



*Le Pavillon Gourmand*  
*Famille Schubnel*

*La Carte des mets*

*et menus*

Tout à été mis en œuvre pour respecter la législation.  
Merci de votre confiance.  
COVID-19

## *Bienvenue — Willkommen — Welcome*

### **LE PÈRE. PASCAL ET SON ÉPOUSE. SUZANNE**

*C'est en 1968 que l'aventure commence : après un apprentissage à Colmar à l'hôtel Majestic, une saison à Deauville au Royal et un court séjour à Paris à l'Auberge de Riquewihir, voilà Pascal parti pour Collonges en 1969, au Mont d'Or chez Paul Bocuse à l'Auberge du Pont de Collonges \*\*\*.*

*Un CAP de pâtissier-glacier-confiseur en poche, il effectue un passage chez*

*Bernachon et Delorme à Lyon qui lui fut bénéfique et très enrichissant.*

*De retour en Alsace, il intègre la brigade de cuisine de l'Auberge de l'Ill \*\*\* chez Paul Haeberlin (Illhauesern), puis celles du Tantris à Munich \*\*\* et de Roger Vergé \*\*\* à Mougins.*

*Après le décès de son père fin 1972, Pascal devient chef de cuisine de la Préfecture de Colmar, où il a l'honneur de cuisiner pour de nombreux chefs d'états et personnalités.*

*De 1983 à 1992, il occupe les places de gérant et chef de cuisine au Caveau d'Eguisheim \* (une étoile au guide Michelin), puis en mai 1992, il fonde le restaurant Le Pavillon Gourmand.*

### **LE FILS. DAVID ET SON ÉPOUSE. SÉVERINE**

*Après un apprentissage chez son père au Pavillon Gourmand, David part pour deux ans à l'Auberge de l'Ill \*\*\*, chez Paul et Marc Haeberlin.*

*Puis, afin de se perfectionner, il effectue en 2003 un séjour à Laguiole chez Michel Bras \*\*\*, accompagné de Séverine qui y officie comme chef de rang.*

*Pour satisfaire leurs deux passions communes - la restauration et le ski, ils font trois saisons à l'hôtel \*\*\*\* luxe « Les Airelles » de Courchevel 1850 : David en tant que second de cuisine et Séverine en tant qu'assistante maître d'hôtel et responsable du room service.*

*Après leur retour en Alsace en avril 2006, David, épaulé par sa future femme Séverine (maître d'hôtel et diplômée d'une mention complémentaire en sommellerie) et sous l'œil averti de son père, prend le relais comme chef de cuisine au Pavillon Gourmand.*

*Cette même année voit également la création de la boutique traiteur.*

*En avril 2008, Pascal prend une retraite bien méritée, et en juillet 2009, Séverine et David se marient pour être plus forts et continuer cette folle aventure !*

*Le guide Michelin leur décerne un Bib Gourmand en 2010, puis l'Assiette Gourmande en 2016.*

*Ils décident la même année de mettre l'établissement aux normes handicapés et de rénover la salle de restaurant, la cuisine, la terrasse et les toilettes.*

*Le 12 Avril 2016, ils obtiennent le titre de Maître Restaurateur, pour le plaisir de tous !*

### **DAVID, SÉVERINE ET TOUTE L'ÉQUIPE ...**

*... vous accueillent, vous conseillent et vous proposent une cuisine de qualité dans un cadre authentique, au sein d'une demeure datant de 1683.*

***Nous cuisinons à la minute, tous nos plats sont élaborés à partir de produits bruts, frais et préparés par nos soins.***

***Nous utilisons de nombreux ingrédients dont certains peuvent être allergisants : à votre demande, nos collaborateurs vous renseigneront sur la présence de ces ingrédients dans votre sélection.***

***Merci pour votre compréhension.***

***« La cuisine est un art, et tout art est patience »***

*Prix nets – Service compris*

## **MENU DU MARCHÉ À 20 €**

*Servi uniquement le midi, hors week-end et jours fériés*

*Serviert nur für das Mittagessen außer week-end und Feiertagen - Served at mid-day except week-end and bank holiday*

