

RESTAURANT

Auberge de Mulcey

# Carte des vins

## Vins Effervescents

### Alsace

Crémant d'Alsace - Jean-Baptiste Adam

Coupe : 6 €      Bouteille 75cl : 29 €

### Champagne

Christian Senez Brut Carte Blanche

Coupe : 8 €      37.50cl : 24 €      75cl : 39 €

Christian Senez Brut Rosée de Saignée

Coupe : 10 €      37.50cl : 29 €      75cl : 40 €

## Vins blancs moelleux

### Côtes de Gascogne

Domaine de Pellehaut « Eté Gascon »

*Cette cuvée issue d'une majorité de Gros Manseng possède un nez intense de fruits exotiques : ananas, kiwi, mangue, papaye relevés de quelques notes de mandarine.*

*Un véritable dessert en bouche, entre douceur, tonicité et fraîcheur.*

Verre : 4 €      25cl : 7 €      50cl : 13€      75cl : 19 €

### Alsace

Gewurztraminer « Collection Douceurs » - Jean Geiler

*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.*

Verre : 6 €      25cl : 12 €      50cl : 24 €      75cl : 32 €

Gewurztraminer - Vendanges Tardives - Cave du Roi Dagobert

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

Verre : 10 €      25cl : 20 €      50cl : 36 €      75cl : 51 €

Prix nets – Dans la limite des stocks disponibles

RESTAURANT

## Auberge de Mulcey

### Vins blancs sec et fruités

#### Alsace

##### Riesling “Réserve” J.B. Adam

*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.*

**Verre : 5 €    25cl : 9 €    50cl : 16€    75cl : 23 €**

#### Bourgogne

##### Mâcon Villages “Vieilles Vignes” - Domaine Jean Touzot

*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.*

**Verre : 6 €    25cl : 11 €    50cl : 20 €    75cl : 28 €**

##### Chablis - Domaine Long Depaquit

*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.*

**Verre : 8 €    25cl : 16 €    50cl : 29 €    75cl : 39 €**

#### Vallée de la Loire

##### Fiefs Vendéens – Château Marie du Fou

*Fleuron des Fiefs Vendéens, région viticole méconnue, le Château Marie du Fou produit un vin blanc issu de l'assemblage des cépages Chenin et Chardonnay plantés sur un terroir particulier, très chargé*

*en petits graviers de quartz et de silex . A la fois doté d'un fruit exceptionnel et d'une minéralité très particulière,*

*Marie du Fou Blanc est un vin plein d'harmonie et de finesse.*

**Verre : 7 €    25cl : 13 €    50cl : 18 €    75cl : 24 €**

##### Chinon blanc 100% Chenin - Couly Dutheil

*La célèbre maison Couly-Dutheil produit un rare Chinon Blanc qui surprend par son gras et sa superbe gamme aromatique sur de surprenantes notes exotiques. Un blanc original et surprenant.*

**Verre : 7 €    25cl : 14 €    50cl : 19 €    75cl : 26 €**

#### Côtes de Provence

##### Terre de Mistral – AOP cuvée Anna

*La maturité optimale des raisins, la maîtrise des températures de fermentation donnent un vin d'une belle complexité aromatique sur une dominante de citron et de fruits blancs.*

*L'élevage sur lie fine confère une jolie longueur.*

**Verre : 6 €    25cl : 12 €    50cl : 18 €    75cl : 24 €**

**Prix nets – Dans la limite des stocks disponibles**

## Vins rouges

## Alsace

**Pinot Noir - Jean-Baptiste Adam - Ammerschwhir**

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

**Verre : 6 €    25cl : 12 €    50cl : 18 €    75cl : 24 €**

## Bourgogne

**Bourgogne Hautes Côtes de Beaune - Domaine Lebreuil**

*Basé en plein coeur 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.*

**Verre : 6 €    25cl : 12 €    50cl : 18 €    75cl : 24 €**

**Marranges Vieilles Vignes - Domaine Bachey Legros**

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

**Verre : 8 €    25cl : 16 €    50cl : 26 €    75cl : 39 €**

## Côtes du Rhône

**Beaume de Venise « Les Garennes » - Domaine de la Ligière**

*Aux pieds des dentelles de Montmirail et du Mont Ventoux, Philippe Bernard et son épouse Elisabeth produisent sur leur domaine familial converti à l'agriculture biologique un beau vin rouge auquel le terroir de Beaume de Venise apporte complexité et fraîcheur mêlant les arômes de fruits noirs à la structure du vin.*

**Verre : 7 €    25cl : 14 €    50cl : 18 €    75cl : 29 €**

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

*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 un vin structuré tout en gardant un fruité bien présent*

**Verre : 8 €    25cl : 16 €    50cl : 29 €    75cl : 39 €**

## Bordeaux

**Blaye Côtes de Bordeaux - Château Peyredouille**

*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.*

**Verre : 6 €    25cl : 12 €    50cl : 18 €    75cl : 24 €**

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

*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.*

**Verre : 8 €    25cl : 16 €    50cl : 25 €    75cl : 34 €**

**Saint-Estèphe « Héritage de Le Boscq »**

*Second vin du Château Le Boscq « Héritage » bénéficie de tous les atouts du grand vin. Souple, fruité et finement tannique Héritage de Le Boscq exprime toutes les typicités de son terroir et peut s'apprécier dès sa jeunesse.*

**Verre : 8 €    25cl : 16 €    50cl : 29 €    75cl : 39 €**

RESTAURANT

## Auberge de Mulcey

### Côtes de Provence

#### Terre de Mistral - AOP Sainte Victoire cuvée Zaello

*L'assemblage des cépages, la maîtrise des températures de fermentation et la longue cuvaison donnent un vin riche de couleur intense avec des tanins soyeux. Les arômes sont sur les fruits rouges très mûrs confiturés.*

*L'élevage en cuve béton vient fondre les tanins bien présents lors de la fin de la vinification*

**Verre : 6 €    25cl : 9 €    50cl : 18 €    75cl : 26 €**

## Vins rosés

### Côtes de Provence

#### Terre de Mistral – AOP cuvée Mireille

*L'assemblage original et la maîtrise des températures de fermentation donnent un vin rosé à la robe rose clair, une belle complexité aromatique sur une dominante de fruits exotiques et de fruits blancs.*

*L'élevage sur lie fine confère une jolie longueur.*

**Verre : 4 €    25cl : 8 €    50cl : 16€    75cl : 21 €**

#### Château Sainte Roseline « Lampe de Méduse » - Cru classé

*Vin rosé « haut de gamme » qui es présenté depuis les années 1950 dans sa célèbre bouteille originale « Lampe de Méduse ».A découvrir absolument...*

**Verre : 8 €    25cl : 16 €    50cl : 22 €    75cl : 32 €**

### Languedoc

#### Corbières - Château Ollieux Romanis

*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.*

**Verre : 5 €    25cl : 10 €    50cl : 15 €    75cl : 20 €**

## Vins ordinaires

#### Côtes du Rhône – AOP Rouge

#### Chardonnay – IGP Ardèche Blanc

#### Gris de grenache / Cabernet – IGP Ardèche rosé

**Verre : 3 €    25cl : 5 €    50cl : 9 €**

**Contenance d'un verre = 12cl**

Prix nets – Dans la limite des stocks disponibles

RESTAURANT

## Auberge de Mulcey

# Carte des 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 €
Sirop 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	4 cl	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 €

Prix nets – Dans la limite des stocks disponibles