

Le Léontine en Rosé

Les Bulles

Crémant d'Alsace rosé, Domaine Zinck	€ 7.50	€ 51.00
Zarafa Extra Brut 2018, Vin mousseux, Les Mesclances	€ 9.50	€ 62.00
Champagne Moussé Fils, Effusion, Rosé d'Assemblage	€ 16.00	€ 112.00

Les Rosés

Corail 2019, Château de Roquefort	€ 5.80	€ 34.00
Aimé Roquesante 2019, Cuvée Spéciale	€ 5.90	€ 35.00
Studio by Miraval 2020	€ 6.10	€ 36.00
Cuvée Saint Honorat 2019, Château Les Mesclances		€ 51.00
Ultimate Provence 2020		€ 48.00

Les Cocktails

Rosé Tonic	€ 7.20
Rosé Vodka	€ 9.50
Crémant rosé pamplemousse	€ 8.50

BOISSONS

Champagne et Crémant

Champagne Moussé Fils, Anecdote, Blanc de Blancs, Brut	€ 15.00	€ 107.00
Champagne Moussé Fils, Effusion, Rosé d'Assemblage	€ 16.00	€ 112.00
Crémant de Bourgogne Bailly Lapierre	€ 7.50	€ 50.00
Crémant d'Alsace rosé, Domaine Zinck	€ 7.50	€ 51.00
Zarafa Extra Brut 2018, Vin mousseux, Domaine Les Mesclances	€ 9.50	€ 62.00

Apéritifs/Aperitifs

Ricard	2 cl/4 cl	€ 3.40/€ 6.40
Lillet	6 cl	€ 4.90
Lillet Tonic		€ 6.90
Kir	1 cl	€ 4.20
Kir Royal Crémant	1 cl	€ 8.00
Suze	4 cl	€ 4.80
Sherry	4 cl	€ 4.50
Martini Bianco/Rosso	4 cl	€ 3.40
Campari	4 cl	€ 4.10
Campari Soda		€ 4.20
Campari Orange		€ 5.50
Aperol Spritz		€ 5.20
Gin Tonic		€ 7.20

Vin au verre/Glasweine

Château l'Ermite d'Auzan 2020, Sainte-Cécile, Costières de Nîmes <i>Roussanne, Viogner, Granche blanc</i>	€ 6.80
Mon P'tit Pithon 2018, Domaine Olivier Pithon, Roussillon <i>Grenache blanc, Macabeu, Vermentino</i>	€ 6.50
La Rose Blanche 2018, Vignerons des Pierres Dorées, Beaujolais <i>Chardonnay</i>	€ 5.90
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2018, La grande Réserve des Moulins, Loire <i>Melon de Bourgogne</i>	€ 6.30
Côtes du Jura Tradition 2013, Domaine Berthet-Bondet <i>Chardonnay, Savagnin</i>	€ 9.50
Grüner Veltliner 2019, Loimer Lois, Kamptal	€ 5.40
Gelber Muskateller 2020, Domaine Wachau	€ 5.60
Riesling 2019, Wieninger	€ 5.80
Corail 2019, Château de Roquefort, Côtes de Provence <i>Syrah, Grenache, Carignan</i>	€ 5.80
Carmes de Rieussec 2016, Sauternes, Bordeaux <i>Muscadelle, Sémillon, Sauvignon blanc</i>	€ 11.00
Bila-Haut 2018, M. Chapoutier, Banyuls, Languedoc-Roussillon <i>Grenache</i>	€ 10.00
Juliéna « Les Capitans » 2017, Domaine François 1 ^{er} , Beaujolais <i>Gamay</i>	€ 6.60
Côtes du-Rhône 2019, The Cicada, Domaine Chante Cigale <i>Grenache, Carignan</i>	€ 7.20
Château Plaisance 2016, Grand vin de Bordeaux, Bordeaux supérieur <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>	€ 7.70

Bière/Bier Cidre/Cider

Grieskirchner vom Fass	0.1L/0.3L/0.5L	€ 1.80/€ 3.20/€ 4.50
Grieskirchner Dunkel	0.5L	€ 4.80
Paulaner Weißbier	0.5L	€ 4.20
Beck's Alkohlfrei	0.5L	€ 3.80
Radler Ottakringer	0.5L	€ 3.20
Cider Apfel, Goldkehlchen	0.33L	€ 4.20
Val de Rance Brut Bio-Cidre	1 L	€ 21.00

