

— 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 épicee...

**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...



# FRUITÉS ET GOURMANDS

**VDF Rhône « Chelou » ,** 7,50/36 €

**Domaine Un coin sur Terre 2024 Biodynamie**

Surprenant... À la fois fruité et floral ...Il 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 Arbois « Savagnin Ouillé »,** 8,50/41 €

**Domaine Fumey Chatelain 2023**

Notes de citron et fruits exotiques...Un vin à la fois droit, vif et puissant...un équilibre parfait entre générosité et fraîcheur. A Goûter!

**AOP Languedoc « Cynarah » ,** 8/38 €

**Château de Cazeneuve 2024 BIODYNAMIE**

Un vin vif, avec du corps et une belle fraîcheur...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

**AOC Arbois « No Sin Tou Tsefs »,**

8,50/41 €

**Domaine Fumey Chatelain 2023**

Un vin vivant et énergique ...éclatant de fruits rouges avec des touches subtiles d'épices et de poivre blanc

**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...  
à partager !

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

8/ 38 €

Un vin frais, souple, fruité, aux tannins très doux.  
Un joli Médoc !

**AOC Pic Saint Loup « Les Calcaires » ,  
Château de Cazeneuve 2023**

8,50/ 41 €

Fruits rouges croquants, un soupçon d'épices et de la  
Garrigue...de la Puissance et de la Gourmandise !

# 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 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

<b>AOC Champagne « Blanc de Noirs » Extra Brut, Domaine Philipponnat 2015</b>	125€
<b>AOC Pinot Gris 2019« Grand Cru Eichberg », Domaine Mann Vignoble des 3 Terres 2019 BIODYNAMIE</b>	81€
<b>AOC Riesling « Pfersigberg Lieu-dit Sundel », Domaine Mann Vignoble des 3 Terres 2023 BIODYNAMIE</b>	83€
<b>« Eclipse » Gewurztraminer Orange, Domaine Saint Remy 2022 Bio</b>	44€
<b>AOC Ladoix Domaine D'Ardhuy 2023</b>	86€
<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, Domaine Olivier Hillaire 2024</b>	85€
<b>AOC Saumur « Clos du Moulin », Domaine des Roches Neuves 2022 BIO</b>	79€
<b>AOC Savennières "Les Genets", Domaine Damien Laureau 2018 BIO</b>	81€
<b>AOC Pouilly Fumé « Terres blanches » , Domaine du Bouchot 2021</b>	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'Huisserie»,  
Domaine Philippe Alliet 2021**

78€

**AOC Châteauneuf-Du-Pape ,  
Domaine Olivier Hillaire 2023**

78 €

**AOC Vacqueyras « Passion » ,  
Domaine Les Ondines 2017**

58 €

**AOC Castillon Côtes de Bordeaux ,  
Domaine Clos Puy Arnaud 2016 BIO**

78€



