

Le  
BANQUET<sup>des</sup>  
SOPHISTES

LES  
VINS



# LES BLANCS



## LES BULLES

**Crémant Brut « Prestige », Domaine Saint Rémy**

8/38 €

**AOC Champagne Brut « 1,2,3...Meunier »,  
Domaine Devillers**

15/71 €

## VIFS ET LÉGERS

**AOP Saint Chinian « Montmajou »,  
Domaine Les Eminades 2022 BIODYNAMIE**

9/44 €

Notes de fruits blancs, légèrement citronné..Un Vin marqué par sa fraîcheur, son élégance et sa finale est minérale

**IGT Tokaji « Holdvölgy »,  
Domaine Hold and Hollo 2021 Bio**

8,50/41 €

un vin minéral, sur la coquille d'huître, fumé, droit, intense, doté d'une belle amertume... Un blanc frais et détonnant !

**AOC Arbois « Savagnin Ouillé »,  
Domaine Fumey Chatelain 2022 Bio**

9/44 €

Une bouche ronde, vive et équilibrée... tension minérale et finale iodée et saline...Un Vin parfait pour toute notre Carte de Saison.. Osez et Régalez vous !

**AOP Riesling « Wolxheim »,  
Domaine Kelhetter 2015 BIO**

8/38 €

Un Riesling ample, tonique et salin..comme on les aime !

**VDF Alsace « Fusion »,  
Domaine Diringier Bio**

7,50/36 €

Sec et aromatique....assemblage des Pinots Alsaciens tout en fraîcheur et gourmandise

**AOC Vouvray « les Pleurs »,  
Domaine du Clos Therrière 2022**

9/44 €

Un Chenin sec et aromatique, Riche et Floral...comme on les aime !

# FRUITÉS ET GOURMANDS



12cl/75cl

9/44 €

## **AOC Hautes Côtes de Nuit « Demoiselle Huguette », Domaine Guy & Yvan Dufouleur 2023**

Arômes d'agrumes, notes d'amandes et fruits secs  
un Chardonnay charmeur avec une belle longueur...

## **AOP Grignan-Les-Adhémar « Dame Blanche », Domaine Grangeneuve 2023**

Notes d'abricot et pêche, de fruits exotiques et de fleurs blanches...  
un équilibre parfait entre rondeur et fraîcheur

8/38€

## **VDF Sud Ouest « Les Agudes », Domaine Mas Del Périé 2023 BIO**

7,50 / 36€

Un vin frais, plein de peps et fruité... dès l'apéritif !

## **AOC Bergerac « Bergecrac », Domaine Barouillet BIODYNAMIE**

7,50/36€

Acidulé, fruité...tout en fruits et en Peps ! A tester !

## **AOC Cabardès « Délit », Domaine Crouzet 2022 Bio**

8,50/41€

Notes vanillée, beurrée et enfin citronnée...une bel équilibre entre  
tension et générosité

# NOS PETITS TRÉSORS

8,50/41€

## **AOC Pinot Gris « Grand Cru Hengst », Domaine Wunsch&Mann 2018 BIO**

Notes de fruits confits, de coing, La bouche est ample, ronde et  
soyeuse...Parfait dès le Foie Gras ou Chapon, en passant par La  
Volaille de Bresse ou le Poisson...jusqu'au Fromage ou Dessert !

7,50/36€

## **VDF Sud Ouest « La Gouyate », Domaine Barouillet BIODYNAMIE**

Idéal dès l'apéritif, un vin aux notes d'Abricot, avec une sucrosité  
légère et gardant une belle fraîcheur...

7,50/36€

## **AOC Gewurztraminer « Terre de Grès », Domaine Robert Roth 2020 BIO**

Bouche ronde et douce puis subtilement épicé ...l'équilibre parfait  
nos touches exotiques ...

# LES ROUGES



## LÉGERS ET FRUITÉS

**AOC Fitou « Amassa »,  
Domaine Mamaruta 2022 BIO**

8/38 €

Un cinsault aux notes Cerises et Canneberges...un vin de Soif,  
à partager entre copains...

**VDF Languedoc « Fleurettes au Vent »,  
Domaine Remi Jailliet 2023**

7,50/36 €

Un vin de plaisir, des petits fruits tout en légèreté et fraîcheur...

**AOC Hautes Côtes de Nuit « La Réserve de Cyprien »,  
Domaine Guy & Yvan Dufouleur 2021**

9/44 €

Un Pinot Noir sur le Fruit et la souplesse...

