

# *Carte des vins*

## *du Restaurant Studerhof*



*Si vous avez envie de déguster un vin qui vous convient,  
N'hésitez pas à commander une bouteille,  
Car ce que vous ne consommez pas ici,  
Vous le terminerez tranquillement à la maison.*

*A votre santé !*

ALSACE

*la bouteille*  
75cl

*la ½ bouteille  
37,5cl*

## Blanc

<b>L'AUXERROIS Vieilles Vignes - AOC</b>	<b>29,-</b>
<i>de «J-Baptiste Adam » d'Ammerschwihr</i>	
Vin issu de l'Agriculture Biologique	
<b>FLEURELLE - AOC</b>	<b>29,-</b>
<i>de « Gustave Lorentz » de Bergheim</i>	
<b>PINOT BLANC « Les Trois Terroirs » - AOC</b>	<b>25,-</b>
<i>Domaine Jean Sipp de Ribaupierre</i>	
<b>PINOT BLANC « Marnes et Calcaires » - AOC</b>	<b>23,-</b>
<i>Cave de Turckheim</i>	
<b>PINOT GRIS - AOC</b>	<b>26,-</b>
<i>de «J-Baptiste Adam » d'Ammerschwihr</i>	
<b>PINOT GRIS Réserve Personnelle - AOC</b>	<b>30,-</b>
<i>de «Paul Buecher» de Wettolsheim</i>	
Vin issu de l'Agriculture Biologique	
<b>RIESLING « Le Schild » - AOC</b>	<b>34,-</b>
<i>Domaine « Valentin Zusslin » d'Orschwihr</i>	
Vin issu de l'Agriculture Biologique et bio-dynamique	
<b>RIESLING – AOC</b>	<b>24,-</b>
<i>de « J-Baptiste Adam » d'Ammerschwihr</i>	
<b>RIESLING - AOC</b>	<b>34,-</b>
<i>de « Gustave Lorentz » de Bergheim</i>	
<b>MUSCAT Bollenberg - AOC</b>	<b>44,-</b>
<i>Domaine « Valentin Zusslin » d'Orschwihr</i>	
Vin issu de l'Agriculture Biologique et bio-dynamique	

-Prix nets-  
-Nos prix sont indiqués en euros-

## ALSACE

	<i>la bouteille</i> 75cl	<i>la ½ bouteille</i> 37,5cl
<b>GEWURZTRAMINER - AOC</b> <i>de « Gustave Lorentz » de Bergheim</i>	36,-	24,-

<b>GEWURZTRAMINER Grand cru Hengst - AOC</b> <i>de « Paul Buecher » de Wettolsheim</i> Vin issu de l'Agriculture Biologique	49,-
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

<b>KAEFERKOPF - Grand Cru - AOC</b> <i>de « J-Baptiste Adam » d'Ammerschwihr</i>	46,-
-------------------------------------------------------------------------------------	------

### Rouge

<b>PINOT NOIR Réserve - AOC</b> <i>de « J-Baptiste Adam » d'Ammerschwihr</i>	28,-	
		16,-

<b>PINOT NOIR « Evidence » - AOC</b> <i>de « Gustave Lorentz » de Bergheim</i> Vin issu de l'Agriculture Biologique	42,-
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

## VALLEE DE LA LOIRE

*Millésimes*

### Blanc

2021 <b>SANCERRE Frétoy - AOP</b> <i>Domaine Tinel-Blondelet</i>	52,-
---------------------------------------------------------------------	------

## BOURGOGNE

### Rouge

#### *Mâconnais*

2021 <b>MACON-PIERRECLOS - AOC</b> <i>De « Albert Bichot »</i>	36,-
-------------------------------------------------------------------	------

#### *Côte de Nuits*

2013 <b>COTE DE NUITS VILLAGES - AOC</b> <i>De « Joseph Drouhin »</i>	55,-
--------------------------------------------------------------------------	------

