

# *Carte des vins*

## *Du 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> de « J-Baptiste Adam » d'Ammerschwahr Vin issu de l'Agriculture Biologique	<b>26,80</b>	
<b>FLEURELLE - AOC</b> de « Gustave Lorentz » de Bergheim	<b>24,50</b>	
<b>PINOT BLANC « CARPE D'OR »-AOC</b> de « Wolfberger » d'Eguisheim	<b>18,20</b>	
<b>PINOT BLANC « Marnes &amp; Calcaires »-AOC</b> Cave de Turckheim	<b>20,90</b>	
<b>PINOT GRIS -AOC</b> de « J-Baptiste Adam » d'Ammerschwahr	<b>25,50</b>	
<b>PINOT GRIS -AOC -Réserve Personnelle-</b> de « Paul Buecher » de Wettolsheim Vin issu de l'Agriculture Biologique	<b>26,20</b>	<b>15,-</b>
<b>RIESLING « Orschwahr »-AOC</b> Domaine « Valentin Zusslin » d'Orschwahr Vin issu de l'Agriculture Biologique et bio-dynamique	<b>29,50</b>	
<b>RIESLING -AOC</b> de « J-Baptiste Adam » d'Ammerschwahr	<b>24,50</b>	
<b>RIESLING -AOC</b> de « Gustave Lorentz » de Bergheim	<b>28,-</b>	<b>15,50</b>
<b>MUSCAT -AOC Cuvée Marie</b> Domaine « Valentin Zusslin » d'Orschwahr Vin issu de l'Agriculture Biologique et bio-dynamique	<b>36,50</b>	
<b>GEWURTZTRAMINER -AOC</b> de « Gustave Lorentz » de Bergheim	<b>36,-</b>	<b>19,80</b>
<b>GEWURTZTRAMINER -Grand cru Hengst - AOC</b> de « Paul Buecher » de Wettolsheim Vin issu de l'Agriculture Biologique	<b>42,-</b>	
<b>KAEFERKOPF - Grand Cru -AOC</b> de « J-Baptiste Adam » d'Ammerschwahr	<b>38,70</b>	

-Prix nets-

-Nos prix sont indiqués en euros-

# ALSACE

la bouteille  
75cl

la ½ bouteille  
37,5cl

## Rouge

<b>PINOT NOIR – Tradition AOC</b> de «J-Baptiste Adam » d'Ammerschwahr	<b>22,60</b>	<b>13,50</b>
<b>PINOT NOIR - AOC - « Evidence »</b> de « Gustave Lorentz » de Bergheim Vin issu de l'Agriculture Biologique	<b>34,40</b>	

# VALLEE DE LA LOIRE

Millésimes

## Blanc

2015	<b>SANCERRE- « Les Ormeaux » -AOC</b> De J. Mellot propriétaire vigneron	<b>41,60</b>
------	---	--------------

# BOURGOGNE

## Blanc

2018	<b>CHARDONNAY -AOC- « Laforêt »</b> De « Joseph Drouhin »	<b>26,-</b>
------	--	-------------

## **Mâconnais**

2017	<b>VIRE-CLESSE -AOC-</b> Domaine de la Verpaille Vin issu de l'Agriculture Biologique <b>En bouteille de 50 cl</b>	<b>29,20</b>
------	---	--------------

## Rouge

2017	<b>LAFORÉT-AOC</b> De « Joseph Drouhin »	<b>29,40</b>
------	---	--------------

# **BOURGOGNE**

Millésimes

la bouteille  
75cl

la ½ bouteille  
37,5cl

## ***Côte de Nuits***

2013 **COTE DE NUITS VILLAGES -AOC** 48,90  
De « Joseph Drouhin »

## ***Côte de Beaune***

2014 **ALOXE-CORTON 1er Cru-AOC** 79,10  
Domaine « Louis Latour »

2014 **SAVIGNY-LES-BEAUNE-AOC** 51,60  
R.Dubois & fils

## ***Côte-Chalonnaise***

2013 **MERCUREY –Domaine Adélie-AOC** 42,30  
De « Albert Bichot»

2014 **GIVRY-AOC** 39,-  
De Remoissenet Père & fils

## ***Beaujolais***

2014 **BEAUJOLAIS VILLAGE-AOC** 18,-

2014 **également en bouteille de 50 cl** 13,60  
« Domaine de la Chaumière »  
Propriétaire

2017 **BEAUJOLAIS -L'Ancien-AOC** 26,80  
De « J-P Brun » Terres dorées

2016 **MOULIN A VENT - Rochegrès -AOC** 40,20  
De « Albert Bichot »

2016 **MOULIN A VENT** 19,20  
De « Joseph Drouhin »

-Prix nets-

-Nos prix sont indiqués en euros-

# BOURGOGNE

Millésimes

la bouteille  
75cl

la ½ bouteille  
37,5cl

## *Beaujolais*

2013	<b>FLEURIE-AOC</b>	<b>37,20</b>	
2015	De « Joseph Drouhin »		<b>17,80</b>
2018	<b>MORGON-AOC</b>	<b>30,40</b>	
2015	De « Joseph Drouhin »		<b>15,80</b>
2016	<b>COTE DE BROUILLY -AOC</b> De « J-P Brun » Terres dorées	<b>31,60</b>	

