



Bienvenue au **Restaurant La Marne** qui œuvre pour vous depuis 1996 🌞

Willkommen im Restaurant La Marne, das seit 1996 für Sie tätig ist.

Welcome to Restaurant La Marne which has been working for you since 1996.

Notre sommelier vous propose son **accord mets et vin** sous chaque plat.

Unser Sommelier bietet Ihnen zu jedem Gericht seine Speisen und Weinbegleitung an.

Our sommelier offers you his food and wine pairing under each dish.

Notre cuisine est une cuisine "minute". Chaque assiette est cuisinée avec des produits frais, issus de fermes locales, qui demande du temps.

Unsere Küche ist eine "Minutenküche". Jeder Teller wird mit frischen Produkten von lokalen Bauernhöfen zubereitet, was Zeit erfordert.

Our kitchen is a "minute" cuisine. Each plate is cooked with fresh produce from local farms, which takes time.

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :  

La
Marne

NOS COCKTAILS

T R A D I T I O N N E L S	Mojito RHUM, CITRON VERT, MENTHE, SUCRE & LIMONADE 10€ RUM, LIMETTE, MINZE, ZUCKER & LIMONADE / RUM, LIME, MINT, SUGAR & LEMONADE
	Hugo FLEUR DE SUREAU, CRÉMANT, EAU GAZEUSE, CITRON & MENTHE 10€ HOLUNDERBLÜTE, CRÉMANT, SPRUDELWASSER, ZITRONE & MINZE ELDERFLOWER, CRÉMANT, SPARKLING WATTER, LEMON & MINT
	Apérol CRÉMANT, LIMONADE, APÉROL & CITRON 10€ CRÉMANT, LIMONADE, APÉROL & ZITRONE / CRÉMANT, LEMONADE, APÉROL & LEMON
	Moscow (vodka) Jamaïcain (rhum) London Mule (gin) 10€ VODKA RHUM GIN, GINGEMBRE, CITRON VERT, MIEL D'ACACIA & LIMONADE WODKA RUM GIN, INGWER, LIMETTE, AKAZIENHONIG & LIMONADE VODKA RUM GIN, GINGER, LIME, ACACIA HONEY & LEMONADE
	Espresso Martini 10€ VODKA, CAFÉ, NOIX DE MACADAMIA & VANILLE DE MADAGASCAR WODKA, KAFFEE, MACADAMIA-NUSS & MADAGASKAR-VANILLE VODKA, COFFEE, MACADAMIA NUTS, MADAGASCAR VANILLA

S I G N A T U R E S	Dr. Pineapple 12€ RHUM, ANANAS, GRENADE, ORANGE, BAIES DE PASSION & AMANDE RUM, ANANAS, GRANATAPFEL, ORANGE, PASSIONSBEERE & MANDEL RUM, PINEAPPLE, POMEGRANATE, ORANGE, PASSION FRUIT & ALMOND
	Marylin Kiss (vodka) Bohemian Raspberry (rhum) 12€ VODKA RHUM, PAMPLEMOUSSE, FLEUR DE SAKURA, FRAMBOISE & FLEUR DE SUREAU WODKA RUM, GRAPEFRUIT, SAKURA-BLÜTE, HIMBEERE & HOLUNDERBLÜTE VODKA RUM, GRAPEFRUIT, SAKURA FLOWER, RASPBERRY & ELDERFLOWER
	Pina Colada 12€ RHUM, ANANAS, GRENADE, ORANGE, BAIES DE PASSION & AMANDE RUM, ANANAS, GRANATAPFEL, ORANGE, PASSIONSBEERE & MANDEL RUM, PINEAPPLE, POMEGRANATE, ORANGE, PASSION FRUIT & ALMOND
	Boréalis (vodka) Herborium (Gin) 12€ MENTHE, CONCOMBRE, CITRON VERT, POIVRE BLANC DU PENJA & LIMONADE MINZE, GURKE, LIMONE, WEISSER PENJAPFEFFER & LIMONADE MINT, CUCUMBER, GREEN LEMON, WHITE PENJA PEPPER & LEMONADE

