

## CARTE DES VINS

### Vin Blanc – Valkoviini – Vitt vin – White wine

		12 cl	bottle
Alsace Pinot Gris Nature 2017 Julien & Schaal	half dry/puolikuiva <i>Pinot Gris</i>	9,00	48,00
Alsace Grand Cru Rosacker Riesling 2016 Cave Vinicole de Hunawehr	<i>Riesling</i>	10,00	55,00
Chablis St Pierre 2016 Le Domaine d'Henri	<i>Chardonnay</i>	12,00	78,00

### Vin Rouge – Punaviini – Rött vin – Red wine

		12 cl	bottle
Côtes du Rhône Villages "Les Coteaux" 2013 Boutinot	<i>Grenache, Syrah</i>	8,00	43,00
Château Bouscassé 2013 AOP Madiran Brumont	<i>Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	12,50	78,00
Givry Rouge Préface 2016 Domaine Joblot, Côte Chalonnaise	<i>Pinot Noir</i>	15,00	92,00

### Rosé

		12 cl	bottle
Le Rosé G. Lorentz Pinot Noir 2016 AC Alsace	MAGNUM 1,5 l <i>Pinot Noir</i>	8,00	82,00

*La Maison*

CUISINE & BAR À VIN

## Vin Blanc – Valkoviini – Vitt vin – White wine

		bottle
<u>ALSACE</u>		
<b>Alsace Pinot Gris Nature 2017</b> Julien & Schaal	half dry/puolikuiva <i>Pinot Gris</i>	48,00
<b>Alsace Grand Cru Rosacker Riesling 2016</b> Cave Vinicole de Hunawehr	<i>Riesling</i>	55,00
<b>Gewürztraminer Classic 2015</b> Hugel & Fils	half dry/puolikuiva <i>Gewürztraminer</i>	70,00
<b>Les Jardins 2017</b> Domaine Ostertag	<i>Riesling</i>	75,00
<u>BOURGOGNE</u>		
<b>Givry Blanc 1er Cru "En Veau" 2016</b> Domaine Joblot, Côte Chalonnaise	<i>Chardonnay</i>	92,00
<b>Chassagne-Montrachet 2011</b> Marc Colin et Fils	<i>Chardonnay</i>	118,00
<b>Meursault 2016</b> Joseph Drouhin	<i>Chardonnay</i>	120,00
<u>BUGEY</u>		
<b>Altesse de Montagnieu 2017, AOC Bugey/Savoy</b> Yves Duport	<i>Altesse</i>	52,00
<u>CHABLIS</u>		
<b>Chablis St Pierre 2016</b> Le Domaine d'Henri	<i>Chardonnay</i>	78,00
<u>LOIRE</u>		
<b>Muscadet Sèvre &amp; Maine Haute Résolution 2013</b> Domaine Poiron-Dabin	<i>Melon de Bourgogne</i>	49,00
<b>Pouilly-Fumé Le Chant des Vignes</b> Joseph Mellot	<i>Sauvignon Blanc</i>	70,00
<b>Sancerre Vent d'Anges</b> Domaine Rimbault- Pineau	<i>Sauvignon Blanc</i>	72,00
<u>RHÔNE</u>		
<b>Domaine de Montfaucon Viognier 2017</b> IGP Gard	<i>Viognier</i>	59,00
<b>Condrieu "Vernillon" 2015</b> Domaine Jamet	<i>Viognier</i>	98,00
<u>SAVOIE</u>		
<b>Chignin Vieilles Vignes Blanc 2017</b> André et Michel Quénard	<i>Jacquère</i>	52,00

## Vin Rouge – Punaviini – Rött vin – Red wine

		bottle
<u>ALSACE</u>		
Alsace Rouge d'Ottrott 2015	<i>Pinot Noir</i>	43,00
<u>BORDEAUX</u>		
Château de Crain		54,00
Bordeaux Supérieur		
Château Brown Lamartine 2012		63,00
Château Cantenac Brown	<i>Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50 %</i>	
L'Aventure Nocturne 2016		90,00
Charivari	<i>Merlot</i>	
<u>BOURGOGNE</u>		
Givry Rouge Préface 2016		92,00
Domaine Joblot, Côte Chalonnaise	<i>Pinot Noir</i>	
<u>JURA</u>		
Arbois Poulsard Vieilles Vignes		63,00
Domaine Rolet Père & Fils	<i>Poulsard</i>	
<u>LOIRE</u>		
Grand-Mont 2012, AC Bourgueil		79,00
Domaine de la Chevalerie	<i>Cabernet Franc</i>	
<u>MADIRAN</u>		
Château Montus 2013, AC Madiran		66,00
Alain Brumont	<i>Tannat, Cabernet Sauvignon</i>	
Château Bouscassé 2013		78,00
AOP Madiran Brumont	<i>Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	
<u>RHONE</u>		
Côtes du Rhône Villages "Les Coteaux" 2013		43,00
Boutinot	<i>Grenache, Syrah</i>	
Roussillon		45,00
Château de Jau 2016	<i>Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan</i>	
AOP Côtes de Roussillon Villages		
Savoie		60,00
Chignin Mondeuse Vieilles Vignes 2016		
André et Michel Quenard	<i>Mondeuse</i>	

## Vin Doux – Makeat jälkiruokaviinit – Söta viner – Sweet wines

	6 cl	37,5 cl
Beerenauslese Zweigelt 2016, Kracher, Burgenland, Austria	10,00	
Transylvanian Ice Wine 2016, Liliac & Kracher, Romania	13,00	
	8 cl	
Muscat Beaumes de Venise 2015, Famille Perrin	11,00	
Grenat G 2014, Mas des Caprices, AOP Rivesaltes	10,00	
Jurançon Prestige 2014, Cave de Gan	9,00	40,00
Maury 20 ans /years old, Mas Amiel	15,00	

## Des Bulles – Kuohuvat viinit – Bubbel – Bubbels

	12 cl	bottle
Crémant de Bourgogne, Organic Brut, André Delorme	10,00	48,00
Crémant de Savoie Extra Brut, André et Michel Quenard	11,00	55,00
Crémant d’Alsace, Brut Vallée Noble, Seppi Landmann	12,50	79,00
Poiré Granit Grand Cru 2015, Eric Bordelet, Pear cider 5 %		50,00

## Champagne

Pascal Walczak Brut Cuvée Prestige		74,00
Pierre Paillard “Les Parcelles” Bouzy Grand Cru, Extra-Brut	15,00	79,00
Billecart-Salmon Brut Réserve		99,00
Ulysse Collin “Les Pierrières” Blanc de Blancs Extra Brut		126,00
Bereche et Fils “Refllet d’Antan” Brut		140,00
Philipponnat Réserve Millésimée 2002 Brut		199,00

## Rosé champagne

Benoît Lahaye Rosé de Macération Extra Brut		99,00
---	--	-------

## Bier et cidre – Olut ja siideri – Öl och cider – Beer and cider

Gallia: Lager, IPA & Weissbier		8,00
Val de France Cidre L’Authentique Brut		6,00

## Sans alcohol – Alkoholittomia juomia – Alkoholfri – Alcohol free

Val de France Organic Sparkling Juice, Granaattiomena / Pomegranate		6,00
Lehtikuohu – Currant leaf bubbles		9,00
Beck’s Blue Non-Alcoholic Beer 0,3%		5,00
Mocktail		8,00