

## À LA PRESSION

Verre 25cl      33cl      50cl

- Meteor Grand Malt... 3.50€ ..... 4.60€ ..... 7.00€
- Bière de saison..... 4.40€ ..... 5.80€ ..... 8.80€
- Picon bière..... 3.90€ ..... 5.10€ ..... 7.80€
- Panaché ..... 3.20€ ..... 4.20€ ..... 6.40€
- Monaco ..... 3.20€ ..... 4.20€ ..... 6.40€

## EN BOUTEILLE

33 cl

- Desperados ..... 5.20€
- Heineken..... 3.60€
- Pelforth ..... 3.70€
- Bière sans alcool ..... 4.10€

## Apéritifs Classiques

- Muscat d'Alsace..... Verre 4.60€
- Gewurztraminer Vendanges Tardives ..... Verre 7.90€
- Vin blanc d'Alsace et crème de cassis,  
mûre, pêche, framboise ou quetsche Verre 4.20€
- Crémant d'Alsace et crème de cassis,  
mûre, pêche, framboise ou quetsche Verre 6.80€
- Crémant d'Alsace..... Verre 6.50€
- Whisky Jack Daniels..... 4cl 7.30€
- Whisky JB..... 4cl 5.80€
- Pastis ..... 3cl 4.00€
- Martini blanc ou rouge ..... 6cl 4.40€
- Suze, Campari ..... 6cl 4.40€
- Porto rouge ou blanc ..... 6cl 5.80€
- Spritz ..... 12cl 6.80€

## Les Eaux

50cl      1L

- Carola bleue, verte, rouge ..... 3.50€ ... 6.00€
- Badoit rouge 33cl ..... 3.50€

## Sodas & Jus de Fruits

- Schweppes Indian Tonic, Agrum ..... 25cl 3.70€
- Ice Tea, Pepsi, PepsiMax, Orangina 25cl 3.70€
- Jus de fruits ..... 25cl 3.70€  
Orange, pomme, tomate, ananas
- Sirop..... 25cl 2.50€  
Grenadine, menthe, citron, pamplemousse, pêche
- Diabolo ..... 25cl 3.20€
- Limonade ..... 25cl 2.80€

## Les Vins AOP en Pichet

	Verre de 12cl	..... 20cl	..... 25cl	..... 50cl
Sylvaner	4.50€	..... 7.10€	..... 8.80€	... 17.50€
Riesling	4.70€	..... 7.40€	..... 9.30€	... 18.40€
Muscat	4.60€	..... 7.20€	..... 9.00€	... 18.00€
Pinot Gris	4.90€	..... 7.80€	..... 9.70€	... 19.30€
Gewurztraminer	5.40€	..... 8.50€	... 10.60€	... 21.00€
Pinot Noir	5.10€	..... 8.00€	... 10.00€	... 19.80€
Côte du Rhône	3.90€	..... 6.10€	..... 7.60€	... 15.10€
Bordeaux	4.00€	..... 6.30€	..... 7.80€	... 15.50€
Rosé	3.40€	..... 5.40€	..... 6.70€	... 13.30€
Sauvignon blanc	3.50€	..... 5.50€	..... 6.80€	... 13.40€

### Apéritif Maison

Crémant et crème de mirabelle

6.30€

## Nos Effervescents

- Crémant d'Alsace Cattin ..... 35.10€
- Crémant d'Alsace Rosé Cattin..... 38.00€
- Champagne Lenoble ..... 64.80€
- Champagne « Impérial » Moët & Chandon . 99.40€