*Consultez notre ardoise*

*Lesen Sie unseren Schiefer - Read our slate*



## **MENU ENFANT À 11 €**

*(Servi jusqu'à 8 ans - Kindermenu bis zu 8 Jahre - Kids menu upto 8 years old)*

*L'escalope de saumon - Späezles*

*Der Lachsschnitzel - Späezles - The salmon steak - Späezles*

*Le sorbet maison de nos Vergers*

*Sorbet - Home made sorbet or ice cream*



## MENU TERROIR À 25 €

*La tarte à l'oignon*

*Zwiebeltorte - Onion tart*

*La choucroute du Pavillon Gourmand*

*Ou*

*Choucroute Royale Pavillon Gourmand*

*(supplément 3 €)*

*Sauerkraut « Pavillon Gourmand » -*

*Cabbage cooked in white wine "Pavillon Gourmand" with a selection of smoked meats*

*Le sorbet au marc de Gewurztraminer*

*Sorbet mit Marc de Gewürztraminer - Sorbet of Marc de Gewurztraminer*



## MENU ELÉGANCE À 35 €

*Le foie gras de canard maison*

*Hausgemachte Entenstopfleber und Gemüse der Saison - Home made duck foie gras with seasonal vegetables*

*Le sandre soufflé au riesling*

*Spätzles et brunoise de légumes*

*Zanderauflauf mit Riesling - Pike perch souffléed with riesling sauce*

*Ou*

*Le filet de canard au pinot noir*

*Mousseline de carottes à l'orange*

*Entenfilet mit Pinot Noir Sauce -*

*Fillet of duck cooked in pinot noir wine served with a carrot and orange mousse and potatoes*

*La tarte aux deux citrons revisitée en écrin de chocolat*

*Zwei Zitronenkuchen Schokolade Bowe - The two lemon tart in chocolate box*

*Ou*

*Le nougat glacé maison*

*Hausgemachtes gefrorenes Nougat - Homemade frozen nougat*

# MENU DÉGUSTATION À 48 €

*Servi à l'ensemble de la table*

*Le tartare de saumon aux herbes fraîches et citron YUZU*

*Lachs tartare - Salmon tartare*

*Le filet de turbot*

*Risotto de légumes, chips de lard et sauce Riesling*

*Die Steinbuttfilet, Gemüserisotto und Speckchips - The filet of turbot, vegetable risotto and bacon chips*

*Le sorbet au marc de gewurztraminer*

*Le filet mignon de veau aux morilles*

*Légumes du moment*

*Das Kalb mit morcheln - Calf with morels*

*Le dessert au choix de la carte*

*Nachrichtisch die Wahl des Karten - Dessert of choice from the menu*

*Nous vous proposons un accord mets et vin à 24 € pour ce menu*

*( 4 verres de vin)*

## *Pour tous les menus, le chef vous propose :*

*Le munster au cumin* 3.00 €

*Münsterkäse mit Kümmel - Munster cheese with caraway seeds*

*L'assortiment du fromager* 5.00 €

*Käseauswahl - Plate of Cheese*

*Pour tout changement aux menus, un supplément de 5 € sera facturé*

*Für alle Änderungen an Menüs werden zusätzlich 5 € erhoben - For any changes to menus will be charged an additional 5 €*

*Nous informons notre aimable clientèle que les chèques ne sont pas acceptés.*

## LES ENTRÉES

<i>La salade verte</i>	5.50
<i>Grüner Salat - Green Salad</i>	
<i>La tarte à l'oignon</i>	6.00
<i>Zwiebeltorte - Onion tart</i>	
<i>Le foie gras de canard maison et son chutney de fruits secs</i>	20.00
<i>Unsere Entenleber - Duck liver „Foie Gras“</i>	
<i>La salade aux lardons et son œuf poché</i>	13.00
<i>Salat mit Speck und pochierem Ei - Salad with bacon and poached egg</i>	
<i>La poêlée de foie gras chaud</i>	25.00
<i>Warme Gänseleber - Warm goose liver</i>	

