



# Pierre Sang In Oberkampf

## Sélection au Verre

<b>Bulles</b>		<b>12,5 cl</b>
<b>Champagne</b> Laurent-Perrier Cuvée <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	NV	13 €
Fines bulles salivantes et élégantes		
<b>Champagne</b> Laurent-Perrier Rosé <i>Pinot Noir</i>	NV	16 €
Un panier de fruits rouges tout en fines bulles		
<b>Blancs</b>		
<b>Vin de France</b> Les Athlètes du Vin "Chardonnay" <i>Chardonnay</i>	2019	5,5 €
Mineral, Gourmand		
<b>Montlouis-sur-Loire</b> Domaine Les Terres Turones "Chenin Sec" <i>Chenin Blanc</i>	2019	7,0 €
Gourmand, Finement Boisé, Fruité, Frais		
<b>Saint Joseph</b> Domaine Courbis <i>Marsanne, Roussane</i>	2020	9,5 €
Gourmand, puissant, floral		
<b>Rosé</b>		
<b>Vin de France</b> Domaine de Cressance "Des Racines aux Vins" <i>Syrah, Grenache, Carignan</i>	2019	6,0 €
Fruité, Croquant, Rond		
<b>Rouges</b>		
<b>Vin de France</b> Les Athletes du vins <i>Grolleau</i>	2020	5,0 €
Fruité, Gourmand, Epicé		
<b>Haut Medoc</b> Château la Lagune "Mademoiselle L" <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	2016	7,0 €
Fruité, Boisé, Puissant		
<b>Hautes-Côtes de Nuits</b> Domaine Dominique Guyon "Les Dames de Vergy" <i>Pinot Noir</i>	2019	10 €
Gourmand, Fruité, Boisé, Elegant		
<b>Vins Doux</b>		<b>10 cl</b>
<b>Côteaux du Layon</b> Domaine de la Bergerie <i>Chenin Blanc</i>	2018	6,0 €
Un ananas rôti au miel		
Bière Artisanale BapBap Original (Pale ale) 33cl		7,0 €
Plum Wine / Chamisul Soju 8cl		4,5 €
Les Eaux Microfiltrées FRESH Plate/ Petillante 75cl		2,5 €
Jus de Fruit 33cl		4,5 €
Thé Noir Glacé Uma "Gingembre et Cédrat"		4,5 €
Café Espresso		2,5 €
Double Espresso, Thé ou Infusions		4,5 €
<b>Bulles</b>		<b>75 cl</b>
<b>Vouvray Brut</b> Vincent Carême <i>Chenin Blanc</i>	2019	42 €

Prix Nets, Service Inclus

TVA 20% sur boissons alcoolisées, 5,5% sur boissons non alcoolisées



Fines bulles qui dégagent des arômes fruités et subtilement grillés.

<b>Champagne Laurent-Perrier Cuvée <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i></b>	NV	75 €
Le Champagne favoris du chef: Crèmeux, Finement Effervescent		
<b>Champagne Laurent-Perrier Rosé <i>Pinot Noir</i></b>	NV	95 €
De fines bulles dans un panier de fruits rouges		

