

Carte des vins



Chers ami(e)s et hôtes,

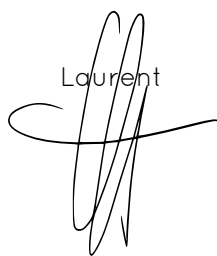
Chaque produit présent sur notre carte a été soigneusement sélectionné par notre équipe aux travers de diverses dégustations et échanges avec nos partenaires.

Nous espérons que cette sélection vous ravira les papilles autant qu'à nous.

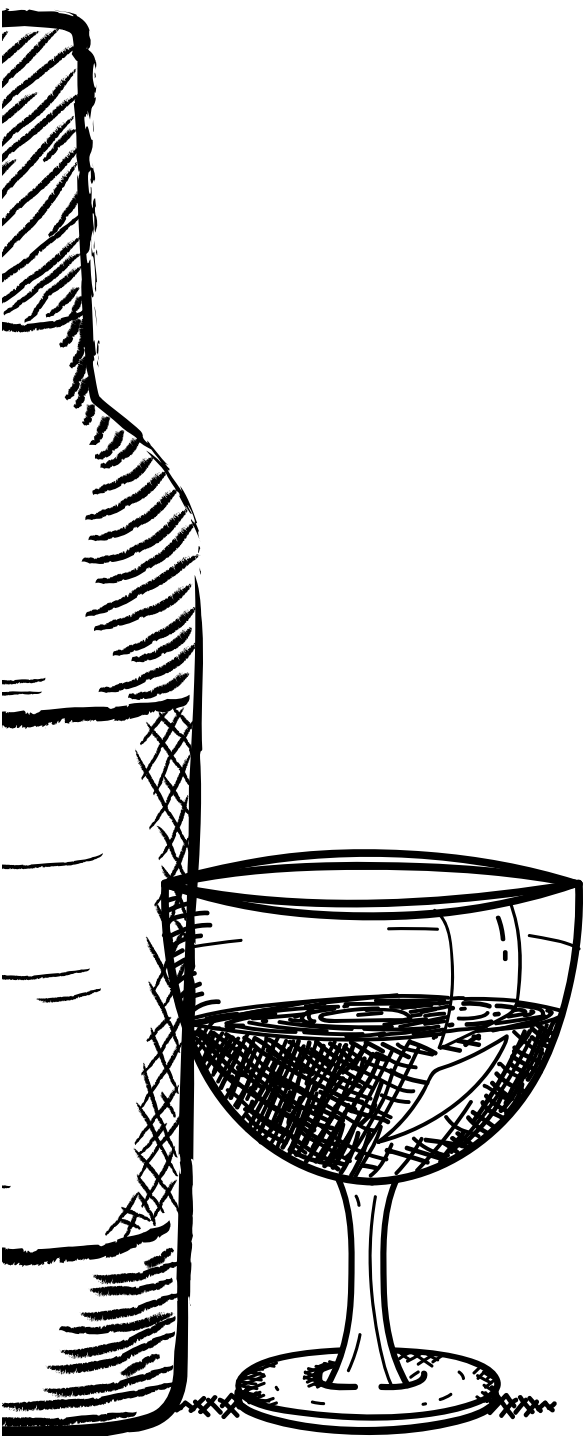
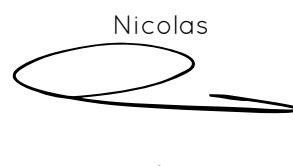
N'hésitez pas à faire appel à nous pour toute suggestion. La liste des vins au verre du moment se trouve sur l'ardoise.

