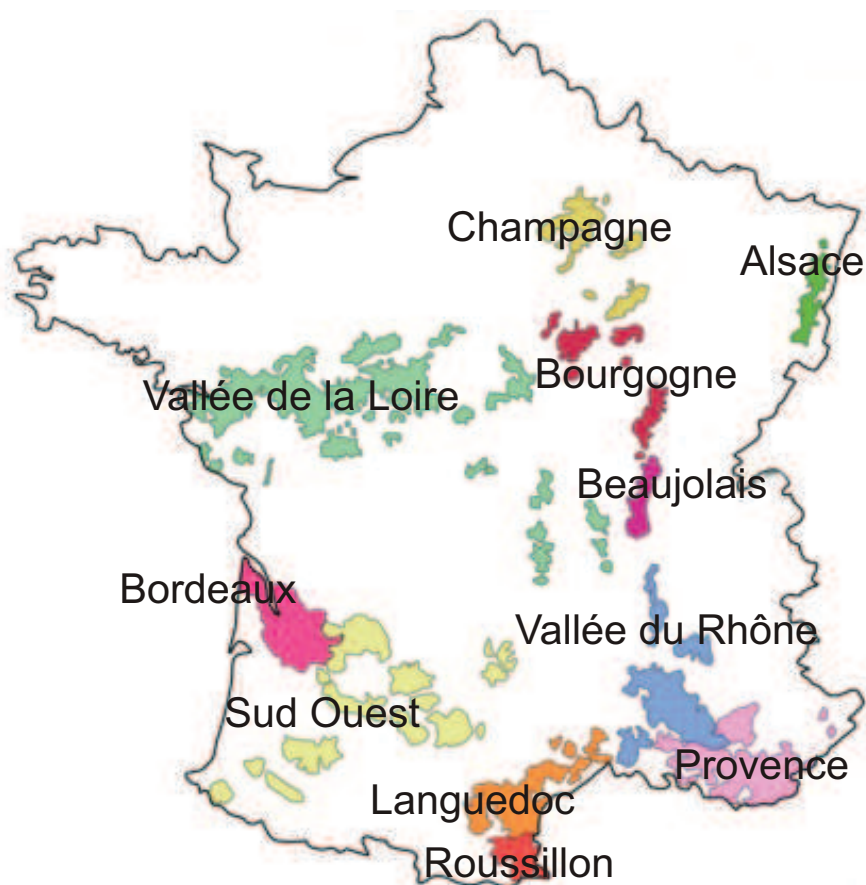


RESTAURANT

# Auberge de Mulcey

## *Carte des Vins*



# Champagnes & autres fines bulles

Bouteille  
75 cl

## Champagne

### Champagne Paul Romain

45€

*Champagne de découverte, issu d'un assemblage à parts égales de Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay.*

### Champagne Jacquart "Brut Mosaïque"

59€

*La maison Jacquart produit un champagne de grande finesse. L'effervescence s'exprime à travers une mousse fraîche et bien crémeuse. Le nez s'ouvre sur les fruits blancs et le pain brioché. La bouche, qui associe maturité aromatique et fraîcheur tactile, se termine sur une belle persistance.*

## Alsace

### Crémant d'Alsace - Jean-Baptiste Adam

28€

*Composé pour majorité de Pinot Blanc, cet effervescent de méthode traditionnelle charme par sa finesse de bulle, son impeccable équilibre en bouche et par sa superbe expression minérale.*

# Vins Blancs

## Alsace

Bouteille  
75 cl

### Pinot Blanc "Tradition" - J.B. Adam

21 €

*Son nez est délicat, il allie fraîcheur et souplesse en bouche et s'accorde avec la plupart des mets : des poissons aux terrines en passant par les viandes blanches.*

### Riesling "Réserve" J.B. Adam

23 €

*Un grand classique de la maison J.B. Adam toujours admirablement vinifié. Superbe nez de Riesling avec une belle touche de minéralité. C'est un Riesling comme on les aime avec une discrète expression du terroir et des notes fraîchement exotiques.*

### Pinot Gris "Réserve" - Cave de Turckheim

25 €

*Un beau Pinot Gris (anciennement appelé Tokay Pinot Gris) classique et rond aux notes fruitées et de sous-bois discret. On y retrouve les arômes typiques du cépage (fumé, grillé...).*

