Le BANQUET des SOPHISTES

LES VINS

Nos Accords

Accord Mets & Vins (3/4/5 verres) — *24 / 32 / 40 €*
Accord Sans Alcool (2 verres) & Vin (1 verre) — *24 €*
Accord Sans Alccol (3 verres de Soft) — *21 €*

LES BLANCS

12cl/75cl

LES BULLES

VDF Toul Pet Nat' « Couarail »,
Domaine Arbre Viké 2025 NATURE — *8/ 38 €*

Crémant d'Alsace Brut — *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...

VDF Loire « Poil de Lièvre »,
Domaine Bobinet 2025 NATURE — *8,50/ 41 €*
Un chenin qui conjugue gourmandise et fraîcheur, avec une minéralité bien présente
Parfait avec les coquillages, poissons et crustacés...

AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuits «Le Mont»
Domaine Pascal 2024 — *9,50/ 46 €*
Un Chardonnay aux notes élégantes de fleur d'oranger et de fruits à chair blanche sur un fond minéral, tout en finesse.

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

Tous nos vins s'entendent en Prix Nets

FRUITÉS ET GOURMANDS

12cl/75cl

AOC Bergerac sec « Eclat de Fruit»,
Domaine du Haut Montlong Bio *7,50/ 36 €*

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

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

Tous nos vins s'entendent en Prix Nets

LES ROUGES

12cl/75cl

LÉGERS ET FRUITÉS

VDF «Balle dans le Pied»
Domaine Peltier Ravineau 2025 NATURE — 7.50/ 36€
Un vin frais et goulayant aux notes de petits fruits rouges, parfait pour accompagner le repas de l'entrée au dessert !

AOC Pinot Noir d'Alsace «Nager dans le bonheur»
Domaine Les Décadrés 2025 Biodynamie — 8,00/ 38€
Notes de petits fruits rouges...un Pinot fruité, léger et harmonieux...du plaisir à l'état pur !

AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuits
le Mont Domaine Pascal 2024 — 9.50/ 46€
Un vin de plaisir croquant et gourmand... Un Pinot Noir très équilibré d'une grande souplesse...
Comme on les aime !

DOC Abruzzes « LunaNuova »
Domaine Torri Cantine 2025 — 8,50/ 41€
Une bombe de fruits mûrs avec une finale fraîche et gourmande... Parfait avec les viandes et desserts au chocolat

GOURMANDS ET VELOUTÉS

12cl/75cl

VDF Loire « Piak »,
Domaine Bobinet 2025 Bio — 7,50/ 36 €

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

AOC Crozes Hermitage « Les Picheres »
Domaine Michelas 2024 — 9,50/46 €

Un vin souple et généreux, aux tanins soyeux et d'une fraîcheur vivifiante qui équilibre parfaitement sa richesse.

AOC Faugères « Cydonia »
Mas Nicolas 2024 Bio — 7,50/ 36 €

Un vin ample aux notes de figue et fraise, la fraicheur du thym et de la cade, des tanins fins et souples, un vin de partage.

AOC Saumur « Ilot des Biches »
Domaine de l'Enchantoir 2023 Bio — 8,50/41 €

La bouche est gourmande de fruits rouges mûrs et d'épices, de jolis tanins fondus et une belle fraîcheur minérale en finale.

CHARPENTÉS

Argentine - Mendoza « D de Doma »
Lionel Osmin & Cie 2023 — 8,50 /41 €

Un Malbec puissant, gorgé de Soleil, pour les amateurs de tanins et de vins de caractère.

AOC Minervois « Saint Louis » ,
Domaine Villepeyroux Forest 2024 Bio — 8/ 38 €

Vin généreux, ample et gourmand... avec une belle structure tannique.

Tous nos vins s'entendent en Prix Nets

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 €
Equilibré, 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

Tous nos vins s'entendent en Prix Nets