

Le
BANQUET_{des}
SOPHISTES

LES
VINS



LES BLANCS

LES BULLES

Crémant Brut « Brut de Grès », Domaine Roth

8/38 €

**AOC Champagne Brut « Signature 1er Cru »
Domaine BAUCHET Bio**

71 €

SECS ET VIFS

**AOC Jurançon sec « Autres Pentes »,
Domaine Castera 2024**

8/38 €

Vif et Acidulé aux saveurs d'agrumes et de fruits exotiques...un vin croquant et minéral avec une touche épicée...

**AOP Riesling « Hornstein »,
Domaine Roth 2023 BIO**

8,50/41 €

Une grande fraîcheur soulignée par une intense salinité et une acidité rectiligne... Parfait avec nos volailles, Poissons et crustacés

**AOP Picpoul de Pinet,
Domaine Campaucels 2022 BIODYNAMIE**

7,50/36 €

un vin floral, muscaté et citronné...Elégant, à la fois tendre et frais, doté d'une petite touche d'amertume revigorante...

**VDF Languedoc « La Petite Parcelle de Blanc »,
Domaine La Petite Parcelle 2022 BIO**

8,50/41 €

Un vin ample et salin...explosif et charmeur...
L'équilibre se fait entre le terroir et le végétal...

FRUITÉS ET GOURMANDS



VDF Rhône « Chelou » , Domaine Un coin sur Terre 2024 Biodynamie

7,50/ 36 €

Surprenant... À la fois fruité et floral ...Il séduit, intrigue, et charme...
Laissez vous tenter !

AOC Bourgogne Chardonnay, Bouchard Père&Fils 2021

8,50/41 €

Un Chardonnay fruité avec une texture onctueuse et un zest de Peps !

AOC Muscadet « Star Fish » , Domaine Eric Chevalier 2023 BIO

7,50/ 36 €

Un vin soyeux, frais et salin... Notes de fruits blancs mûrs, de fleur
d'acacia et une pointe de citron.A Goûter!

IGP Collines Rhodaniennes « Claudine » , Maison Baptistine 2024

7,50/ 36 €

Un Chardonnay plein de panache et de convivialité...
Dès l'apéritif et pour sublimer tout le repas !

AOC Alsace « Retenez son Nom » , Domaine Brand&Fils BIODYNAMIE

8 / 38€

Au travers de sa robe paille, ce sylvaner s'exprime dans une
minéralité où riment la poire, pomme, le citron....Equilibre parfait !

NOS PETITS TRÉSORS

AOC Jurançon , Domaine Castera 2024 BIO

8,50/ 41€

Le Moelleux dans toute sa Gourmandise...équilibré, frais et digeste!

AOC Alsace «Tout Terriblement 2021» , Domaine Brand&Fils BIODYNAMIE

8,50/ 41€

Un Gewurztraminer très aromatique avec des senteurs
caractéristiques de miel et de litchi...

LES ROUGES

LÉGERS ET FRUITÉS

**VDF Loire « Accolade »,
Domaine Eric Chevalier 2024 BIO**

8/38 €

Une petite pépite tout en fraîcheur et légèreté...aux arômes épicés avec de belles notes poivrées

**AOC Pinot Noir d'Alsace « Terre de Grès »,
Domaine Roth 2024 BIO**

7,50/36 €

Notes de petits fruits rouges...un Pinot fruité, léger et harmonieux...Comme on les aime !

**VDF Loire « Garo'vin Lulu Berlue » ,
Domaine Cédric Garreau 2022 NATURE**

7,50/36 €

Un vin léger et équilibré avec une belle acidité et des touches minérales ...tout en harmonie...Bref, Comme on les aime!

**AOC Monthélie ,
Bouchard Père&Fils 2020**

9/43 €

Notes de petits fruits rouges et noirs croquant en bouche...
Un Pinot très équilibré d'une grande souplesse...
Comme on les aime !

GOURMANDS ET VELOUTÉS



VDF Loire « Garo'vin Métisse » , Domaine Cédric Garreau 2021 NATURE

Fin et élégant...notes de fruits noirs, minéralité et structure...