### Klevener de Heiligenstein - Domaine Jean et Hubert Heywang



26 €

*Ce vin se démarque par son originalité et par sa personnalité aux nuances d'épices douces et de fruits exotiques. En bouche, il procure une sensation soyeuse, le tout rehaussé d'une fine acidité vibrante qui l'emmène sur un style presque sec*

### Gewurztraminer "Collection douceurs" - Jean Geiler

32 €

*Commercialisé dans sa célèbre bouteille à facettes, ce joli "gewurtz" présente des arômes de surmaturation, mielleux nuancé de fruits mûrs. Le fondant du palais se marie délicieusement avec ses notes de fleurs jaunes et de fruits confits. Un vin tout en puissance et en nuances.*

### Gewurztraminer - Vendange Tardive - Cave du Roi Dagobert

52 €

*En France, l'appellation « Vendange tardive » est réservée aux vins d'Alsace élevés à partir de cépages récoltés en surmaturité, plusieurs semaines après l'ouverture officielle des vendanges.*

## Bourgogne

### Mâcon Villages "Vieilles Vignes" - Domaine Jean Touzot

28 €

*Installé en 2001, Frédéric Touzot est la troisième génération de vignerons sur ce domaine de 11 ha de vignes plantées essentiellement en Chardonnay. L'attaque en bouche est vive et fraîche. se prolongeant sur des notes de beurre et amande verte.*

### Saint-Véran - Trénel & Fils

32 €

*Cette fameuse appellation de l'extrême sud de la Bourgogne produit de très jolis vins blancs. Produit par la maison Trénel, ce beau chardonnay est rond et équilibré. Sa longue finale acidulée et minérale lui confère une grande fraîcheur, agréable et typée.*

### Chablis - Domaine Long Depaquit

39 €

*Au coeur de Chablis, le joli château Long-Depaquit est aujourd'hui la propriété de la Maison Albert Bichot. Ce fameux domaine, produit des vins typiques de chablis marqué par un côté très minéral et des notes de citron vert et de fleurs blanches.*

### Mercurey - Domaine Albert Bichot

42 €

*Ce Mercurey se caractérise par ses arômes animales mais possède également un nez développé de fruits rouges : framboise, mûre. Bonne rondeur en bouche avec en arrière plan le rappel du terroir. Sa couleur est très soutenue avec beaucoup de reflets.*

### Meursault - Domaine du Pavillon

69 €

*Situé en plein coeur de la côte de Beaune, Meursault est l'un des villages phares et parmi les plus réputés de la Bourgogne, on l'évoque comme la capitale des grands blancs. Puissant, équilibré, dense et d'un beau volume en bouche, ce vin développe des saveurs briochées. La finale, quant à elle, est longue et très aromatique.*

# Vins Blancs

Bouteille  
75 cl

## Vallée de la Loire

### Côteaux de l'Aubance blanc - Domaine de Montgilet

28 €

*Robe jaune nuancée de reflets verts qui, peu à peu, cèdent le pas à des teintes ambrées. Derrière des notes premières de fleurs blanches, cette cuvée offre tout un bouquet de fruits : gelée de coings, abricots confits, fruits de la passion et ananas s'y mêlent sur un fond de miel, d'agrumes confits. La fin de bouche à un équilibre intéressant sur l'Aubance : sucres minéralité et acidité.*

### Pouilly fumé "Les Greffeux"

36 €

*Vin blanc sec et fruité, ce Pouilly Fumé est généreux. Il nous restitue dans sa bouteille, l'inimitable goût du terroir de Pouilly grâce à ses arômes de « pierre à fusil ». Minéralité et fruité sont sa typicité !*

## Bordelais

### Bordeaux blanc - Château Pierrail

21 €

*Vendangé à petits rendements, ce vin est le fruit d'un assemblage : Il allie la puissance aromatique du Sauvignon Blanc et toute la délicatesse et la finesse du Sauvignon Gris pour donner un vin expressif, frais et rond en bouche, avec une bonne persistance aromatique.*

## Languedoc

### IGP Pays d'Oc - Chardonnay "Les Janelles"

18 €

*Au travers du Chardonnay Les Janelles, Catherine Delaunay a voulu montrer tout son savoir-faire bourguignon. Elle obtient un vin complexe et élégant, un équilibre de fraîcheur, de fruit, des arômes finement boisés et une finale riche, longue et harmonieuse*

