***Suggestions du Chef***

*Huîtres Marennes d’Oléron :*

* *La Douzaine 17.60 €*
* *La Demi-Douzaine 9.60 €*

*La salade de mâche, œuf poché et lardons 13.00 €*

*Le Mignon de Veau aux Morilles, späetzles et légumes 28.60 €*

*La Pintade aux morilles garnie 27.60 €*

*Le Carré de Daguet garni pour 2 pers 26.60€/ pers*

*Le Pavé de Daguet garni pour 2 pers 22.60€/ pers*

*Les Médaillons de Lotte au Safran, riz et légumes 26.00 €*

*La Trilogie de la Mer sur Risotto 25.60 €*

*La Dorade ou bar (selon arrivage) grillée à la Plancha, légumes 24.00 €*

*Les Noix de Saint Jacques et crevettes grillées sur risotto sauce safran 25.60 €*

*Le Filet de Bar aux girolles 27.60 €*

*Apéritifs Régionaux*

*Muscat ou Pinot Gris d’Alsace 12 cl 4.00 €*

*Gewurztraminer d’Alsace 12 cl 5.00 €*

*Crémant d’Alsace 12 cl 5.50 €*

*Vendanges Tardives Gewurztraminer 12 cl 7.00 €*

*Blanc Cassis d’Alsace 12 cl 3.50 €*

*Crémant d’Alsace Cassis ou Violette ou Pêche 12 cl 7.00€*

*Apéritifs*

*Picon bière / Amer bière 25 cl 4.00 €*

*Martini Rouge / Blanc 4 cl 4.00 €*

*Porto Rouge / Blanc 4 cl 4.00 €*

*Banyuls 5 ans d’âge 4 cl 5.50 €*

*Campari 4 cl 4.00 €*

*Ricard pastis Pernod 2 cl 2.80 €*

*Suze 4 cl 4.00 €*

*Américano 4 cl 6.00 €*

*Champagne 12 cl 9.00 €*

*Kir royal 12 cl 11.00 €*

*La tranche de Foie gras de canard cuit au torchon 18.00 €*

*Le Saumon fumé par nos soins 14.60 €*

*La salade de chèvre chaude sur pain aux noisettes 11.60 €*

*L’Assiette de crudités de saison 8.60 €*

*L’Avocat vinaigrette, crevettes, pamplemousse et sauce cocktail 15.60 €*

*L’Assiette de terrines à l’ancienne et crudités 14.60 €*

*La salade de cervelas ou salade mixte 10.60 €*

*L’Assortiment de charcuterie alsacienne 12.00 €*

*6 Escargots 8.00€ / 12 Escargots au Beurre à l’ail 14.60 €*

*Le Pâté en croûte crudités 14.60 €*

*La Soupe de poissons Maison et ses croûtons garnis de rouille 10.20 €*

*Le Pavé de saumon à l’aneth, riz et légumes 19.60 €*

*Le Filet de Sandre aux pleurotes riz et légumes 25.60 €*

*Les Noix de Saint Jacques aux pleurotes riz et légumes 25.60 €*

*L’émincé de Rognons de veau à la sauce moutarde*

*à l’ancienne, spaetzles et légumes 22.60 €*

*Les Ris de veau aux pleurotes, nouilles fines 26.00 €*

*La tête de Veau, sauce vinaigrette, pommes natures 16.60 €*

*Le Cordon Bleu de Veau à la crème, frites et légumes 21.10 €*

*Le Cordon Bleu de Veau au Munster, spaetzles et légumes 23.80€*

*L’escalope de veau à la crème champignons, frites et légumes 19.60€*

*Le Filet de bœuf aux morilles, frites et légumes 29.80 €*

*Le Filet de bœuf, sauce au poivre vert, frites et légumes 24.60 €*

*Le Filet de bœuf et son beurre Maître d’hôtel, frites et légumes 22.60 €*

*La pièce de Bœuf « Châteaubriand » et sa sauce béarnaise maison,*

*garnie de légumes et frites (pour 2 personnes) 58.00 €*

*L’entrecôte de Bœuf grillée, beurre Maître d’hôtel, frites et légumes 21.60 €*

*La Choucroute tradition garnie (5 viandes) 19.60 €*

*La Bouchée à la reine garnie et sa croûte feuilletée 16.60 €*

*Le Pavé de gibier du moment garni, späezles et légumes 22.60 €  
Le Civet de gibier du moment, späezles et légumes 15.60 €*

**

***Nos Desserts fait maison***

Kougelhopf glacé au Kirsch 7.00 €

Crème Brulée maison 7.00 €

Crème Caramel maison 5.00 €

Tiramisu 7.00 €

Baba Au Rhum 6.00 €

Assiette de fruits frais du moment 8.50 €

Torche au Marron 9.50 €

Café ou Thé gourmand 9.00 €

Dame blanche 7.00 €

Café/ chocolat liégeois 6.50 €

Meringue chantilly 5.50 €

Meringue glacée chantilly 7.00 €

Sorbet à la framboise arrosé eau de vie à la framboise 9.50 €

Coupe de glace maison 4 boules 5.50 €

Coupe de sorbet 4 boules 6.50 €

Le Colonel (sorbet citron et vodka) 9.50 €

Tarte de saison maison 5.50 €

Moelleux au chocolat 15 min 9.00 €

Crème chocolat et son croquant 9.00 €

**Ventes à emporter sur simple demande selon disponibilité**

* Baeckeoffe 17.60 €
* Bouchée à la reine 16.60 €
* Spaëzles au Munster à gratiner 14.60 €
* Choucroute garnie 19.60 €
* Assiette de terrine, crudités 14.60 €

