

BOISSONS et CARTE DES VINS

A : glutenhaltiges Getreide ; B : Krebstiere ; C : Ei ; D : Fisch ; E : Erdnuss ; F : Soja ; G : Milch oder Laktose ;
H : Schalenfrüchte ; L : Sellerie ; M : Senf ; N : Sesam ; O : Sulfite ; P : Lupinen ; R : Weichtiere
... und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse

Cocktails/Cocktail

Lillet blanc/rosé Tonic ^(O)	15 cl	€ 7.90
Lillet Léontine ^(O) <i>Lillet rosé, jus de pamplemousse, Schwepps</i>	16 cl	€ 8.70
Le Normand ^(O) <i>Pommeau de Normandie, Calvados, Apfelsaft</i>	16 cl	€ 9.20
Spritz Saint-Germain ^(O) <i>Holunderlikör, Crément, Soda</i>	18cl	€ 10.80
Spritz Pêche de vigne ^(O) <i>Weinbergpfirsichlikör, Crément, Zitronensaft, Soda</i>	18 cl	€ 9.90
Spritz Framboise amère ^(O) <i>Himbeerlikör, Bitter Orange, Crémant, Soda</i>	18 cl	€ 9.90
Spritz Coeur du Breuil <i>Cavados liqueur, Crémant, Soda</i>	18 cl	€ 10.80
Chartreuse Spritz ^(O)	18 cl	€ 12.50
Aperol Spritz ^(O)	18 cl	€ 6.90
Campari Spritz ^(O)	18 cl	€ 7.30
Suze Spritz ^(O)	18 cl	€ 8.90
Gin Tonic	16 cl	€ 8.60
Rosé Tonic ^(O)	16 cl	€ 7.90
Chartreuse Tonic ^(O)	16 cl	€ 12.00
Campari Orange/Soda ^(O)	12 cl	€ 5.90
Espresso Martini	12 cl	€ 9.90

Bière/Bier

Grieskirchner vom Fass ^(A)	0.1/0.3/0.5	€ 2.20/€ 3.90/€ 4.90
Grieskirchner Dunkel ^(A)	0.5L	€ 4.90
Paulaner Weißbier ^(A)	0.5L	€ 4.90
Null Komma Josef Alkohlfrei ^(A)	0.3L	€ 3.90
Cidre Brut biologique, Val de Rance ^(O)	0,125/0.70	€ 4.50/€ 26.00

Boissons sans alcool/Alkoholfreie Getränke

Soda Citron *	0.25L/0.5L	€ 3.20/€ 4.30
Soda Grenadine *	0.25L/0.5L	€ 3.20/€ 4.30
Soda Menthe verte	0.25L/0.5L	€ 3.20/€ 4.30
Soda Hibiscus	0.25L/0.5L	€ 3.20/€ 4.30
Soda Sureau	0.25L/0.5L	€ 3.20/€ 4.30
Soda Lavande	0.25L/0.5L	€ 3.20/€ 4.30
Apfelsaft naturtrüb	0.25L	€ 4.10
Apfelsaft gespritzt	0.25L/0.5L	€ 3.30/€ 4.90
Marille	0.2L	€ 3.90
Marille gespritzt	0.25L/0.5L	€ 3.50/€ 4.30
Johannisbeere	0.2L	€ 3.90
Johannisbeere gespritzt	0.25L/0.5L	€ 3.50/€ 4.30
Orange	0.2L	€ 3.90
Orange gespritzt	0.25L/0.5L	€ 3.50/€ 4.30
Tomate	0.2L	€ 3.90
Orangina	0.25L	€ 4.80
Tonic Thomas Henry	0.2L	€ 4.60
Die Gärtnerin Rhabarber & Minze	0.33L	€ 4.90
Coca Cola/Zero	0.33L/0.35L	€ 4.60
Vöslauer ohne/prickelnd	0.33L/0.75L	€ 3.90/€ 6.30
Cocktail sans alcool ¹⁾	16 cl	€ 7.80
Virgin Spritz	16 cl	€ 6.60