NOS COCKTAILS

SANS ALCOOL

S
A
N
S

A
L
C
O
O
L

Virgin Mojito CITRON VERT, MENTHE, SUCRE & LIMONADE 8€
LIMETTE, MINZE, ZUCKER & LIMONADE / LIME, MINT, SUGAR & LEMONADE

Calico Jack 8€
ANANAS, GRENADE, ORANGE, CITRON, BAIES DE PASSION & AMANDE
ANANAS, GRANATAPFEL, ORANGE, ZITRONE, PASSIONSBEERE & MANDEL
PINEAPPLE, POMEGRANATE, ORANGE, LEMON, PASSION FRUIT & ALMOND

Geisha 8€
PAMPLEMOUSSE, FLEUR DE SAKURA, FRAMBOISE & FLEUR DE SUREAU
GRAPEFRUIT, SAKURA-BLÜTE, HIMBEERE & HOLUNDERBLÜTE
GRAPEFRUIT, SAKURA FLOWER, RASPBERRY & ELDERFLOWER

Virgin Mule 8€
MIEL D'ANANAS, GINGEMBRE, CITRON VERT, FLEUR D'ORANGER & LIMONADE
ANANASHONIG, INGWER, LIMETTE, ORANGENBLÜTE & LIMONADE
PINEAPPLE HONEY, GINGER, LIME, ORANGE BLOSSOM & LEMONADE

Virgin Pina Colada 8€
ANANAS, GRENADE, ORANGE, BAIES DE PASSION & AMANDE
ANANAS, GRANATAPFEL, ORANGE, PASSIONSBEERE & MANDEL
PINEAPPLE, POMEGRANATE, ORANGE, PASSION FRUIT & ALMOND

Cosmic garden 8€
MENTHE, CONCOMBRE, CITRONVERT, POIVRE BLANC DU PENJA & LIMONADE
MINZE, GURKE, LIMONE, WEISSER PENJAPFEFFER & LIMONADE
MINT, CUCUMBER, GREEN LEMON, WHITE PENJA PEPPER & LEMONADE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

NOS SUGGESTIONS D'APÉRITIFS

**L
O
C
A
U
X**

Gewürtztraminer « vendanges tardives » Rolly Gassmann	10€
Muscat Rolly Gassmann	9€
Gewürtztraminer Ruhlmann	5€
Muscat Ruhlmann	6€
Crémant Blanc d'Alsace Dagobert	6€
Licorne 1845	3,7€
Bière du Moment	4€
Picon Bière	4,2€

**T
R
A
D
I**

Kir Crémant mirabelle, cassis, myrtille, mûre	6,5€
Kir Vin Blanc mirabelle, cassis, myrtille, mûre	4,5€
Chardonnay	5€
Apérol Spritz	10€
Jus de Fruits pomme, ananas, orange (minute maid)	4€
Soft coca, zero, schweppes, agrumes, ice tea, orangina	3,8€



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

RETROUVER NOTRE CARTE DES BOISSONS COMPLÈTE PAGE 13 À 15.