Amicalement vôtre,
L'équipe du Sarment

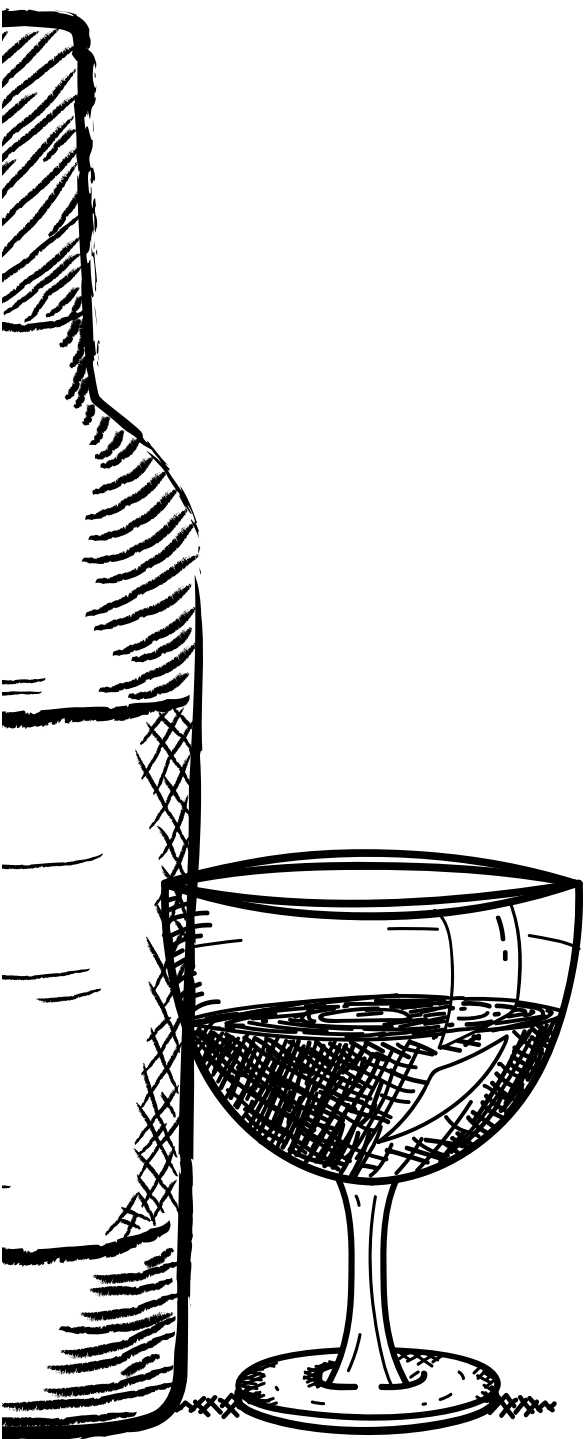
Laurent



Nicolas



- Vin blanc
- Vin rosé
- Vin rouge



Prix en €, taxes et service inclus

APÉRITIFS

Anisés (2cl)

Pastis Henri Bardouin (45°) 4,00

Bitters (4cl)

Campari (25°) 4,50

Zes't G.Miclo (18°) 4,50

Gentianes (4cl)

Suze (15°) 4,50

Banyuls (10cl)

Banyuls Doux Domaine Reno 6,00

Banyuls Blanc Domaine Reno 6,00

Banyuls Hors d'Âge Domaine Reno 7,00

Quinquinas (4cl)

St Raphaël (18°) 4,50

Vermouths (4cl)

Martini Riserva Speciale Ambrato (19,5°) 4,50

Martini Riserva Speciale Rubino (18°) 4,50

Noilly Prat Dry (18°) 4,50

Vins (10cl)

Blanc-cassis 5,00

Crémant d'Alsace Brut Gloeckler-Brenner 5,00

Crémant-cassis 5,60

Cassis, Châtaigne, Fraise des bois, Framboise, Mûre, Pêche,
Pomme Verte, Violette

Muscat de Frontignan "Prestige" 4,50

BIÈRES

A la brasserie artisanale La Mercière, Franck vous fait découvrir sa passion pour le malt et le houblon au travers de ses recettes originales.

Pression

Blonde (5.5%) 25cl 3,50

50cl 6,50

Picon/Cynar 25cl 3,90

50cl 7,20

Panaché 25cl 3,50

50cl 6,50

Bouteille (33cl)

