

# ***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**

***Viognier Vin de France « Secret de Famille » 2024 5.00 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***

**15.00 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) 11.00 euros***

***Côte du Rhône AOP « Petit Visan » 5.00 euros***

***Madiran AOC « Maestria » (Rouge Sud-Ouest) 6.50 euros***

***Bordeaux 1<sup>er</sup> Côte de Blaye Château Vieux Charron 5.80 euros***

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

***Saint-Nicolas de Bourgeuil AOP Sylvain Bruneau Vin Biologique 9.00 euros***

***CHILI « Escudo Rojo » Maison Baron Philippe de Rothschild 11.00 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 CATTIN 2023 21.00 euros*

*Pinot Gris Joseph CATTIN 2024 22.00 euros*  
*Médaille d'OR au grand concours des vins d'Alsace de Colmar*

*Gewürtzraminer AOC Joseph CATTIN 2022 24.00 euros*

*Pinot Noir AOC Joseph CATTIN 2024 22.00 euros*  
*Médaille d'Or Concours général Agricole Paris 2025*

*Macon Village AOC « Les Emalières » (100%chardonnay) 2023 21.00 euros*

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

*Bourgogne Pinot Noir AOP André Ducal 2023 19.80 euros*

*Côte du Rhône AOC « Les Magerans » 2023 17.00 euros*

*Crozes Hermitage AOP M. Chapoutier « Petite Ruche » 2023 36.00 euros*

*Sancerre Blanc AOC Henri Bourgeois Grande Réserve 2024 27.00 euros*

*Sancerre Rouge AOC Henri Bourgeois « Les bonnes Bouches » 2022 27.00 euros*

*Saint-Nicolas de Bourgueil AOP*  
*Sylvain Bruneau « Les Pentes » (vin biologique) 2024 19.00 euros*

**ROSE :** *Côte de Provence « Cru Classé » Château de l'Aumerade 2024 29.00 euros*

*Château Recougne AOC Bordeaux Supérieur 2020 22.00 euros*

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

*Château Vieux Charron 1<sup>eres</sup> Côtes de Blaye AOC 2020 20.00 euros*  
*(Médaille d'Or concours de Bordeaux 2017)*

*Haut Médoc AOC « Château Lieujan 2017 27.00 euros*

*Cru Bourgeois Grand vin du Puy Castera Haut Médoc AOC 2019 24.00 euros*

## Champagnes

Champagne H. BLIN Blancs de Noirs (100% Meunier)  
Cuvée « Maîtres Restaurateurs » La Bouteille 75 cl 75.00 euros

*La Demi-Bouteille de Champagne (37.5 cl) H. BLIN Brut Tradition*  
*(Médaille d'or au Guide Hachette des vins 2025) 35.00 euros*

Champagne Brut Moët et Chandon Impérial la Bouteille 75 cl 148.00 euros

Champagne Brut G.H. Mumm Cordon Rouge La bouteille 75cl 142.00 euros

Champagne H. BLIN Brut Rosé (Pinot Noir, Chardonnay et Meunier)  
La Bouteille 75 cl 79.00 euros

Champagne H. BLIN Rosé Extra Brut  
Rosé de Saignée 100% Meunier La Bouteille 75 cl 85.00 euros

La coupe de Champagne Constant Brut 12 cl: 13.00 euros  
La coupe Champagne Constant brut Rosé 12cl : 14.00 euros

## L'Alsace (75 cl)

Pinot Blanc Auxerrois vieilles vignes « Maurice Schoech, certifié BIO 2024 29.00 euros

Riesling AOC Joseph Hanskeller à Eguisheim 2024 25.00 euros

Pinot Gris AOC Joseph CATTIN 2024 29.00 euros  
*Médaille d'OR au grand concours des vins d'Alsace de Colmar 2024*

Gewürtzraminer AOC Joseph CATTIN 2023 32.00 euros

Gewürtzraminer Vendanges Tardives AOC Joseph CATTIN 2022 69.00 euros

Pinot Noir AOC CATTIN 2024  
*Médaille d'Or Concours général Agricole Paris 2025 28.00 euros*