Carte de fidélité pour vente à emporter :

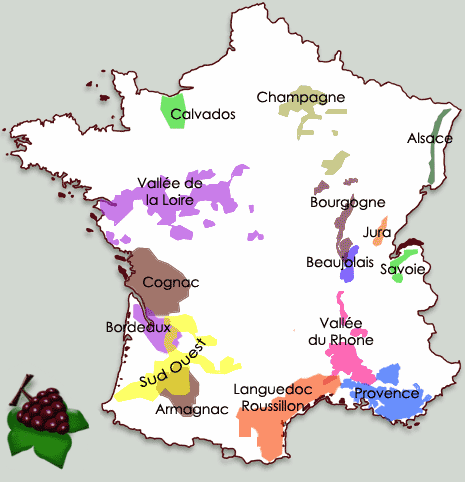
* 1 bouteille de vin pour une valeur de 70.00 €
* 1 demi-bouteille de Champagne pour une valeur de 100.00 €

Le Vin est à la table ce que la fleur est à un jardin, le soleil au verger et l’amour au cœur des pauvres hommes :

## Il parfume, il épanouit, il exalte.

## C’est pourquoi il faut boire avec tendresse, avec respect et gratitude.

Berjanette



Toute l’équipe du Cerf d’Or se fera une joie de vous préparer votre bouteille afin que vous puissiez poursuivre le plaisir chez vous

N’hésitez pas à commander la petite sœur !

**AOC ALSACE Riesling** Magnum 0.75l 0.50l 0.375l

**HOSPICES STRASBOURG RIESLING** 2017 VIELLES VIGNES 29.00  
Prop.RULMANN, DAMBACH LA VILLE

**HOSPICES STRASBOURG RIESLING** 2017 28.00  
Cave Roi Dagobert, Traenheim

**RIESLING « Les Alouettes »** 2016 22.00 11.50  
Prop. E. RENTZ, ZELLENBERG 2016  
  
**RIESLING PFLAENZER** 2017 24.00  
LOUIS FREYBURGER ET FILS, Bergheim

**RIESLING Dopff** 2016 25.00 15.00  
DOPFF « Au Moulin » RIQUEWIHR 2015-2019  
 **RIESLING Cuvée particulière** 2016 26.00 14.50  
Lorentz, Bergheim 2009

**RIESLING GRANIT “S “**2016 52.00 26.00  
Prop. RUHLMANN, DAMBACH LA VILLE 2010

**RIESLING HERRENBERREN** 2010-2012-2016 27.80  
Henri Schoenheitz, Wihr-Au-Val

**RIESLING GRAND CRU SPOREN** 2017 30.00 19.80  
La Vielle Forge, SCEA WIEHLE,BEBLENHEIM 2017

**RIESLING GRAND CRU SCHOENENBOURG** 2014 31.00  
DOPPF « Au Moulin », RIQUEWIHR

**RIESLING GRAND CRU ALTENBERG DE BERGBIETEN** 2017 39.00  
DOMAINE LOEW

**RIESLING ALTENBERG DE BERGHEIM** 2009-2012 39.50  
GRAND CRU VIELLES VIGNES, LORENTZ A BERGHEIM

**RIESLING CôTE DE ROUFFACH** 2017 31.00  
Domaine Muré, Bio

**RIESLING GRAND CRU Wiebelsberg** 2013 36.00  
Gresser, Andlau

**RIESLING CLOS SAINT LANDELIN** 2013, 2014,2015 42.00  
Domaine Muré, Grand Cru VORBOURG Bio

**RIESLING Sélection Grains Nobles** 2010 45.00   
LOUIS FREYBURGER ET FILS, Bergheim

**RIESLING GRAND CRU ALTENBERG DE BERGHEIM** 2010 80.00  
**Addict 1.23** LORENTZ A BERGHEIM

**AOC ALSACE Pinot Gris** Magnum 0.75l 0.50l 0.375l

**PINOT GRIS «Réserve des Remparts»** 2017 12.00  
Prop. HUGG, BERGHEIM2014-2015  
 **PINOT GRIS Vielle Forge** 2018 23.00 17.00   
La Vielle Forge, SCEA WIEHLE, BEBLENHEIM 2018

