

- SOFTS SANS ALCOOL -

Eau plate	50cl	3.60€
	100cl	6.60€
Eau finement pétillante	50cl	3.60€
	100cl	6.60€
Eau pétillante	33cl	3.60€
Elsass Cola	33cl	3.80€
Jus de fruits artisanaux	25cl	5.25€
Fuze tea pêche intense	25cl	3.80€
Orangina	25cl	3.80€
Schweppes	25cl	3.80€
Schweppes agrumes	25cl	3.80€
Limonade	25cl	3.00€
Diabolo (grenadine, menthe, citron, fraise)	25cl	3.30€
Sirop à l'eau (grenadine, menthe, citron, fraise)	25cl	2.00€
Cocktail sans alcool	25cl	8.00€
Supplément sirop/rondelle		0.30€

- BIÈRES -

Pression Locale	25cl	3.50€
	50cl	7.00€
Pression Bière Artisanale Perle	25cl	4.50€
	50cl	9.00€
Picon bière	25cl	4.50€
	50cl	9.00€
Cynar bière	25cl	4.50€
	50cl	9.00€
Monaco ou Panaché	25cl	3.50€
	50cl	7.00€

Prix nets.

- APERITIFS -

Coupe de Crémant d'Alsace	12.5 cl	7.20€
Coupe de Crémant Rosé d'Alsace	12.5 cl	7.20€
Vin blanc d'Alsace façon Kir (violette, pêche, crème de cassis, mûre)	12.5 cl	5.50€
Kir Crémant d'Alsace (violette, pêche, crème de cassis, mûre)	12.5 cl	7.30€
Apérol Spritz	12.5 cl	9.00€
Martini Royal	12.5 cl	9.00€
Gin Tonic (Oh La La - Distillerie Lehmann)	12.5 cl	9.00€
Hugo	12.5 cl	9.00€
Verre de Muscat	12.5 cl	5.10€
Verre de Gewurztraminer	12.5 cl	6.10€
Verre de Gewurztraminer Grand Cru Zotzenberg Vendanges tardives	12.5 cl	9.20€
Verre de Sylvaner Grand Cru Zotzenberg Cuvée Prestige	12.5 cl	6.80€
Ricard	3 cl	4.50€
Martini rouge ou blanc	4 cl	4.50€
Suze - Campari -	4 cl	4.50€
Porto rouge ou blanc Augusto's réserve	4 cl	6.50€
Whisky Ballantines	4 cl	7.00€
Whisky Clan Campbel	4 cl	6.00€
Whisky Jack Daniels	4 cl	8.00€
Vodka - Malibu	4 cl	7.00€



Prix nets.

- VINS BLANCS D'ALSACE 75cl -

Muscat		
 Mélanie Pfister	Dahlenheim	39.50€
 Armand Gilg	Mittelbergheim	29.00€
 Stoeffler	Barr	29.00€
Muscat Grand Cru		
« Altenberg de Bergbieten » Mochel	Traenheim	45.50€
Sylvaner		
 Vieilles Vignes Fritz Schmitt	Ottrott	25.00€
 La Colline aux Poiriers Albert Seltz	Mittelbergheim	43.00€
Pinot blanc		
 « Saint-André » Gresser	Andlau	31.50€
 Paar Mélanie Pfister	Dahlenheim	39.00€
 Les Jardins Ostertag	Epfig	38.00€
Pinot Gris		
 Vieilles Vignes Armand Gilg	Mittelbergheim	29.00€
 Brandhof Gresser	Andlau	31.50€
 Vieilles Vignes Stoeffler	Barr	32.50€
Pinot Gris Grand Cru		
 « Bruderthal » Neumeyer	Molsheim	43.00€
Riesling		
 « Stein » Armand Gilg	Mittelbergheim	31.50€
 « Hospices » Neumeyer	Molsheim	30.50€
De Scherwiller Dussourt	Scherwiller	40.50€
 « Bruderbach » Clos des Frères Loew	Westhoffen	39.00€
Riesling Grand Cru		
 « Kirchberg de Barr » Stoeffler	Barr	48.00€
 « Altenberg de Bergbieten » Cuvée Henriette Mochel	Traenheim	56.00€
 « Moenchberg » Armand Gilg	Mittelbergheim	38.00€
 « Engelberg » Mélanie Pfister	Dahlenheim	63.00€
 « Kastelberg » Gresser	Andlau	63.00€
 « Muenchberg » Ostertag	Epfig	89.00€
 Zotzenberg Albert Seltz	Mittelbergheim	38.00€
 « Altenberg de Bergbieten » Loew	Westhoffen	55.00€
Gewurztraminer		
 Heywang « Affenberg »	Heiligenstein	33.00€
 Kritt Gresser	Andlau	31.50€
 « Taureau » Stierkopf Neumeyer	Molsheim	33.00€
Curiosité		
 Auxerrois Albert Seltz	Mittelbergheim	30.00€
 Klevener de Heiligenstein Heywang	Heiligenstein	33.00€
Klevener de Heiligenstein « Cuvée des Hospices Strasbourg »		
Ch. Wantz	Barr	33.00€
 Sylvaner Grand Cru Zotzenberg Cuvée Prestige Armand Gilg	Mittelbergheim	39.00€