* Jugendgetränk

Digestifs/Digestive

Calvados VSOP, Château du Breuil ^(O)	2 cl	€ 8.70
Cognac Landy X.O. ^(O)	2 cl	€ 16.60
Le Grenache fortifié 2012 ^(O)	10 cl	€ 16.00
Eau-de-vie de Framboise, Meyer's	2 cl	€ 9.50
Eau-de-vie de Mirabelle, Meyer's	2 cl	€ 9.50
Eau-de de Poire Williams, Meyer's	2 cl	€ 9.20
Liqueur au Calvados, Chateau du Breuil ^(O)	2 cl	€ 8.50
Liqueur de Verveine, Domaine Clavel	2 cl	€ 9.60
Grappa di Nonino	2 cl	€ 7.50
Marille, Edelbrand, A. Foggensteiner ^(O)	2 c	€ 9.90
Marc de Champagne, Club 1911, Goyard ^(O)	2 cl	€ 9.90
Quitte, Edeldistillat, A. Foggensteiner ^(O)	2 cl	€ 9.90
Rhum J.M. X.O, Martinique	2 cl	€ 15.00
Viel Armagnac, VSOP, Clé des Ducs ^(O)	2 cl	€ 12,50

Café/Kaffee

Espresso	€ 3.30
Doppelter Espresso	€ 4.90
Noisette ^(G)	€ 3.40
Kleiner Brauner ^(G)	€ 3.40
Großer Brauner ^(G)	€ 4.90
Verlängerter	€ 3.30
Café au lait ^(G)	€ 4.90
Cappuccino ^(G)	€ 4.90
Tee/Infusion	€ 4.80

Champagne et Crémant

L'Esquisse, Famille Moussé, Extra Brut ^(O)	€ 17.00	€ 112.00
Champagne Béatrice Baron, Rosé Brut ^(O)	€ 18.00	€ 119.00
Crémant de Bourgogne, Bailly Lapierre ^(O)	€ 8.20	€ 56.00
Crémant d'Alsace rosé, Domaine Zinck ^(O)	€ 8.30	€ 57.00
Le petit Bérêt, Blanc de Blanc, o,o % Alkohol ^(O)	€ 6.80	€ 47.00

Apéritifs/Aperitifs

Crémant rosé pamplemousse ^(O)	10 cl	€ 8.80
Kir vin blanc ^(O)	10 cl	€ 6.50
Kir Royal Crémant ^(O)	10 cl	€ 8.80
Kir Royal Champagne ^(O)	10 cl	€ 17.50
Pastis de Saint-Tropez 12/12 ^(O)	2 cl/4 cl	€ 5.40/€ 9.30
« Perroquet » ^(O) <i>Pastis et sirop de Menthe</i>	4 cl	€ 9.90
« Tomate », ^(O) <i>Pastis et sirop de Grenadine</i>	4 cl	€ 9.90
Cynar ^(O)	4 cl	€ 7.40
Chartreuse verte ^(O)	4 cl	€ 9.00
Campari ^(O)	4 cl	€ 4.90
Martini Bianco/Rosso ^(O)	4 cl	€ 4.80
Suze	4 cl	€ 5.60

Vin au verre/Glasweine

BLANCS ^(O)

La Petite Marcquoise 2022, Château Fargueriol, Côtes du Rhône <i>Rolle</i>	€ 7.10
Just Fiou 2024, Gérard Fiou, Loire <i>Sauvignon blanc</i>	€ 7.90
Le Cabanon 2024, Maison Les Alexandrins C tés du Rhône <i>Viognier</i>	€ 7.80

ROSÉS ^(O)

J'peux pas, j'ai rosé 2025, Château du Rouet, Côte de Provence <i>Grenache, Cinsault</i>	€ 6.60
Cuvée spéciale 2025, Aimé Roquesante, Côtes de Provence <i>Cinsault, Grenache, Syrah</i>	€ 7.10
Chateau du Seuil 2025, Côteaux d'Aix en Provence <i>Grenache Cinsault Syrah Cabernet Sauvignon Rolle Ugni Blanc</i>	€ 7.90

ROUGES ^(O)

Naturalys 2023, Gérard Bertrand, Pays d'Oc <i>Cabernet Sauvignon</i>	€ 9.30
MoZaïk 2023, Domaine Fond Croze, Côte du Rhône <i>Grenache, Mourvèdre, Syrah</i>	€ 8.50
ChâteauVieux Barrail 2022, Puissegeuin Saint-Emilion, Bordeaux <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	€ 10.80