**VDF Loire « Piak », Domaine Bobinet 2022 Nature**

36 €

Bouche juteuse et gourmande avec une belle énergie

**AOC Arbois « No Sin Tou Tsefs »,  
Domaine Fumey Chatelain 2022 BIO**

8/38 €

Un assemblage de tout les beaux cépages Jurassiens...  
élégance, petits fruits et ampleur pour accompagner toute  
notre Carte de Saison

## GOURMANDS ET VELOUTÉS

**AOC Pinot Noir d'Alsace «Salzhof »,  
Domaine Stoeffler 2023 Nature**

8,50/41 €

Arômes complexes de fruits noirs, En bouche, il est corsé,  
fruité et élégant avec une finale minérale



**VDF Rhône « Entre chien et Loup »,  
Domaine de la Cavalière 2022 Biodynamie**

7,50/36 €

Notes de fruits confiturés , un vin généreux relevé par des tanins croquants...

**AOC Cabardès « Amphore »,  
Domaine Crouzet 2021 Bio**

8,50/41 €

Gourmand avec des notes fumées...des tannins fondus et une finale fraîche et minérale... Une vraie petite pépite !

**IGP Vaucluse ,  
Domaine Ondines 2022**

7,50/36 €

un vin de plaisir entre amis...le plein de fruits et de gourmandises

**AOP Saint Chinian « Cebenna »,  
Domaine Les Eminades 2022 BIODYNAMIE**

9/44 €

Goûts francs de mûre et de cassis soulignés par des tanins ronds et soyeux... Un régal !

## CHARPENTÉS

**AOP Corbières « Aventure »,  
Château Valmont 2021 BIO**

7,50/36 €

Ample et complexe... aux notes de fruits noirs confiturés, de garrigue...équilibré avec une belle longueur.

**DOP Alicante « Flos »,  
Domaine Pinoso 2021 BIO**

7,50/36 €

Une attaque ronde et fruitée, des tanins soyeux... un vin de caractère pour nos plats carnivores !

**VDF Rhône « Foudre »,  
Domaine Grangeneuve 2022**

8,50/41 €

Riche en fruits noirs, élégant et Soyeux ...Idéal avec Nos Plats de Caractère

# LES VINS D'EXCEPTIONS

## LES BLANCS

<b>AOC Champagne « Blanc de Noirs » Extra Brut, Domaine Philipponnat 2015</b>	125€
<b>AOP Riesling « Le Clos Rittersberg », Domaine Exeterra 2022 Biodynamie</b>	48€
<b>AOC Riesling « Grand Cru Hengst », Domaine Josmeyer 2018 BIO</b>	78€
<b>« Eclipse » Gewurztraminer Orange, Domaine Saint Remy 2022 Bio</b>	44€
<b>AOC Savennières "Les Genets", Domaine Damien Laureau 2018 BIO</b>	81€
<b>VDF Loire « Les Gruches », Domaine Bobinet 2019 Nature</b>	65€
<b>AOC Pouilly Fumé « Terres blanches », Domaine du Bouchot 2021</b>	69€
<b>AOC Chablis 1er Cru « Secher » Domaine Jean Collet &amp; Fils 2019</b>	86€
<b>AOC Bordeaux « R », Château de Rieussec 2013</b>	68€
<b>VDF Rhône « Jamais Malade », Domaine de l'Arbre 2022 NATURE</b>	41€
<b>AOC Châteauneuf-du-Pape « Saintes Pierres de Nalys », Château de Nalys 2019</b>	85€

# LES VINS D'EXCEPTIONS

## LES ROUGES

<b>AOC Pinot Noir « Coeur de Chasse » , Domaine Léon Beyer 2018</b>	60 €
<b>AOC Saint-Estèphe , Château les Ormes de Pez 2020</b>	76 €
<b>AOC St Emilion Grand Cru « La Grange des Bardes » , Domaine Gonzagues 2020</b>	65 €
<b>AOP Cahors « La Roque » , Domaine Mas Del Perié 2022 BIODYNAMIE</b>	57 €
<b>AOC Volnay « Sur Roches » , Domaine Dubuet-Boillot 2022</b>	82 €
<b>AOC Saumur Champigny « Clos Echelier » , Domaine Des Roches Neuves 2018</b>	81 €
<b>AOC Châteauneuf du Pape, Domaine Beaurenard 2016</b>	82 €