Nos TARTES FLAMBÉES MAISON

UNIQUEMENT LE SOIR

Unsere Hausgemachte Flammenküchen, nur abends

Our Homemade flambeed tartes, only evening

L'apéro 14€

1/3 GRATINÉE 1/3 TRADITION 1/3 FORESTIÈRE

La tradition 12€

CRÈME, LARDONS, OIGNONS

CREME, SPECK, ZWIEBELN

CREAM, BACON, ONIONS

La gratinée 13€

CRÈME, LARDONS, OIGNONS, FROMAGE

CREME, SPECK, ZWIEBELN, KÄSE

CREAM, BACON, ONIONS, CHEESE

La forestière à notre façon 14€

CRÈME, LARDONS, OIGNONS, CHAMPIGNONS, AIL

CREME, SPECK, ZWIEBELN, CHAMPIGNONS,

KNOBLAUCH

CREAM, BACON, ONIONS, MUSHROOMS, GARLIC

La munster 14€

CRÈME, LARDONS, OIGNONS, MUNSTER

CREME, SPECK, ZWIEBELN, MÜNSTER

CREAM, BACON, ONIONS, MUNSTER

La choucroute 14€

CRÈME, LARDONS, OIGNONS, CHOUCROUTE

CREME, SPECK, ZWIEBELN, SAUERKRAUT

CREAM, BACON, ONIONS, SAUERKRAUT

La chèvre miel 15€

CRÈME, LARDONS, OIGNONS, CHÈVRE ET MIEL

CREME, SPECK, ZWIEBELN, ZIEGE KÄSE & HONIG

CREAM, BACON, ONIONS, GOAT CHEESE & HONEY

La saumon 16€

CRÈME, SAUMON FUMÉ, OIGNONS

CREME, GERAUCHERTER LACHS, ZWIEBELN

CREAM, SMOKED SALMON, ONIONS

La pomme 14€

CRÈME, POMME, CALVADOS, CANNELLE, SUCRE

CREME, APFEL, CALVDOS, ZIMT, ZUCKER

CREAM, APPLE, CALVADOS, CINNAMON, SUGAR

Nos ENTRÉES MAISON

Unsere Hausgemachten Vorspeisen | Our Homemade starters

Le Saumon fumé par nos soins 17€

HAUSGEMACHTER RÄUCHERLACHS

HOMEMADE SMOKED SALMON

 Pinot Gris Ruhlmann 3,5€

Le Foie gras de canard « mi-cuit » fait Maison 19€

HAUSGEMACHTE « MI-CUIT » ENTENSTOPFLEBER

HOMEMADE « MI-CUIT » DUCK FOIE GRAS

 Gewürtztraminer VT Rolly Gassman 10€

Croustade d'escargots 17€

SCHNECKENTÖRTCHEN / SNAIL TART CRUMBLE

 Pinot Blanc Ruhlmann 3,5€

Carpaccio de Saint-Jacques 17€

JAKOBSMUSCHEL-CARPACCIO / SCALLOP CARPACCIO

 Chardonnay 5€ ou Pinot Gris 3,5€

Nos GRUMBEEREKIECHLES

MAISON

Unser hausgemachte Kartoffelpuffer
Our homemade Potato pancakes

Galettes Salade ^{VÉGÉ} 15€

GALETTES DE PDT, FROMAGE BLANC ET SALADE VERTE

KARTOFFELPUFFER, «QUARK» UND SALAT

POTATO PANCAKES, «FRESH CHEESE» AND SALAD

 Riesling Ruhlmann 3,5€

Galettes Munster ^{VÉGÉ} 17€

GALETTES DE PDT, MUNSTER FRAIS, FROMAGE BLANC ET SALADE VERTE

KARTOFFELPUFFER, FRISCHE MUNSTER KÄSE, «QUARK» UND SALAT

POTATO PANCAKES, FRESH MUNSTER CHEESE, «FRESH CHEESE» AND SALAD

 Pinot Blanc Ruhlmann 3,5€

Galettes Saumon fumé 23€

GALETTES DE PDT, SAUMON FUMÉ MAISON, FROMAGE BLANC ET SALADE VERTE

KARTOFFELPUFFER, HAUSGERÄUCHERTER LACHS, «QUARK» UND SALAT

POTATO PANCAKES, HOUSE-SMOKED SALMON, «FRESH CHEESE» AND SALAD

 Pinot Blanc Ruhlmann 3,5€

NOUS TRAVAILLONS EN CIRCUIT COURT AVEC LA FERME NONNEMACHER ET LA FERME DU HERRENSTEIN

LES INCONTOURNABLES

MAISON

Unsere Hausgemachte
Essentials mit Gemüse &
Pommes oder Spätzle

*Accompagnés de
légumes & frites ou
spätzles*

Our homemade essentials
with vegetables & fries or
spätzle

Salade verte | GRÜNER SALAT | GREEN SALAD 4€

Jarret braisé à la bière Licorne, choucroute
et galettes de pommes de terre 22€

BIERGESCHMORTE HAXE, SAUERKRAUT UND KARTOFFELPUFFER
BEER-BRAISED SHANK, SAUERKRAUT AND POTATO PANCAKES

 Pinot Noir Ruhlmann 3,5€

Munster Pané, pommes de terre sautées
et salade verte 22€

PANIERTE MUNSTER, BRATKARTOFFELN UND GRÜNER SALAT
FRIED MUNSTER CHEESE, FRIED POTATOES AND GREEN SALAD

 Pinot Gris Ruhlmann 3,5€

Carpaccio de bœuf, frites & salade 1 assiette 15€
RINDERCARPACCIO MIT POMMES UND SALAT 2 assiettes +6€

BEEF CARPACCIO WITH FRIES AND SALAD

 Bordeaux Château Le Luc Regula 6€

Le Cordon bleu de veau sauce girolles ou munster 26€

KALBS-CORDON-BLEU MIT PFIFFERLINGS ODER MÜNSTER SAUCE
VEAL CORDON BLEU WITH CHANTERELLE OR MUNSTER SAUCE

 Languedoc 5€

Escalope de veau Viennoise (Sauce Girolles +1€) 21€

WIENER KALBSSCHNITZEL (PIFFERLINGSSAUCE +1€)

VIENNESE VEAL CUTLET (CHANTERELLES SAUCE +1€)