BORDEAUX ^(O)

Les Hauts de Sainte-Marie 2024, Entre-deux-Mers <i>Sauvignon blanc, Sémillon, Muscadelle</i>	€ 43.00
Château Bonnet 2024, Vignobles André Lurton, Entre-deux-Mers <i>Sauvignon blanc, Sémillon</i>	€ 49.00
Lune d'Argent 2023, Clos des Lunes, Grand vin de Bordeaux <i>Sémillon, Sauvignon blanc</i>	€ 67.00
Château Brandeau 2019, Castillon Côtes de Bordeaux <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	€ 67.00
Château Plaisance 2020, Médoc, Bordeaux Supérieur <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>	€ 68.00
Château du Breuil 2016, Cru Bourgeois, Haut-Médoc <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>	€ 79.00
Château Tour Léognan 2021, Grand vin de Graves, Pessac-Léognan <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	€ 86.00
Les Terrasses de Tour Saint Chistoph 2019, Saint Emilion Grand cru <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	€ 98.00

LOIRE ^(O)

Les Madères 2021, Domaine du Tartemain, Vouvray <i>Chenin</i>	€ 51.00
Les Sables 2021, Domaine Cordaillat, Reuilly <i>Sauvignon blanc</i>	€ 53.00
L'Origine 2023, Domaine de la petite Roche, Anjou <i>Chenin</i>	€ 62.00
La Marâtre 2022, Domaine du Nozay, Sancerre <i>Sauvignon blanc</i>	€ 85.00
Autochtone 2023, Domaine Gérard Fiou, Pouilly fumé <i>Sauvignon blanc</i>	€ 89.00
Anjou rouge 2023, Château du Rouët, Côtes de Provence <i>Cabernet franc</i>	€ 46.00
Montplaisir 2020, Laian Baillon, Côte Roannaise <i>Gamay</i>	€ 63.00

Vin bouteille/Flaschenweine

ALSACE ^(O)

L'Ami des Crustacés 2024, Gustave Lorrentz <i>Pinot blanc</i>	€ 49.00
Terroir Wasserfal 2020, Domaine Zinck <i>Riesling</i>	€ 62.00
Complantation 2022, Domaine Marcel Deiss <i>Pinot blanc, Riesling, Muscat petits grains, Gewürztraminer</i>	€ 62.00
Les Vieilles Vignes 2023, Domaine Ostertag <i>Sylvaner</i>	€ 62.00

BOURGOGNE ^(O)

Bourgogne blanc 2023, Domaine Wengier <i>Chardonnay</i>	€ 59.00
Quintaine 2023, Cave de Viré, Virizet, Viré-Cléssé <i>Chardonnay</i>	€ 63.00
Hautes-Côtes de Beaunes 2022, Guillemard-Pothier, Côte d'Or <i>Pinot Beurot</i>	€ 85.00
Chablis 2024, Domaine du Comlombier <i>Chardonnay</i>	€ 87.00
Chablis Le Bas des Chapelot 2022, Eleni et Edouard Vocoret <i>Chardonnay</i>	€ 95.00
Meursault Les Narvaux 2023, Guillemard-Pothier, Côte d'Or <i>Chardonnay</i>	€ 123.00
Réserve 2021, Nuiton-Beaunoy, Côte d'Or <i>Pinot noir</i>	€ 85.00
Bourgogne 2022, Joseph Faveley <i>Pinot noir</i>	€ 89.00
Santenay Charmes 2022, Domaine Roger Belland <i>Pinot noir</i>	€ 94.00
Les Argilliers 2022, Lamy-Pillot, Saint-Aubin <i>Pinot noir</i>	€ 116.00

BEAUJOLAIS ^(O)

Morgon La Voute-Saint-Vincent 2023, Louis-Claude Desvignes <i>Gamay</i>	€ 56.00
Morgon Canon 2023, Michel Guignier <i>Gamay</i>	€ 59.00

RHÔNE ^(O)