### Corbières blanc - Château Ollieux Romanis "Prestige"

38 €

*Jacqueline Bories et son fils Pierre produisent au Château Ollieux Romanis un vin blanc rare issu de l'assemblage à parts égales de Marsanne et de Roussanne. Son nez explosif est souligné par une touche de vanille apportée par l'élevage en fût de chêne. La bouche grasse, volumineuse, en parfaite harmonie avec le boisé, est très longue.*

## Provence

### Côtes de Provence "Cuvée Valérie" - Saint André de Figuière

25 €

*Au domaine Saint André de Figuière, Alain Combard vinifie un vin blanc original qui porte le prénom de l'une de ses fille : Valérie. Issu de l'assemblage des cépages Rolle, Sémillon et Ugni-blanc, il séduira les amateurs par ses notes de fleurs blanches citronnées, légèrement épicées. Sa bouche est fraîche évoluant sur une finale minérale et citronnée. A découvrir.*

# Vins Rouges

## Bordelais

Bouteille  
75 cl

### Bordeaux - Château Lamothe Vincent *médaille d'Or*

19 €

*Ce Bordeaux qui collectionne les médailles et les commentaires élogieux de la presse spécialisée prouve qu'il n'y pas de petits vins à Bordeaux ! A découvrir un vrai vin rouge puissant et moderne.*

### Blaye Côtes de Bordeaux - Château Peyredouille

23 €

*Anciennement appelée Premières Côtes de Blaye, cette appellation produit des Bordeaux rouges classiques à partir des cépages traditions de la région : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot.*

### Bordeaux Supérieur - Château Pierrail

26 €

*Elevé 18 mois en fûts, ce vin est agréable à boire dès ses jeunes années grâce à la souplesse et rondeur de ses 75% de Merlots. A découvrir absolument un des vins les plus médaillé de son appellation.*

## Graves

### Graves - Château de Lionne

24 €

*Au coeur du vignoble des graves qui tire son nom de son terroir de galets roulés, Véronique Smati produit un magnifique graves rouge en parti élevé en fût. Avec une majorité de Merlot, ce vin est tout en rondeur, fruité avec un bon équilibre.*

## Médoc

### Haut-Médoc - Château Corconnac

31 €

*Ce Haut Médoc Cru Bourgeois de qualité est géré par la même équipe que le célèbre Château Teynac à St-Julien. Une vraie découverte !*

### Saint-Estèphe - La Croix Bonis *Produit par le Château Phélan Ségur*

43 €

*Propriété de la famille Gardinier et intimement lié au célèbre château Phélan Ségur qui appartient également à la même famille, la Croix Bonis est essentiellement composé de Cabernet Sauvignon (90%) et bénéficie, comme son modèle des plus grands soins tant au niveau du travail de la vigne que de la vinification. Un grand St-Estèphe.*

### Saint-Julien - Château Peymartin

49 €

*Ce domaine créé par le père de Françoise Triaud dont la famille est présente à Saint-Julien depuis plus de 3 siècles, est constitué de parcelles de vignes provenant de grands crus classés en 1855.*

### Margaux Brio de Cantenac Brown 2ème vin du Château Cantenac Brown

65 €

*Second vin du Célèbre Grand Cru classé Cantenac Brown, « Brio » est issu d'une sélection de parcelles et d'une vinification spécifique donnant des vins amples, harmonieux qui privilégie le coté fruité du vin*

## Libournais

### Montagne Saint-Emilion - Chateau Croix La Croix Bastienne

32 €

*Un 100 % merlot pour lequel les dégustateurs apprécieront son intensité aromatique autour de la myrtille, de la réglisse et des épices, ainsi que son palais ample et bien équilibré entre tanins du bois et tanins du vin.*

### Lalande de Pomerol - Plaisir de Siaurac *Second vin du Château Siaurac*

34 €

*La Baronne Guichard vinifie au Château Siaurac, un Lalande de Pomerol, spécialement travaillé pour être bu jeune sur le fruit. Ses tannins veloutés et son charme immédiat en font un des meilleurs rapport qualité/prix/plaisir de toute l'appellation.*

# Vins Rouges

## Bourgogne

Bouteille  
75 cl

### Bourgogne Hautes Côtes de Beaune - Domaine Lebreuil

29€

Basé en plein cœur de Savigny-les-Beaune, le domaine Lebreuil produit un joli rouge des Hautes Côtes au style fin et fruité. A découvrir sur des viandes blanches ou rouges.