## Nos Entrées - Vorspeisen - Starters

<b>Assiette de crudités de saison</b>	<b>6.80€</b>
<i>Rohkostteller der Saison - Seasonal raw vegetable plate</i>	
<b>Croustillant de choucroute et saumon fumé, salade mêlée</b>	<b>11.00€</b>
<i>Sauerkraut und Räucherlachs in knusprigem Teig, Salat</i> <i>Sauerkraut and salmon crispy pie, salad</i>	
<b>La petite salade mixte (cervelas, Gruyère, œuf dur et tomates)</b>	<b>8.50€</b>
<i>Elsässischer Salat (Fleischwurst, Schweizer Käse, Ei, Tomaten)</i> <i>Mixed salad (Saveloy, gruyère cheese, egg, tomatoes)</i>	
<b>La petite salade de Munster chaud</b>	<b>9.50€</b>
<i>Der kleine Salat mit warmem Munsterkäse auf Toastbrot</i> <i>Small salad with warm Munster toast</i>	
<b>La petite salade de chèvre chaud</b>	<b>9.50€</b>
<i>Der kleine Salat mit warmem Ziegenkäse auf Toastbrot</i> <i>Warm goat's cheese salad</i>	
<b>Saumon fumé sur brioche toastée, crudités</b>	<b>16.80€</b>
<i>Geräucherter Lachs auf getoastetem Brioche, Rohkost</i> <i>Smoked salmon on toasted brioche, raw vegetables</i>	
<b>Les escargots à l'alsacienne :</b>	Les 6 : <b>9.10€</b> Les 12 : <b>15.90€</b>
<i>Schnecken nach Elsässer Art (6 oder 12)</i> <i>Alsatian snails (6 or 12)</i>	
<b>Foie gras de canard et chutney du moment</b>	Petit : <b>14.90€</b> Grand : <b>23.50€</b>
<i>Ente foie gras und Chutney - Duck foie gras and seasonal chutney</i>	

## Nos Choucroutes – Sauerkraut

<b>La choucroute du Chou'heim</b>	<b>19.50€</b>
<i>(Lard fumé et salé, palette fumée, saucisse fumée, knack et quenelle de foie)</i> <i>Sauerkraut mit 6 Beilagen - Sauerkraut with 6 sides</i>	
<b>La choucroute royale</b>	<b>26.60€</b>
<i>(Lard fumé et salé, palette fumée, saucisse fumée, knack et quenelle de foie et ½ waedele)</i> <i>Sauerkraut « Royale » mit 7 Beilagen</i> <i>« Royale » Sauerkraut with 7 sides</i>	
<b>La choucroute aux 3 poissons, sauce beurre blanc</b>	<b>22.60€</b>
<i>Sauerkraut mit drei Fisch und buttersoße - Sauerkraut with fish and butter sauce</i>	

Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la liste des allergènes présents dans nos plats. Prix nets, service compris.

## Nos Poissons – Fisch - Fishes

<b>Filet de sandre sur lit de poireaux et spaetzle</b>	<b>22.90€</b>
<i>Zanderfilet mit Lauch und Spätzle</i> <i>Pike-perch fillet with leek and spaetzle</i>	
<b>La planchette de saumon fumé</b>	<b>21.50€</b>
<i>(Saumon fumé, salade, galette de pommes de terre et bibeleskaes)</i> <i>Geräucherter Lachs, Salat, Kartoffelpuffer und Bibeleskaes</i> <i>Smoked salmon, salad, potato pancake and bibeleskaes</i>	

## Nos Viandes – Fleischgerichte – Meat dishes

<b>Cordon bleu de veau nature*</b>	<b>25.00€</b>
<i>Kalb Cordon Bleu – Veal cordon bleu</i>	
<b>Cordon bleu de veau et sauce crème champignons*</b>	<b>25.50€</b>
<i>Kalb Cordon Bleu mit Sahne- und Pilzsauce</i> <i>Veal cordon bleu with a creamy mushrooms sauce</i>	
<b>Cordon bleu de veau gratiné au Munster*</b>	<b>26.50€</b>
<i>Kalb Cordon Bleu mit Munsterkäse – Veal cordon bleu with Munster cheese</i>	
<b>Cordon bleu de veau gratiné au Munster, sauce crème champignons*</b>	<b>27.00€</b>
<i>Kalb Cordon Bleu mit Munsterkäse überbacken, Sahne- und Pilzsauce</i> <i>Veal cordon bleu with Munster cheese and creamy mushrooms sauce</i>	
<b>Escalope de veau à la crème et champignons*</b>	<b>20.00€</b>
<i>Kalbsschnitzel mit Sahne- und Pilzsauce – Veal escalope with creamy mushrooms sauce</i>	
<b>Rognons de veau à la moutarde*</b>	<b>19.50€</b>
<i>Kalbsnieren mit Senfsauce – Veal kidneys with mustard sauce</i>	
<b>Onglet de bœuf à l'échalote*</b>	<b>20.00€</b>
<i>Gegrillter Nierenzapfen mit Schalottensoße – Grilled Hanger steak with shallotssauce</i>	
<b>Faux-filet à la plancha*</b>	<b>22.00€</b>
<i>Gegrillter Lendenstück vom Rind – Grilled sirloin steak</i>	