Prix nets. Tous nos vins sont issus d'Appellation d'Origine Contrôlée sauf contre indication.

- VINS ROUGES D'ALSACE 75cl -

Rouge

 Rouge d'Ottrott Fritz Schmitt	Ottrott	35.00€
 Rouge d'Ottrott Vieilles Vignes Fritz Schmitt	Ottrott	58.00€

Pinot Noir

 Elevé en barriques Armand Gilg	Mittelbergheim	35.00€
 Elevé en Barriques Vieilles Vignes Stoeffler	Barr	35.00€
 Rahn élevé en fûts Mélanie Pfister	Dahlenheim	60.00€
 Tradition Stoeffler	Barr	29.50€
Mochel	Traenheim	44.00€
 « Berger » Schaefferstein Neumeyer	Molsheim	36.50€
 Weinberg Loew	Westhoffen	60.00€

Pinot Noir Grand Cru

 Grand cru Kirchberg de Barr Stoeffler	Barr	70.00€
 AOP Grand cru Kirchberg de Barr Hering	Barr	70.00€

- CRÉMANTS D'ALSACE 75cl -

Crémant d'Alsace Brut Tradition Dussourt	Scherwiller	40.00€
Crémant d'Alsace Brut Emotion Dussourt	Scherwiller	45.00€
Crémant d'Alsace Rosé Kientz	Blienschwiller	40.00€

- SÉLECTION DE VINS NATURES 75cl -

Blanc

VALLÉE DU RHÔNE

Cairanne « Les Perchettes »	Domaine Berthet-Rayne	35.00€
-----------------------------	-----------------------	--------

Rouges

LANGUEDOC

Faugères « Tournée Générale »	Domaine Ollier Taillefer	35.00€
-------------------------------	--------------------------	--------

VALLÉE DU RHÔNE

Erato	Domaine Berthet-Rayne	32.00€
-------	-----------------------	--------

ALSACE

Pinot noir Lieu-dit Rotenberg Barr	Domaine Vincent Stoeffler	35.00€
Pinot noir « All you need is LOEW » Westhoffen	Domaine Loew	39.00€
Pinot noir « La Clochette du Fou » Albert Seltz	Mittelbergheim	62.00€

Prix nets. Tous nos vins sont issus d'Appellation d'Origine Contrôlée sauf contre indication.

- VINS BLANCS 75cl -

Bourgogne

Hautes Côtes de Nuits



Petit Chablis - Les Plantes



Chablis 1er cru « Montée de Tonnerre »

Pernand Vergelesses AOP «Les Belles Filles»

Marsannay Collection

Fixin blanc d'Argiles

Corton Charlemagne Grand Cru 2020 AOP

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Saint-Joseph, Stéphane Montez



Blanc de Viognier « Les Champauvins »



Cairanne Tradition

Condrieu, Cuvée de Breze 2022 AOP

Vignoble Français

Cahors IGP Le Clos Triguedina - Sud Ouest

Domaine Marey	38.00€
Domaine Julien Brocart	42.00€
Domaine Julien Brocart	90.00€
Domaine Girard	48.00€
Domaine Huguenot	58.00€
Domaine Huguenot	84.00€
Domaine Girard	350.00€
Domaine du Monteillet	52.00€
A. Jaume	38.00€
Domaine Berthet-Rayne	37.00€
Domaine Louis Chèze	85.00€
Famille Baldès	37.00€

- VINS ROUGES 75cl -

Beaujolais

Moulin à Vent

Brouilly

Bourgogne

CÔTE DE BEAUNE

Santenay 1er cru « La Comme »

