

— Le —  
**BANQUET** des  
**SOPHISTES**

LES  
VINS





## LES BLANCS

### LES BULLES

**Crémant Brut « L'Instant Subtil », Domaine Dirringer Bio**

8/38 €

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

71 €

### SECS ET VIFS

**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

**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...

**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!



# FRUITÉS ET GOURMANDS

## **VDF Languedoc « Blanc de Noir », Château del Ranq 2024 Bio**

8,50/41 €

Un vin blanc floral, fruité et à la fraîcheur détonnante....  
Tout en élégance !

## **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 !

## **IGP Collines Rhodaniennes « Claudine », Maison Baptistin 2024**

7,50/36 €

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

## **AOC Sylvaner , Domaine Exeterra 2023 BIO**

8 / 38€

Le Sylvaner comme on l'aime, avec une fraîcheur en bouche bien  
tranchante... Minéral et Tonic !

# 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 épices avec de belles notes poivrées

**AOC Pinot Noir d'Alsace « Rouge d'Otrott »,  
Maison Vonville 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 !

### GORUMANDS ET VELOUTÉS

**AOC Pic Saint Loup « Rédarès »,  
Château del Ranq 2024 Bio**

8,50/41 €

Un Pic Saint loup atypique...frais minéral et gourmand...



7,50/36 €

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

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

**AOC Ventoux «Les Amidyves »,  
Domaine Olivier B 2023 Nature**

8,50/41 €

Un fruité intense avec des notes rafraîchissantes de réglisse...  
pour révéler un vin du Ventoux parfaitement équilibré...  
le goûter, c'est l'adopter !

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

8/38 €

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

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

8/38 €

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

## CHARPENTÉS

**IGP Val de Loire « Les Hauts de Cormiers »,  
Domaine Eric Chevalier 2023 BIO**

8,50/41 €

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 Collines Rhodaniennes « Maria »,  
Maison Baptiste 2023**

8,50/41 €

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

# 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>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 Terrasse du Larzac ,  
Domaine La Petite Parcellle 2021 BIO**

60€

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

78€