## LA MARÉE

<i>Le filet de turbot, risotto de légumes et chips de lard</i>	25.00
<i>Die Steinbutt filet , Gemüserisotto und Speckchips - The turbot fillet, vegetable risotto and bacon chips</i>	
<i>Le filet de sandre sur lit de choucroute – Chips de lard</i>	20.00
<i>Zander mit sauerkraut - Fillet pike perch served on a bed of cabbage cooked in white wine</i>	
<i>Le sandre soufflé au riesling - Späezles et petits légumes</i>	20.00
<i>Zanderauflauf mit Riesling - Pike-Perch souffléed with Riesling</i>	
<i>La choucroute aux poissons</i>	26.00
<i>Sauerkraut mit Fisch - Sauerkraut with fish</i>	

# NOS VIANDES ET PLATS DU TERROIR

(origine France ou Europe)

*Le filet de boeuf à l'échalote* 26.00

*Légumes du moment*

*Rinderfilet - Fillet of steak in shallot sauce*

*Le suprême de volaille rôti à l'unilatéral* 16.00

*Risotto aux légumes et sauce au Riesling*

*Der Oberste gebratenem Geflügel, Gemüserisotto und Rieslingsauce*

*Supreme of roast chicken, Vegetable risotto and Riesling sauce*

*Le filet de canard au pinot noir* 20.00

*Mousseline de carottes à l'orange*

*Entenfilet mit Pinot Noir - Fillet of duck cooked in pinot noir*

*La côte de veau aux morilles* 26.00

*Légumes du moment et spätzles*

*Kalb mit morcheln - Calf with morel*

*La choucroute royale du « Pavillon Gourmand »* 19.00

*Sauerkraut garniert « Pavillon Gourmand »*

*Cabbage cooked in white wine "Pavillon Gourmand" with a selection of smoked meats*

*Le jarret de porc rôti à la moutarde sur son lit de choucroute (30 min d'attente)* 16.00

*Schweinshaxe mit Sauerkraut - Knuckle of pork on a bed of cabbage cooked in white wine*

## LES FROMAGES

*Le munster au cumin* 4.50

*Münsterkäse mit Kümmel - Munster cheese with caraway seeds*

*L'assortiment du fromager* 9.00

*Käseauswahl - Plate of Cheese*

## LES DESSERTS

<i>Café Gourmand (café servi avec 3 mignardises)</i>	8.00
<i>Thé gourmand (thé servi avec 3 mignardises)</i>	9.50
<i>Le sorbet au marc de gewurztraminer</i> <i>Sorbet mit Marc de Gewurztraminer - Sorbet with Marc de Gewurztraminer</i>	8.00
<i>Le royal au chocolat et praliné</i> <i>Entremet mit chocolade und praliné- Desert with chocolate and praliné</i>	8.50
<i>L'assiette de sorbets ou glaces maison (3 boules)</i> <i>Sorbetauswahl - Home made sorbet or ice cream</i>	8.00
<i>La tarte aux deux citrons revisités en écrin de chocolat</i> <i>Zwei Zitronenkuchen Schokolade Bowe - Two lemon tart in a chocolate box</i>	8.50
<i>Le nougat glacé maison</i> <i>Hausgemachtes gefrorenes Nougat - Homemade frozen nougat</i>	9.00

## LES CAFÉS & DIGESTIFS

<i>Les eaux de vie d'Alsace 2 cl</i> <i>Poire, Framboise, Marc de Gewurztraminer, Fleur de bière, Mirabelle etc.</i>	8.00
<i>Le cognac 4 cl</i>	12.00
<i>Le calvados 4 cl</i>	12.00
<i>L'armagnac 4 cl</i>	12.00
<i>Nos infusions et thés d'exception haut de gamme Dammann</i>	3.50
<i>Café expresso - Décaféiné</i>	2.00
<i>Café crème</i>	2.50
<i>Cappuccino</i>	3.00
<i>Grand café</i>	2.70







*Le Pavillon Gourmand*  
*Famille Schubnel*

*Le livre de cave*

Prix nets – Service compris

Tous nos vins sont des A.O.C.