 Côtes-du-rhône 5€

Le Filet de bœuf beurre maître d'hôtel 31€

RINDERFILET MIT MAÎTRE D'HÔTEL BUTTER

BEEF FILLET WITH MAÎTRE D'HÔTEL BUTTER

 Bordeaux Château Le Luc Regula 6€

Le Filet de bœuf « Rossini » à notre façon foie gras maison 38€

RINDERFILET ROSSINI MIT HAUSGEMACHTEM FOIE GRAS

BEEF FILLET ROSSINI WITH HOMEMADE FOIE GRAS

 Languedoc 5€

Onglet de bœuf sauce échalotes ou munster 23€

RINDSNIERSTÜCK MIT SCHALOTTENSAUCE ODER MÜNSTERSAUCE

BEEF ONGLET WITH SHALLOT SAUCE OR MUNSTER SAUCE

 Bordeaux Château Le Luc Regula 6€

Onglet de veau sauce girolles 23€

KALBSNIERSTÜCK MIT MIT PFIFFERLINGSSAUCE

VEAL ONGLET WITH WITH CHANTERELLES SAUCE

 Bordeaux Château Le Luc Regula 6€

Rognons de veau poêlés avec sauce moutarde
à l'ancienne 19€

GEBRATENE KALBSNIEREN MIT SENFSAUCE

PAN-SEARED VEAL KIDNEYS WITH MUSTARD SAUCE

 Bordeaux Château Le Luc Regula 6€

NOS BURGERS MAISON

Unser Burgers mit
Pommes

*Accompagnés de
frites*

Our burgers with
fries

Le Burger Rustique (DISPONIBLE SANS GLUTEN) 19€

STEAK HACHÉ DE BŒUF, LARD, OIGNONS CONFITS, FROMAGE

RANDONNEUR ET SAUCE COCKTAIL MAISON

RINDERHACKFLEISCH, SPECK, KANDIERTE ZWIEBELN, RANDONNEUR KÄSE UND HAUSGEMACHTE
COCKTAILSAUCE

GROUND BEEF STEAK, BACON, PICKLED ONIONS, RANDONNEUR CHEESE AND HOMEMADE
COCKTAILSAUCE

 Bordeaux Château Le Luc Regula 6€

Le Burger Elsass 21€

GALETTES DE POMMES DE TERRE, STEAK HACHÉ DE BŒUF, CHOUROUTE ET MUNSTER

KARTOFFELPUFFER, RINDERHACKFLEISCH, SAUERKRAUT UND MÜNSTERKÄSE

POTATO PANCAKES, GROUND BEEF STEAK, SAUERKRAUT AND MUNSTER CHEESE

 Pinot blanc Ruhlmann 3,5€

Le Burger Champi (DISPONIBLE SANS GLUTEN) 17€

GROS CHAMPIGNONS DE PARIS, FROMAGE RANDONNEUR, LÉGUMES DE SAISON

ET SAUCE COCKTAIL MAISON

GROSSE CHAMPIGNON, RANDONNEUR KÄSE, GEMÜSE UND HAUSGEMACHTE COCKTAILSAUCE

BIG MUSHROOM, RANDONNEUR CHEESE, VEGETABLES AND HOMEMADE COCKTAIL SAUCE

 Chardonnay 5€

Nos SPÄTZLES MAISON

Unser Hausgemachte Spätzle | Our homemade spätzle

Spätzles et Crudités ^{VÉGÉ} 17€