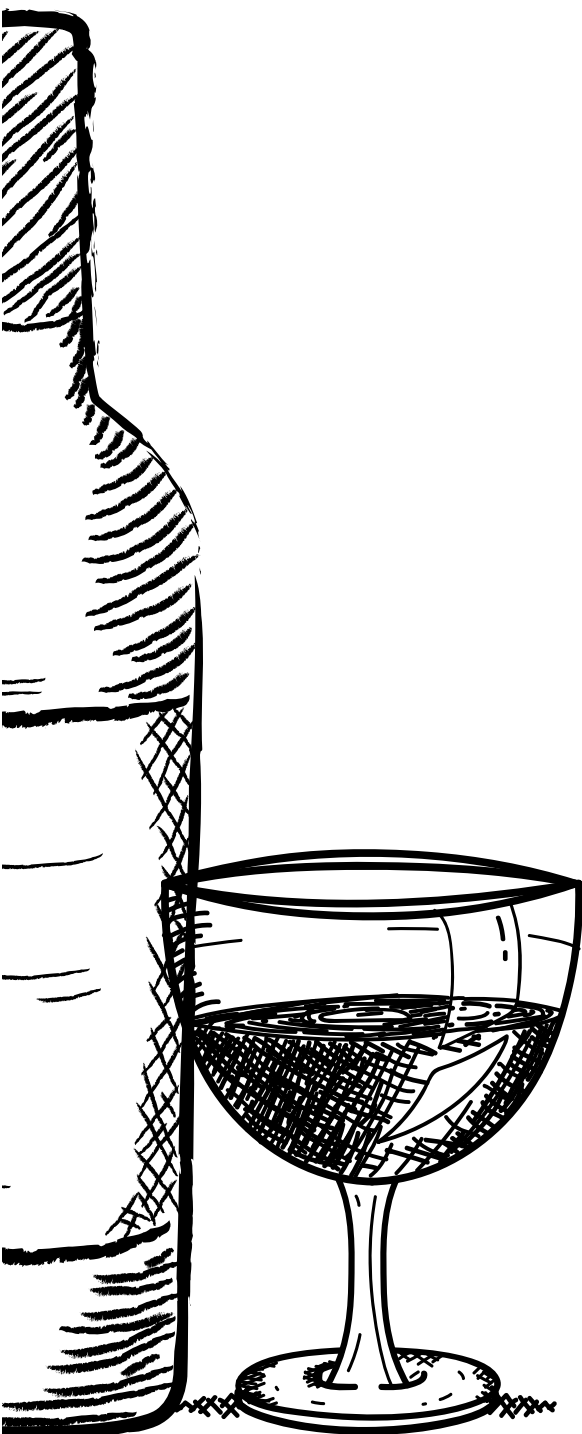
Blanche (5.5%) 5,00

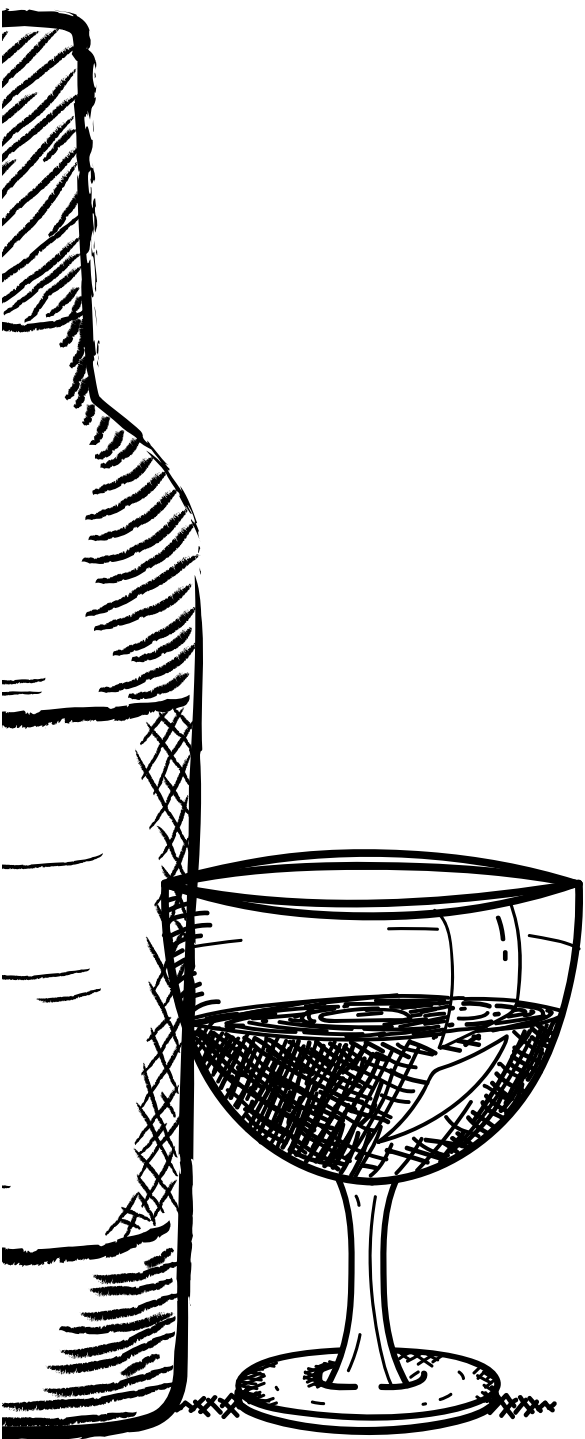
Ambrée (5.5%) 5,00

Pirate IPA (6.42%) 5,00

Sweet Sour (6.42%) 5,00

Cidre (5.5%) 5,00





EAUX

Lisbeth Bleue ou Verte (50cl)	3,50
Lisbeth Bleue ou Verte (100cl)	6,00
Perrier (33cl)	3,50

JUS GRANINI

Ananas, Abricot, Orange, Pamplemousse, Pêche, Pomme, Tomate (25cl)	3,50
---	------

SODAS