Aloxe Corton 2020 AOP

Pommard 2021 AOP

CÔTE DE NUITS

Hautes Côtes de Nuits

Marsannay Héritage

Domaine Hirsch	35.00€
Domaine Hirsch	35.00€
Domaine Lequin	82.00€
Domaine Girard	85.00€
Domaine Girard	95.00€
Domaine Marey	42.00€
Domaine Huguenot	62.00€

- VINS ROUGES 75cl -

Maconnais		
Mercurey « Les Vignes de Maillonge »	Domaine Juillot	55.00€
Vallée du Rhône		
Ventoux « Les Gélinothtes »	Vignobles A. Jaume	29.00€
 Crozes Hermitage Vieilles Vignes AOP	Domaine du Murinais	42.00€
 Vacqueyras	Vignobles A. Jaume	38.00€
 Cairanne Vieilles Vignes	Domaine Berthet-Rayne	37.00€
 Lirac « Clos de Sixte »	Vignobles A. Jaume	43.00€
Cornas « Les Eygats »	Domaine Courbis	71.00€
Saint Joseph	Domaine Courbis	47.00€
Saint Joseph « Caroline » AOP	Domaine Louis Chèze	48.50€
Vacqueyras « 1717 » 2019 AOP	Domaine Aimé Arnoux	95.00€
Côte Rôtie « Bellissima » 2022 AOP	Domaine Louis Chèze	90.00€
Châteauneuf du Pape 2021, Domaine Vieux Télégraphe	Vignobles Brunier	120.00€
Châteauneuf du Pape 2021	Clos des Papes	130.00€
Bordeaux		
Château Le Bourdieu	Médoc	39.00€
Château Ségransan	Graves de Vayres	31.00€
La petite Eglise	Pomerol	80.00€
Les Griffons de Pichon Baron	Pauillac	95.00€
Château Tour de Pressac	St Emilion Grand Cru	55.00€
Château Clerc Milon 5ème cru classé 2014	Pauillac	273.00€
Château Pape Clément Grand cru classé des Graves 2018	Pessac Léognan	254.00€
Château Gazin 2016	Pomerol	225.50€
Château Phélan Ségur 2016	Saint-Estèphe	141.00€
Languedoc		
La Clape Château Mire L'Etang Cuvée barrique AOP	Languedoc	36.00€
Corbières, Cuvée des Jumelles AOP Corbières	Languedoc	30.00€
Vignoble Français		
Syrah Domaine Finon IGP des Collines Rhodaniennes	Rhône	29.00€
Cahors Clos du Chêne AOC	Sud Ouest	33.00€
Cahors AOP Le Clos Triguedina - Famille Baldès	Sud Ouest	39.00€
Corse		
Sant Armettu « Burghese » 2018 IGP	Propriano	150.00€
Canarelli Tarra Di Sognu 2019	Bonifacio	165.00€
Spargolato, 2019, Domaine Mondange	Ghisonaccia	95.00€
Iniziu 2018, Domaine Alzipratu	Calvi	110.00€

Prix nets. Tous nos vins sont issus d'Appellation d'Origine Contrôlée sauf contre indication.

- VINS ROSÉS 75cl -

By Ott
St André de Figuière « Magali » AOP

Côtes de Provence **39.00€**
Côtes de Provence **36.00€**

- CHAMPAGNE 75cl -

Cuvée Chardonnay d'Or

Ruffin et Fils **62.00€**

- VINS BLANCS AU VERRE ET PICHET -

	Verre 12,5 cl	25 cl	50 cl
Muscat	5.10€	10.20€	20.40€
Pinot Blanc	3.70€	7.40€	14.80€
Sylvaner	3.50€	7.00€	14.00€
Riesling	3.70€	7.40€	14.80€
Pinot gris Vieilles vignes	5.10€	10.20€	20.40€
Gewurztraminer	6.10€	12.20€	24.40€
Klevener	6.10€	12.20€	24.40€

- BOISSONS CHAUDES -

Café Espresso		2.50€
Décaféiné		2.70€
Grand Café		3.00€
Grand Décaféiné		3.20€
Café rallongé		3.00€
Décaféiné rallongé		3.20€
Café Viennois		4.50€
Thé ou Infusion		4.50€
Supplément lait ou crème		0.30€
Cointreau	4 cl	7.50€
Grand Marnier	4 cl	7.50€
Marie Brizard	4 cl	7.50€
Get 27	4 cl	7.50€
Fernet Branca	4 cl	7.50€
Baileys	4 cl	7.50€

