

Le Bouton d'Or

Carte des boissons



Prix nets service compris

La cave

Les vins alsaciens AOC


Vins Blancs

	 12cl	50cl	75cl
Riesling « vieilles vignes » <i>Cave de Beblenheim</i>	4.50 €	15.00 €	22.00 €
Riesling Grand Cru « Wineck Schlossberg » <i>Meyer-Fonné – Katzenthal</i>	—	—	38.00 €
Muscat Vignoble de Katzenthal <i>Meyer-Fonné – Katzenthal</i>	3.90 €	14.00 €	20.00 €
Pinot Blanc « vieilles vignes » <i>Meyer-Fonné – Katzenthal</i>	3.90 €	13.50 €	20.00 €
Pinot Gris Grand Cru « Sonnenglanz » <i>Cave de Beblenheim</i>	5.50 €	19.00 €	27.00 €
Pinot Gris Réserve <i>Meyer-Fonné – Katzenthal</i>	4.50 €	16.00 €	23.00 €
Gentil <i>Meyer-Fonné – Katzenthal</i>	3.50 €	12.00 €	18.00 €
Gewurztraminer « réserve » <i>Meyer-Fonné – Katzenthal</i>	5.50 €	17.00 €	25.00 €
<u>Nos vendanges Tardives</u>	 12cl	50cl BTLE	75cl
Gewurztraminer « vieilles vignes » <i>Meyer-Fonné – Katzenthal</i>	9.50 €	35.00 €	—
Riesling <i>Cave de Beblenheim</i>	8.50 €	—	45.00 €
Chardonnay Vin de France <i>Domaine Pierre Adam - Ammerschwihr</i>		—	29.00 €


La cave

Les vins alsaciens

Vins Rouges AOC

	 12cl	25cl	50cl	75cl	1L
Pinot Noir Tradition <i>Cave de Beblenheim</i>	3.50 €	7.00 €	12.00 €	—	22.00 €
Pinot Noir élevé en fûts de chêne <i>Cave de Beblenheim</i>	5.00 €	9.50 €	17,00 €	25.00 €	—
Pinot Noir Altenbourg <i>Meyer-Fonné – Katzenthal</i>	—	—	—	33.00 €	—
Pinot Noir Rosé d'Alsace <i>Cave de Beblenheim</i>	3.90 €	7.50 €	14.00 €	21.00 €	—

Vins Effervescents

	 12cl	75cl
Crémant blanc Heimberger <i>Cave de Beblenheim</i>	—	23.00 €
Crémant Blanc de Noir <i>Cave de Beblenheim</i>	4.50 €	25.00 €



Les vins biodynamiques notre coup de cœur à Wettolsheim

Vignoble des 2 lunes, 2 sœurs, une passion

	75cl
Pinot Noir « Lune Noire »	28.00 €
Gewurztraminer « Amélie »	28.00 €
Riesling « Genèse »	25.50 €
Crémant « éclipse »	28.00 €
Crémant Rosé « Poussière d'étoiles »	28.00 €

Nos coups de cœur de France et d'ailleurs

<u>Vins Rouges AOC</u>	 12cl	50 cl	75cl
Morgon Charmes	4,50 €	—	25.00 €
Côtes de Provence « Domaine de la madrague »  BIO Médaille d'Or 2019		24.00 €	28.00 €
Château Grolet, Côtes de Bourg, Bordeaux 	4,50 €	—	26.00 €
Maranges 1^{er} cru « Les Clos Roussots » Grd vin de Bourgogne Elégance – finesse des Bourgognes – note épicée	—	—	38.00 €
Crozes-Hermitage, Cuvée « Mise en Bouche » Domaine Darnaud	—	—	38.00 €
Costière de Nîmes, Domaine Galus ‘petit rouge souple’ 	—	—	23.00 €
Vacqueyras, cuvée les calades <i>Domaine de la Monardière</i>	5,50 €	—	38.00 €
Corbières, Le démon de l'évêque, Vins Pierre-Richard	—	—	29.00 €
Fitou, domaine de Ferrairolles, Languedoc	4.50 €	—	22.00 €
Chinon Tradition, Le Moulin à Than, P. Sourdais 	37.5 cl →	15.00 €	24.00 €
<u>Vin Rosé AOC</u>		50 cl	75cl
Côtes de Provence, cuvée Charlotte, Domaine de la Madrague 		19.50 €	28.00 €
Chinon Tradition, Le Moulin à Than, P.Sourdais 	37.5 cl 14.00 €		22.00 €
<u>Vins de table français rosé ou rouge</u>		37.5 cl	75cl
Sélection maison « Cuvée Sissi » Poulet Père et Fils		8.50 €	15.00 €
♥ Les 2 Vaches Rouges ‘vin de copain’ fruité tannique et Charpenté 100 % Tannat s'essaie même sur des desserts au chocolat..... Avis aux amateurs !!	 4.50 €		20.00 €

