

Le
BANQUET^{des}
SOPHISTES

LES
VINS

Nos Accords

Accord Mets & Vins (3/4/5 verres)
Accord Sans Alcool (2 verres) & Vin (1 verre)
Accord Sans Alcool (3 verres de Soft)

24 / 32 / 40 €
24 €
21 €

LES BLANCS



12cl/75cl

LES BULLES

**VDF Toul Pet Nat' « Couarail »,
Domaine Arbre Viké 2025 NATURE**

8 / 38 €

**Crémant Brut ,
Domaine Michel Goettelmann**

8 / 38 €

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

71 €

SECS ET VIFS

**AOP Riesling « L' Eclat divin »,
Domaine Guillaume Jost 2024**

7,50 / 36 €

Un Riesling aussi direct qu'audacieux et gourmand...

**VDF Loire « Poil de Lièvre »,
Domaine Bobinet NATURE**

8,50 / 41 €

Un chenin qui conjugue gourmandise et fraîcheur, avec une minéralité bien présente

Parfait avec les coquillages, poissons et crustacés...

**AOC Viré Clessé VV « Clos du Château »,
Domaine Robert Marin 2023**

9 / 43 €

Élégant et souple, avec une belle vivacité, finale fraîche...

Un Chardonnay franc et frais !

**VDF Toul « Fraîcheur »,
Domaine Arbre Viké 2022 NATURE**

38 €

Un vin frais comme son nom l'indique...léger, aux notes citronnées, idéal dès l'apéritif puis pour Nos Entrées et Poissons acidulées...

Tous nos vins s'entendent en Prix Nets



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 !

IGP Val de Loire « Prima Vera », Château de la Viaudière 2024 Bio

7,50/36 €

Un Sauvignon sec et aromatique ... Très flatteur, un rien frimeur...
Dès l'apéritif entre copains et pour tout les plats de poisson...

AOC Côtes du Rhône « Colline », Domaine de la Cabotte 2025 Bio

7,50/36 €

Un vin blanc délicat aux notes de fleurs et pêche blanches..
Puis riche, onctueux et tendu en bouche...

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 Pinot Gris Grand cru « Hengst », Domaine Wunsch&Mann 2018 BIO

9/43€

Notes de fruits confits, de coing...
Le Moelleux dans tout son équilibre...Soyeux, frais et digeste !

AOP Coteaux du Layon « Jardin d'été », Château de la Viaudière 2024 Bio

8/38€

Un Vin moelleux souple aux notes de coing, ananas et litchi ...
une petite pointe acidulé lui donne toute sa fraîcheur...

LE ROSE



7,50/36 €

AOP Côtes de Provence «Pierres de moulin», Domaine de la Fouquette 2025 Bio

Frais et équilibré...Notes de fruits exotiques, d'agrumes pour finir sur des arômes de fraises des bois, ...

Parfait dès l'apéritif...puis sur Entrées estivales et Poissons

LES ROUGES

LÉGERS ET FRUITÉS

7,50/36 €

VDF Loire « Piak », Domaine Bobinet 2025 BIO

Une petite pépite tout en fraîcheur et légèreté...une bouche juteuse et gourmande pour le plein de plaisir entre copains!

7,50/36 €

AOC Pinot Noir d'Alsace « Nager dans le Bonheur », Domaine Les Décadrés 2023 BIO

Notes de petits fruits rouges...un Pinot fruité, léger et harmonieux...du plaisir à l'état pur !

9/43 €

AOC Hautes Côtes de Beaune , Domaine Jeanson Parigot 2023

Un vin de plaisir croquant et gourmand...

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

Comme on les aime !

GOURMANDS ET VELOUTÉS

7,50/36 €

IGP Pays des Maures «Oh Mes Gars », Domaine de la Fouquette 2025 Biodynamie

Un Carignan souple, fruité et plein de gourmandise pour se régaler en tout convivialité



12cl/75cl

8/38 €

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

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

**AOC CDR Villages Massif d'Uchaux « Garance » ,
Domaine de la Cabotte 2023 Bio**

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

8,50/41 €

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

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

8,50/41 €

**DOC Abruzzes « LunaNuova » ,
Domaine Torri Cantine**

Une bombe de Fruits mûrs avec une finale fraîche et gourmande... parfait avec les viandes et desserts fruités

8,50/41 €

CHARPENTÉS

**AOC Pézenas « Mira Ceti » ,
Domaine Stella Nova NATURE**

Un vin tout en élégance...alliant force et fraîcheur, fruité et épicé !