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

Le Muscat d'Alsace « Expression » 2022/2023 33.00 euros  
Intensité aromatique et fraîcheur Fruitée , plutôt sec (arômes de Mandarine, fleurs , note mentholée)

Le Riesling Grand Cru « Brand » 2021 48.00 euros  
(Coteau légendaire à Turkheim, vin sec et Droit, arômes de fleurs et d'agrumes, fine note minérale)

Le Muscat Vendanges Tardives 2022 63.00 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 37.00 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 « TERRE DE MAGIE » AOC Moselle 2024*

*Domaine Oury Schreiber 39.00 euros*

Fruité et léger, tout en offrant du corps à la dégustation  
vin certifié BIO

*Blanc* : « Les quatre éléments »

*Domaine Oury Schreiber AOP Moselle 2024 36.00 euros*

Vin certifié Bio

(Pinot blanc, pinot gris, savoir faire et terroir représentent les 4 éléments.)

## *Les Vins de Bourgogne BLANCS (75 cl)*

*Macon Village AOC « Les Emalières » 2024 37.00 euros*  
(100%chardonnay)

*Saint-Véran AOC Domaine Gaël Martin « Les Sables » 2024 46.00 euros*

*Chablis AOC Le Finage « La Chablisienne » 2023 47.00 euros*

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

*Saint-Aubin AOC Françoise et Denis CLAIR 2023 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 2024 67.00 euros*

## *Les Vins de Bourgogne ROUGES (75 cl)*

*Bourgogne AOP Pinot Noir André Ducal 2023* 29.00 euros

*Haute Côte de Beaune AOC  
Nuiton- Beaunoy (cépage pinot Noir) 2023* 39.00 euros

*Mercurey AOP « Domaine Voaric » 2020* 53.00 euros

*Givry AOP Héritage Domaine Chofflet 2023* 61.00 euros

*Chassagne Montrachet AOC « Les Voillenots Dessous » 2021  
Domaine Sylvain Langoureau* 105.00 euros

*Maranges Premier Cru, grand vin de Bourgogne AOC 2023* 72.00 euros

*Les Clots Roussots*

*Domaine Maurice Charleux et Fils*

Arômes expressifs de Fruits rouges mûrs, attaque souple et Fraîche  
Belle trame Tanique fine mais présente

## *Les Beaujolais (75 cl)*

*Julienas AOP « Domaine du Maupas » 2022* 38.00 euros

*Moulin à Vent AOP Nicolas et Xavier Barbet 2022* 39.00 euros

*Fleurie AOC Clément 2023*

Sélection Guide Hachette des vins 2020 32.00 euros

*Morgon AOC Jean Loron « Les vieux Cèdres » 2022* 35.00 euros

*Beaujolais Village BLANC AOC (Chardonnay)*

*Château de Pierreux 2020* 36.00 euros

## Vallée du Rhône (75 cl)

### Rouges :

<i>Côte du Rhône AOP Domaine AUBERT 2024</i>	<i>19.00 euros</i>
<i>Vacqueyras AOP « Marquis de Fonséguille » 2023</i>	<i>32.00 euros</i>
<i>Vin intense et généreux</i>	
<i>Sélection Vignes et Terroirs , Vignerons engagés</i>	
<i>Crozes Hermitage AOC « Domaine des Entrefaux » 2023</i>	<i>49.00 euros</i>
<i>Vin Certifié BIO</i>	
<i>Rasteau AOC Alain Jaume « Les Valats » 2023</i>	<i>35.00 euros</i>
<i>Saint-Joseph AOC « La butte d'Or » Alain Jaume 2023</i>	<i>49.00 euros</i>
<i>Châteauneuf du Pape AOC « Domaine Grand Veneur » 2023</i>	
<i>« Le Miocène »</i>	<i>Vin Certifié BIO</i>
	<i>76.00 euros</i>
<i>Côte Rôtie AOP Martin Clerc Coteaux de Bassenon 2023</i>	
<i>100% Syrah (arômes de fruits rouges et d'épices)</i>	<i>125.00 euros</i>