**PINOT GRIS Rentz** 2018 23.00 13.00  
Prop. E. RENTZ, ZELLENBERG   
   
**PINOT GRIS** Cuvée particulière2016 27.00 14.80   
Maison Lorentz, Bergheim 2018

**PINOT GRIS** Côte de Rouffach Bio2016-2018 31.00   
René Muré, ROUFFACH   
  
**PINOT GRIS-Dopff** 2015 26.00 15.00  
DOPFF « Au Moulin », RIQUEWIHR 2018

**PINOT GRIS «Val Saint Grégoire»** 2013-2016 26.50   
Henri Schoenheitz, Wihr-Au-Val

**PINOT GRIS Vendanges Tardives** 2016 47.00   
Prop. E.RENTZ, ZELLENBERG

**HOSPICES STRASBOURG PINOT GRIS GRAND CRU EICHBERG** 2017 31.00  
Lipp et Fils, Husseren Les Chateaux

**HOSPICES STRASBOURG PINOT GRIS** 2018 28.00  
Cave du Roi Dagobert, Traenheim

**AOC ALSACE Muscat** Magnum 0.75l 0.50l. 0.375l

**MUSCAT Brandhof** 201728.00  
Dom.Gresser, Andlau

**MUSCAT Rentz** Vieilles Vignes201926.00Prop. E.RENTZ, ZELLENBERG

**MUSCAT LES MARNES VERTES BIO 2017** 26.50DOMAINE LEOW

**MUSCAT Fleur de Pintemps** 2018 24.00  
Domaine Ruhlmann, Dambach-La-Vile

**AOC ALSACE Chasselas**

**CHASSELAS « Me Revoilà »** 2016 22.00  
Prop. RUHLMANN, DAMBACH LA VILLE

**AOC ALSACE SYLVANER**  Magnum 0.75l 0.50l 0.375l

**SYLVANER 2016**Domaine Rentz, Zellenberg 20.00

**AOC ALSACE Gewurztraminer**

**GEWURZTRAMINER** 2016 24.00  
Dom. Bernhard Reibel, Châtenois

**GEWURZTRAMINER Vieille Forge** 2018 24.00La Vielle Forge ,SCEA WIEHLE,BEBLENHEIM

**GEWURZTRAMINER Rentz** 2017 23.00 13.00  
Prop.E RENTZ, ZELLENBERG 2015

**GEWURZTRAMINER Les Orchidées** 2017 28.00Maison Zoeller, WOLXHEIM

**GEWURZTRAMINER GRAND CRU** 2015 40.00  
Grand Cru « Brand » DOPPF « Au Moulin », Riquewihr

**GEWURZTRAMINER Côte de Rouffach** Bio2015 26.00  
René Muré , ROUFFACH

**GEWURZTRAMINER Clos Saint Landelin** Bio201233.00René Muré, ROUFFACH

**GEWURZTRAMINER** **Vendanges Tardives** 2016 48.00  
Prop. E.RENTZ, ZELLENBERG

**AOC ALSACE Pinot Blanc**

**PINOT BLANC**  **Val Saint Grégoire** 201824.50  
Henri Schoenheitz

**PINOT BLANC**  **Vieilles vignes** 2018 23.00  
LOUIS FREYBURGER ET FILS, Bergheim

**PINOT BLANC**  2017 20.00  
Lorentz, Bergheim

**AOC ALSACE Klevener de Heiligenstein**

**HOSPICES STRASBOURG KLEVENER DE HEILIGENSTEIN** 2018 35.00  
Ruff, Heiligenstein

**AOC ALSACE Pinot Noir** Magnum 0.75l 0.50l 0.375l

**PINOT NOIR Pièce de chêne Rentz** 2015 24.00  
Prop. E.RENTZ, ZELLENBERG Médaillé

**PINOT NOIR « Les Amandiers »** 2016 28.00 19.00   
La Vieille Forge, SCEA Wiehle, BEBLENHEIM 2017

**PINOT NOIR « Cuvée Réserve »** Bio2017 25.00  
Maison Zoeller, WOLXHEIM

**PINOT NOIR « Rouge des 2 Cerfs »** 2018-2019 25.00 15.00

DOPFF « Au Moulin », RIQUEWIHR 2019

**PINOT NOIR Cuvée particulière** 2017

Propriété Lorentz, BERGHEIM

**PINOT NOIR « La Limite »** 2015 58.00

Propriété Lorentz, BERGHEIM

**AOC ALSACE ROUGE D’OTTROTT**

**ROUGE D’OTTROTT** 2018 24.50 13.50  
Jean Charles VONVILLE, Ottrott

**AOC ALSACE Crémant**

**CREMANT D’ALSACE « Les Faitières »** 24.00  
Cave vinicole, ORSCHWILLER-KINTZHEIM

**CREMANT D’ALSACE « Cuvée Julien »** 28.00  
DOPFF « Au Moulin », RIQUEWIHR

**CREMANT D’ALSACE Muré Brut** 32.00  
René Muré, Rouffach

**VINS DE LOIRE** Magnum 0.75l 0.50l 0.375l

**Le Blanc**

**CHATEAU DE SANCERRE** 2017-2018 32.00 20.00  
AOC Sancerre, Château Marnier LAPOSTOLLE 2018

**L’ÂME DE FOND** Bio 2016 32.00  
AOC Anjou, Domaine des Chesnaies

**POUILLY FUME** 2017 34.00  
AOC Pouilly Fumé, Domaine Terres Blanches

**SANCERRE LE VALLON** 2016 38.50Domaine Terres Blanches

**CHATEAU DE LA MULONNIERE** L’EFFET PAPILLON 2014 31.00  
SAVENNIERES

**CHATEAU D’AMOUR CRU CLISSON 2014** 23.00Muscadet sèvre et Maine, Melon B.

**TOURAINE La Java des Grandes Espérances** 2018 22.00  
AOC Touraine, Domaine des Grandes Espérances

**Le Rouge**

**CHINON** 2017 19.00 12.60  
AOC Chinon, Maison Audebert & Fils 2013 AOP

**SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL** 2017 20.00   
AOC Saint Nicolas de Bourgueil Maison Audebert & Fils