## *En Apéritif nous vous suggérons*

<i>L'apéritif maison « Pavillon Gourmand » 12 cl env. (Liqueur de pêche de vigne et Crémant brut)</i>	<i>7.00 €</i>
<i>La coupe de crémant BRUT additionnée de liqueur ou crème de votre choix 12 cl env.</i>	<i>7.00 €</i>
<i>La coupe de crémant BRUT 12 cl env.</i>	<i>6.00 €</i>
<i>La coupe de crémant ROSE 12 cl env.</i>	<i>6.20 €</i>
<i>La Gentiane à Paul - Suze artisanale 4 cl env.</i>	<i>5.20 €</i>
<i>La Birabelle artisanale - (Amer bière à base de mirabelle) 25 cl</i>	<i>4.30 €</i>
<i>Le verre de muscat 12 cl env.</i>  	<i>6.00 €</i>
<i>Le verre de gewurztraminer - Vendanges Tardives 12 cl env.</i>	<i>9.00 €</i>
<i>Whisky 4 cl</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Amer bière 25 cl</i>	<i>3.90 €</i>
<i>Martini blanc ou rouge - Ricard - Porto rouge - Campari 4 cl</i>	<i>5.20 €</i>

*Nous vous proposons différentes crèmes et liqueurs pour agrémenter votre crémant :*



*Pêche de vigne, Cassis, Framboise, Mûre, Coquelicot, Géranium, Gingembre, Mirabelle, Mirabelle à la vanille, Rhubarbe, Violette, Cerise noire, Griotte, Fraise des bois, Myrtille sauvage.*

## Notre sélection de vins au verre (12 cl env.)

Muscat - Pinot Gris - Riesling - Pinot Noir - Gewurztraminer : 6 €

Pinot Noir « vieilli en fût de chêne » : 8 € / Bourgogne : 8 € / Bordeaux Saint Emilion : 8 €

## Notre choix de vins en carafe

	¼ env.	½ env.	1 litre env.
Edelzwicker FREUDENREICH Joseph	5.50 €	11 €	22 €
Sylvaner BAUR Charles  	6 €	12 €	24 €
Pinot blanc FREUDENREICH J-L	7 €	14 €	28 €
Riesling GRUSS Joseph	7 €	14 €	28 €
Pinot noir rouge SCHNEIDER André	7 €	14 €	28 €

## Les Boissons

Bière artisanale BIO La St Pierre 50 cl  
(pur malt, non filtrée, non pasteurisée)

Blanche, blonde ou ambrée

Bière artisanale BIO La St Pierre 5.50 €

« spéciale choucroute » 50 cl

Bière pression Kronenbourg 25 cl 3.00 €

Bière pression Kronenbourg 50 cl 5.50 €

Panaché 25cl 3.00 €

Limonade 25 cl 3.20 €

Eau plate ou gazeuse 1 litre 5.60 €

Eau plate ou gazeuse 50 cl 3.20 €

Jus de fruits (raisin - orange - pomme) 20 cl 3.20 €

Jus de tomate 20 cl 3.20 €

Coca Cola 33 cl 3.20 €

Orangina 25 cl 3.20 €

Ice Tea 20 cl 3.20 €







Schweppes Tonic 25 cl 3.20 €

Prix nets – Service compris

Tous nos vins sont des A.O.C.

## Les Alsace, Vins du terroir

Tous nos vins d'Alsace sont des A.O.C. Alsace et proviennent des vigneronns d'EGUISHEIM. Si vous ne terminez pas votre bouteille, finissez-la tranquillement à la maison.