-Prix nets-  
-Nos prix sont indiqués en euros-

# BOURGOGNE

Millésimes

la bouteille  
75cl

la ½ bouteille  
37,5cl

## *Côte de Beaune*

2018	<b>ALOXE-CORTON - AOC</b> <i>Domaine JB Lebreuil, Les Boutières</i>	<b>89,-</b>
2020	<b>SAVIGNY-LES-BEAUNE - AOC</b> <i>R.Dubois &amp; fils</i>	<b>65,-</b>

## *Côte-Chalonnaise*

2018	<b>MERCUREY Domaine Adélie - AOC</b> <i>De « Albert Bichot »</i>	<b>57,-</b>
------	---------------------------------------------------------------------	-------------

## *Beaujolais*

2017	<b>BEAUJOLAIS L'Ancien - AOC</b> <i>De « J-P Brun » Terres dorées</i>	<b>27,-</b>
2021	<b>MOULINA VENT - AOC</b>	<b>47,-</b>
2022	<i>De Joseph Drouhin</i>	<b>26,-</b>
2023	<b>JULIENAS Roche Bleue - AOC</b>	<b>25,-</b>
2024	<i>De Laurent Perrachon &amp; fils</i>	<b>17,-</b>
2022	<b>FLEURIE « vieilles vignes » - AOC</b> <i>De Laurent Perrachon &amp; fils</i>	<b>32,-</b>
		<b>18,-</b>

-Prix nets-  
-Nos prix sont indiqués en euros-

# *BOURGOGNE*

Millésimes

*la bouteille*  
75cl

*la ½ bouteille  
37,5cl*

# *Beaujolais*

- |      |                                                                             |      |
|------|-----------------------------------------------------------------------------|------|
| 2017 | <b>MORGON - AOC</b><br><i>Domaine Leyre Loup»</i>                           | 35,- |
| 2022 | <b>MORGON - AOC</b><br><i>De « Joseph Drouhin »</i>                         | 22,- |
| 2023 | <b>COTE DE BROUILLY - AOC</b><br><i>De « Jean-Paul Brun » Terres dorées</i> | 36,- |

# *BORDEAUX*

Blanc

- 2021 Château des TOURTES - AOC 32,-**  
-Sauvignon- « Premières côtes de blaye »

## Rouge

- |      |                                                            |      |
|------|------------------------------------------------------------|------|
| 2016 | <b>KRESSMANN Monopole - AOC</b>                            | 21,- |
| 2020 | <b>KRESSMANN Grande Réserve – AOC</b>                      | 13,- |
| 2020 | <b>Château de TERREFORT QUANCARD - AOC</b><br>Propriétaire | 28,  |

*Médoc*

- 2019 MONTEFORT BELLEVUE - AOC 30-

Haut-Médoc

- 2020 MOULIN DU CHATEAU « La Lagune » - AOC 35,-**  
Vin issu de l'Agriculture Biologique

# Margaux

- 2014 Château LA TOUR DE MONS - AOC  
Cru Bourgeois** 65,-

-Prix nets-

# BORDEAUX

<i>Millésimes</i>	<i>la bouteille</i> 75cl	<i>la ½ bouteille</i> 37,5cl
-------------------	-----------------------------	---------------------------------

## *Premières Côtes de blaye*

2018 <b>Château des TOURTES - AOC</b> <i>Cuvée prestige</i>	32,-
----------------------------------------------------------------	------

## *Lalande de Pomerol*

2020 <b>Château VIEUX-CARDINAL LAFaurie - AOC</b>	56,-
---------------------------------------------------	------

## *Saint-Emilion*

2022 <b>CHEVAL NOIR - AOC</b> <i>Propriété Mähler-Besse</i>	38,-
----------------------------------------------------------------	------

22,-

2020 <b>Château VIEILLE TOUR LA ROSE - AOC</b> <i>Daniel Ybert, propriétaire</i>	30,-
-------------------------------------------------------------------------------------	------

## *Graves*

2020 <b>Château de RESPIDE-AOC</b> <i>« Schröder-Schyler »</i>	25,-
-------------------------------------------------------------------	------

