph Hanskeller à Eguisheim 2023

25.00 euros

Pinot Gris AOC Joseph Cattin 2023

26.00 euros

Gewürtztraminer AOC « Vorburger » 2018

32.00 euros

Gewürtztraminer Vendanges Tardives AOC Joseph Cattin 2020

69.00 euros

Pinot Noir AOC Hanskeller 2022

27.00 euros

Pinot Noir Rosé AOC G. Lorentz 2021

25.00 euros

Les vins d'Alsace certifiés BIO de Paul Buecher à Wettolsheim

Le Muscat d'Alsace « Expression » 2020

31.00 euros

Intensité aromatique et fraîcheur Fruitée , plutôt sec (arômes de Mandarine, fleurs , note mentholée)

Le Riesling Grand Cru « Brand » 2020

47.00 euros

(Coteau légendaire à Turkheim, vin sec et Droit, arômes de fleurs et d'agrumes, fine note minérale)

Le Muscat Vendanges Tardives 2022

62.00 euros

Vin rare et original ,avec son côté riche et confit , arômes de miel d'acacia, écorces d'orange,
bouche ronde sans lourdeur

Le Crémant d'Alsace Brut Prestige certifié BIO

35.00 euros

Issu de Pinot Blanc et Riesling, fin et fruité, nez d'agrumes et de fruits blancs,
bouche souple et savoureuse au final rafraîchissant

Les Vins de Moselle (75 cl)

Pinot Noir RUBIS AOC Moselle, Domaine Les Béliers 2022 **47.00 euros**
vin certifié BIO
vignes sur sol calcaire, tout en finesse et gourmandises aux arômes de cerise
(vignoble confidentiel)

Pinot Noir « RENARD » AOC Moselle, Domaine Les Béliers 2023 **42.00 euros**
Fruité et désaltérant, mais avec une profondeur et une belle vitalité
vin certifié BIO

Blanc : « Les quatre éléments »
Domaine Oury Schreiber AOP Moselle 2023 **35.00 euros**
Vin certifié Bio
(Pinot blanc, pinot gris, savoir faire et terroir représente les 4 éléments.)

Les Vins de Bourgogne BLANCS (75 cl)

Macon Village AOC « Les Emalières » 2023 **37.00 euros**
(100%chardonnay)

Saint-Véran AOC Jean Loron « Les Ombrelles » 2023 **52.00 euros**

Chablis AOC Le Finage « La Chablisienne » 2022 **47.00 euros**

Mercurey AOC « Les Terroirs » Famille MASSE à Barizy 2022 **66.00 euros**

Mercurey AOC « Chapitre » Domaine Ménard 2022 **72.00 euros**

Saint-Aubin AOC Françoise et Denis CLAIR 2021 **95.00 euros**

Puligny Montrachet AOC « Les Enseignères »
Domaine Jean Pascal 2020 **125.00 euros**

Chassagne Montrachet AOC
« Domaine Joseph Pascal » 2020 **119.00 euros**

Pouilly Fuissé AOC « Sur la Rochette » Domaine Vaupré 2023 **66.00 euros**

Les Vins de Bourgogne ROUGES (75 cl)

<i>Haute Côte de Beaune AOC</i>		
<i>Nuiton- Beaunoy (cépage pinot Noir) 2022</i>		<i>39.00 euros</i>
<i>Mercrey AOP « Domaine Voaric » 2019</i>		<i>49.00 euros</i>
<i>Auxey Duresses AOC Domaine Lafouge 2020</i>		<i>84.00 euros</i>
<i>Volnay AOC Vieilles vignes Eric Boigelot 2018</i>		<i>71.00 euros</i>
<i>Givry AOP « Héritage » Domaine CHOFFLET 2021</i>		<i>64.00 euros</i>
<i>Puligny Montrachet AOC Domaine Joseph Pascal 2020</i>		<i>83.00 euros</i>
<i>Chassagne Montrachet AOC « Les Voillenots Dessous » 2021</i>		
<i>Domaine Sylvain Langoureau</i>		<i>105.00 euros</i>

Les Beaujolais (75 cl)