Boissons sans alcool/Alkoholfreie Getränke

Soda Zitron	0.25L/0.5L	€ 2.70/€ 4.10
Sirop Grenadine	0.25L/0.5L	€ 2.70/€ 4.10
Sirop Menthe verte	0.25L/0.5L	€ 2.70/€ 4.10
Apfelsaft Höllinger naturtrüb	0.25L	€ 3.20
Apfelsaft gespritzt	0.25L/0.5L	€ 2.90/€ 4.20
Rauch Marille	0.2L	€ 3.60
Rauch Marille gespritzt	0.25L/0.5L	€ 3.40/€ 4.20
Rauch Johannisbeere	0.2L	€ 3.60
Rauch Johannisbeere gespritzt	0.25L/0.5L	€ 3.40/€ 4.20
Rauch Orange	0.2L	€ 3.60
Rauch Orange gespritzt	0.25L/0.5L	€ 3.40/€ 4.20
Rauch Tomate	0.2L	€ 3.60
Hausgemachter Eistee	0.25L/0.5L	€ 3.40/€ 4.20
Orangina	0.25L	€ 3.70
Tonic Thomas Henry	0.2L	€ 4.20
Coca Cola/Zero	0.33L/0.35L	€ 3.20
Vöslauer ohne oder prickelnd	0.33L/0.75L	€ 2.90/€ 6.90
Perrier	0.33L	€ 3.90

Café/Kaffee

Espresso Lavazza Gold Selection		€ 2.60
Doppelter Espresso		€ 4.80
Noisette		€ 2.80
Kleiner Brauner		€ 2.80
Großer Brauner		€ 4.90
Verlängerter		€ 2.80
Café au lait		€ 3.20
Cappuccino		€ 3.40
Tee Theodor		€ 3.20
Heiße Schokolade		€ 3.40

Digestifs/Digestive

Abricotine	2 cl	€ 6.50
Amaretto	2 cl	€ 6.50
Viel Armagnac X.O. Clées des Ducs	2 cl	€ 14.50
Cognac Frapin VSOP	2 cl	€ 9.50
Cognac Courvoisier X.O	2cl	€ 16.50
Feigengeist, Bio Feigenhof	2 cl	€ 6.50
Fernet Branca	2 cl	€ 4.50
Framboise	2 cl	€ 7.00
Gelber Muskateller 2011, Alexander Foggensteiner	2 cl	€ 9.50
Grappa Villa Sandi, Oris	2 cl	€ 6.50
Pousse Rapière, liqueur à l'Armagnac	2 cl	€ 6.50
Rhum Hee Joy, Origins Triple Oak	2 cl	€ 8.50
Vieux Calvados, Le Pommeray, 5 ans	2 cl	€ 7.50
Wachauer Marille 2015, Alexander Foggensteiner	2 cl	€ 9.50

Vin bouteille/Flaschenweine

ALSACE

Riesling Muschelkalck 2018, Domaine Loew	€ 52.00
Pinot Gris 2018, Domaine zinck	€ 42.00
Alsace 2018, Domaine Loew	€ 45.00
Gewürztraminer 2016, Domaine Zinck	€ 41.00
Pinot noir Westhoffen 2018, Domaine Loew	€ 49.00

BOURGOGNE

Hautes-Côtes de Beaunes 2015, Guillemand-Pothier, Côte d'Or <i>Pinot Beurot</i>	€ 56.00
La Part des Anges 2017, Domaine Grossot, Chablis <i>Chardonnay</i>	€ 71.00
Monatgny 1 ^{er} Cru Montcuchot 2017, Millebuis, Côte Chalonnaise <i>Chardonnay</i>	€ 84.00
Meursault Les Narvaux 2015, Guillemand-Pothier, Côte d'Or <i>Chardonnay</i>	€ 92.00
Les Dames Huguettes 2015, Beaunoy, Hautes Côtes de Nuits <i>Pinot noir</i>	€ 53.00
Marsannay 2013, Les Champs Salomon, Domaine Bart <i>Pinot noir</i>	€ 91.00
Auxey-Duresses Derrière le Four 2016, Guillemand-Pothier, Côte d'Or <i>Pinot noir</i>	€ 82.00