## MAGNUM (150 cl)

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

### Blancs : (75cl)

<i>Côte du Rhône AOP « Blanc de Viognier » 2023</i>	
<i>Domaine Alain Jaume vin certifié BIO</i>	<i>36.00 euros</i>
<i>Vacqueyras AOC « Grande Garrigue » 2023 Alain Jaume</i>	<i>45.00 euros</i>
<i>Vin certifié Bio</i>	
<i>Saint Joseph AOC « Le Grand Pompée » (Paul Jaboulet) 2023</i>	<i>49.00 euros</i>

## Côtes du Lubéron / Roussillon (75cl)

<i>AOC Lubéron « Grand Marrenon » Rouge 2023</i>	<i>33.00 euros</i>
<i>AOC Lubéron « Grand Marrenon » Blanc 2023</i>	<i>33.00 euros</i>

<u>Vins en Pichet</u>	<u>100 cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>25 cl</u>
<i>Vin de Pays de l'Hérault « les Cayolles »</i>			
<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 » 2024*

*(Vin certifié **BIO** par Ecocert)*

médaille d'Or du meilleur vin Bio au concours annuel ELLE à table 2025 *47.00 euros*

*Sancerre Rouge AOP Henri Bourgeois « les Bonnes Bouches » 2022* *44.00 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 « Les Pentes 2024*

*Vin Biologique*

*34.00 euros*

*Châteaumeillant AOC 2023*

*33.00 euros*

*(Gamay, un beau caractère de fruits rouges, cerises, griottes,  
avec des notes d'épices douces)*

*Muscadet sur Lie AOC « Clos des Orfeuilles » 2023*

*23.00 euros*

*(Vin certifié **BIO** par Ecocert)*

*Pouilly Fumé AOC Henri Bourgeois « En Travertin » 2024*

*47.00 euros*

*(Vin certifié **BIO** par Ecocert)*

*Coteaux du Giennois AOC Domaine de Villargeau 2023*

*« Les Abeilles » 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 2024*

*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 lères côtes de Blaye AOC 2022* 28.00 euros

*Mouton Cadet AOC « Héritage » Baron Philippe de Rothschild 2022* 49.00 euros

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

*Moulis en Médoc Grand vin de Bordeaux Château Poujeaux 2019* 73.00 euros

*Pauillac AOC Baron Nathaniel (Maison Philippe de Rothschild) 2021*  
(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 Sergant 2021* 47.00 euros

*Margaux AOC « La Sirène de Giscours » 2017 /2019* 95.00 euros  
(2<sup>ème</sup> vin du Château)

*Saint-Emilion AOP « Lucius » 2022* 38.00 euros

*Château La Tour Figeac Saint-Emilion Grand Cru Classé 2019* 105.00 euros  
*Vignoble Famille Rettenmaier*

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

## *MAGNUMS (150 cl)*

*Haut Médoc Grand vin du Château Puy Castera 2022* 67.00 euros  
*Cru Bourgeois*  
(exploitation à haute valeur environnementale)

*Saint-Julien AOP Les Fiefs de Lagrange 2019* 143.00 euros  
(Mélange de fruits rouges et noirs soutenu par des notes épicées, un vin gourmand et onctueux en bouche)

## Provence - Languedoc (75cl)

*Viognier Vin de France « Secret de Famille » 2024 Paul JABOULET 30.00 euros*  
Frais en bouche, notes agréables de fruits à chair jaune, finale tonique

*« 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'Ermitte 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 » 2024 45.00 euros*

*Bandol Rosé AOC « Les restanques du Moulin » 2023 33.00 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 2021/2022 « La Chaponière » 40.00 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 23.00 euros*  
(vin complexe et velouté aux notes de Fruits Mûrs)

*Mourvèdre « Les Jamelles » Rosé cépages rares AOP 2024 26.00 euros*  
(vin expressif aux notes de pêches, agrumes, thym, menthe poivrée et florales)

*Madiran AOC « Maestria » 2022 30.00 euros*  
(Médaille d'or au concours Général agricole 2023)

## Vin du Monde :

*Nouvelle Zélande : « Clos Henri Famille Bourgeois, Marlborough*  
*Sauvignon Blanc , Certifié BIO 2025 34.00 euros*

*« Escudo Rojo », Maison Baron Philippe de Rothschild 2022 42.00 euros*  
vin de la Vallée Centrale du Chili, arômes intenses et finale persistente