**BOURGUEIL** 2014 11.50  
AOC Bourgueil, Maison Audebert & Fils 2012-2015

**CHATEAU DE SANCERRE** 2015 39.00  
AOC Sancerre, Château Marnier LAPOSTOLLE

**OUEST COAST**  27.00  
Vin de table, Domaine des Chesnaies, Sirot et Soulat Vigneron

**TOURAINE La Java des Grandes Espérances** 2017 22.00  
AOC Touraine, Domaine des Grandes Espérances

**BEAUJOLAIS** Magnum 0.75l 0.50l 0.375l

**Le Rouge**

**BEAUJOLAIS VILLAGE** 2016 21.00  
AOP Beaujolais, Dominique Piron

**BROUILLY** 2017 28.00 11.50  
AOP Brouilly, Domaine de la Poyebade Fabienne et Marc DUVERNAY 2015-2016

**CHENAS** 2014-2015 24.50  
AOC Chenas, Domaine BERGERON

**CHIROUBLES Domaine de la Grosse Pierre** 2015 23.00 13.00  
AOP Chiroubles, ALAIN PASSOT 2018

**REGNIE « Château de PIZAY »** 2016-2017-2018 23.00 13.00  
AOC Regnié, SCEA Château de PIZAY 2017

**SAINT AMOUR “Vers l’Eglise”** 2017-2018 30.00 20.00  
AOC Saint Amour, Bernadette SPAY 2016-2017

**MORGON Cru du Beaujolais Côte de Py** 16.00  
AOP Morgon, Dominique Piron 2015

**FLEURIE Cru du Beaujolais « Côte de Py »** 2014 29.00   
AOP FLEURIE, Dominique Piron

**MOULIN A VENT** 2017-2018 31.00 14.50  
AOC Moulin à Vent, Domaine BERROD 2015

**JULIENAS** 2016 29.00 14.00  
AOC Julienas, Domaine Bergeron 2014

**BOURGOGNE** Magnum 0.75l 0.50l 0.375l

**Le Rouge**

**BOURGOGNE PINOT NOIR La Forêt** 2015 2016 25.00   
AOP Bourgogne, Joseph Drouhin

**CÔTES DE BEAUNE** Magnum 0.75l 0.50l 0.375l

**Le Blanc**

**BOURGOGNE BLANC Chardonnay** 2017 22.00  
AOC Bourgogne, La Fôret

**BOURGOGNE BLANC** 2015 24.00  
AOC Bourgogne, Famille Vincent

**SAINT ROMAIN** 2015 48.00  
AOC Saint Romain, REMOISSENET Père & Fils

**LADOIX 1 er Cru « Les Grechons »** 2013 2015 47.00  
AOC Ladoix, Louis Max

**LADOIX Remoissenet et fils 2017** 44.00

**POUILLY-VINZELLES 2016** 27.00Joseph Drouhin

**MEURSAULT « Cuvée Maurice Chevalier »** 2014 2017 60.00  
AOC Mersault, Remoissenet Père & Fils

**MEURSAULT DU CHATEAU** 2015 55.00  
AOC Mersault, Château de Meursault

**CHASSAGNE-MONTRACHET** 2013 63.00  
AOC Chassagne-Montrachet, REMOISSENET Père & Fils

**PULIGNY MONTRACHET 1er Cru « Les Chalumeaux »** 2010 72.00  
AOC Puligny Montrachet, REMOISSENET Père & Fils

**PERNAND-VERGELESSES** 2015 40.00  
AOC PERNAND-VERGELESSES, REMOISSENET Père &Fils

**BEAUNE CLOS SAINT LANDRY 1ER CRU** 2009 98.00  
BOUCHARD PERE ET FILS Monopole

**CÔTES DE BEAUNE** Magnum 0.75l 0.50l 0.375l

**Le Rouge**

**AUXEY-DURESSES 2016** 41.00AOC Auxey-Duresses, Nuiton-Beaunoy

**CHASSAGNE-MONTRACHET 2014** 48.00AOC Chassagne Montrachet, Bertrand Bachelet

**SANTENAY** 1er Cru Grand Clos Rousseau 2015 50.00  
AOC Santenay, Remeoissenet

**CHOREY LES BEAUNE**   
AOC Chorey Les Beaune, Remoissenet et fils 2015 45.00  
AOC Chorey Les Beaune, Domaine Maillard 2013-2017 40.50