PROVENCE

Cuvée Saint Honorat 2019, Château Les Mesclances, Côtes de Provence <i>Cinsault, Grenache, Mourvèdre</i>	€ 51.00
Ultimate Provence 2020, Côtes de Provence <i>Cinsault, Grenache, Syrah</i>	€ 48.00
Cuvée Saint Honorat 2016, Château Les Mesclances <i>Syrah, Cabernet Sauvignon</i>	€ 55.00

RHÔNE

Nature 2019, Famille Perrin, Côtes du Rhône <i>Grenache blanc, Viognier, Roussanne, Marsanne</i>	€ 47.00
Renaissance 2016, Châteauneuf-du-Pape, Roger Sabon <i>Grenache blanc, Roussanne, Clairette, Bourboulenc</i>	€ 62.00
Saint-Péray 2016, Domaine Durand, Saint-Péray <i>Marsanne, Roussanne</i>	€ 66.00
Silice 2017, Domaine Coursodon, Saint-Joseph <i>Marsanne</i>	€ 72.00
Condrieu 2018, Maison les Alexandrins <i>Viognier</i>	€ 92.00
Lirac 2016, Roger Sabon <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan</i>	€ 41.00
Silice 2016, Domaine Coursodon, Saint-Joseph <i>Syrah</i>	€ 72.00
Vacqueyras 2019 Tradition, Domaine le Colombier <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre</i>	€ 86.00
Les Galets 2018, Crozes-Hermitage, Domaine de Hauts Châssis <i>Syrah</i>	€ 76.00
Côtes -du-Rhône 2016 Vieilles Vignes, Domaine Chante Cigale <i>Grenache, Carignan, Syrah</i>	€ 46.00
Châteauneuf-du-Pape Tradition 2017, Domaine Chante Cigale	€ 92.00

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Mon P'tit Pithon 2018, Domaine Olivier Pithon, Roussillon <i>Grenache blanc, Macabeu, Vermentino</i>	€ 42.00
Cynarah 2018, Château Cazeneuve, Pic Saint Loup <i>Syrah, Cinsault, Grenache</i>	€ 42.00

SUD OUEST

Les sens du fruit 2015, Domaine Jonc <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec</i>	€ 32.00
Château du Cèdre, Héritage 2016, Cahors <i>Malbec, Merlot</i>	€ 49.00

BORDEAUX

Les Hauts de Sainte-Marie 2019, Entre-deux-Mers <i>Sauvignon blanc, Sémillon, Muscadelle</i>	€ 43.00
Château Bonnet 2019, Entre-deux-Mers <i>Sauvignon blanc, Sémillon, Muscadelle</i>	€ 44.00
Château Marjosse 2016, Entre-deux-Mers <i>Sauvignon blanc, Sémillon, Sauvignon gris, Muscadelle</i>	€ 43.00
Lune d'Or 2017, Clos des Lunes <i>Sémillon, Sauvignon blanc</i>	€ 52.00
Les Tours de Charmail 2012, Haut Médoc <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	€ 63.00
Château Tour Léognan 2014, Grand vin de Graves, Pessac-Léognan <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	€ 72.00
Château Pontet Plaisance 2012, Saint-Emilion Grand Cru <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	€ 88.00

LOIRE

Les Sables 2014, Domaine Cordailat, Reully <i>Sauvignon blanc</i>	€ 44.00
Sancerre 2015, la Gravelière, Joseph Mellot <i>Sauvignon blanc</i>	€ 58.00
Pouilly-fumé 2018 Autochtone, Domaine Gérard Fiou <i>Sauvignon blanc</i>	€ 63.00
Sancerre 2018, la Gravelière, Joseph Mellot <i>Sauvignon blanc</i>	€ 66.00
Les Grézeaux 2014, Bernard Baudry, Chinon <i>Cabernet franc</i>	€ 50.00
Les Quartiers 2015, Domaine Y. Amirault, Saint Nicolas de Bourgueil <i>Cabernet franc</i>	€ 46.00
Sancerre rouge Thouvenay 2015, Domaine Masson-Blondelet <i>Pinot noir</i>	€ 58.00
Le Clos Sénéchal 2004, Domaine Audebert et fils, Bourgueil <i>Cabernet franc</i>	€ 64.00