Signature 2024, Famille Perrin, Côtes du Rhône <i>Grenache blanc, Viognier, Roussanne, Marsanne</i>	€ 49.00
Sainte Cécile 2023, Château l'Ermitte d'Auzan, Costières de Nîmes <i>Roussanne, Viognier Grenache blanc</i>	€ 51.00
Vacqueras 2023, Domaine Le Colombier <i>Viognier, Marsanne, Grenache blanc</i>	€ 63.00
La Marcquoise 2023, Domaine Fargueriol, Châteauneuf-du-Pape <i>Grenache blanc, Clairette</i>	€ 86.00
Condrieu Les Caillets 2024, Domaine Duclaux <i>Viognier</i>	€ 129.00

Classique Lubéron 2021, Cellier de Marrenon, Lubéron <i>Syrah, Grenache</i>	€ 49.00
Trinité 2019, Domaine de Manissy, Lirac <i>Grenache, Syrah</i>	€ 62.00
Saint-Joseph Lautaret 2022, Durand Eric et Joël, Saint Joseph <i>Syrah</i>	€ 79.00
Gigondas 2020, Domaine de la Garrigue, Vacqueras <i>Grenache, Syrah, Cinsault</i>	€ 85.00
Vacqueras Vieilles Vignes 2023, Domaine Le Colombier <i>Grenache, Mourvèdre</i>	€ 87.00
Les Châflans 2021, Domaine Les Alerxandrins, Crozes-Hermitage <i>Syrah</i>	€ 92.00
Châteauneuf-du-Pape 2022, Château Fargueirol <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre</i>	€ 95.00
Châteauneuf-du-Pape Réserve 2021, Domaine Roger Sabon <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre</i>	€ 125.00

PROVENCE ^(O)

Roseblood 2024, Château d'Estoublon, Coteaux Varois en Provence <i>Grenache Noir, Syrah, Cinsault, Sémillon, Rolle</i>	€ 57.00
Grain de glace 2025, Vignerons de Saint-Tropez, Côtes de Provence <i>Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle</i>	€ 58.00
Belle Poule 2020, Château du Rouët, Côtes de Provence <i>Grenache, Syrah, Carignan</i>	€ 59.00

SAVOIE ^(O)

Apremont 2023, Clos Saint André, Domaine Ravier <i>Jacquère</i>	€ 49.00
Persan 2020, Domaine Giachino, AOP <i>Persan</i>	€ 65.00

LANGUEDOC-ROUSSILLON ^(O)

Accord parfait 2024, Maison Chape, Languedoc <i>Picpoul de Pinet blanc</i>	€ 49.00
Le Jouet 2024, Domaine des Enfants, Côtes catalanes <i>Grenache blanc, Macabeu</i>	€ 54.00
Pontificis 2023, Abbotts & Delaunay, Languedoc-Roussillon <i>Chardonnay, Viognier</i>	€ 51.00
Mon P'tit Python 2023, Domaine Olivier Python, Roussillon <i>Grenache blanc, Macabeu, Vermentino</i>	€ 58.00
Je t'aime 2023, Domaine Bassac, Côtes de Thongue <i>Cabernet franc, Grenache, Syrah</i>	€ 53.00
Pontificis 2023, Abbotts & Delaunay, Languedoc-Roussillon <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre</i>	€ 53.00
Naturalys 2023, Gérard Bertrand, Pays d'Oc <i>Cabernet Sauvignon</i>	€ 56.00
Clos Sorian 2015, AOP Côteaux du Languedoc <i>Syrah, Grenache</i>	€ 58.00
A tire d'Aile 2022, Abbotts & Delaunay, Corbières <i>Grenache, Syrah</i>	€ 59.00

SUD-OUEST ^(O)

Viognier 2023, Vignobles Dubard, IGP Périgord <i>Viognier</i>	€ 45.00
Les Agudes 2024, Fabien Jouvès, Mas del Périé, Cahors <i>Colombard, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Chardonnay, Sémillon</i>	€ 59.00
Les Pièces Longues 2023, Fabien Jouvès, Mas del Périé, Cahors <i>Chenin</i>	€ 61.00
You fuck my wine 2022, Fabien Jouvès, Mas del Périé, Cahors <i>Jurançon Noir, Valdiguié, Merlot, Malbec</i>	€ 52.00
Château Laulerie 2022, Vignobles Dubard, Bergerac <i>Merlot, Malbec, Cabernet franc</i>	€ 59.00