**AOC VOLNAY Joseph Drouhin** 2016 47.00

**AOC ALOXE CORTON** Domaine Maillard 2011 58.25

**PERNAND-VERGELESSES 1er Cru « Les Vergelesses »** 2011-2012 40.00  
AOC Pernand-Vergelesses, REMOISSENET Père & Fils

**SAVIGNY LES BEAUNE1er Cru Les Serpentières** 2015 50.00  
AOC Savigny Les Beaune, Remoissenet Père & Fils

**POMMARD** 2015   
AOC Pommard, Nuiton Beaunoy 63.00

**MEURSAULT** 2015 54.00  
AOC Mersault, Remoissenet Père & Fils

**BEAUNE MARCONNETS 1er Cru** 2002-2012 60.00  
AOC Beaune, REMOISSENET Père & Fils

**BEAUNE CLOS DES MOUCHES** 2016 90.00  
AOC Beaune, Joseph Drouhin

**MONTHELIE 1er Cru « Clos les Champs Fulliot »,** 2009 67.00   
AOC MONTHELIE, Bouchard Père & Fils

**CHATEAU DE POMMARD** 2006 98.00  
AOC Pommard, Famille Giraud

**VIGNE DE L’ENFANT JESUS** 2007 100.00  
AOC Beaune 1er Cru, Bouchard Père& Fils

**PERNAND VERGELESSES 1er Cru** 201750.00  
En Caradeux Maison Remoisonnet Père et Fils

**MARANGES PREMIER CRU** 41.50AOC MARANGES PREMIER CRU, Joseph Drouhin

**CÔTES DE NUITS** Magnum 0.75l 0.50l 0.375l

**Le Rouge**

**HAUTES CÔTES-DE-NUITS** 2015 30.00   
AOC Hautes Côtes-de-Nuits, Louis MAX

**MARSANNAY « Les Finottes »** 2016 34.50   
Aoc Marsannay, Domaine Bart

**FIXIN** 2016 45.00   
AOC Fixin, Domaine Bart

**NUITS SAINT GEORGES** 2015 56.00  
AOC Nuits Saint Georges, Joseph Drouhin

**CHAMBOLLE MUSIGNY** 1997 230.00

AOC Chambolle-Musigny REMOISSENET Père & Fils 2006 106.00

**VOSNE ROMANEE** 2010 78.00  
AOC Vosne Romanée Mongeard Mugniret

**VOSNE-ROMANEE** 2014 2016 50.00  
AOC Vosne-Romanée, REMOISSENET Père & Fils

**CLOS VOUGEOT GRAND CRU** 2014-2015 240.00  
AOC Clos Vougeot, REMOISSENET

**CORTON GRAND CRU** 2016126.00REMOISSENET Père & Fils

**CHABLIS**   
 0.75l 0.50l 0.375l  
 **Le Blanc**

**CHABLIS** 2014 43.00   
AOC Chablis, Louis LATOUR

**CHABLIS 1ER CRU** 2016 51.00  
AOC Chablis, Louis LATOUR

**CÔTES CHALONNAISE** Magnum 0.75l 0.50l 0.375l

**Le Blanc**

**RULLY** 2017 29.00  
AOC Rully, Joseph DROUHIN

**MERCUREY “Les Coudroyes”** 2015 2016 48.00  
AOC MERCUREY, Domaine Louis MAX

**Le Rouge**

**GIVRY « Le préféré du Roi Henry IV »**2016 41.00  
AOC Givry, REMOISSENET Père & Fils

**MERCUREY** 2015 38.00  
AOC Mercurey, Joseph Drouhin

**MERCUREY Clos de la Marche** 2016 48.00  
AOC Mercurey, Louis Max

**LE MACONNAIS**

**Le Blanc**

**MACON BUSSIERES LES CLOS** 2017 22.00  
AOC Mâcon, Joseph DROUHIN

**CANDOLE DU CHAPITRE VIRE-CLESSE** 2017 25.00  
AOC Viré-Clessé, J. Depagneux

**POUILLY-VINZELLES** 201627.00  
Joseph DROUHIN

**SAINT-VERAN** 2017 30.00  
AOC Saint Véran, Domaine Château de Fuissé

**SAINT-VERAN Terre des Fées** 2017 34.00  
AOP Saint Véran, La Source des Fées

**POUILLY FUISSE** 2013-2014 37.00  
AOC Pouilly-Fuissé, Poulet Père & Fils

**POUILLY FUISSE CHATEAU FUISSE Tête de Cru** 2015 44.00  
AOC Château Fuissé, Famille Vincent

**POUILLY FUISSE « Le Clos Monopole »** 2015 70.00  
AOC Pouilly-Fuissé, Château Fuissé, famille Vincent

**CÔTES DU RHÔNE** Magnum 0.75l 0.50l 0.375l

**Le Blanc**

**CROZES HERMITAGES « SENS »** 2015-2016 30.00  
AOC Crozes Hermitages, Fayolles fils et fille

**ST JOSEPH BLANC « LES 85 RANGS »** 2017 37.00   
AOP St Joseph, Xavier Mourier

**SAINT PERAY « MONTIS »** 2016 38.00  
AOC Saint Peray, Fayolles fils et fille

**LES ANTHENORS CLAIRETTE** 2014-2015 52.50  
IGP MEDITERRANEEN, Jean-Luc Colombo

**CONDRIEU LAURUS** 2014-2015 60.00  
AOC Condrieu, Gabriel Meffre

**CHATEAU LA VERRERIE** Bio2016 20.00   
AOP LUBERON, Château La Verrerie

**Le Blanc Vins de Pays**

**GRAND ARDECHE** 2014 2016 **IGP** 29.00  
Vin de Pays des Coteaux de L’Ardèche, Chardonnay, Latour

**LES COLLINES DE LAURE** 2016  **IGP** 37.00  
IGP MEDITERRANEEN, Jean-Luc Colombo

**Le Rouge**

**BASTIDE DE LA VERRERIE** Bio 2015 24.00 17.00  
AOP LUBERON, Château La Verrerie

**COTE DU RHONE Les Abeilles de Colombo** 2016 22.00  
AOC Cote du Rhône Jean Luc Colombo

**CAIRANNE Domaine de la Petite Manon** 2015 32.00

AOC Cairanne, Domaine de la Petite Manon, Vigneron de L’enclave

**CÔTES DU RHÔNE**

**Le Rouge** Magnum 0.75l 0.50l 0.375l

**CAIRANNE** 2015 38.00   
AOC Cairanne, Brunel de la Gardine

**CROZES HERMITAGES « Les Pontaix »** 2016 29.00  
AOC Crozes-Hermitages, Fayolles fils et fille

**CROZES HERMITAGES Laurus** 2017 36.00 17.00  
AOP Crozes-Hermitages, Gabriel Meffre « St Pierre »2017  
**BEAUMES DE VENISE,** Maison Gabriel Meffre 2016 27.00   
AOP Laurus