	0.50 l	0.75 l
<b>NOS CURIOSITES DU TERROIR</b>		
2016 Riesling « OLL'NATURE » GINGLINGER Pierre-Henri - VIN NATURE 		45 €
2013 GSELL Henri - Gewurztraminer « Alsace Grand Cru Pfersigberg - « Sélection de GRAINS NOBLES »	90 €	
2016 AMBRE (50% PINOT GRIS ET 50% PINOT AUXERROIS) - GINGLINGER P-H 		43 €
<b>CREMANT D'ALSACE</b>		
SCHNEIDER Paul - Crémant blanc brut		31 €
SCHNEIDER Paul - Crémant rosé		33 €
<b>MUSCAT</b>		
2015 GSELL Henri - Muscat « Alsace Grand Cru Eichberg » 		45 €
201. SCHNEIDER Paul		26 €
201. MEYER Jean-Luc 		29 €
<b>SYLVANER</b>		
201. BAUR Charles 		23 €
201. GINGLINGER Pierre-Henri 		23 €
<b>PINOT BLANC</b>		
201. GRUSS Joseph et Fils		26 €
<b>PINOT GRIS</b>		
201. GRUSS Joseph et Fils « Les Argiles Blanches »		30 €
201. BEYER Léon		41 €
201. GINGLINGER Pierre-Henri 		30 €
201. SORG BRUNO		30 €
201. FREUDENREICH Jean-Luc		30 €
201. BAUR Charles 		30 €
201. MEYER Jean-Luc « Vieilles Vignes » 	19 €	29 €
201. BEYER Emile « Hohrain »		70 €
201. GINGLINGER Paul « les Prélats »		35 €
201. BEYER Emile « Tradition » 		39 €
201. BEYER Emile « Equisheim » 		46 €

Prix nets – Service compris

Tous nos vins sont des A.O.C.

	0.50 l	0.75 l
<b>PINOT GRIS GRAND CRU</b>		
201. GINGLINGER Pierre-Henri « Alsace Grand Cru Pfersigberg »  		46 €
201. MEYER Jean-Luc « Alsace Grand Cru Pfersigberg »  		39 €
201. SORG Bruno « Alsace Grand Cru Florimont »		46 €
201. GRUSS Joseph et Fils « Alsace Grand Cru Vorbourg »		48 €
201. GINGLINGER Paul « Alsace Grand Cru Eichberg »		52 €
<b>PINOT NOIR</b>		
201. SCHNEIDER André	22 €	
201. GRUSS Joseph et Fils		35 €
201. GINGLINGER Pierre-Henri  		32 €
201. GINGLINGER Paul		35 €
201. BEYER Emile « Tradition »  		39 €
201. MEYER Jean-Luc  		30 €
201. MEYER Jean-Luc - Pinot Noir - Elevé en Barriques  		35 €
201. SCHNEIDER Paul - Pinot Noir E. - Vieilli en fût de chêne		40 €
201. BEYER Emile « Equisheim »  		46 €
201. GRUSS Joseph et Fils - Pinot Noir « GRAND V »		48 €
201. Pinot noir RUBIS - Vieilli en fût de chêne - GINGLINGER Pierre-Henri  		59 €
201. BEYER Léon « Rouge d'Alsace »		41 €
201. GINGLINGER Paul - Pinot Noir « Les Rocailles »		52 €
201. SORG Bruno - Pinot noir « Sur la vieille route »		55 €
201. BEYER Léon « Comtes d'Equisheim »		83 €
<b>RIESLING GRAND CRU</b>		
201. GINGLINGER Paul « Alsace Grand Cru Pfersigberg - Ortel Vieilles Vignes »		52 €
201. BAUR Charles « Alsace Grand Cru Eichberg »  		47 €
201. GRUSS Joseph et Fils « Alsace Grand Cru Eichberg »		48 €
201. GINGLINGER Pierre - Henri « Alsace Grand Cru Ollwiller »  		46 €
201. SORG Bruno « Alsace Grand Cru Florimont »		46 €
201. BEYER Emile « Alsace Grand Cru Pfersigberg ou Eichberg »  		75 €

Prix nets – Service compris

Tous nos vins sont des A.O.C.