IGP Vaucluse « L'imprévu(e) » Domaine de la Ganse 2024 BIO

7,50/36 €

Un vin de copain mêlant fraîcheur, élégance et souplesse...

VDF Bordeaux «Virevolte», Domaine Closeries des Moussis 2023 BIODYNAMIE

8/38 €

Un vin frais, souple, fruité...Un joli Médoc !

IGP Collines Rhodaniennes « Maria » , Maison Baptistine 2023

8,50/41 €

La bouche est puissante et élégante aux notes poivrées...
La syrah dans toute sa Beauté...

VDF Languedoc « Vignes d'Altitudes » , Domaine La Petite Parcelle 2024 BIO

8/38 €

Un vin souple et généreux, avec des tanins soyeux et une
fraîcheur vivifiante qui équilibre parfaitement sa richesse...

CHARPENTÉS

AOC Vacqueyras « L'Inédit » , Domaine de la Ganse 2023 BIO

9/43 €

Fruits mûrs avec une finale épicée... un vin fluide et digeste
parfait pour toute notre carte

AOC Moulis , Domaine Closeries des Moussis 2022 BIODYNAMIE

9/43 €

Notes de fruits noirs, de sous-bois et de poivre...
Un Bordeaux avec une très belle structure tannique

IGP Côtes de Thongue « Zinfandel » , Domaine l'Arjolle 2023

8/38 €

Notes de fruits bien mûrs, d' épices orientales... un vin ample
aux tanins fondus....idéal avec nos plats carnivores!

LES VINS D'EXCEPTIONS

LES BLANCS

| | |
|---|------|
| AOC Champagne « Blanc de Noirs » Extra Brut, Domaine Philiponnat 2015 | 125€ |
| AOC Pinot Gris 2019« Grand Cru Eichberg », Domaine Mann Vignoble des 3 Terres 2019 BIODYNAMIE | 81€ |
| AOC Riesling « Pfersigberg Lieu-dit Sundel », Domaine Mann Vignoble des 3 Terres 2023 BIODYNAMIE | 83€ |
| « Eclipse » Gewurztraminer Orange, Domaine Saint Remy 2022 Bio | 44€ |
| AOC Ladoix Domaine D'Ardhuy 2023 | 86€ |
| AOC Chablis 1er Cru « Secher » Domaine Jean Collet & Fils 2019 | 86€ |
| AOC Bordeaux « R », Château de Rieussec 2013 | 68€ |
| VDF Rhône « Jamais Malade », Domaine de l'Arbre 2022 NATURE | 41€ |
| AOC Châteauneuf-du-Pape, Domaine Olivier Hillaire 2024 | 85€ |
| AOC Saumur « Clos du Moulin », Domaine des Roches Neuves 2022 BIO | 79€ |
| AOC Savennières "Les Genets", Domaine Damien Laureau 2018 BIO | 81€ |
| AOC Pouilly Fumé « Terres blanches » , Domaine du Bouchot 2021 | 69€ |

LES VINS D'EXCEPTIONS

LES ROUGES

| | |
|---|------|
| AOC Pinot Noir « Mittelbourg » , Domaine Roth 2023 | 66 € |
| AOC Santenay 1er Cru CLOS ROUSSEAU , Domaine Justin Girardin 2021 | 75 € |
| AOC Côte de Nuits-Villages « Le Clos des Langres Monopole Rouge » , Domaine D'Ardhuy 2022 | 86 € |
| AOC Chinon «L'Huissérie», Domaine Philippe Alliet 2021 | 78 € |
| AOC Châteauneuf-Du-Pape , Domaine Olivier Hillaire 2023 | 78 € |
| AOC Vacqueyras « Passion » , Domaine Les Ondines 2017 | 58 € |
| AOC Terrasse du Larzac , Domaine La Petite Parcelle 2021 BIO | 60 € |
| AOC Castillon Côtes de Bordeaux , Domaine Clos Puy Arnaud 2016 BIO | 78 € |