SPÄTZLES AVEC SAUCE GIROLLES OU SAUCE MUNSTER, CRUDITÉS ET SALADE VERTE

SPÄTZLE MIT PFIFFERLINGSSAUCE ODER MÜNSTERSAUCE, ROHEM GEMÜSE UND SALAT

SPÄTZLE WITH CHANTERELLES SAUCE OR MUNSTER SAUCE, RAW VEGETABLES AND SALAD

 Pinot Noir Ruhlmann 3,5€

Spätzles et Jambon fumé 18€

SPÄTZLES AVEC SAUCE CRÈME & LARDONS OU SAUCE GIROLLES OU SAUCE MUNSTER,
JAMBON FUMÉ ET SALADE VERTE

SPÄTZLE MIT PFIFFERLINGSSAUCE, SPECKSAUCE, ODER MÜNSTERSAUCE, RÄUCHERSHINKEN

SPÄTZLE WITH CHANTERELLES SAUCE, BACON SAUCE, OR MUNSTER SAUCE, SMOKED HAM

 Pinot Noir Ruhlmann 3,5€

Spätzles et Saumon fumé 22€

SPÄTZLES SAUCE GIROLLES, SAUMON FUMÉ MAISON ET SALADE VERTE

SPÄTZLE MIT PFIFFERLINGSSAUCE, HAUSGERÄUCHERTER LACHS UND SALAT

SPÄTZLE WITH CHANTERELLES SAUCE, HOUSE-SMOKED SALMON AND SALAD

 Pinot Blanc Ruhlmann 3,5€



MENU ENFANT

La paire de Knacks,
petits légumes &
frites ou spätzles
maison

Ou

Les spätzles
comme chez
Mamie
(crème, lardons)

&

Glace Smarties



10€

Nos DESSERTS MAISON

« LA VIE EST BELLE, PRENEZ UN DESSERT »

Unsere Hausgemachte Desserts „Das Leben ist schön, essen Sie ein Dessert“

Our Homemade Desserts “Life is beautiful, have dessert”

La tarte au citron revisitée	9€
La crème brûlée	8€
Le baba au rhum & son rhum	10€
Tartelette Nut'Alsace	10€
Dessert ou tarte du jour	7€
Le vacherin glacé	9€
VANILLE & FRAMBOISE	
La boule de glace	2,5€
VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, NUTTY, FRAMBOISE, CITRON	
Dame blanche	9€
GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT MAISON, CHANTILLY	
Café liégeois	9€
GLACE CAFÉ, EXPRESSO, CHANTILLY	
La hopla	10€
GLACE FRAMBOISE, EAU DE VIE FRAMBOISE	
La hopla Geiss	10€
GLACE CRÉMANT ARROSÉE DE CRÉMANT (GLACES DU MAÎTRE ARTISAN GLACIER ALBA)	
Supplément chantilly / sauce chocolat maison	1€



Nos CAFÉS

By Nespresso

Espresso ou Déca	2,7€
Petit crème	2,9€
Grand café	3,5€
Cappuccino chantilly	4,5€
Latte machiatto	4,5€
L'irish coffee	10€
L'expresso Martini	10€
Thé Nunshen	3,5€
THÉ NOIR, THÉ VERT MENTHE, THÉ JASMIN, INFUSION VERVEINE OU CAMOMILLE OU JARDIN MING	

