

Apéritifs

Bière Pression « Licorne Elssas»			25 cl	3.00
Picon/Fleur de Bière/Cynar			25 cl	3.85
Americano Maison			12 cl	6.50
Kir (Cassis, Banane, Framboise, Mûre, Pêche, Litchi, Violette, Sureau ou Pain d'épices)			12 cl	4.50
Kir Impérial (Cassis, Banane, Framboise, Mûre, Pêche, Litchi, Violette, Mirabelle, Sureau ou Pain d'épices)			12 cl	7.00
Cocktail Maison			35 cl	7.50
Martini blanc ou rouge, Porto blanc ou rouge, Campari, Suze			7 cl	6.00
San Bitter (Sans Alcool)			10 cl	3.50
Campari Orange			28 cl	7.20
Ricard			2 cl	3.00
Gin, Vodka, Tequila et Irish Whiskey			4 cl	5.50
Selection de Gin			4 cl	9.60
Bourbon ou Scotch Whisky Blended			4 cl	6.50
Selection de Whisky Single Malt			4 cl	10.30
				Verre
2018	Pinot-Gris Vendanges tardives		Domaine David Ermel	10.50
2020	Côtes de Gascogne moelleux	Chambre D'Amour	Lionel Osmin	4.30



Cuvée de la Confrérie

La confrérie Saint Adelphe est une association Neuwilleroise regroupant des épicuriens, amateurs de vins et fervents défenseurs du vignoble alsacien et principalement de ce noble cépage qu'est le Riesling. A travers ces sélections dûment trouvées au plus près de nos viticulteurs ils désirent promouvoir notre terroir alsacien et vous faire partager le fruit de leurs découvertes

				BT	Verre
2019	Sylvaner Vieilles Vignes	Domaine David Ermel	Hunawihr	27.00	4.50
2018	Riesling	Francis Beck & Fils	Epfing	33.00	5.50
2019	Pinot gris	Domaine Christian Barthel	Albé	33.00	5.50
2020	Pinot Noir	Domaine Christian Barthel	Albé	28.00	4.50

Vins au Verre

BLANCS

Verre

2019	Sylvaner Vieilles Vignes	Vieilles Vignes	Domaine David Ermel	4.50
2018	Riesling		Francis Beck & Fils	5.50
2018	Pinot-Blanc		Domaine David Ermel	3.70
2019	Pinot gris		Domaine Christian Barthel	5.50
	Edelzwicker		Domaine David Ermel	2.50
2019	Gewurztraminer		Domaine David Ermel	5.00
2020	Muscat		Domaine David Ermel	6.00
2019	Côtes du Rhône	Réserve	Famille Perrin	4.50
2018	Béarn	Dom. Guilhemas	Pascal Lapeyre	4.70

ROSES

Verre

2020	Eléphant	Côtes du Lubéron	3.70
2020	Clairét	Arsius	4.00
2020	Béarn	Domain Guilhemas, Pascal Lapeyre	4.50

ROUGES

2019	Pinot Noir	Christian Barthel	4.50
2018	Béarn	Dom. Lapeyre	5.50
2018	Côtes de Blaye	Château Bourdieu	4.90
2018	Côtes du Rhône	Domaine Les Aulières	5.00

Vins Blancs

ALSACE

BT

2020	Riesling	Réserve	Ermel	27.00
2015	Riesling	Lieu-dit Schieferberg	Bohn	28.00
2018	Riesling	Vieille Vignes	Ermel	31.00
2019	Riesling	Berg	Mélanie Pfister	38.00
2011	Riesling	Goldesch	Hugg	33.00
2018	Riesling Grand-Cru	Rosacker	Ermel	40.00
2017	Riesling	Scherwiller	Domaine Achillée	45.00
2017	Riesling	Frédéric Emile	Trimbach	72.00

Vins Blancs suite

ALSACE

BT

2018	Sylvaner		Trimbach	26.00
2019	Sylvaner Vieilles Vignes		Ermel	27.00
2018	Pinot-Blanc		Ermel	22.00
2018	Pinot-Blanc	Evidence	Lorentz	28.00
2019	Pinot-Grís		Ermel	26.00
2017	Pinot-Grís	Réserve	Lorentz	31.00
2017	Pinot-Grís	Réserve	Trimbach	43.00
2007	Pinot-Grís Grand-Cru	Altenberg de Bergheim	Hugg	52.00
2018	Pinot-Grís	Vendanges tardives	Ermel	63.00
2019	Fleurette	Assemblage noble de Sylvaner, Muscat et Pinot blanc	Lorentz	26.00
2020	Muscat		Ermel	26.00
2019	Gewurztraminer		Ermel	30.00
2018	Gewurztraminer Grd-Cru	Rosacker	Ermel	38.00

Vins Blancs suite

BOURGOGNE

BT

2020	Mâcon-Charnay	Les Chênes	Manciat-Poncet	36.00
2018	St Véran		Manciat-Poncet	43.00
2019	Chablis		Michelet	50.00

VALLEE du RHÔNE

2017	Côtes du Rhône	Réserve	Famille Perrin	25.00
2020	Chardonnay, IGP Vaucluse	Fontaine du Clos	Famille Barnier	36.00
2014	Châteauneuf du Pape		Dom. Montredon	68.00