Elsass Cola (33cl)	3,50
Lineas Limonade (33cl)	3,50
Orangina (25cl)	3,50
Pom's de Lisbeth (33cl)	3,50
Queen's Tonic (25cl)	3,50
Schweppes Agrum' (25cl)	3,50
T'Glacé pêche (33cl)	3,50

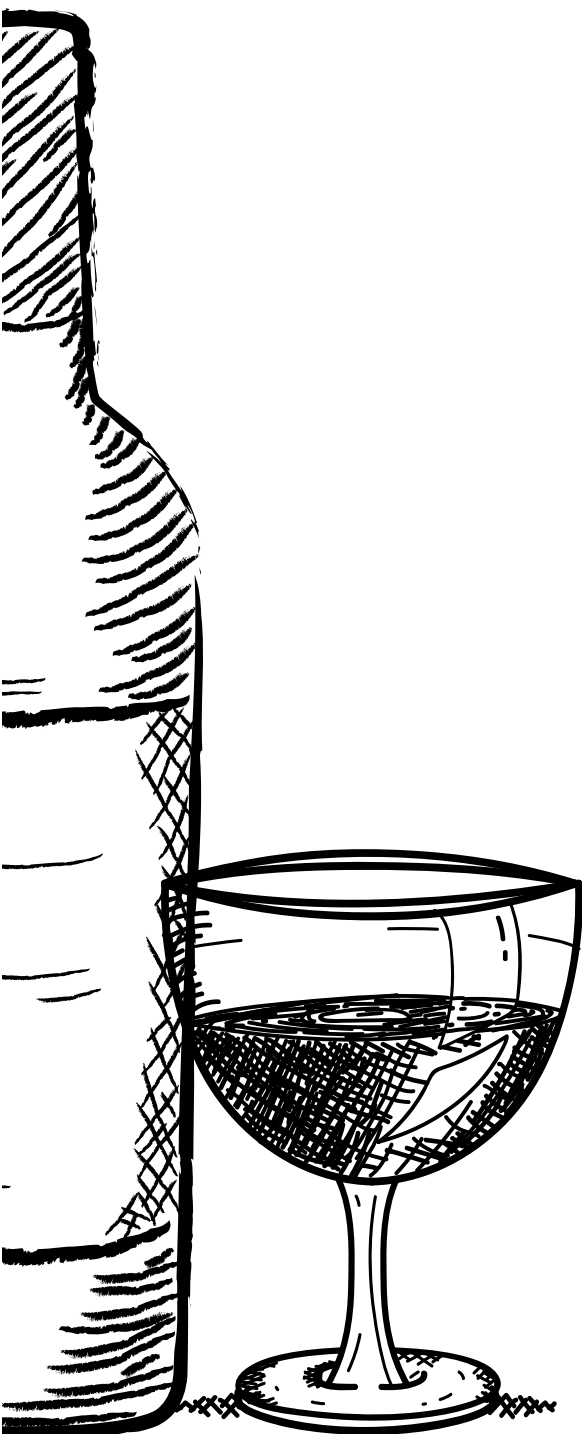
SIROPS

L'ADN de la maison Monin est représenté par l'authenticité, la qualité, la créativité et la passion. C'est pourquoi nous vous proposons leurs sirops pour agrémenter vos boissons :