## Blancs

<b>Touraine Sauvignon</b> Les Athlètes du vin <i>Sauvignon Blanc</i>	2020	29 €
Vif, Fruité		
<b>Vin de France</b> Les Athlètes du Vin "Chardonnay" <i>Chardonnay</i>	2019	31 €
Minéral, Gourmand		
<b>Côtes du Rhône</b> Domaine Jaboulet "Parallèle 45" <i>Marsanne, Roussanne</i>	2020	32 €
Fruité, puissant		
<b>Vin de Corse</b> Domaine Clos Venturi "Cuvee 1769" <i>Vermentinu</i>	2021	36 €
Vif, Minéral, Rond		
<b>Montlouis-sur-Loire</b> Domaine Les Terres Turones "Chenin Sec" <i>Chenin Blanc</i>	2019	39 €
Gourmand, Finement Boisé, Fruité, Frais		
<b>Touraine Amboise</b> Domaine Bonnigal-Bodet "Le Buisson" <i>Chenin Blanc</i>	2017	45 €
Floral, Minéral, Gourmand		
<b>Alsace</b> Domaine Marcel Deiss <i>Riesling</i>	2020	47 €
Minéral, Floral, Fruité		
<b>Chablis</b> Domaine Dominique Gruhier <i>Chardonnay</i>	2020	49 €
Minéral, Frais, Fruité		
<b>Pouilly Fumé</b> Domaine Pascal Jolivet "Terres Blanches" <i>Sauvignon Blanc</i>	2020	52 €
Vif, Minéral, Fruité		
<b>Saint Joseph</b> Domaine Courbis <i>Marsanne, Roussane</i>	2020	54 €
Gourmand, puissant, floral		
<b>Anjou</b> Domaine Patrick Boudouin "Effusion" <i>Chenin Blanc</i>	2019	55 €
Gourmand, Fruits sec, Rond		
<b>Patrimoine</b> Domaine Clos Signadore "A Mandria" <i>Vermentino</i>	2019	59 €
Vif, Floral, Agrumes		
<b>IGP Côte Catalane</b> Domaine du Soula "N°19 La Macération du Soula" <i>Macabeu, Vermentino</i>	2019	62 €
Fuité, Floral, Gourmand, Chaleureux		
<b>Montagny 1er Cru</b> Domaine Jean-Marc Vincent <i>Chardonnay</i>	2017	72 €
Beurré, boisé, floral		
<b>Meursault</b> Domaine Buisson Battault "Les Criots" <i>Chardonnay</i>	2017	85 €
Beurré, Minéral, Boisé		
<b>Hermitage</b> Domaine Faugier Gonnet <i>Marsanne, Roussane</i>	2017	109 €
Fleural, Epicé, Fruits et Agrumes confit		

## Vins Doux

<b>Côteaux du Layon</b> Domaine de la Bergerie <i>Chenin Blanc</i>	2018	35 €
Un ananas rôti au miel		

**Rosé** **75 cl**

Prix Nets, Service Inclus

TVA 20% sur boissons alcoolisées, 5,5% sur boissons non alcoolisées



**Vin de France** Domaine de Cressance "Des Racines aux Vins" *Syrah, Granche, Carignan* 2020 29 €  
Fruité, Croquant, Rond

## Rouges

**Vin de France** Les Athlètes du vins *Grolleau* 2020 29 €  
Fruité, Gourmand, Epicé

**Vin de Corse** Domaine Venturi "Cuvée 1769" *Sciaccarellu* 2019 32 €  
Gourmand, Epicé, Délicat

**Vin de France** Domaine Sébastien Bobinet "Hanami" *Cabernet-Franc* 2020 35 €  
Epicé, Soyeux, Gourmand, Nature

**Côtes du Rhône** Domaine Jaboulet "Parrallele 45" *Grenache, Syrah* 2020 36 €  
Epicé, Gourmand

**Morgon** Domaine Georges Descombes *Gamay* 2020 39 €  
Fruité, Epicé, Fins

**Haut Medoc** Château de la Lagune "Mademoiselle L" *Cabernet Sauvignon, Merlot* 2016 42 €  
Fruité, Boisé, Puissant

**Cahors** Domaine Mas del Perié "La Roque" *Malbec* 2019 47 €  
Fin, Epicé, Gourmand

**Crozes-Hermitage** Domaine des Entrefaux *Syrah* 2020 49 €  
Fin, Epicé

**Chinon** Domaine Baudry "Clos Guillot" *Cabernet-Franc* 2019 55 €  
Fruité, Epicé, Gourmand

**Saint Joseph** Domaine Courbis *Syrah* 2020 55 €  
Epicée, Tanique, Fruité

**Hautes-Côtes de Nuits** Domaine Dominique Guyon "Les Dames de Vergy" *Pinot Noir* 2019 57 €  
Gourmand, Fruité, Boisé, Elegant