- EAUX-DE-VIE 4cl -

EAU-DE-VIE DE LA DISTILLERIE LEHMANN À OBERNAI



Mirabelle	8.00€
Poire Williams	8.00€
Kirsch	8.00€
Quetsch	8.00€
Framboise	8.00€
Marc de Gewurztraminer	8.00€
Vieille prune	8.00€
Abricot	8.00€
Marc de Klevener	8.00€
Marc d'Alsace Gewurztraminer issu de Vendanges Tardives	11.50€
Marc d'Alsace Gewurztraminer, Hospices de Strasbourg 2010	11.50€

EAU-DE-VIE DES CÔTES DU RHÔNE

Marc du Domaine du Vieux Télégraphe, Châteauneuf du Pape 2010

10.50€

Distillation de marc égrappé de vieux grenaches du domaine

La Couleur est riche et légèrement brune. Nez vanille, raisin secs, chocolat, pain d'épices, beurre, poivre, bois toasté et fumée profonde, tabac.... Enfin un élixir très riche et complexe. Très agréable à partager avec du café.

- LES LIQUEURS 4cl - de la Distillerie Lehmann à Obernai



« 1850 » Liqueur de Châtaigne	8.00€
« 1850 » Liqueur de Framboise	8.00€
« 1850 » Liqueur de Mirabelle	8.00€

- LIQUEURS 4cl -

Chartreuse verte et jaune V.E.P.	21.00€
Elle est fabriquée selon la même méthode que la Chartreuse traditionnelle, mais son vieillissement prolongé lui confère un arôme et une finesse incomparables. Un digestif subtil et moelleux qui se déguste très frais.	
Chartreuse MOF (Meilleur ouvrier de France)	15.00€
Chartreuse Liqueur du 9ème Centenaire	15.00€
Chartreuse Liqueur d'Elixir 1605	15.00€
Chartreuse verte	15.00€

- LES ELSASS WHISKY 4cl - de la Distillerie Lehmann à Obernai



Gold - « Elsass Whisky » Single malt

13.50€

Aspect : Une robe dorée, de couleur vive, très limpide et brillante, de belles jambes longues.

Un nez, riche et ample, composé de notes maltées et vanillées, accompagnées de fruits compotés (poire, coing), se développent ensuite des notes de zestes d'oranges et d'agrumes confits.

Une bouche, soyeuse en attaque, qui laisse la place à une structure puissante et corsée. La bouche est caractérisée par des notes de tabac frais, qui se mélangent à de la vanille bourbon. On retrouve les zestes confits d'orange. D'autres notes fruitées viennent compléter le milieu de bouche, (perception complexe de banane cuite, poire et coing compoté). Une belle longueur, relativement persistante, sur de la rondeur et des notes vanillées mêlées de fruits compotés.

Elsass Whisky est un whisky obtenu par double distillation d'un pur malt d'orge conforme à la méthode traditionnelle de la distillerie Lehmann. Ce pur malt d'orge est vieilli 6 ans en fûts de chêne provenant des vins de Bordeaux Blanc et 1 an en fût de chêne provenant de vin de Sauternes, ce qui lui confère une note finale originale.

Premium - « Elsass Whisky » Single malt

18.50€

Aspect : Une robe de couleur ambrée et dense, limpide et brillante, de belles jambes amples et longues, reflet d'une grande matière.

Un nez, puissant et chaleureux, exprimant des notes de torréfaction, café et cacao. Ces notes sont accompagnées d'arômes de raisins secs et de fruits sur mûris.

Une bouche, puissante en attaque, riche et complexe. La bouche se caractérise par des notes d'orge malté et de céréales grillées, accompagnées de notes pâtisseries beurrées et vanillées. La structure en milieu de bouche est bien charpentée et très équilibrée et laisse apparaître des notes de fruits cuits caramélisés. La fin de bouche offre une belle longueur, persistante sur de la rondeur et des notes boisées en fin de bouche, ainsi qu'une pointe de fraîcheur.

Elsass Whisky est un whisky obtenu par double distillation d'un pur malt d'orge conforme à la méthode traditionnelle de la distillerie Lehmann. Ce pur malt d'orge est vieilli 8 ans en fûts de chêne provenant de vins de Sauternes.

- COGNACS 4cl -

GODET

Vieillis en fûts de chêne avec un assemblage 100% Fin Bois.

Robe d'or, brillant et chaud, avec un nez sec, frais et léger.

Ce cognac historique révèle la douceur de l'aubépine et du sirop d'érable, ainsi que la fraîcheur du foin, chèvre feuille et du pin. Ce tableau se dessine sur une base toastée de prune et de rose.

Dans la bouche, à la fois ronde et suave, c'est long et savoureux.