		0.50 l	0.75 l
<b>RIESLING</b>			
201.	SCHNEIDER André « Vieilles vignes »	22 €	
201.	INGLINGER Pierre-Henri  		27 €
201.	SORG Bruno		30 €
201.	GRUSS Joseph et Fils « Vieilles vignes »		35 €
201.	SCHNEIDER Paul « Vieilles vignes »		33 €
201.	MEYER Jean Luc  		28 €
201.	INGLINGER Paul « Drei Exa »		35 €
201.	BEYER Emile « Tradition »  		39 €
201.	BEYER Léon « R de BEYER »		83 €
201.	BEYER Léon		41 €
<b>GEWURZTRAMINER</b>			
201.	FREUDENREICH Jean-Luc		30 €
201.	INGLINGER Pierre - Henri  		32 €
201.	BAUR Charles  		34 €
201.	MEYER Jean Luc « Vieilles Vignes »  		29 €
201.	GRUSS Joseph et Fils « Les Roches »		35 €
201.	SORG Bruno « Vieilles Vignes »		34 €
201.	INGLINGER Paul « Wahlenbourg »		36 €
201.	BEYER Emile « Tradition »  		39 €
201.	BEYER Emile « Eguisheim »  		46 €
<b>GEWURZTRAMINER GRAND CRU</b>			
201.	SORG Bruno « Alsace Grand Cru Eichberg »		49 €
201.	INGLINGER Pierre - Henri « Alsace Grand Cru Pfersigberg »  		46 €
201.	MEYER Jean-Luc « Alsace Grand Cru Eichberg »  		39 €
201.	GRUSS Joseph et Fils « Alsace Grand Cru Vorbourg »		48 €
201.	INGLINGER Paul « Alsace Grand Cru Pfersigberg »		52 €
<b>GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES</b>			

Prix nets – Service compris

Tous nos vins sont des A.O.C.

# LES AUTRES REGIONS DE FRANCE

		0.375 l	0.75 l
	<b>BOURGOGNE BLANC</b>		
2015	Chablis « Vieilles vignes » VENERABLE		47 €
2016	Pouilly-Fuissé « Art Minéral »		48 €
	<b>BOURGOGNE ROUGE</b>		
2015	Bourgogne « Les Pourrières » Domaine René Bourgeon		32 €
2015	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Domaine des Mouchottes		34 €
2015	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Domaine des Fournaches		34 €
2014	Fixin - Louis Jadot		77 €
2016	Mercurey, Valentin Vignot		34 €
2016	Ladoix - Domaine M. CARILLON		48 €
2016	Nuits-Saint-Georges « Les DAMODES » Domaine Machard de GRAMONT		86 €
2014	Savigny les Beaune, J. GUITON		78 €
2011	Beaune 1 <sup>er</sup> cru - Louis Jadot		84 €
	<b>BEAUJOLAIS</b>		
2015	Juliéna - André VONNIER		19 €
2016	Brouilly « Château de La Chaize »		29 €
2015	Brouilly « La Grande », Jean-Claude DEBEAUNE		21 €
2016	Morgon, « Terres dorées » Domaine BRUN		43 €
2014	Fleurie « En Bel Air », Domaine des Nuges		36 €
2014	Chenas « Quartz », Domaine PIRON-LAMELOISE		41 €
2014	Chiroubles « Vieilles vignes », Domaine des Marrans		42 €
	<b>VALLEE DU RHONE ROUGE</b>		
2014	St Joseph « Les Granilites » - Domaine CHAPOUTIER 		67 €
2017	St Joseph - LES ROCHINS		37 €
2013	Côtes du Rhône - Domaine CHAPOUTIER		23 €
2013	Côtes du Rhône - Domaine des Jonquiers		19 €
2015	Rasteau « Cuvée de la Rochelière » Ortas		24 €
2016	Vacqueyras « Les Garrigues » Armand DARTOIS 		30 €
2016	Côtes du Rhône - Domaine CHAPOUTIER 		28 €
2016	Crozes Hermitage « Les Roches Blondes »		36 €
2013	Gigondas « Cuvée Alliciante » Armand DARTOIS 		46 €
2015	Gigondas « Cuvée prestige »		41 €
2009	Châteauneuf-du-Pape, Château « Mont-Redon » ABEILLE-FABRE		82 €

Prix nets – Service compris

Tous nos vins sont des A.O.C.