**\*Servi avec une garniture au choix :**  
**Spaetzle, frites, pommes de terre sautées, légumes du moment.**

*Mit Spaetzle, Pommes, gebratene Kartoffeln oder Gemüse serviert*  
*Served with spaetzle, fries, pan-fried potatoes or vegetables.*

## Nos Spécialités Alsaciennes

### Elsässische Spezialitäten – Alsatian specialities

<b>Tête de veau, sauce gribiche, pommes de terre vapeurs</b>	<b>19.50€</b>
<i>Kalbskopf, « Gribiche » Sauce und Dampfkartoffeln</i>	
<i>Calf's head with « gribiche » sauce and steamed potatoes</i>	
<b>Bouchée à la reine, spaetzles (veau, volaille et quenelle de veau)</b>	<b>19.50€</b>
<i>Traditionelle "Königin Pastetchen", Spätzle</i>	
<i>Traditional "vol-au-vent", spaetzle</i>	
<b>Quenelles de foie, pommes de terre sautées, salade</b>	<b>17.50€</b>
<b>- Sauce au choix : Échalote ou Crème champignons</b>	
<i>Leberknödel, Bratkartoffeln, Salat (Sauce nach Wahl: Schalotten oder Sahne und Pilze)</i>	
<i>Liver dumplings, pan-fried potatoes, salad (shallot sauce or creamy mushroom sauce)</i>	
<b>Le waedele braisé au Picon, lit de choucroute et pommes de terre sautées</b>	<b>19.80€</b>
<i>Waedele geschmort mit Picon, Bratkartoffeln und Sauerkraut</i>	
<i>Waedele braised with Picon, panfried potatoes and sauerkraut</i>	
<b>Civet de joues de bœuf, spaetzles</b>	<b>18.50€</b>
<i>Rinderbacken-Eintopf, Spätzle - Beef cheek stew, spaetzle</i>	
<b>Le hamburger alsacien au Munster</b>	<b>21.50€</b>
<i>(Steak haché entre deux galettes de pommes de terre, tomates, oignons rouges, salade, Munster)</i>	
<i>Elsässer Hamburger mit Münsterkäse (Rind- und Schweinehackfleisch zwischen zwei Kartoffelpuffer, Münsterkäse, rot Zwiebel, Tomate und Salat)</i>	
<i>Alsatian hamburger with Munster cheese (Minced beef and pork steak between two potatoes galettes, Munster cheese, red onion, tomato and salad)</i>	
<b>Bibeleskass, jambon de pays, Munster et pommes sautées</b>	<b>17.90€</b>
<i>Bibeleskaes mit gebratene Kartoffeln, Landrauchschicken, Munster Käse und Zwiebeln</i>	
<i>Bibeleskaes with panfried potatoes, country ham, Munster and onion</i>	
<b>La planchette de Munster et deux jambons</b>	<b>21.50€</b>
<i>(Galette de pommes de terre gratinée au Munster, jambon blanc et jambon fumé, salade)</i>	
<i>Geräucherter Lachs, Salat, Kartoffelpuffer und Bibeleskaes</i>	
<i>Potato pancake au gratin with Munster cheese, cooked and smoked ham, salad</i>	

