

— 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 Parcellle de Blanc »,
Domaine La Petite Parcellle 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 » , 7,50/ 36 €

Domaine Un coin sur Terre 2024 Biodynamie

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

AOC Bourgogne Chardonnay, 8,50/41 €

Bouchard Père&Fils 2021

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

AOC Muscadet « Star Fish » , 7,50/ 36 €

Domaine Eric Chevalier 2023 BIO

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 » , 7,50/ 36 €

Maison Baptistine 2024

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

AOC Alsace « Retenez son Nom » , 8 / 38€

Domaine Brand&Fils BIODYNAMIE

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 , 8,50/41€

Domaine Castera 2024 BIO

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

AOC Alsace «Tout Terriblement 2021» , 8,50/41€

Domaine Brand&Fils BIODYNAMIE

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



LES ROUGES

LÉGERS ET FRUITÉS

VDF Loire « Accolade »,

8/38 €

Domaine Eric Chevalier 2024 BIO

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

AOC Pinot Noir d'Alsace « Terre de Grès »,

7,50/ 36 €

Domaine Roth 2024 BIO

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

VDF Loire « Garo'vin Lulu Berlue » ,

7,50/ 36 €

Domaine Cédric Garreau 2022 NATURE

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

AOC Monthélie ,

9/43 €

Bouchard Père&Fils 2020

Notes de petits fruits rouges et noirs croquant en bouche...

Un Pinot très équilibré d'une grande souplesse...

Comme on les aime !

GORUMANDS ET VELOUTÉS



7,50/ 36 €

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 mélant fraîcheur, élégance et souplesse...

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

8/ 38 €

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

IGP Collines Rhodaniennes « Maria », Maison Baptiste 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 Parcell 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 épicee... un vin fluide et digeste
parfait pour toute notre carte

AOC Moulis , Domaine Closseries 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 biens 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 Philipponnat 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

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