Vins Blancs suite

VAL DE LOIRE

BT

2018	Sancerre	Domaine des Chasseignes	Aurore Dezat	45.00
2018	Pouilly fumé	Cuvée Jules	Pierre J. Fouassier	58.30

SUD-OUEST

2020	Côtes de Gascogne	Villa Chambres d'Amour	Lionel Osmin	23.00
2018	Béarn	Domaine Guilhemas	Pascal Lapeyre	28.00
2019	Béarn	Domaine Lapeyre	Pascal Lapeyre	32.00

Vins Rouges

ALSACE

BT

2020	Pinot Noir	Réserve Particulière	Ermel	26.00
2020	Pinot Noir	Cuvée de la confrérie	Christian Barthel	28.00
2019	Pinot Noir	Coteaux du Helfant	Ermel	36.00
2017	Pinot Noir	Les Roches Rouges	Domaine Bohn	47.00
2019	Pinot Noir	L'instinct	Christian Barthel	44.00
2016	Pinot Noir	Rahn	Mélanie Pfister	56.00
2016	Pinot Noir	Cuvée 7	Trimbach	52.00
2018	Pinot Noir	Granit <i>Vin Nature à déboucher 30 minutes avant dégustation</i>	Domaine Achillée	65.00

Vins Rouges suite

VAL DE LOIRE

BT

2018	Saumur Champigny	La Cabriole	Robert et Marcel	35.00
2018	Chinon	La Família	Frédéric Sigonneau	40.00

BOURGOGNE

2015	Nuit Saint Georges			95.00
2019	Mercurey	Les Monthelons	Domaine Venot	50.00

BEAUJOLAIS

2018	Saint Amour		Jean-Philippe Guillot	36.00
2018	Brouilly	Les Mines	Metrat	35.00

Vins Rouges suite

VALLEE DU RHONE

BT

2013	Côte-Rôtie	Maxime Gourdain	Domaine des Rosiers	86.00 2bt
2018	Châteauneuf du Pape	Les Sinards	Domaine Perrin	89.00
2018	Saint Joseph	La Source	Ferraton	55.00
2018	Vacqueyras	Reflets de l'âme	Fontaine du clos	36.00
2020	Côtes du Rhône		Dom. des Aulières	30.00

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2019	Terrasses du Larzac	Le Clos des Immortelles	Mas de la Seranne	58.00
2019	Pic Saint-Loup	L'Optimiste	Benoît Viot	38.00
2018	Corbières Boutenac	Cuvée prestige	Château Ollieux Romanis	34.00

Vins Rouges suite

SUD-OUEST

BT

2015	Irouleguy		Lionel Osnin	47.00
2016	Madiran	Constance	Domaine Berthoumiéu	25.00
2018	Béarn	Domaine Lapeyre	Pascal Lapeyre	33.00
2016	Béarn	Série 1909	Pascal Lapeyre	45.00

BORDELAIS

2013	Clos René	Pomerol		88.00 1bt
2014	L'Héritage Chasse-Spleen	Moulis		50.00 1bt
2017	Château Meyre	Haut-Médoc Cru Bourgeois		62.00
2019	Château Vieux Cantenac	Saint-Emilion		38.00
2018	Château Bourdieu	Côtes de Blaye		29.00
2018	Château Dorléac	Graves		32.00

Vins Rosés

ALSACE

BT

2018

Pinot Noir Rosé

31.00

BORDELAIS

2020

Clairét

Arsius

19.00

PROVENCE

2020

Eléphant

Côtes du Lubéron

22.00

2020

Mas de Cadene

Côtes de Provence, Ste Victoire

34.00

2020

Domaine de la Suffrene

Bandol

46.00

SUD-OUEST

2020

Béarn

Domain Guilhemas, Pascal Lapeyre

26.00

Vins Effervescents

		Bt	Coupe
Crémant d'Alsace (Blanc ou Rosé)	Ermel	29.50	5.50
Champagne	Lenoble Intense Mag 16	110.00	

Nos Vins en 1/2 Bouteille

VINS BLANCS

2017	Pinot Blanc	37.5 cl	Réserve	Hugg	16.00
2018	Riesling	37.5 cl	Goldesch	Hugg	20.00
2013	Riesling	37.5 cl	Frédéric Emile	Trimbach	42.00
2017	Pinot-Gris	37.5 cl	Vieilles Vignes	Hugg	23.00
2016	Gewurztraminer	37.5 cl	Rotenberg	Hugg	25.00

VINS ROUGES

2013	Pinot Noir	37.5 cl	Cuvée des Chevaliers	Hugg	20.00
------	------------	---------	----------------------	------	-------

Digestifs

Fleur de Bière, Kirsch, Mirabelles, Quetsche, Cumin, Sureau, Framboise, Poire Williams et Coing.	4 cl	6.00
Café Alsacien, Gascon, Lorrain, Français ou Irish coffee	12 cl	6.05
Calvados, Armagnac	4 cl	8.05
Cognac XO	4 cl	9.05
<u>Crèmes et Liqueurs au choix</u> : Bayleys, Fernet-Branca, Marie Brizard, Get 27, Get 31, Cointreau, Amaretto Disaronno, Soho, Malibu, Manzana verde, Limancello, Jägermeister, Skinos	4 cl	6.00
Marc de Gewurztraminer ou de Pinot Noir	4 cl	5.65
Rhum Blanc	4 cl	5.00
Sélection de Rhum brun	4 cl	9.30