## Nos Spaetzle & Gratins de Pommes de Terre

### Unsere Spätzle & Kartoffelgratins - Spaetzles & Potato Gratins

<b>Spaetzle gratinés à l'Emmental, sauce crème et champignons, salade</b>	<b>16.50€</b>
<i>Spätzle mit Emmentaler Käse überbacken, Rahm- und Pilzsauce, Salat</i>	
<i>Spaetzle au gratin with Emmental cheese, creamy mushroom sauce, salad</i>	
<b>Spaetzle aux lardons gratinés au Munster, sauce crème-champignons et salade</b>	<b>17.00€</b>
<i>Spätzle mit Speck und cremige Pilzsauce, überbacken mit Münsterkäse und Salat</i>	
<i>Spätzles with bacon and creamy mushroom sauce, gratinated with Munster cheese, green salad</i>	
<b>Gratin de pommes de terre au Munster, sauce crème-champignons et salade</b>	<b>16.00€</b>
<i>Kartoffelauflauf mit Münsterkäse überbacken, cremige Pilzsauce und Salat</i>	
<i>Potato gratin with Munster cheese, creamy mushroom sauce and salad</i>	

## Nos Tartes Flambées - Flammenkuchen – Flammkuchen\*

	La ½	Entière
<b>Traditionnelle : crème, oignons, lardons</b> <i>Elsässer Art mit Zwiebeln und Speck – The traditional with onions and bacon</i>	<b>6.50€</b>	<b>10.90€</b>
<b>Gratinée : crème, oignons, lardons, gruyère</b> <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck und Gruyère – The traditional with onions, bacon and Gruyère</i>	<b>6.80€</b>	<b>11.50€</b>
<b>Champignon : crème, oignons, lardons, champignons de Paris</b> <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck und Pilze – The traditional with onions, bacon and mushrooms</i>	<b>6.80€</b>	<b>11.50€</b>
<b>Champignon gratinée : crème, oignons, lardons, champignons de Paris, gruyère</b> <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck, Gruyère und Pilze – The traditional with onions, Gruyère, bacon and mushrooms</i>	<b>7.50€</b>	<b>12.90€</b>
<b>Munster : crème, oignons, lardons, Munster</b> <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck und Münster Käse – The traditional with onions, bacon and Munster cheese</i>	<b>7.50€</b>	<b>12.90€</b>
<b>Chèvre : crème, oignons, lardons, Chèvre, miel et noix</b> <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck, Ziegenkäse, Walnüsse und Honig – The traditional with onions, bacon and goat's cheese, walnuts and honey</i>	<b>7.50€</b>	<b>12.90€</b>
<b>Choucroute : crème, lardons, chou à choucroute, oignons</b> <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck, Sauerkraut– The traditional with onions, bacon and Sauerkraut</i>	<b>6.80€</b>	<b>11.50€</b>
<b>Ail &amp; Ciboulette : crème, oignons, ail et ciboulette</b> <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Knoblauch und Schnittlauch – The traditional with onions, garlic and chive</i>	<b>6.80€</b>	<b>11.50€</b>
<b>Salade verte, Grüner Salat, Green salad</b>	<b>3.80€</b>	<b>5.80€</b>

**\*Nos tartes flambées sont disponibles uniquement le soir  
Option végétarienne sans lardons possible**

### **Menu enfant 9.50 €**

Jusqu'à 10 ans

**bis 10 Jahre - until 10 years old**

Knack ou Nuggets ou Steak haché avec garniture au choix

*Knack oder Hähnchen-Nuggets oder Hacksteak mit Beilage nach Wahl*

*Sausage or Chicken nuggets or Steak and side dish as desired*

\*\*\*

2 boules de glace

*2 Eis Kugeln – 2 ice scoops*

Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la liste des allergènes présents dans nos plats. Prix nets, service compris