### Marranges Vieilles Vignes - Domaine Bachey Legros

39€

La famille Bachey-Legros produit un Maranges de plaisir, facile à boire, un vin de caractère, typique de la Bourgogne. Elevage 100% fûts de chêne dont 20% de fûts neufs.

### Santenay Vieilles Vignes "Clos des Hâtes" - Domaine Bachey Legros

48€

Propriétaire depuis six générations d'un domaine de 18 ha dans le sud de la Côte de Beaune, la famille Bachey-Legros, produit un Santenay issu d'un magnifique clos digne d'un premier cru : le « Clos des Hâtes », et planté de vieilles vignes de Pinot Noir. C'est un vin à forte personnalité, avec une bonne minéralité et des tanins racés dès leur jeunesse. Au nez, il joue l'équilibre entre la profondeur des fruits noirs bien mûrs et la fraîcheur des fruits rouges, sur de jolies notes épicées.

### Nuits Saint Georges - Domaine Chauvenet

59€

Nuits-saint-Georges a donné son nom à la Côte de Nuits qui est presque exclusivement consacrée à la production de vins rouges. Christophe Drag y produit un grand vin aux nuances végétales au fruité sauvage.

## Beaujolais

### Morgon - Domaine de Lathevalle

23€

Ce domaine couvre 10 hectares d'un seul tenant et bénéficie d'une exposition particulièrement intéressante avec ses coteaux orientés plein sud. Il produit à partir du cépage roi du Beaujolais, le Gamay, un Morgon aux arômes de fruits mûrs à noyaux et à la bouche pleine et charnue.

### Julienas - Domaine de la Conseillère

24€

Le nom de ce domaine créé avant la Révolution provient de l'ancienne propriétaire, veuve d'un conseiller au Parlement. Mise en bouteilles par la maison Mommessin, cette cuvée, avec sa robe sombre aux reflets violets séduit par ses parfums de fruits rouges qui sautent au nez

## Vallée de la Loire

### Saumur-Champigny - Domaine Le Petit Saint Vincent

25€

Depuis 1990, Dominique Joseph a repris en main l'exploitation familiale et y produit de très beaux vins rouges issus de Cabernet Franc, comme le prouve ce "Petit Saint-Vincent" au nez intense et complexe de fruits rouges et aux tanins fondus.

### Saint-Nicolas de Bourgueil "Les Montils" - Gérald Vallée

26€

Gérald Vallée produit aux confins de la Touraine et de l'Anjou de grands vins rouges à base de Cabernet Franc. Ce sont des vins fruités mais qui possèdent d'une belle structure et du corps.



# Vins Rouges

## Vallée du Rhône

Bouteille  
75 cl

### Côtes du Rhône "Grande Réserve" Cave Chantecôtes

18 €

*Un rapport qualité/prix imbattable pour ce côtes du Rhône produit par la Cave de Chantecôtes à Sainte-Cécile les Vignes qui présente un nez plaisant de fruits rouges, de garrigues et d'épices.*

### Cotes du Rhône Villages Cairanne "Réserve" - Camille Cayran

21 €

*Dans la partie méridionale de la Vallée du Rhône, les vins de Cairanne se distinguent par leur caractère généreux et typés du au cépage Grenache, majoritaire, ainsi qu'au climat méditerranéen marqué par la sécheresse et le Mistral.*

### Crozes Hermitage - Cave de Tain

28 €

*Cette célèbre cave coopérative de Tain l'Hermitage produit un très beau "Crozes" rouge issu du cépage Syrah exclusivement. Arômes intenses et délicats de fruits rouges et noirs, accompagnés de notes épicées et grillées délicates.*

### Saint-Joseph "Deschants" - M. Chapoutier

39 €

*Cette appellation de la vallée du Rhône septentrionale produit des grands vins rouges issus du seul cépage Syrah. Michel Chapoutier, célèbre vigneron et négociant de Tain l'Hermitage propose avec cette cuvée "Deschants" un St-Joseph structuré tout en gardant un fruité bien présent.*

### Châteauneuf-du-Pape - Domaine de Chante Cigale

55 €

*Alexandre Favier, jeune vigneron talentueux, produit sur le domaine familial un grand vin rouge à partir des cépages Grenache, Syrah et Mourvèdre plantés sur le célèbre terroir de galets de cette célèbre appellation de la région d'Orange. Sur les viandes en sauce mijotées ou la cuisines aux herbes ou aux épices.*

