

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



LES BULLES

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

8 / 38 €

**Crémant Brut ,
Domaine Roland Schmitt Bio**

8 / 38 €

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

71 €

SECS ET VIFS

**AOP Riesling «Glintzberg»,
Domaine Roland Schmitt 2025 Bio**

7,50 / 36 €

Des notes de fruits murs et une finale tout en fraîcheur. Un Riesling comme on les aime...

**AOC Bergerac sec « Eclat de Fruit»,
Domaine du Haut Montlong 2025 Bio**

7,50 / 36 €

Un assemblage de sauvignons réussis, tout en fraîcheur, des notes de fruits à noyaux et une pointe minérale pour réveiller vos papilles !

**AOC Bourgogne Côtes d'Auxerre ,
Domaine d'Edouard 2023 Bio**

9 / 43 €

Élégant et souple, avec une belle vivacité, tout en finesse.
Un Chardonnay franc et frais !

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

38 €

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

FRUITÉS ET GOURMANDS



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...

IGP Collines Rhodaniennes « Claudine », Maison Baptistine 2025

7,50 / 36 €

Un chardonnay tout en rondeur et souplesse, aux jolies notes de fruits et fleurs blanches, idéal en apéritif ou pour accompagner les Poissons.

AOC Touraine « La Piffaudière » , Domaine la Piffaudière 2025 NATURE

7,50/ 36 €

Un vin blanc naturel facile et séduisant avec une bouche équilibrée sur les agrumes et le fruit...

IGP Côteaux Peyriac « Roller Coaster » , Domaine Villepeyroux Forest 2024 Bio

7,50/ 36 €

Un vin équilibré, aux notes florales et de fruits blancs...A partager entre amis dès l'apéritif puis sur les Poissons et Viandes blanches...

AOC Muscat «Ottonel» Domaine de l'Envol 2025 Bio

8 / 38€

Un vin blanc frais qui donne l'impression de croquer dans du raisin...
Il accompagnera parfaitement votre repas, de l'apéritif au fromage.

NOS PETITS TRÉSORS

AOC Gewurztraminer « Danser comme un flamant rose », Domaine Les Décadrés 2024 Bio

7,50/ 36€

Demi-sec...ample et suave..tout en équilibre et gourmandise...aux délicieuses notes d'ananas et de rose...

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...

LES ROUGES



LÉGERS ET FRUITÉS

VDF «Balle dans le Pied»

7,50/36 €

Domaine Peltier Ravineau 2025 NATURE

Un vin frais et goulayant aux notes de petits fruits rouges, parfait pour apprécier l'été indien jusqu'au bout...

AOC Pinot Noir d'Alsace « Le Fruit Céleste »,

8,50/41 €

Domaine Guillaume Jost 2023

Notes grillées et arômes de fruits rouges tels que la myrtille et la cerise noire...Un vin ample et généreuse aux tanins mûrs et soyeux

AOC Bourgogne Côtes d'Auxerre

9/43 €

Domaine d'Edouard 2023 Bio

Un vin de plaisir croquant et gourmand...
Un Pinot très équilibré d'une grande souplesse...
Comme on les aime !

DOC Abruzzes « LunaNuova »

8,50/41 €

Domaine Torri Cantine 2025

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

GOURMANDS ET VELOUTÉS



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!

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

8,50/41 €

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

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

CHARPENTÉS

AOC Pézenas « Mira Ceti », Domaine Stella Nova NATURE

8,50/41 €

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

AOC Minervois « Saint Louis », Domaine Villepeyroux Forest 2024 BIO

8/38 €

Vin puissant et ample et gourmand... avec une belle structure tannique

IGP Pays d'Hérault « Ecceterra », Domaine Villa Roca 2024 Biodynamie

7,50/36 €

La bouche est gourmande, intense et chaleureuse...
Un vin dédié aux bons moments partagés...

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 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 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 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