## Nos desserts – Nachtische – Desserts

<b>Assiette de fromages</b> (Munster, Emmental, Chèvre) <i>Käseteller (Munster, Emmentaler, Ziegenkäse)</i> <i>Cheese plate (Munster, Emmental, Goat's cheese)</i>	<b>6.50€</b>
<b>Tarte du jour</b> <i>Kuchen des Tages / Tart of the day</i>	<b>7.00€</b>
<b>Crème brûlée</b>	<b>7.20€</b>
<b>Baba alsacien, crème vanille, Marc de Gewurztraminer</b>	<b>8.30€</b>
<b>Baba au kirsch, crème vanille, cerises au kirsch, chantilly</b>	<b>8.80€</b>
<b>Profiteroles glace vanille, sa sauce chocolat et chantilly</b> <i>Windbeutel mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagsahne</i> <i>Profiteroles with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i>	<b>9.10€</b>
<b>Tiramisu du moment</b>	<b>8.80€</b>
<b>Café ou thé gourmand</b>	<b>9.80€</b>
<b>Tarte flambée aux pommes, flambée au Calvados</b> <i>Flammenkuchen mit Apfel und Calvados flambiert</i> <i>Tarte flambée with apples, blazed with Calvados</i>	<b>14.90€</b>
<b>Meringue glacée, chantilly</b> <i>Baiser mit Eis und Schlagsahne / Meringue with ice cream and whipped cream</i>	<b>8.50€</b>
<b>Coupe Banane Gourmande</b> Glace banane, marbré chocolat, noisettes, biscuit, Chantilly et sauce chocolat <i>Bananeneis, Schokoladenmarmor, Haselnüsse, Biskuit, Schlagsahne und Schokoladensauce</i> <i>Banana ice cream, chocolate marble, hazelnuts, biscuit, whipped cream and chocolate sauce</i>	<b>8.90€</b>
<b>Dame blanche</b> <i>Coupe Dänemark / Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream</i>	<b>8.80€</b>
<b>Café ou Chocolat liégeois</b>	<b>8.80€</b>
<b>Sorbets arrosés</b> <i>Beschwipster Eisbecher / Cup of sorbet with brandy</i>	<b>9.30€</b>
<b>Coupe de glace - Eisbecher - Ice cup</b>	
<b>1 boule</b>	<b>2.30€</b>
<b>2 boules</b>	<b>4.60€</b>
<b>3 boules</b>	<b>6.90€</b>

Glaces : vanille, chocolat, café, pistache, banane Sorbets : fraise, citron, framboise, mirabelle, poire, mangue, passion

**Eissorten:** Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazie, Banane **Sorbet:** Erdbeere, Zitrone, Himbeere, Pflaume, Birne, Mango, Passionsfrucht

**Ice cream:** vanilla, chocolate, coffee, pistachio, banana **Sorbet:** strawberry, lemon, raspberry, plum, pear, mango, passion

## Caféterie & Digestifs

Espresso, Décaféiné	2.30€	Armagnac	4cl	5.80€
Double espresso	4.30€	Cognac VSOP,	4cl	5.80€
Grand café	3.10€	VSOPCalvados VSOP	4cl	5.80€
Thés, infusions	3.10€	Eau de vie : Quetsche, Framboise, Mirabelle	4cl	5.80€
Capuccino, chocolat ou café	3.90€	Marc de Gewurztraminer, Poire Williams		
Café au lait	2.90€	Get 27, Baileys, Fernet-Branca	4cl	5.80€
Irish Coffee	8.50€	Rhum du moment	4cl	8.90€






# NOTRE CARTE DES VINS

- Vins blancs ● Vins rouges ● Vins rosés


## NOS VINS D'ALSACE

<b>ALSACE</b>	37.5CL	75CL
● Pinot Noir <sup>AOP</sup> "Rouge d'Ottrott" Domaine Klipfel à Barr	25.60 €	44.90 €
● Pinot Noir <sup>AOP</sup> Médaille d'Or, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen		33.40 €
● Pinot Noir <sup>AOP</sup> Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim	19.00 €	34.10 €
● Pinot Auxerrois <sup>AOP</sup> Vieilles Vignes Domaine, J.B. Adam à Ammerschwih		30.90 €
● Klevener de Heiligenstein <sup>AOP</sup> Domaine Meckert à Heiligenstein 		44.40 €
● Riesling <sup>AOP</sup> Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim	18.50 €	33.20 €
● Riesling <sup>AOP</sup> Grand Cru "Kaefferkopf", Domaine Schoech à Ammerschwih 		55.00 €
● Pinot Gris <sup>AOP</sup> Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim	18.60 €	33.30 €
● Muscat <sup>AOP</sup> , Cave Viticole d'Orschwiller		25.90 €
● Muscat <sup>AOP</sup> , Domaine Lorentz à Bergheim		32,40 €
● Gewurztraminer <sup>AOP</sup> Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim	19.90 €	36.10 €
● Gewurztraminer <sup>AOP</sup> Vendanges Tardives, Domaine Lorentz à Bergheim		74.50 €