8,50/41 €

**VDF Rhône « Roots » ,
Domaine Un Coin sur Terre 2022 BIODYNAMIE**

Des vieilles vignes au caractère bien trempé révélant de la structure, mais tout en finesse, en délicatesse...

8,50/41 €

**AOC Côtes de Provence « Bonne Chère » ,
Domaine de la Fouquette 2023 Bio**

La bouche est puissante, intense et généreuse...aux notes de réglisses...avec de beaux tanins soyeux...

7,50/36 €

LES VINS D'EXCEPTIONS

LES BLANCS

- AOC Pinot Gris 2019« Grand Cru Eichberg »,
Domaine Mann Vignoble des 3 Terres 2019 BIODYNAMIE** 81€
Sec et équilibré, notes de fruits du verger ...subtilement fumée
- AOC Riesling « Pfersigberg Lieu-dit Sundel »,
Domaine Mann Vignoble des 3 Terres 2023 BIODYNAMIE** 83€
Complexe, large en bouche...contrebalancée par une acidité structurante
- « Eclipse » Gewurztraminer Orange,
Domaine Saint Remy 2022 Bio** 44€
Vin surprenant, sec aux arômes de roses séchées, d'épices et d'écorces d'orange
- AOC Ladoix
Domaine D'Ardhuy 2023** 86€
Ample et structuré aux arômes de miel et de beurre , une véritable pépite !
- AOC Chablis 1er Cru « Fourchaume »
Domaine Isabelle et Denis Pommier 2022** 86€
Frais et vif, acidulé et crémeux... Sa finale est longue et épicée
- AOC Mercurey 1er Cru « Les Veleys »
Domaine Raquillet 2024** 78€
Souple, ample, riche, sans jamais de lourdeur
- AOC Bordeaux « R »,
Château de Rieussec 2013** 68€
Ample, aérien et d'une belle longueur...notes finales de fruits confits.
- AOC Châteauneuf-du-Pape,
Domaine Olivier Hillaire 2024** 85€
Sec, fruité et élégant..alliant fraîcheur et finesse
- AOC Saumur « Clos du Moulin »,
Domaine des Roches Neuves 2022 BIO** 79€
Notes de fleurs, de fruits et d'agrumes...Frais, droit et minéral
- AOC Savennières "Les Genets",
Domaine Damien Laureau 2018 BIO** 81€
Un grand Chenin dans sa fraîcheur, son aromatique et sa finesse

LES VINS D'EXCEPTIONS

LES ROUGES

**AOC Pinot Noir « Mittelbourg » ,
Domaine Roth 2023** 66 €

Une structure délicate et équilibrée, avec des tanins soyeux et une belle longueur

**AOC Santenay 1er Cru CLOS ROUSSEAU ,
Domaine Justin Girardin 2021** 75€

Arômes élégants sur le fruit...finale vive et persistante

**AOC Beaune « La Blanchisserie » ,
Domaine Jeanson Parigot 2023** 60€

Équilibré, gourmand et souple... arômes de fruits noirs légèrement toastés

**AOC Chinon «L'Huisserie»,
Domaine Philippe Alliet 2021** 78€

De jolis tanins, une matière sublime , un vin complexe et d'une finesse incroyable

**AOC Châteauneuf-Du-Pape ,
Domaine Olivier Hillaire 2023** 78 €

Structure élégante, tanins soyeux notes de baies noires, de réglisse et d'épices

**AOC Côte Rôtie « Prélude » ,
Domaine Lafoy 2023** 88 €

Tanins ronds et notes délicatement fruitées...gourmand et féminin

**AOC Vacqueyras « Alliance »
Domaine de Montvac 2023 BIO** 60€

Fruits noirs, épices douces, notes florales...Une bouche ample, souple, très digeste.

**AOC Terrasse du Larzac ,
Domaine La Petite Parcelle 2021 BIO** 60€

Ample, structuré et soyeux, tanins fins...alliant fraîcheur et velouté

**AOC Castillon Côtes de Bordeaux ,
Domaine Clos Puy Arnaud 2016 BIO** 78€

Souple, fruité, gourmand ...structure réglissée aux tanins fins et poivrée

**AOC Margaux
Château Labergorce 2019** 88€

Fruits noirs soutenus par des tanins fermes et une finale mentholée