# CÔTES-DU-RHÔNE

## Rouge

2022 <b>SAINT JOSEPH « Deschants » - AOC</b> <i>De M.Chapoutier</i>	49,-
------------------------------------------------------------------------	------

28,-

2022 <b>CROZES HERMITAGE « Petite Ruche » - AOC</b> <i>De M.Chapoutier</i>	41,-
-------------------------------------------------------------------------------	------

22,-

2012 <b>CHATEAUNEUF DU PAPE-AOC</b> <i>Les Clefs d'or du domaine J.Deydier</i> <i>Propriétaire-Récoltant</i>	64,-
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

2021 <b>LES CAPRICES d'ANTOINE - AOC</b> <i>OGIER - Négociant-Eleveur</i>	22,-
------------------------------------------------------------------------------	------

2021 <b>PARALLELE « 45 » - AOC</b> <i>De P. Jaboulet Ainé</i>	24,-
------------------------------------------------------------------	------

14,-

-Prix nets-

-Nos prix sont indiqués en euros

## CÔTES-DU-RHÔNE

Millésimes

la bouteille  
75cl

la ½ bouteille  
37,5cl

2023 **CAIRANNE - AOC** 30,-  
*Brunel de la Gardine*

2022 **VACQUEYRAS « Vieux Clocher » - AOP** 37,-  
*Arnoux & fils*

2023 **LUBERON « La Ciboise » - AOC** 22,-  
*De M.Chapoutier*

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

Blanc

2023 **CHARDONNAY - IGP** 26,-  
*Le Versant*

Rouge

2022 **Domaine BOUDAU « Le clos » - AOC** 24,-  
*Côtes du Roussillon*

2021 **Château ESTANILLES - AOC** 34,-  
*Faugères*

Rosé

2024 **Château de SAINT-MARTIN - AOP** 32,-  
*Côtes de Provence*

## CREMANT

**CREMANT d'Alsace - AOC** 32,-

**CREMANT d'Alsace Rosé - AOC** 34,-

## CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE Jean Guerinot « Brut »** 65,-  
*Cuvée de Réserve, Vigneron à MONTGUEUX*

-Prix nets-  
-Nos prix sont indiqués en euros-

# VINS OUVERTS

## Blanc

	<i>Le verre (10cl)</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>
<b><i>Edelzwicker - AOC</i></b>	<b>2,60</b>	<b>5,80</b>	<b>11,60</b>
<b><i>Pinot blanc - AOC</i></b>	<b>2,80</b>	<b>6,20</b>	<b>12,40</b>
<b><i>Fleurelle - AOC</i></b> <i>Assemblage de Muscat, Pinot blanc et Sylvaner</i>	<b>4,50</b>	<b>10,-</b>	<b>20,-</b>
<b><i>Pinot gris - AOC</i></b>	<b>4,80</b>	<b>11,50</b>	<b>23,-</b>
<b><i>Muscat - AOC</i></b>	<b>5,90</b>	<b>13,30</b>	
<b><i>Pinot noir - AOC</i></b>	<b>3,40</b>	<b>7,50</b>	<b>15,-</b>
<b><i>Crémant - AOC</i></b>	<b>4,70</b>		
<b><i>Crémant rosé - AOC</i></b>	<b>4,90</b>		
<b><i>Gewürztraminer</i></b> <i>Grand Cru Hengst - AOC</i>	<b>6,-</b>		

## Rouge

<b><i>Pays d'Oc - IGP</i></b>	<b>2,70</b>	<b>6,10</b>	<b>12,20</b>
<b><i>Bordeaux - AOC</i></b>	<b>3,-</b>	<b>6,60</b>	<b>13,20</b>
<b><i>Côtes du Rhône - AOP</i></b>	<b>2,80</b>	<b>6,30</b>	<b>12,60</b>

## Rosé

<b><i>Pays d'Oc - IGP</i></b>	<b>2,70</b>	<b>6,10</b>	<b>12,20</b>
-------------------------------	-------------	-------------	--------------

***N'hésitez pas à nous demander notre suggestion de vin du mois***

-Prix nets-

-Nos prix sont indiqués en euros-