## VINS BLANCS

<b>BOURGOGNE</b>		
● Petit Chablis <sup>AOP</sup> , Domaine Bardet & Fils		46,00 €
● Chablis <sup>AOP</sup> , Domaine du Colombier		53.20 €
<b>LANGUEDOC</b>		
● Pays d'Oc <sup>IGP</sup> Chardonnay "Savignus", Domaine Castan 		32.30 €
● Hérault <sup>IGP</sup> Viognier "Savignus", Domaine Castan 		32.30 €
<b>SUD-OUEST</b>		
● Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin		34.30 €
<b>LOIRE</b>		
● Muscadet Sèvre & Maine sur Lie <sup>AOP</sup> "Clos des Orfeuilles", Famille Castel 		36.10 €
● Sancerre <sup>AOP</sup> "Les Ormeaux", Joseph Mellot		48.70 €

## VINS ROSÉS

● Côtes de Provence <sup>AOP</sup> , Domaine Valadas		31,40 €
● Bandol <sup>AOP</sup> , Domaine La Suffrene 		51,60 €

## VINS ROUGES

### BOURGOGNE


75cl

- Hautes-Côtes de Nuits<sup>AOP</sup>, Nuiton Beaunoy 45,00 €
- Chorey-Lès-Beaune<sup>AOP</sup> 69,60 €
- Pommard<sup>AOP</sup>, Michel Picard 88,10 €
- Volnay<sup>AOP</sup>, Domaine Bouzereau 87,10 €
- Mercurey<sup>AOP</sup>, "Les Monthelons" Domaine Venot 55,10 €




### BEAUJOLAIS

- Juliéna<sup>AOP</sup>, Château de Juliéna 42,20 €
- Saint-Amour<sup>AOP</sup>, Domaine de l'Ancien Relais 43,10 €
- Morgon<sup>AOP</sup>, Vignoble Bulliat  44,00 €

### VALLÉE DU RHÔNE

- Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière 26,00 €
- Saint-Joseph<sup>AOP</sup> "La Source" Domaine Ferraron 56,20 €
- Crozes-Hermitage<sup>AOP</sup>, Maison les Alexandrins 50,40 €
- Gigondas<sup>AOP</sup> 55,10 €
- Vacqueyras<sup>AOP</sup>, Marquis de Fonséguille 40,60 €
- Châteauneuf du Pape<sup>AOP</sup>, Famille Perrin 68,50 €
- Ventoux<sup>AOP</sup> "Fourmi rouge", Famille Perrin 29,80 €
- Costières-de-Nîmes<sup>AOP</sup> "Cuvée Elégance", Château Beaubois  43,20 €

### LANGUEDOC

- Pays d'Oc<sup>IGP</sup> "La Tournée", Ferraton Père & Fils 25,30 €
- Corbières<sup>AOP</sup> "L'Aventure", Calmel & Joseph  37,90 €
- Faugères<sup>AOP</sup> "Chemin de Ronde", Domaine Prés Lasses  46,90 €
- Pic Saint Loup<sup>AOP</sup> "L'Optimiste", Benoit Viot  44,00 €

### SUD OUEST

- Madiran<sup>AOP</sup> "Esprit de Torus", Alain Brumont 37,80 €

### BORDEAUX

- Bordeaux<sup>AOP</sup>, Les Mercadières 25,30 €
- Médoc<sup>AOP</sup>, Château Haut Peyrillat 32,50 €
- Lalande de Pomerol<sup>AOP</sup>, Château des Treilles L'Embarré 51,20 €
- Lussac Saint Emilion<sup>AOP</sup>, "Cuvée Bellevue" Château Lussac 40,60 €

### LOIRE

- Saumur-Champigny<sup>AOP</sup> "L'Inconnu", Domaine des Varinelles  37,00 €
- Chinon<sup>AOP</sup> "Les Gravières", Couly Dutheil 40,60 €
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil<sup>AOP</sup>, Les Javeaux 34,20 €

Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur les millésimes de nos vins.  
Prix nets. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