Cognac VS Classic	8.00€
Cognac XO Fine Champagne	14.50€
Grande Champagne 2000	30.00€
Petite Champagne 1975	25.50€
Petite Champagne 1974	25.50€
Petite Champagne 1972	25.50€
Petite Champagne 1970	25.50€
Petite Champagne 1969	35.00€
Petite Champagne 1968	28.80€
Petite Champagne 1967	28.80€

COGNAC ANTARCTICA BLANC

8.50€

Cognac blanc aromatique avec des notes de caramel au premier abord. En bouche, un éclat de poivre blanc est quelque peu apprivoisé par la vanille, les fruits secs et le caramel. L'abricot du nez réapparaît vers la finale.

- ARMAGNACS 4cl -

ARMAGNACS MILLÉSIMÉS SAINT AUBIN

L'Armagnac est élevé en fûts de chêne à grains fins afin que le temps et le vieillissement façonnent leur élégance et leur complexité. Vous y trouverez des notes de bois, café, amandes et fruits exotiques. La bouche est gourmande et ronde. La finale est chaleureuse et très agréable.

Armagnac 2005	9.80€
Armagnac 2001	11.00€
Armagnac 1995	12.50€
Armagnac 1990	14.40€
Armagnac 1985	18.30€
Armagnac 1982	21.00€

ARMAGNAC SAINT AUBIN

8.50€

Blanche 100 % Ugni blanc 45%. Armagnac blanc frais avec de savoureuses fragrances florales et fruitées. La bouche, ample et ronde, séduit par sa trame fruitée et sa persistance.

- RHUMS 4cl -

HSE grande réserve XO - Martinique

12.50€

Il exprime des arômes de bois de santal, vieux cuir. L'attaque en bouche est boisée et vanillée avec des notes très épicées. C'est un rhum agricole hors d'âge AOC complexe, charmeur avec une belle persistance sur les fruits.

Diplomatico - Venezuela

10.50€

Au départ moelleux voire spiritueux, il se développe en bouche. Il a une palette aromatique très diversifiée ; fruits secs, caramel au beurre, miel d'acacia, cuir tanné.

Hampden - Jamaïque

12.50€

Hampden 8 ans est produit par la distillerie Hampden Estate, située au nord-ouest de la Jamaïque. Ce rhum puissant et aromatique est distillé en alambic à repasse et a ensuite vieilli pendant 8 ans sous le climat tropical de l'île avant d'être mis en bouteille à 46%, sans colorants ni sucres ajoutés. Il dévoile un profil typique des rhums jamaïquains (intense et arômes très prononcés) avec des notes fruitées, épicées et boisées.

Compagnie des Indes – Caraïbes

12.50€

Cette cuvée est un assemblage de différents crus originaires de Trinidad, de la Guyane Britannique et de l'île de la Barbade. Une maturation de 3 à 5 ans dans d'anciens fûts de Bourbon, donne un délicieux rhum vieux avec des fragrances de fruits exotiques enrobés d'épices, ses agréables saveurs de canne, de gingembre et de réglisse.

- CALVADOS 4cl -

MORIN

Elevé dans toute la noblesse de l'art, ce Calvados, issu d'une sélection des meilleurs terroirs s'est affiné au fil des ans en petits fûts de chêne, à l'ombre et au calme.

Calvados 10 ans

8.00€

Couleur jaune or intense, il est très frais au nez. En bouche, douceur et onctuosité avec une belle souplesse.

Calvados Hors d'Age 15 ans

10.50€

Belle robe aux reflets ambrés, corps rond et plein aux tanins équilibrés et fondus. Puissant et harmonieux en bouche, il s'achève sur une finale fruitée avec un riche arôme de pomme mûre.

- PORTOS 4cl -

AUGUSTO'S

Après notre séjour à Porto, nous avons ramené une sélection de ce délicieux nectar.

Ils sont produits dans la plus ancienne région délimitée du monde, « La Région démarquée du Douro ».

PORTO ROUGE

Des notes sucrées de noix ternes mélangées avec des amandes grillées et pelées et une touche d'eau-de-vie. Doux, velouté et rond, texture élégante et soyeuse.

10 ans	8.50€
20 ans	18.50€
30 ans	27.50€
40 ans	38.50€

PORTO BLANC

De couleur propre, avec des notes de cuivre. Il dispose d'un bouquet complexe avec de riches notes d'amande et de miel. En bouche, il est doux et velouté. Frais, charmant et délicieux.

20 ans	18.50€
40 ans	38.50€