FROMAGE

Assiette de Munster	7€
---------------------------	----

LES SOFTS

Sodas

SCHWEPPES TONIC OU AGRUMES, ICE TEA,	
ORANGINA, COCA, COCA ZÉRO	3,8€
GINGER BEER	4,5€

Jus de fruit (minute maid) 4€

ORANGE, ANANAS, POMME, TOMATE

Eaux

PERRIER 33 CL	3,5€
CAROLA ROUGE - VERTE - BLEUE 50 CL	3,5€
SAN PELLEGRINO - FINES BULLES 1L	6,5€
CAROLA BLEUE - EAU PLATE 1L	6€

Limonade Pression 2,9€

Sirop

FRAISE, CITRON, GRENADINE,	
MENTHE, PÊCHE, PAMPLEMOUSSE	2,5€
DIABOLO	3€

SPIRITUEUX

Eau de vie 7€

FRAMBOISE, MIRABELLE, POIRE WILLIAMS,
MARC DE GEWURTZ

Rhum

TROIS RIVIÈRES, DIPLOMATICO,
ANGOSTRURA 1919, PACTO NAVIO 9€

PIRAT XO CARAÏBES, DON PAPA,
COLOMA COLOMBIE 8 ANS 12€

Whisky

JACK DANIEL'S, J-B,
BOURBON FOUR ROSES 7€

BUSHMILLES 10 ANS, TOKINOKA JAPAN 12€

Autres digestifs

COGNAC VS, ARMAGNAC 10 ANS 9€

COGNAC XO 13€

Liqueurs & autres alcools 7€

GET 27, AMARETTO, BAILEYS, CALVADOS,
VODKA, LIMONCELLO, JÄGERMEISTER

NOS APÉRITIFS

Kir Crémant 6,5€

CASSIS, MÛRE, MIRABELLE, MYRTILLE

Kir Vin Blanc 4,5€

CASSIS, MÛRE, MIRABELLE, MYRTILLE

Muscat - RUHLMANN 6€

Muscat - ROLLY GASSMANN 9€

Gewurtz VT - ROLLY GASSMANN 10€

Crémant D'Alsace - CAVE ROI DAGOBERT 6€

Martini ROUGE OU BLANC 5€

Campari, Suze, Porto 5€

Ricard 4€

NOS BIÈRES

BY BRASSERIE LICORNE

PRESSION 25 CL | 50 CL

Blonde 3,7€ | 7€

Black | IPA 4€ | 7,5€

Bière du moment 4€ | 7,5€

Picon bière 4,2€ | 8€

Panaché 3,5€ | 6,5€

Monaco 3,7€ | 7€

Bière sans alcool btl 4,5€

NOŒ BOUTEILLES

VINS ROSÉS

Côtes de Provence CHATEAU DU ROUET VILLA ESTERELLE	19,5€
Coteaux d'Aix en Provence LA CHAPELLE CHATEAU PIGOUDET	28€
Bandol Rosé AB CHATEAU GUILHEM DOMAINE TOURNIER	35€
Côtes de Provence - ULTIMATE	39€

LES BULLES

Champagne Brut - MARIE HÉLÈNE	49€
Champagne Brut - HATON	59€
Champagne Rosé - HATON	59€
Crémant d'Alsace CAVE DU ROI DAGOBERT	6€ / 38€ LE VERRE

VINS BLANCS

LOCAL - ALSACIEN

Pinot Blanc - MAISON RUHLMANN	24€
Riesling - MAISON RUHLMANN	28€
Muscat - MAISON RUHLMANN	32€
Muscat - MAISON ROLLY GASSMANN	41€
Gewurtzraminer - MAISON RUHLMANN	31€
Pinot Gris - MAISON RUHLMANN	29€