## BORDEAUX ROUGES

		0.75 l
2010	<i>Château Dallau - Bordeaux supérieur</i>	16.50 €
2011	<i>Franc Lafleur - Côtes de Bourg</i>	17.50 €
2009	<i>Château Nénine - Première Côtes de Bordeaux</i>	23 €
2011	<i>Matibon de Baudan - (Second vin du Château Baudan) - Listrac - Médoc</i>	24 €
2010	<i>Château Haut-Maurac - Médoc « Cru Bourgeois »</i>	44 €
2013	<i>La Réserve de Sociando Mallet (Second vin du Château Sociando Mallet) - Haut-Médoc</i>	51 €
2013	<i>Le Haut-Médoc de GISCOURS - Haut-Médoc</i>	53 €
2013	<i>L'Oratoire de Chasse-Spleen (Second vin du Château Chasse-Spleen) - Moulis-en-Médoc</i>	53 €
2011	<i>Salle de Château Poujeaux (Second vin du Château Poujeaux) - Moulis-en-Médoc</i>	46 €
2012	<i>Château Maucaillou « Cru Bourgeois » - Moulis-en-Médoc</i>	60 €
2003	<i>Château Coufran - Haut-Médoc « Cru Bourgeois »</i>	58 €
2011	<i>Château le Bonnat - Graves</i>	29 €
2014	<i>Château Haut-Beychevelles - Gloria - Saint Julien</i>	59 €
2016	<i>Lajarde Montarlier - Saint Emilion</i>	38 €
2015	<i>Croix St Christophe - Saint Emilion Grand Cru </i>	53 €
2014	<i>Clos Grand Faurie - Saint Emilion Grand Cru</i>	38 €
2012	<i>Margaux Château de Malleret - Margaux - Médaille d'Or Gilbert et Gaillard</i>	82 €
2011	<i>Domaine de Saint GUIRONS - Pauillac</i>	54 €
2015	<i>Château « Les Templiers », Cuvée la Rollandière - Lalande-de-Pomerol</i>	31 €
2012	<i>La Chapelle de Lafont Menaut (Second vin du Château Lafont Menaut) - Pessac-Léognan</i>	48 €
2013	<i>Les Hauts de Smith (Second vin du Château Smith Haut Lafite) - Pessac-Léognan</i>	72 €
2011	<i>Château La Louvière - Pessac-Léognan</i>	82 €

Prix nets – Service compris

Tous nos vins sont des A.O.C.



Champagne

0.75 l



90 €

*En Blanc*

2017 Pouilly fumé - Domaine Michel LAURENT - Val de Loire

39 €

*En rouge*

2017	MARIS « LE ZULU » - VIN VEGAN SANS SULFITES - Languedoc 	34 €
2011	Corbières « Château de Lastours » Simone Descamps - Maille d'argent Languedoc	26 €
2014	Saint-Chinian « Terre de Loups » Mont des Albères - Languedoc	28 €
2016	Pic Saint Loup Réserve des Almades Vignerons du Pic - Languedoc	24 €
2013	Côtes du Roussillon Villages « Les Vignes de Bila-Haut » - Chapout  roussillon	26 €
2013	Madiran « Vieilles Vignes » Château Peyros - Sud - Ouest	26 €
2011	Cahors « Les Causses d'Olt » - Sud - Ouest	14 €
2011	Gaillac Les Brozes prestige Cave de Labastide de Lévis - Sud - Ouest	14 €
2014	Sancerre - Domaine REVERDY-DUCROUX - Val de Loire	43 €
2016	Saumur Champigny - Domaine MOLLAÏ - Val de Loire	20 €
2015	Bourgueil « Vieilles Vignes » Dom. CASLOT-PONTONNIER - Val de Loire	22 €
2015	Chinon « Les Granges de la Perrière » Domaine BAUDRY-DUTOUR - Val de Loire	24 €

Prix nets – Service compris

Tous nos vins sont des A.O.C.