

Apéritifs

Bière Pression « Licorne Elsass »			25 cl	3.00
Picon/Fleur de Bière/Cynar			25 cl	4.00
Americano Maison			12 cl	7.00
Kir (Cassis, Banane, Framboise, Mûre, Pêche, Litchi, Violette, Sureau ou Pain d'épices)			12 cl	5.00
Kir Impérial (Cassis, Banane, Framboise, Mûre, Pêche, Litchi, Violette, Mirabelle, Sureau ou Pain d'épices)			12 cl	7.00
Cocktail Maison			35 cl	8.00
Martini blanc ou rouge, Porto blanc ou rouge, Campari, Suze			7 cl	6.50
San Bitter (Sans Alcool)			10 cl	4.00
Campari Orange			28 cl	8.00
Ricard			2 cl	3.00
Gin, Vodka, Tequila et Irish Whiskey			4 cl	6.00
Selection de Gin			4 cl	10.00
Bourbon ou Scotch Whisky Blended			4 cl	7.00
Selection de Whisky			4 cl	11.00
	Crémant d'Alsace Blanc ou rosé		Domaine David Ermel	6.50
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	Domaine David Ermel	Hunawühr	29.00	5.00
2018	Riesling	Francis Beck & Fils	Epfig	35.00	6.00
2019	Pinot gris	Domaine Christian Barthel	Albé	35.00	6.00
2020	Pinot Noir	Domaine Christian Barthel	Albé	30.00	5.00

Boissons sans Alcool

Bière sans alcool	25 cl	3.00
Ice Tea	25 cl	3.50
Diabolo	25 cl	2.50
Sirop à l'eau	25 cl	2.00
Schweppes 25 cl, Perrier 33cl, Orangina 25 cl	25 cl	3.50
Coca cola, Coca cola Zéro	25 cl	3.50
Jus de Fruits (Orange, Tomate, Pomme, Raisin, Ananas, Abricot, Pamplemousse, ACE)	25 cl	3.00
Eau minérale	25 cl	3.00
Eau minérale	25 cl	4.00

Boissons chaudes

Expresso		2.50
Grand café ou Ralongé		3.00
Infusion ou thé		3.00

Vins au Verre

BLANCS

Verr
e

2019	Sylvaner		Domaine David Ermel	5.00
2018	Riesling		Francis Beck & Fils	6.00
2018	Pinot-Blanc		Domaine David Ermel	5.00
2019	Pinot gris		Domaine Christian Barthel	6.00
	Edelzwicker		Domaine David Ermel	4.00
2019	Gewurztraminer		Domaine David Ermel	6.00
2020	Muscat		Domaine David Ermel	6.00
2020	Chardonnay, IGP Vaucluse	Fontaine du Clos	Famille Barnier	6.50
2018	Béarn	Dom. Guilhemas	Pascal Lapeyre	6.00

ROSES

Verre

2021	Eléphant	Ventoux	5.00
2021	Les voiles de l'Atlantique	IGP Atlantique	4.00

ROUGES

2019	Pinot Noir	Christian Barthel	5.00
2016	Madiran	Constance	Domaine Berthoumieu 5.00
2018	Côtes de Blaye	Château Bourdieu	6.00
2018	Côtes du Rhône	Domaine Les Aulières	6.00

Vins Blancs

ALSACE

BT

2020	Riesling	Réserve	Ermel	29.00
2015	Riesling	Lieu-dit Schieferberg	Bohn	30.00
2018	Riesling	Vieille Vignes	Ermel	33.00
2018	Riesling		Francis Beck & Fils	35.00
2018	Riesling Grand-Cru	Rosacker	Ermel	42.00
2013	Riesling	Frédéric Emile	Trimbach	72.00

Vins Blancs suite

ALSACE

BT

2019	Sylvaner		Ermel	29.00
2018	Pinot-Blanc		Ermel	24.00
2018	Pinot-Blanc	Evidence	Lorentz	30.00
2019	Fleuelle	Assemblage noble de Sylvaner, Muscat et Pinot blanc	Lorentz	28.00
2019	Pinot-Grís		Ermel	28.00
2020	Pinot-Grís	Réserve	Lorentz	33.00
2017	Pinot-Grís	Réserve	Trimbach	45.00
2018	Pinot-Grís	Vendanges tardives	Ermel	65.00
2017	Klevner de Heiligenstein		Pierre Sperry	32.00
2020	Muscat		Ermel	28.00
2020	Gewurztraminer		Ermel	32.00
2018	Gewurztraminer Grd-Cru	Rosacker	Ermel	40.00
2018	Gewurztraminer	Vendanges tardives	Ermel	75.00

Vins Blancs suite

BOURGOGNE

BT

2020	Mâcon-Charnay	Les Chênes	Manciat-Poncet	38.00
2020	St Véran		Manciat-Poncet	45.00
2019	Chablis		Michelet	52.00

VALLEE du RHÔNE

2017	Côtes du Rhône	Réserve	Famille Perrin	27.00
2020	Chardonnay, IGP Vaucluse	Fontaine du Clos	Famille Barnier	38.00
2017	Châteauneuf du Pape		Dom. Montredon	70.00