LANGUEDOC

Domaine Ferrandière plot de resclause	24€
--	-----

BOURGOGNE

Pouilly-Fuissé DOMAINE DES MOUILLES, LAURENT PERRACHON	49€
---	-----

CÔTES DU RHÔNE

Saint Josphe les Ediles DOMAINE DE BONSERINE	49€
---	-----

VINS ROUGES

LOCAL - ALSACIEN

Pinot Noir - MAISON RUHLMANN	27€
Pinot Noir - MAISON ROLLY GASSMANN	36€
Pinot Noir Clos de l'Ourse AB DOMAINE GRESSER	49€

BEAUJOLAIS - LAURENT PERRACHON

Morgon Corcelette	29€
Julienas roche bleue	29€

CÔTES DU RHÔNE

Côtes du Rhône Villages CHATEAU SIGNAC	25€
---	-----

Vacqueyras DOMAINE BRUNELY VIEILLES VIGNES	35€
---	-----

Crozes Hermitage DOMAINE MICHEL POINARD LES SAVIAUX	39€
--	-----

Saint Josphe - PIERRE GAILLARD	49€
--------------------------------------	-----

Chateauneuf du pape LES CAILLOUX DOMAINE ANDRE BRUNEL	69€
--	-----

Cote Rotie DOMAINE DE BONSERINE LA SARRASINE	79€
---	-----

BORDEAUX

Château Le Luc Regula	29€
-----------------------------	-----

BORDEAUX

Graves Château Doms	35€
Lalande de Pomerol AB	45€
LE CADET DU PAVILLON BEAUREGARD	
St. Émilion grand cru	59€
CHÂTEAU PEYREAU	
Château Fleur de Pedesclaux Pauillac	56€
SECOND VIN DU CHATEAU PEDESCLAUX	
St. Estèphe	59€
PÈLERINS DE LAFONT ROCHET - SECOND VIN DU CHATEAU LAFONT ROCHET	
Confidences de Prieuré-Lichine Margaux	58€
SECOND VIN DU CHATEAU PRIEURÉ-LICHINE	
Château de Glana St. Julien	65€

BOURGOGNE

Pinot Noir Buissonnier	29€
Hautes Côtes de Beaune	39€
DOMAINE DE LA ROCHE AIGUE	
Auxey Duresse	49€
DOMAINE DE LA ROCHE AIGUE	

LANGUEDOC

Minervois Canet Rotie	19,5€
CHATEAU CANET	
La Clape La Nielle	29€
VIEILLES VIGNES SECRET DE ROCHE CHÂTEAU ROUQUETTE	
Pic Saint-Loup AB	35€
CHATEAU DE CAZENEUVE	
Corbières	35€
OLLIEUX ROMANIS BOUTENAC	

VIN AU VERRE

VINS BLANCS

LE VERRE 12 CL | 25 CL | 50 CL

Vendange Tardive MAISON ROLLY GASSMANN	10€
Muscat MAISON ROLLY GASSMANN	9€ 18€
Muscat MAISON RUHLMANN	6€ 12,5€ 25€
Pinot Gris MAISON RUHLMANN	3,5€ 7,5€ 15€
Gewurtztraminer MAISON RUHLMANN	5€ 10,5€ 21€
Edelzwicker MAISON RUHLMANN	3,5€ 7,5€ 15€
Edelzwicker MAISON ROLLY GASSMANN	4€ 8,5€ 17€
Pinot Blanc MAISON RULHMANN	3,5€ 7,5€ 15€
Riesling MAISON RUHLMANN	3,5€ 7,5€ 15€
Chardonnay LES AMANDIERS	5€ 10,5€ 21€

VINS ROUGES

LE VERRE 12 CL | 25 CL | 50 CL

Pinot Noir MAISON RUHLMANN	3,5€ 7,5€ 15€
Côtes-du-Rhône DOMAINE PELAGUIE	4€ 8,5€ 17€
Languedoc CHATEAU RICARDELLE	5€ 10,5€ 21€
Château Le Luc Regula CHÂTEAU TROUPIAN	6€ 12,5€ 25€

VINS ROSÉS

LE VERRE 12 CL | 25 CL | 50 CL

IGP des Alpilles DOMAINE SAINT ROCH	3,5€ 7,5€ 15€
--	-------------------