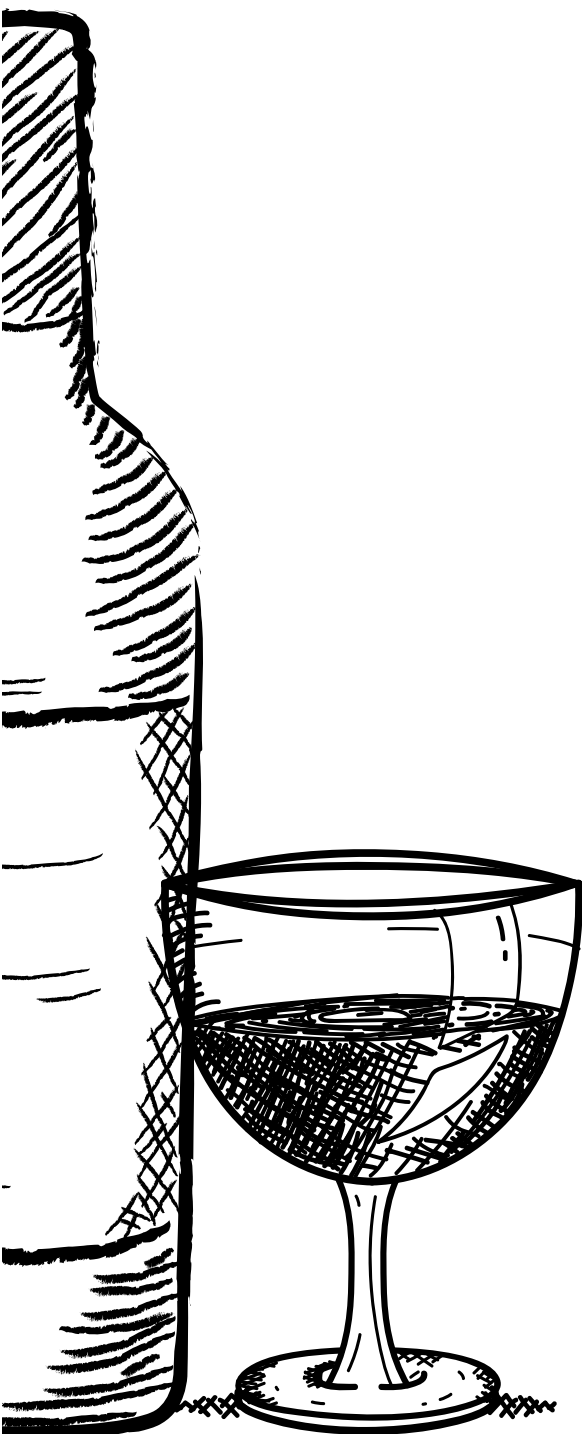
Citron, Fraise, Framboise, Grenadine, Menthe, Mûre, Pêche, Pomme Verte