Vins Blancs suite

VAL DE LOIRE

BT

2020	Sancerre	La Garenne	Domaine Fouassier	47.00
2020	Pouilly fumé	Cuvée Jules	Domaine Fouassier	60.00

SUD-OUEST

2020	Côtes de Gascogne	Villa Chambres d'Amour	Lionel Osmin	25.00
2019	Béarn	Domaine Lapeyre	Pascal Lapeyre	34.00

Vins Rouges

ALSACE

BT

2020	Pinot Noir	Réserve Particulière	Ermel	28.00
2020	Pinot Noir	Cuvée de la confrérie	Christian Barthel	30.00
2019	Pinot Noir	Coteaux du Helfant	Ermel	38.00
2017	Pinot Noir	Les Roches Rouges	Domaine Bohn	49.00
2015	Pinot Noir	La Limite	G. Lorentz	50.00
2016	Pinot Noir	Cuvée 7	Trimbach	54.00
2018	Pinot Noir	Granit <i>Vin Nature à déboucher 30 minutes avant dégustation</i>	Domaine Achillée	67.00

Vins Rouges suite

VAL DE LOIRE

BT

2020	Saumur Champigny	La Cabriole	Robert et Marcel	37.00
2018	Chinon	La Família	Frédéric Sigonneau	42.00

BOURGOGNE

2016	Savigny-lès-Beaune	A cause des Glaçons	Domaine Antoine Olivier	85.00
2020	Mercurey	Les Monthelons	Domaine Venot	52.00
2014	Gevrey Chambertin		Lupé-Cholet	95.00
2014	Morey-St Denis		Lupé-Cholet	105.00

BEAUJOLAIS

2018	Saint Amour Vieilles vignes	Domaine de L'ancien Relais	Jean-Philippe Guillot	38.00
2018	Brouilly	Les Mines	Marie-Noëlle et Sylvain Metrat	37.00

Vins Rouges suite

VALLEE DU RHONE

BT

2016	Côte-Rôtie	Maxime Gourdain	Domaine des Rosiers	88.00 1bt
2019	Châteauneuf du Pape	Les Sinards	Domaine Perrin	91.00
2015	Gigondas	Dentellis	Antoine Ogier	71.00
2019	Saint Joseph	La Source	Ferraton	57.00
2018	Vacqueyras	Reflets de l'âme	Fontaine du clos	38.00
2020	Côtes du Rhône		Dom. des Aulières	32.00

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2019	Terrasses du Larzac	Le Clos des Immortelles	Mas de la Seranne	60.00
2019	Pic Saint-Loup	L'Optimiste	Benoît Viot	40.00
2018	Corbières Boutenac	Cuvée prestige	Château Ollieux Romanis	36.00
2019	Costières de Nîmes	Domaine de mon père		31.00

Vins Rouges suite

SUD-OUEST

BT

2018	Irouléguy		Domaine Harria	49.00
2017	Madiran	Constance	Domaine Berthoumieu	27.00
2016	Béarn	Série 1909	Pascal Lapeyre	47.00

BORDELAIS

2015	Les Fiefs de Lagrange	Saint Julien		97.00
2017	Château Meyre	Haut-Médoc Cru Bourgeois		64.00
2015	Héritage Chasse-Spleen	Haut-Médoc		52.00
2019	Château Vieux Cantenac	Saint-Emilion		40.00
2018	Château Bourdieu	Côtes de Blaye		31.00
2018	Château Dorléac	Graves		34.00

Vins Rosés

ALSACE

2020	Pinot Noir Rosé	G. Lorentz	BT	33.00
------	-----------------	------------	----	-------

VALLEE DU RHÔNE

2021	Eléphant	Ventoux		29.00
------	----------	---------	--	-------

PROVENCE

2021	Mas de Cadene	Côtes de Provence, Ste Victoire		36.00
------	---------------	---------------------------------	--	-------

2021	Domaine de la Suffrene	Bandol		48.00
------	------------------------	--------	--	-------

BORDELAIS

2021	Les voiles de l'Atlantique	IGP Atlantique		23.00
------	----------------------------	----------------	--	-------

Vins Effervescents

Bt Coupe

	Crémant d'Alsace (Blanc ou Rosé)	Ermel	29.50	5.50
--	----------------------------------	-------	-------	------

	Champagne	Lenoble Intense Mag 16	110.00	
--	-----------	------------------------	--------	--

	Champagne	Ruinart Brut	175.00	
--	-----------	--------------	--------	--

Nos Vins en 1/2 Bouteille

VINS BLANCS

2018	Pinot Blanc	37.5 cl	Réserve	Hugg	17.00
2018	Riesling	37.5 cl	Goldesch	Hugg	21.00
2013	Riesling	37.5 cl	Frédéric Emile	Trimbach	42.00
2016	Gewurztraminer	37.5 cl	Rotenberg	Hugg	26.00
2016	Gewurztraminer	50 cl	Vendanges tardives	Hugg	45.00

VINS ROUGES

2013	Pinot Noir	37.5 cl	Cuvée des Chevaliers	Hugg	21.00
------	------------	---------	----------------------	------	-------

Digestifs

Fleur de Bière, Kirsch, Mirabelles, Quetsche, Cumin, Sureau, Framboise, Poire Williams	4 cl	7.00
Café Alsacien, Gascon, Lorrain, Français ou Irish coffee	12 cl	8.00
Calvados, Armagnac, Cognac XO	4 cl	9.00
<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	7.00
Marc de Gewurztraminer ou de Pinot Noir	4 cl	7.00
Rhum Blanc	4 cl	5.00
Sélection de Rhum brun	4 cl	10.00