<i>Julienas AOP « Domaine du Maupas » 2022</i>		<i>37.00 euros</i>
<i>Moulin à Vent AOP Nicolas et Xavier Barbet 2020</i>		<i>39.00 euros</i>
<i>Fleurie AOC Clément 2021</i>		
<i>Sélection Guide Hachette des vins 2020</i>		<i>31.00 euros</i>
<i>Morgon AOC Jean Loron « Les vieux Cèdres » 2021</i>		<i>34.00 euros</i>
<i>Beaujolais Village BLANC AOC (Chardonnay)</i>		
<i>Château de Pierreux 2020</i>		<i>36.00 euros</i>

Vallée du Rhône (75 cl)

Rouges :

Côte du Rhône Village AOC « Petit Visan » 2023 19.00 euros

Vacqueyras AOP « Marquis de Fonséguille » 2022 32.00 euros

Vin intense et généreux

Sélection Vignes et Terroirs , Vignerons engagés

Crozes Hermitage AOC « Domaine des Entrefaux » 2023 49.00 euros

Vin Certifié BIO

Rasteau AOC Alain Jaume « Les Valats » 2022 35.00 euros

Saint-Joseph AOC « La butte d'Or » Alain Jaume 2023 49.00 euros

Châteauneuf du Pape AOC « Domaine Grand Veneur » 2021

« Le Miocène » Vin Certifié BIO 75.00 euros

Côte Rôtie AOP Martin Clerc Coteaux de Bassenon 2022

100% Syrah (arômes de fruits rouges et d'épices) 125.00 euros

MAGNUM

Châteauneuf du Pape AOP « Clos de l'Oratoire des Papes 2021 : 167.00 Euros

Blancs :

Côte du Rhône AOP « Blanc de Viognier » 2023

Domaine Alain Jaume vin certifié BIO 36.00 euros

Vacqueyras AOC « Grande Garrigue » 2023 Alain Jaume 43.00 euros

Vin certifié Bio

Saint Joseph AOC « Le Grand Pompée » (Paul Jaboulet) 2023 49.00 euros

Côtes du Lubéron / Roussillon (75cl)

AOC Lubéron « Grand Marrennon » Rouge 2021 32.00 euros

AOC Lubéron « Grand Marrennon » Blanc 2022 32.00 euros

<u>Vins en Pichet</u>	<u>100 cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>25 cl</u>
-----------------------	---------------	--------------	--------------

Vin de Pays de l'Hérault « les Cayolles »

<i>(rouge / Rosé)</i>	<i>19.00 euros</i>	<i>10.00 euros</i>	<i>6.50 euros</i>
-----------------------	--------------------	--------------------	-------------------

<i>Vin Blanc de Gascogne « Colombelle »</i>	<i>28.00 euros</i>	<i>16.00 euros</i>	<i>10.00 euros</i>
---	--------------------	--------------------	--------------------

Les Vins de Loire (75 cl)

Sancerre Blanc AOP Henri Bourgeois « Grande Réserve » 2023
(Vin certifié **BIO** par Ecocert) **45.00 euros**

Sancerre Rouge AOP Henri Bourgeois « les Bonnes Bouches » 2022 **42.00 euros**

Sancerre Rosé AOP Henri Bourgeois « les Bonnes Bouches » 2023
(Vin certifié **BIO** par Ecocert) **42.00 euros**

Saint-Nicolas de Bourgueil AOP Sylvain Bruneau 2023 Vin Biologique **34.00 euros**

Saumur Champigny AOC « Les Menais 2022 Vin biologique **36.00 euros**

« *Solissime* » *Châteaumeillant AOC 2022* **33.00 euros**
(Pinot Noir, Gamay, un beau caractère de fruits rouges, cerises, griottes,
avec des notes d'épices douces)

Muscadet sur Lie AOC « Clos des Orfeuilles » 2020 **23.00 euros**
(Vin certifié **BIO** par Ecocert)

Pouilly Fumé AOC Henri Bourgeois « En Travertin » 2023 **44.00 euros**
(Vin certifié **BIO** par Ecocert)