**Terrasses du Larzac** Domaine Gavin Crisfield "La Traversée" *Syrah, Carignan, Grenache, Cinsault* 2019 65 €  
Gourmand, Frais, Epicé, Corsé

**Saumur Champigny** Domaine Le Petit Saint Vincent "Les Poyeux" *Cabernet-Franc* 2017 67 €  
Tanin soyeux, Velour, Cacao, Fruits noirs

**Patrimonio** Domaine Antoine Arena "Mémoria" *Nielluci* 2018 67 €  
Boisé, Tanin soyeux, Fruits rouges

**Saint Joseph** Domaine Verzier "la Madone" *Syrah* 2018 75 €  
Fuité, Lavande, Epicé, Puissant

**Volnay** Domaine Pierre Girardin *Pinot Noir* 2017 89 €  
Fruits rouges et noir, Léger, Elégant

**Pomerol** Château La Pointe *Merlot, Carbernet-Franc* 2010 119 €  
Gourmand, Old School, Epicé, Corsé

**Coteaux du Languedoc** Domaine Peyre Rose « Marlène n°3 » *Carignan, Grenache, Syrah* 2005 152 €  
Puissant, Fruits confits, Corsé, Volumineux

## Gros Format

### Bulles/Blancs

Prix Nets, Service Inclus

TVA 20% sur boissons alcoolisées, 5,5% sur boissons non alcoolisées



<b>Magnum (1,5L) Champagne</b> Laurent Perrier la Cuvée <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i> Fines bulles salivantes et élégantes	NV	149 €
<b>Magnum (1,5L) Saumur</b> Arnaud Lambert « Clos David » <i>Chenin</i> Vif, Gourmand	2016	99 €
<b>Magnum (1,5L) Mercurey</b> Domaine du Cellier aux Moines « Margotons » <i>Chardonnay</i> Corsé, Beurré	2016	112 €
<b>Rouges</b>		
<b>Magnum (1,5L) Terrasses du Larzac</b> Domaine Gavin Crisfield «La Traversée» <i>Syrah, Carignan, Grenache, Cinsault</i> Gourmand, Confit, Tanin Fins	2018	122 €
<b>Magnum (1,5L) Saumur-Champigny</b> Domaine Bobinet «Les Landes» <i>Cabernet-Franc</i> Epicé, Soyeux, Gourmand, Nature	2016	135 €
<b>Magnum (1,5L) Saint-Romain</b> Domaine Henri & Gilles Buisson «Sous Roche» <i>Pinot Noir</i> Gourmand, Fruité, Boisé, Elegant	2017	139 €
<b>Magnum (1,5L) Fitou</b> Domaine Les Mille Vignes "Cadette" <i>Grenache, Carignan, Mourvèdre</i> Fruité, Epicé, Confit, Tanin fins	2016	149 €
<b>Magnum (1,5L) Espagne, Rioja</b> Vina Tondonia "Reserva" <i>Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Merlot</i> Tanin délicat, Boisé, Confit, Epices douces	2007	169 €

## DIGESTIFS ET SPIRITUEUX

### Eaux de Vie, Liqueurs (4cl)

Amaretto <i>San Pietro</i>	8,5 €
Armagnac VSOP <i>Veuve Goudoulin</i>	9,5 €
Gin Hendricks	12 €
Liquers de verveine <i>Marcon</i>	7,5 €

### Whisky, Bourbon (4cl)

<b>Japon</b>	
Nikka From The Barrel	10 €
<b>Ecosse</b>	
Cardhu 12 ans	10 €
Jura 10 ans	12 €
Chivas 18 ans	16 €

### Rhum (4cl)

<i>Cuba - Pacto Navio</i>	12 €
<i>Barbade, Caraïbe/Espagne - Dos Madeiras PX 5+5</i>	12 €

### Cognac (4cl)

Camus VSOP	12 €
------------	------

Prix Nets, Service Inclus

TVA 20% sur boissons alcoolisées, 5,5% sur boissons non alcoolisées