**RASTEAU Le Vénéon** 2015 30.00   
AOC Rasteau, Xavier Mourier

**RASTEAU Château de la Gardine** 2015 34.00   
AOC Rasteau, Brunel de la Gardine

**VACQUEYRAS Molines** 2014 35.00   
AOC Vacqueyras, Xavier Mourier

**SAINT JOSEPH LAURUS** 2015-2017 35.50   
AOP Saint Joseph, Gabriel Meffre

**GIGONDAS LAURUS** 2013-2014 35.50  
AOP Gigondas, Gabriel Meffre

**CHÂTEAUNEUF DU PAPE « La Fiole du Pape »** 48.00  
AOC Châteauneuf-du-Pape, Père Anselme

**CORNAS « La Lauzière »** 2015 52.50   
AOP Cornas, Xavier Mourier

**HERMITAGE « Les Dionnières »** 2016 64.00  
AOC Hermitage, Fayolles Fils et Fille

**VACQUEYRAS Rhonéa** Bio201832.00Domaine Carobelle

**Terre de Galais 2017**AOP Maison Gabriel Meffre 21.00

**CÔTE RÔTIE « Bellissima »** 2017 55.00  
Louis Cheze

**SAINT JOSEPH Caroline** 2017 39.00  
Cuvée Prestige – Louis Cheze

**SYRAHVISSANTE** 2017 29.00  
Louis Cheze

**BORDEAUX** Magnum 0.75l 0.50l 0.375l

**Le Rouge**

**CHATEAU DE ROQUEVIEILLE** 2015 18.50Castillon Côte De Bordeaux

**CHÂTEAU PARADIS CASSEUIL** 2011 36.00  
AOC Bordeaux, Baron de Rotschild

**ESPRIT DE PAVIE** 2009 30.00  
AOC Bordeaux, Gérard Perse

**CHATEAU BONNET** 2016 27.00  
AOC Bordeaux, André Lurton

**Côtes de Blaye**

**CHATEAU LES TOURS GAYETS** 2017 21.00  
Blaye, AOC Côtes de Bordeaux

**Côtes de Bourg**

**CHÂTEAU LA ROCHE JOUBERT** 2012 25.00  
AOC Côtes de Bourg, J.DESPUY

**Lalande de Pomerol**

**CHÂTEAU LA FREROTTE** 2015 26.00 13.00  
AOC Lalande de Pomerol, EARL Tarendeau 2015

**CHÂTEAU TOURNEFEUILLE** 2014 39.00 21.00  
AOC Lalande de Pomerol, Famille Petit 2014

**CHÂTEAU LA ROLLANDIERE** 2012 32.00  
AOC Lalande de Pomerol, mise en bouteille au Château

**CHÂTEAU PERRON** 2011 34.00  
AOC Lalande de Pomerol, Maison Sichel

Magnum 0.75l 0.50l 0.375l

**Haut-Médoc**

**CHÂTEAU DU TAILLAN** 2010 32.00  
AOC Haut Médoc, Héritiers H.F. CRUSE

**DIANE DE BELGRAVE** 2010 32.00  
AOC Haut Médoc, Maison DOURTHE

**LES HAUTS LYNCH MOUSSAS** 2015 70.00  
AOC Haut Médoc, Mise en bouteille au Château

**CHATEAU CAMBON LA PELOUSE** 2010 43.00  
AOC Haut Médoc, Cru Bourgeois, mise en bouteille au Château

**CHÂTEAU DU CITRAN** 2005 52.00  
AOC Haut Médoc, Mise en bouteille au château

**CHÂTEAU LAGRAVE-CISSAN** 2015 42.00  
AOC Haut Médoc, Mise en bouteille au château

**INITIALES**  2015 22.00Caractères André LURTON

**LE GRAND PAROISSIEN** 45.00  
Château La Paroisse

**Médoc**

**CHATEAU BELLEGRAVE « Boisé »** 2012 29.00  
AOC Médoc, Cru Bourgeois, Mise en bouteille au château

**CHATEAU LA ROSE PICOT** 2008 31.00  
AOC Médoc, SCEA des Domaines Goirand

**CHAPELLE DE POTENSAC** 2007 32.00  
AOC Médoc, DELON

**Montagne de Saint Emilion**

**CHÂTEAU TEYSSIER** 38.00 15.00  
AOC Montagne Saint-Emilion, DOURTHE 2002-2005-2010 2009

**CHÂTEAU HAUT PLAISANCE** 2013-2015 32.00  
AOC Montagne Saint-Emilion, Michel Coudroy

**ROQUE PALATIN** 2015 26.00  
AOC Montagne Saint-Emilion, ROQUE

**Pomerol**

**CHATEAU L’ECUYER** 2013 54.00 29.00  
AOC Pomerol, Emeric Petit 2013

**FUGUE DE NENIN** 2014 55.00AOC Pomerol, DELON

**BORDEAUX** Magnum 0.75l 0.50l 0.375l

**Pessac Léognan**

**CHÂTEAU COUCHEROY** 2015 25.50 15.00  
AOC Pessac Léognan, Maison LURTON André 2015 - 2017

**CHÂTEAU LA CLOTTE** 2009 37.00  
AOC Pessac Léognan, Sichel

**PICQUE CAILLOU « La réserve »** 2015 34.00  
AOC Pessac Léognan, mise en bouteille au Château

**CHÂTEAU DE ROCHEMORIN** 2010 39.00  
AOC Pessac Léognan, André Lurton

**CHÂTEAU BARET** 2008 42.00  
AOC Pessac Léognan, SC Château BARET

**CHÂTEAU LA LOUVIERE** 2011 51.00   
AOC Pessac Léognan, Lurton