## Languedoc-Roussillon

### Costières de Nîmes Château l'Ermitage "Cuvée Sainte Cécile"

25 €

*Au Sud de Nîmes, Jérôme Castillon produit au château l'Ermitage un vin rouge issu des cépages Syrah, Mourvèdre, et Grenache, et élevé en barriques de 400 litres. En résulte un vins dominé par des notes épicées. En bouche, on retrouve également des notes de gibier et de cuir.*

### Corbières - Château Ollieux Romanis "Cuvée Prestige"

29 €

*Pierre Bories produit au Château Ollieux Romanis un grand vin rouge de référence qui séduira les amateurs de grands vins du Sud. A partir des cépages Carignan, Grenache, Mourvèdre et Syrah.*

## Sud-Ouest

### Madiran - Domaine Labranche Laffont

21 €

*A découvrir les superbes Madiran de cette jeune vigneronne, Christine Dupuy, ( « ténor de l'année » dans la Revue des vins de France), qui produit des vins charnus, réguliers, un rien rustiques à partir du cépage Tannat associé aux cépages classiques du bordelais.*

## Alsace

### Pinot Noir - Jean-Baptiste Adam - Ammerschwhir

24 €

*Un grand Pinot Noir d'Alsace à la robe rosé sombre, presque rouge, issu de vignes situées dans la région d'Ammerschwhir. Il surprendra les amateurs par ses notes de fruits rouges et de cerise.*

### Pinot Noir - Léon Beyer - Eguisheim

31 €

*La célèbre maison Léon Beyer, dont les vins sont présents sur les plus grandes tables du monde entier, produit un beau vin rouge de Pinot Noir. Vinifié "à l'alsacienne", sans élevage sous bois, il garde donc énormément de fraîcheur et de fruit.*

# Vins Rosés

	<u>Bouteille</u> 75 cl
<i>Provence</i>	
Vin de Pays du Var - Domaine de Ravelet	15€
<i>Ce domaine, situé dans les environs du Luc en Provence, bénéficie d'un terroir et d'un climat favorable apportant finesse et élégance au vin rosé. Issu des cépages Cinsault, Grenache et Syrah, ce rosé à la robe très claire, développe au nez des notes d'agrumes et de fleurs</i>	
Côtes de Provence "Carte Noire" - Maîtres Vignerons de la Presqu'île de Saint-Tropez	23€
<i>Les Maîtres Vignerons de St Tropez sont un regroupement de 7 domaines de la presqu'île de Saint-Tropez. Leur cuvée "carte noire" présentée dans sa célèbre flûte tropézienne est un rosé des plus séduisants, par ses notes de pêche de vignes et d'orange amère.</i>	
Côtes de Provence cru Classé - Château Sainte-Roseline "Lampe de Méduse"	32€
<i>Ce Cru Classé de Provence produit un vin rosé "haut de gamme" qui est présenté depuis les années 1950 dans sa célèbre bouteille originale "Lampe de Méduse". A découvrir absolument.</i>	
<i>Bordelais</i>	
Bordeaux rosé - Château Lamothe-Vincent	19€
<i>"On aime ce rosé tramé et épicé, tout en fruits et épices, sur une belle fraîcheur. Enfin un rosé pour la gastronomie, qui joue la densité et le fond d'une vraie matière pleine. Un rosé puissant, onctueux" (Gault &amp; Millau)</i>	
<i>Languedoc</i>	
Corbières - Château Ollieux Romanis	20€
<i>Ce fameux domaine des Corbières produit un rosé gourmand et frais aux arômes de fruits rouges, de pamplemousse et de bonbons anglais. Délicieux ! Une vraie découverte.</i>	
<i>Alsace</i>	
Rosé de Pinot Noir - Cave de Turckheim	19€
<i>Issu du cépage Pinot Noir vinifié en rosé, ce vin aromatique enchante par sa belle couleur framboise vive, ses arômes de fraises et de cerise. Tendre, frais, croquant, gouleyant.</i>	
<i>Loire</i>	
OVNI - Objet Viticole Non Identifié - Val de Loire IGP	24€
<i>Les OVNI de chez J. MOURAT ont été spécialement conçus pour l'apéritif. Juste équilibre entre l'aromatique, le perlant, la douceur et la fraîcheur. Ce vin est une ode à un cépage ligérien trop méconnu : le Grolleau Gris, aux notes aromatiques si caractéristiques de pêche et de poivre blond.</i>	