Coteaux du Giennois AOC Domaine de Villargeau 2022
« *Sans Complexe* » Vin frais et droit, notes gourmandes de vanille, noisette,
puis très légèrement épicé.
(Vin certifié **BIO** par Ecocert) **36.00 euros**

Coteau du Layon AOC Château de la Roulerie 2023 **46.00 euros**
(Vin Certifié **BIO**)

Les Vins de Bordeaux Blancs et rosés (75 cl)

Bordeaux Rosé AOC « Château Le Cluzet » 2022 **22.00 euros**
(Médaille d'argent au concours international de Lyon 2021)
Vin biologique

Mouton Cadet AOC Maison Baron Philippe de Rothschild 2023 **38.00 euros**
« Cuvée Nathan » (Sauvignon blanc)

Les Vins de Bordeaux Rouges (75 cl)

Château Recougne Bordeaux Supérieur 2020 *29.00 euros*
(Médaille d'or au concours international de Lyon 2018)

Château Vieux Charron 1ères côtes de Blaye AOC 2020 *28.00 euros*

Mouton Cadet AOC « Héritage » Baron Philippe de Rothschild 2021 *39.00 euros*

Haut Médoc « Château Lieujan Cru Bourgeois AOC 2016 *38.00 euros*
(Médaille d'Or au concours international 2016 et 2017)

Haut Médoc Grand vin du Château Puy Castera 2022 *37.00 euros*
Cru Bourgeois
(exploitation à haute valeur environnementale)

Pauillac AOC Baron Nathaniel (Maison Philippe de Rothschild) 2018
(En hommage au Baron Nathaniel, appartenant à la Branche Anglaise de la dynastie) *68.00 euros*
Vin puissant et épicé, tannique en bouche

Lalande de Pomerol AOC Château Sergeant 2021 *47.00 euros*

Margaux AOC « La Sirène de Giscours » 2017 *90.00 euros*
(2^{ème} vin du Château)

Saint-Emilion AOP « Lucius » 2019 *37.00 euros*

Lussac Saint-Emilion AOC « Château La Rose Perruchon 2018 *43.00 euros*

Provence - Languedoc (75cl)

NOUVEAUX :

« Solus Blanc » Corbières AOP Château de Caraguilhes 2023

Belle vivacité, caractère Minéral accompagné de subtiles notes de fenouil et groseille **46.00 euros**

Rouge : Le Trou de l'Ermite Corbières AOP Château de Caraguilhes 2022

Attaque ronde et suave, arômes de Baies Noires **33.00 euros**

Côte de Provence Cru Classé « Château de l'Aumerade » 2023 **45.00 euros**

Bandol Rosé AOC « Les restanques du Moulin » 2023 **32.00 euros**

Cuvée Sainte Agnès Blanc

«Héritage du Pic Saint-Loup » AOC Languedoc 2022 **48.00 euros**

Les Vins « de Pays », Vins du Sud -Ouest et Pays d'Oc 75 cl

Cotes de Toul blanc AOC Vincent Laroppe 2020/21 « La Chaponière » **38.00 euros**

Côtes de Toul rouge AOC Vincent Laroppe 2021 « Prestige » **36.00 euros**

Chardonnay « Les Jamelles » IGP 2023 **22.00 euros**

Saint-Mont Blanc AOC Chemin des Pellerins 2021 **21.00 euros**

Mourvèdre « Les Jamelles » Rouges cépages rares AOP 2022 **21.00 euros**
(vin complexe et velouté aux notes de Fruits Mûrs)

Mourvèdre « Les Jamelles » Rosé cépages rares AOP 2022 **25.00 euros**
(vin expressif aux notes de pêches, agrumes, thym, menthe poivrée et florales)

Madiran AOC « Maestria » 2021 **29.00 euros**
(Médaille d'or au concours Général agricole 2023)

Vin du Monde :

Nouvelle Zélande : « Clos Henri Famille Bourgeois, Marlborough
Sauvignon Blanc , Certifié BIO 2022 **32.00 euros**

« Escudo Rojo », Maison Baron Philippe de Rothschild 2021 **42.00 euros**
vin de la Vallée Centrale du **Chili**, arômes intenses et finale persistente