**LE PETIT HAUT LAFITTE** 2010 57.50  
AOC Pessac Léognan, Château Lafitte

**Margaux**

**ZEDE DE LABEGORCE** 2014 42.50  
AOC Margaux, SC Château Labegorce

**LA SIRENE DE GISCOURS** 2007 - 2009 60.00  
AOC Margaux, S.E Château de Giscours

**LA BASTIDE DAUZAC** 2011 39.00 20.00  
AOC Margaux, A. Lurton 2013

**BRIO DE CANTENAC BROWN** 2007-2009 45.00  
Château Margaux, AOC Margaux, Mise en bouteille au château

**CHATEAU PONTAC LYNCH cru bourgeois** 2006-2010 51.00  
AOC Margaux, Mise en bouteille au Château

**LA SIRENE DE GISCOURS** 2007 - 2009 60.00  
AOC Margaux, S.E Château de Giscours

**MOULIN D’ANGLUDET** 2004 69.50  
AOC Margaux, Mise en bouteille au Château

**CHATEAU D’ANGLUDET** 2001 82.00  
AOC Margaux, Mise en bouteille au Château

**ALTER EGO MARGAUX MEDOC** 2004-2008 100.00  
AOC Margaux, SC Château Palme

**Moulis**

**CHÂTEAU MAUCAILLOU** 2010 67.00  
AOC Moulis, Château Maucaillou

**Paulliac  
MOULIN DE DUHART** 2010 35.00AOC Pauillac, dom. Barons de Rothschild

**BARON NATHANIEL** 2014 40.00  
AOC Pauillac, Baron Philippe de Rothschild

**CHÂTEAU PEDESCLAUX** 2008-2011 56.20  
AOC Pauillac, Grand Cru Classé Maison SICHEL

**CHÂTEAU LYNCH-MOUSSAS** 2004-2015 58.00  
AOC Pauillac Grand Cru Classé, Mise en bouteille au château

**CHÂTEAU BATAILLEY** 81.00 49.00  
AOC Pauillac, Héritiers CASTEJA 2004-2008-2011 2008-2013

**Saint Julien**

**CONNETABLE TALBOT** 2015 67.00  
AOC Saint Julien, Mise en bouteille au château

**LES FIEFS DE LAGRANGE** 2011 49.00  
AOC Saint Julien, Médoc, Mise en bouteille au château2009 55.00

**CHATEAU DU GLANA** 2014 75.00  
AOC Saint Julien, Mise en bouteille au château

**BORDEAUX** Magnum 0.75l 0.50l 0.375l

**Saint-Emilion**

**CHATEAU PICAMPEAU** 2007 39.00   
AOC Lussac - Saint-Emilion, Famille Rivière

**CHAPELLE DE LA TRINITE** 21.0013.00  
AOC Saint-Emilion, Borie Manoux 2017 2016-2017

**CHÂTEAU LA ROSE-POURRET** 2010 37.50 28.00  
AOC St Emilion, SCEA du Château La Rose Pourret 2012

**CLOS DES MENUTS GRAND CRU** 2014 55.00  
AOC Saint-Emilion Grand Cru, Famille Rivière

**CHÂTEAU BERNATEAU** 2011 40.50   
AOC Saint-Emilion Grand Cru,Mise en bouteille au château

**CHÂTEAU PATRIS GRAND CRU** 2014 44.50  
AOC St-Emilion, SCEA Château Patris

**CHATEAU HAUT SIMARD GRAND CRU** 2009 54.00  
AOC Saint-Emilion Grand Cru, Vignobles Vauthier-Mazièr

**LA VANELLE PUISSEGUIN-SAINT-EMILION** 2015 24.00  
AOC Puisseguin-Saint-Emilion, Mise en bouteille à la propriété

**CHATEAU PALATIN** 2015 45.50  
Saint-Emilion Grand Cru

**Saint-Estèphe**  **HERITAGE DE LE BOSC** 2011 32.00AOC Saint Estèphe, DOURTHE

**CHATEAU CLOS DU MOULIN** 2012 40.00   
AOC Saint Estèphe, EARL vignobles Rabiller

**Graves**

**CHÂTEAU PIRON** 2012 20.00  
AOC Graves, Maison Pion

**CHÂTEAU DE MAUVES** 2010 32.00  
AOC Graves, Bouche Bernard & Fils

**CHÂTEAU MOURAS** 2015 21.50   
AOC Graves, mise en bouteille au château

**Côtes de Franc**

**CHÂTEAU MARSAU« Prélude »**  2007 28.00  
AOC Bordeaux 1ères Côtes de Franc, Maison DOURTHE

**CHÂTEAU MARSAU** 2007-2009 35.00  
AOC Côtes de Franc, Maison DOURTHE

**SUD OUEST** Magnum 0.75l 0.50l 0.375l

**Le Rouge**

**CHATEAU FABRE GASPARETS** 2016 27.00  
AOC Corbière Boutenac

**CLOS DE LA COUTALE** 2011 35.00  
AOP Cahors, Maison Bernede

**« ENCLOS DE PONTYS »**2008 23.50  
AOC Montravel, Fam Chadronnier

**CHÂTEAU MONTUS** 2006 44.00  
AOP Madiran, Brumont

**MADIRAN CHATEAU VIELLA** 2012 22.00  
Alain Bortolussi

**BERGERIE DE RIEUX** 2016 21.00  
AOC Minervois  