# Demi-bouteilles 37,5cl

## Vins Blancs

Demi-bouteille  
37.5 cl

### Alsace Pinot Gris - J.B. Adam

16 €

*Un beau Pinot Gris (anciennement appelé Tokay Pinot Gris) classique et rond aux notes fruitées et de sous-bois discret. On y retrouve les arômes typiques du cépage (fumé, grillé...).*

### Chablis - Domaine Long-Depaquit

21 €

*Au coeur de Chablis, le joli château Long-Depaquit est aujourd'hui la propriété de la Maison Albert Bichot. Ce fameux domaine, produit des vins typiques de chablis marqué par un côté très minéral et des notes de citron vert et de fleurs blanches.*

## Vin Rosé

### Côtes de Provence "Carte Noire" - Maîtres Vignerons de la Presqu'île de Saint-Tropez

13 €

*Les Maîtres Vignerons de St-Tropez sont un regroupement de 7 domaines de la presqu'île de Saint-Tropez. Leur cuvée carte noire présentée dans sa célèbre flûte tropézienne est un rosé des plus séduisants, par ses notes de pêche de vignes et d'orange amère. La bouche est suave et acidulée.*

## Vins Rouges

### Cotes du Rhône Villages Cairanne "Réserve" - Camille Cayran

13 €

*Dans la partie méridionale de la Vallée du Rhône, les vins de Cairanne se distinguent par leur caractère généreux et typés du au cépage Grenache, majoritaire, ainsi qu'au climat méditerranéen marqué par la sécheresse et le Mistral.*

### Bordeaux Supérieur - Château Pierrail Coup de Coeur du Guide Hachette 2013

16 €

*Elevé 18 mois en fûts, ce vin est agréable à boire dès ses jeunes années grâce à la souplesse et rondeur de ses 75% de Merlots. A découvrir absolument un des vins les plus médaillés de son appellation.*

### Mercurey - Albert Bichot

24 €

*Se caractérise par ses arômes animales mais possède également un nez développé de fruits rouges : framboise, mûre. Bonne rondeur en bouche avec en arrière plan le rappel du terroir. Sa couleur est très soutenue avec beaucoup de reflets.*

## Vins au Pichet

	<u>Verre 12cl</u>	<u>Pichet 25cl</u>	<u>Pichet 50 cl</u>
Côtes du Rhône AOP rouge	3 €	5 €	9 €
Chardonnay - IGP Ardèche blanc	3 €	5 €	9 €
Gris de Grenache/ Cabernet - IGP Ardèche rosé	3 €	5 €	9 €

# Boissons

## Boissons sans alcool

Bitter san Pellegrino	10 cl	2.90 €
Coca-Cola, Coca zéro	33 cl	2.90 €
Perrier	33 cl	2.90 €
Joker Jus et nectars de fruits	25 cl	2.90 €
Ice-tea	25 cl	2.90 €
Limonade	25 cl	2.90 €
Schweppes	25 cl	2.90 €
Siróp à l'eau	25 cl	1.80 €
Diabolo	25 cl	2.90 €
Eau plate ou gazeuse	50 cl	3.10 €
Eau plate ou gazeuse	100 cl	4.10 €

## Apéritifs

Coupe de Crémant	10 cl	6.00 €
Coupe de Champagne	10cl	8.00 €
Kir Royal	10 cl	9.00 €
Kir Vin Blanc	10 cl	4.00 €
Porto	6 cl	5.00 €
Suze et Martini	4 cl	5.00 €
Ricard	2 cl	5.00 €

## Boissons chaudes

Café	1.90 €
Thé, Infusion	3.00 €
Grand café	3.00 €
Irish coffee	8.00 €

## Bières Pression

1664 Blonde	25 cl	3.00 €
	33 cl	3.90 €
	50 cl	5.90 €
Grimbergen de saison	25 cl	3.60 €
	33 cl	4.70 €
	50 cl	7.10 €
Picon Bière	25 cl	4.00 €
	33 cl	5.20 €
	50 cl	8.00 €

## Liqueurs et Digestifs

Get 27	4 cl	6.00 €
Bailey's	4 cl	6.00 €
Grand Marnier	4cl	6.00 €
Whisky	4 cl	5.50 €
Vodka	4 cl	5.50 €
Bacardi blanc	4 cl	5.50 €
Gin	4 cl	5.50 €

+ Accompagnement soft 2.50 €