Nos coups de cœur de France et d'ailleurs

♥ <u>Vins étrangers</u>		75cl
Espagne, Parès BALTA 		22,00 €
Chili, domaine Vina Lel Aromo		28,00 €
« Notes d'épices, de poivre, de fruits noirs, tanin rond et frais »		
Italie, blanc ou rouge IGP 'A 6 mani'		
Blanc «Cuvée Bianco Malvoisie»		28.00 €
« Chardonnay, blanc aromatique, charmeur qui a du pep's »		
Rouge Negroamaro		29.00 €
«Rouge gourmand, fruits noirs intenses, frais et persistant en bouche »		
Portugal, Quinta Do Crasto, flor de Crasto		25.00 €
Tinto AOP Douro		
« Rouge aux notes de violettes, pointe d'épices et friand Sur une note de petits fruits rouges »		
♥ <u>Vins Blancs de France – AOC</u>	 12cl	75cl
Côtes du Rhône « Villages Visan » Biodynamie	4,50 €	24,00 €
Fruits à chair blanche, légèrement mielleux...		
Mâcon « Milly-Larmartine », Bourgogne	4,50 €	28,00 €
100 % chardonnay		

Les apéritifs

L'Alsace au verre (cf carte des vins blancs)

Vos Favoris

Cocktail du moment (crémant + sirop de saison) 10cl	5,50 €
Vin blanc, crème de cassis 10cl	3,50 €
Lulu (rosé d'Alsace/Sirop de pamplemousse) 10cl	4,50 €
Suze, Porto, Martini 5cl	4,50 €
Le Welche's Whisky 5cl	6,50 €
Ricard 2cl	4,50 €
Picon bière 25cl	3,50 €
Amer bière à la Mirabelle « production locale » 25cl	3,90 €
Apérol (Crémant, liqueur Apérol, eau gazeuse) 25cl	8,50 €
Mojito (eau gazeuse, rhum blanc, sucre de canne, citron vert)	8,50 €

Les Houblons qui dansent : nos bières

Bière blonde pression 25cl	3,00 €
Bière de saison pression (selon arrivage) 25cl	4,00 €
♥ Bière locale La VOSG'PATT' blonde, blanche, ou noire 33cl (en bouteille)	5,50 €

Les boissons fraîches

Soda	3,50 €
(Coca-Cola 33cl, Orangina 33cl, Schweppes Agrumes 25cl, Thé Glacé de Lisbeth 33cl)	
♥ La Pétilante Vosgienne limonade artisanale à la myrtille au verre 25cl	2,50 €
♥ Jus de fruit « demandez-nous ceux du moment » 25 cl	4,50 €
Eaux minérale plate ou gazeuse	
50cl	2,50 €
1L	5,00 €
NOUVEAU Les thés brassés à Strasbourg « le Kombucha »	4.50 €
Demandez nous les saveurs du moment...	
♥ Lisbeth'pom (eau pétillante à base d'eau de source de jus de pomme et de poire) 33 cl	3.00 €

Les digestifs

Le plaisir des alambics provenance de la distillerie Miclo et Musée des eaux de vie De Miscault

Eaux de vie 3cl (demandez nos eaux de vie)	5.50 €
Liqueurs 4 cl (demandez nos liqueurs)	5.50 €
Cognac VSOP / Rhum diplomatico 5 cl	6.50 €
Irish coffee	7.50 €
♥ Nouveau de la distillerie MICLO à Lapoutroie	

Le Welche's Whisky élevé en fûts de sauternes 5 cl

Le single malt (notes d'amandes) et le Tourbé (dominante fumée) 5cl

6.50 €