**CHATEAU L’HOSPITALET LA CLAPE** 2017 45.00 GERARD BERTRAND

**LANGUEDOC-ROUSSILLON** Magnum 0.75l 0.50l 0.375l

**Le Blanc**

**CHATEAU DE LUC** 24.00AOC Corbière Les Jumelles 2017

**CHARDONNAY VIOGNIER** 2017 29.00  
AOP 65% chardonnay, 35 % viognier, Laurent Miquel

**ALBARINO** 2016 27.00  
Vin de France, Laurent Miquel

**DOMAINE LA CROIX BELLE N°7** 2013 28.00IGP Côte de Thongue, Boyer

**CHARDONNAY « Terroir des Dinosaures »** 2017 26.00  
Chardonnay Ampelosaurus, Anne de Joyeuse

**CHARDONNAY « Les Charmeuses »** 2017 18.00  
Vin de Pays d’Oc, Auguste Antonin

**DOMAINE PIQUEMAL** 2016 23.50AOC Côte de Roussillon, Les Terres Grillées

**Le Rouge**

**DOMAINE DE L’EVECHE Côte Catalanes** 2017 18.00IGP Catalanes, Mise en Bouteille au Domaine

**LANGUEDOC** 2016 22.00AOC LANGUEDOC, Poulet Père et Fils

**LE SOLEILLA PETIT MARS** 2014 22.00  
AOP Languedoc, Laclape, Mas du Soleilla

**DOMAINE DE LONGUEROCHE« Cuvée Aurélien »** 2014 38.00   
AOP Corbières, Roger Bertrand

**CHATEAU PECH-LATT « Le Charlemagne »** 2015 29.00  
AOP Corbières, mise en bouteille au château

**CHÂTEAU Les Auzimes** 2016 31.00  
AOC Corbières, Laurent Miquel

**MAS DE NOVIS** Prestige 2014 25.50  
AOP Grès de Montpellier, Terra Vitis

**SENTIER DES BAGATELLE** 2012-2014 23.00  
AOC Saint Chinian, EARL Bagatelle

**LARMES DES FEES** 2014 40.00  
AOC Saint Chinian, Laurent Miquel

**CHATEAU CRANSAC** Cuvée Exception 2015 29.00  
Appellation Fronton contrôlée

**DOMAINE LA CROIX BELLE N°7** 2012-2013 28.00IGP Côte de Thongue, Boyer

**Domaine PIQUEMAL** 2017 23.50  
AOC Côte de Roussillon Village, Les Terres Grillées

**RENCONTRE LIMOUX** 2010  
AOC LIMOUX, Bouteille numérotée 4157,… 31.00

**COTE DE PROVENCE**

**Le Rosé**

**PERLE DE ROSELINE** 2018 30.50   
AOP Côtes de Provence

**ROSELINE** PRESTIGE 2017 32.00   
AOP Côtes de Provence

**CHATEAU PAS DU CERF LE MERLE**  2018 23.00 AOP Côtes de Provence

**CHATEAU DES DEMOISELLES** 2017 24.00  
AOC Côtes de Provence

**CHATEAU PEYRASSOL** 2018 32.00  
AOC Côte de Provence

**LE LOU PEYRASSOL** 201824.00  
AOC Côte de Provence

**LAMPE DE MEDUSE « Cuvée anniversaire » Cru classé** 20.50   
AOP Côtes de Provence, Château Sainte Roseline

**COTE DE GASCOGNE BLANC**

**XVIII SAINT LUC** 2017 22.00  
Plaimont Producteurs

**VINS ETRANGERS** Magnum 0.75l 0.50l 0.375l

**Hongrie   
TOKAJI (Blanc)** 2006-2010 27.50  
Furmint

**Australie  
MOUNT BENSON, Domaine Tounon** 200626.00Shiraz, Chapoutier

**Chili  
ANDERRA CARMENERE** 2013 21.00  
Baron Philippe de Rothschild

**Argentine**  
**CLOS DE LOS SIETE (Rouge)** 2008-2013 32.50  
Michel Rolland, Mendoza

**Portugal  
D. CAIO** 2017Rouge Reserva, Douro 24.00

**Italie  
TOMMASI VITICOLTORI** 2013 35.00Rafael Valpolocella

**BRANCIFORTI NERO D’AVOLA** 2014 32.00  
Dei Bordonari

**Espagne  
LUNA BEBERINE** 2013 35.00Bierzo Mencia

**Israel  
HERMON** 2015 29.00Mount Hermon Indigo, Galilée

**SHIMSHON** 2014 27.00  
Cabernet Merlot

**CHAMPAGNE** Magnum 0.75l 0.50l 0.375l

**Le Blanc**

**PANNIER** 48.00  
Brut

**PANNIER** 50.00  
Extra Brut

**PANNIER** 66.00Blanc Velours

**AR LENOBLE GRAND CRU**  53.00 28.00  
Blanc de Blanc, Brut, Chouilly

**DRAPPIER** 53.00  
Carte d’or, Brut

**CASTELNEAU** 59.00  
Brut

**NICOLAS FEUILLATTE** 62.00  
Brut Réserve

**NICOLAS FEUILLATTE** 78.00  
Brut Millésimé

**GOSSET GRANDE RESERVE** 59.00Brut

**GOSSET GRAND BLANC DE BLANC** 75.50Brut

**DUVAL LEROY** 62.0028.801er Cru fleur de champagne

**MUMM GRAND CRU** 95.00  
Brut

**NICOLAS FEUILLATE** 126.00Brut Palme d’Or 1999

**Le Rosé**

**DUVAL LEROY** 78.001ER CRU Prestige

**THIENOT** 59.00   
Brut Rosé

**Feuillate Réserve exclusive** 55.00Brut Rosé