# BORDEAUX

## Blanc

2015	<b>Château des TOURTES-AOC</b> - Sauvignon- « Premières côtes de blaye »	<b>29,90</b>	
------	---	--------------	--

## Rouge

2014	<b>KRESSMANN-AOC Monopole -négociant</b>	<b>21,-</b>	<b>13,-</b>
2011	Château de <b>TERREFORT QUANCARD-AOC</b> Propriétaire	<b>19,-</b>	

## *Médoc*

2016	<b>MONTFORT BELLEVUE-AOC</b>	<b>27,50</b>	
------	------------------------------	--------------	--

## *Haut-Médoc*

2015	« <b>MADemoiselle L</b> »-AOC Château « La Lagune » Vin issu de l'Agriculture Biologique	<b>33,40</b>	
------	--	--------------	--

## *Margaux*

2014	Château <b>LA TOUR DE MONS-AOC</b> Cru Bourgeois	<b>54,80</b>	
------	---	--------------	--

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

# BORDEAUX

Millésimes

la bouteille  
75cl

la ½ bouteille  
37,5cl

## *Premières Côtes de blaye*

2014 Château des **TOURTES-AOC** 32,50  
Cuvée prestige

## *Lalande de Pomerol*

2015 Château **VIEUX-CARDINAL LAFAURIE-AOC** 39,20

## *Saint-Emilion*

2018 **CHEVAL NOIR-AOC** 32,80  
Propriété Mähler-Besse 18,80

2015 Château **VIEILLE TOUR LA ROSE-AOC** 30,-  
Daniel Ybert, propriétaire

## *Graves*

2014 Château de **RESPIDE-AOC** 25,60  
« Schröder-Schlyer »

# CÔTES-DU-RHÔNE

## Rouge

2016 **SAINT JOSEPH « Deschants » -AOC** 36,50  
2014 De M.Chapoutier 21,40

2016 **CROZES HERMITAGE « Petite Ruche » -AOC** 31,40  
2017 De M.Chapoutier 17,50

2012 **CHATEAUNEUF DU PAPE-AOC** 57,50  
Les Clefs d'or du domaine J.Deydier  
Propriétaire-Récoltant

2017 **LES CAPRICES d'ANTOINE-AOC** 17,-  
OGIER - Négociant-Eleveur

## CÔTES-DU-RHÔNE

<i>Millésimes</i>		<i>la bouteille 75cl</i>	<i>la ½ bouteille 37,5cl</i>
2017	<b>PARALLELE « 45 »-AOC</b>	21,-	
2015	<i>De P. Jaboulet Ainé</i>		10,80
2018	<b>CAIRANNE-AOC</b>	25,-	
	<i>Brunel de la Gardine</i>		
2018	<b>VACQUEYRAS-AOP</b>	27,50	
	<i>Marquis de Fonséguille</i>		

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

### Rouge

2018	<i>Domaine BOUDAU « Le clos »-AOC</i>	21,50	
	<i>Côtes du Roussillon</i>		

## CÔTES-DE-PROVENCE

### Rosé

2019	<b>DIANE « Château Pas du Cerf »-AOC</b>	28,50	
	<i>mis en bouteille au château</i>		
	<i>Vin issu de l'Agriculture Biologique</i>		
2017	<b>DIANE « Château Pas du Cerf »-AOC</b>	18,40	
	<i>mis en bouteille au château</i>		
	<i>en bouteille de 50 cl</i>		

## CREMANT

<b>CREMANT D'ALSACE -AOC</b>	30,-
<b>CREMANT D'ALSACE Rosé -AOC</b>	32,-

## CHAMPAGNE

<b>J. GUERINOT « Brut »</b>	52,60
<i>Cuvée de Réserve</i>	
<i>Vigneron à MONTGUEUX</i>	

-Prix nets-

-Nos prix sont indiqués en euros-

# VINS OUVERTS

## Blanc

	<i>Le verre (10cl)</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>	<i>1L</i>
<i>Edelzwicker -AOC</i>	<b>2,-</b>	<b>4,-</b>	<b>8,-</b>	<b>16,-</b>
<i>Riesling-AOC</i>	<b>2,90</b>	<b>5,70</b>	<b>11,40</b>	
<i>Pinot blanc-AOC</i>	<b>2,50</b>	<b>5,-</b>	<b>10,-</b>	
<i>Fleurette-AOC</i>	<b>4,10</b>	<b>8,20</b>	<b>16,40</b>	
<i>Muscat-AOC</i>	<b>5,20</b>	<b>12,20</b>		
<i>Crémant-AOC</i>	<b>4,50</b>			
<i>Gewurtztraminer -Grand Cru-AOC</i>	<b>6,-</b>			

## Rouge

<i>Pays d'Oc-IGP</i>	<b>1,40</b>	<b>2,80</b>	<b>5,60</b>	
<i>Bordeaux-AOC</i>	<b>2,30</b>	<b>4,50</b>	<b>9,-</b>	
<i>Côtes du Rhône-AOP</i>	<b>1,80</b>	<b>3,50</b>	<b>7,-</b>	

## Rosé

<i>Pays d'Oc-IGP</i>	<b>1,40</b>	<b>2,80</b>	<b>5,60</b>	
----------------------	-------------	-------------	-------------	--