Sirop à l'eau (30cl)	2,00
Diabolo (30cl)	3,50

ALSACE

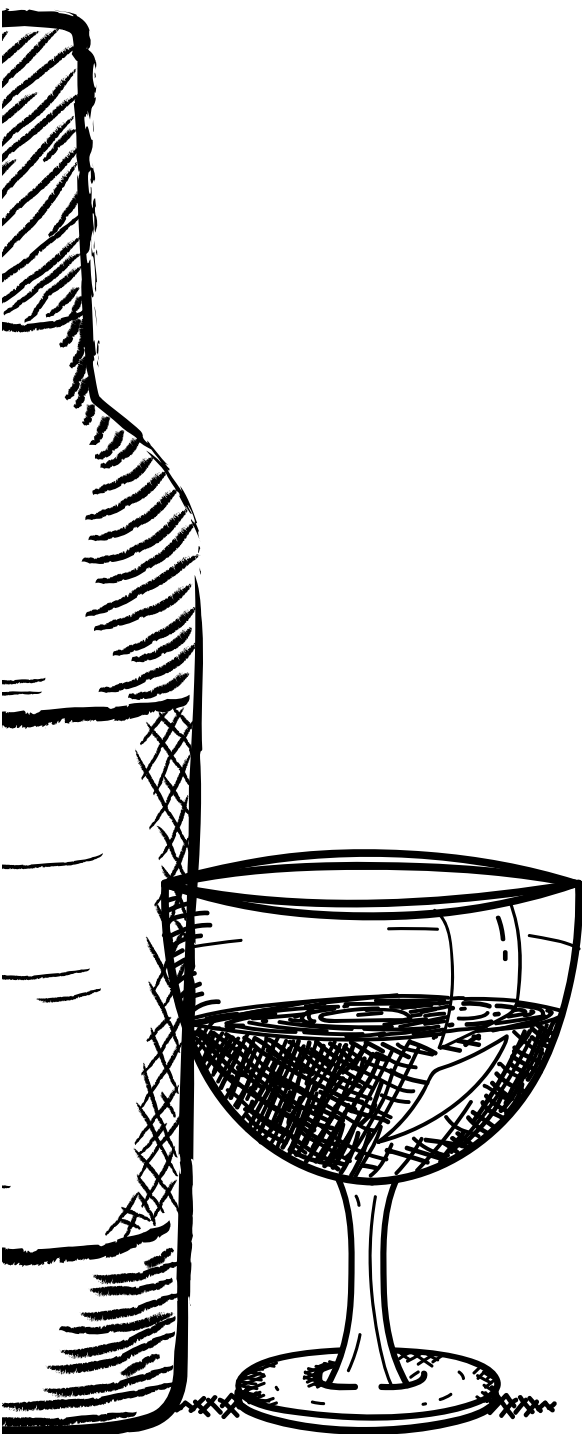


Albert Seltz, Mittelbergheim (67)	75cl	70cl
● Pinot Gris "Zotzenberg" 2017, AOC Alsace Grand Cru	28,50	
● Sylvaner "Mittelbergheim" 2018, AOC Alsace	24,00	
● Sylvaner "Vieilles Vignes" 2013, AOC Alsace	29,00	
● Sylvaner "Zotzenberg" 2015, AOC Alsace Grand Cru	35,50	
● Sylvaner "La Colline aux Poiriers" 2007, AOC Alsace		49,00
Alfred Wantz, Mittelbergheim (67)	75cl	
● L'Espiègle 2018, Assemblage de Muscat, Riesling & Pinot Gris	25,00	
● Pinot Gris 2016, AOC Alsace	24,00	
André Dolder, Mittelbergheim (67)	75cl	
● Gewürztraminer "Cuvée de la Tulipe" 2015, AOC Alsace	31,50	
● Muscat 2016, AOC Alsace	23,50	
● Pinot Gris "Rosé" 2018, AOC Alsace	25,00	
Armand Gilg, Mittelbergheim (67)	75cl	
● Auxerrois "Vieilles Vignes" 2018, AOC Alsace	24,00	
● Crémant d'Alsace Brut Nature 2017, AOC Alsace	30,00	
● Pinot Noir "Barriques" 2018, AOC Alsace	26,00	
● Pinot Noir "Rosé" 2019, AOC Alsace	25,00	
● Riesling "Vieilles Vignes" 2018, AOC Alsace	24,50	
● Sylvaner "Zotzenberg" 2017, AOC Alsace Grand Cru	27,50	
● Sylvaner "Zotzenberg" "Prestige" 2012, AOC Alsace Grand Cru	45,00	
Domaine Boeckel, Mittelbergheim (67)	75cl	50cl
● Gewürztraminer "Vendange Tardive" 2015, AOC Alsace		34,00
● Muscat "Midelberg" 2017, AOC Alsace	27,00	
● Pinot Blanc "Midelberg" 2018, AOC Alsace	25,50	
● Pinot Noir "Les Terres Rouges" 2017, AOC Alsace	48,00	
● Riesling "Clos Eugénie" 2012, AOC Alsace	34,00	
Domaine Josmeyer, Wintzenheim (68)	75cl	37,5cl
● Pinot Blanc "Mise de Printemps" 2019, AOC Alsace	26,50	
● Pinot Gris "Vieilles Vignes" 2014, AOC Alsace		30,00

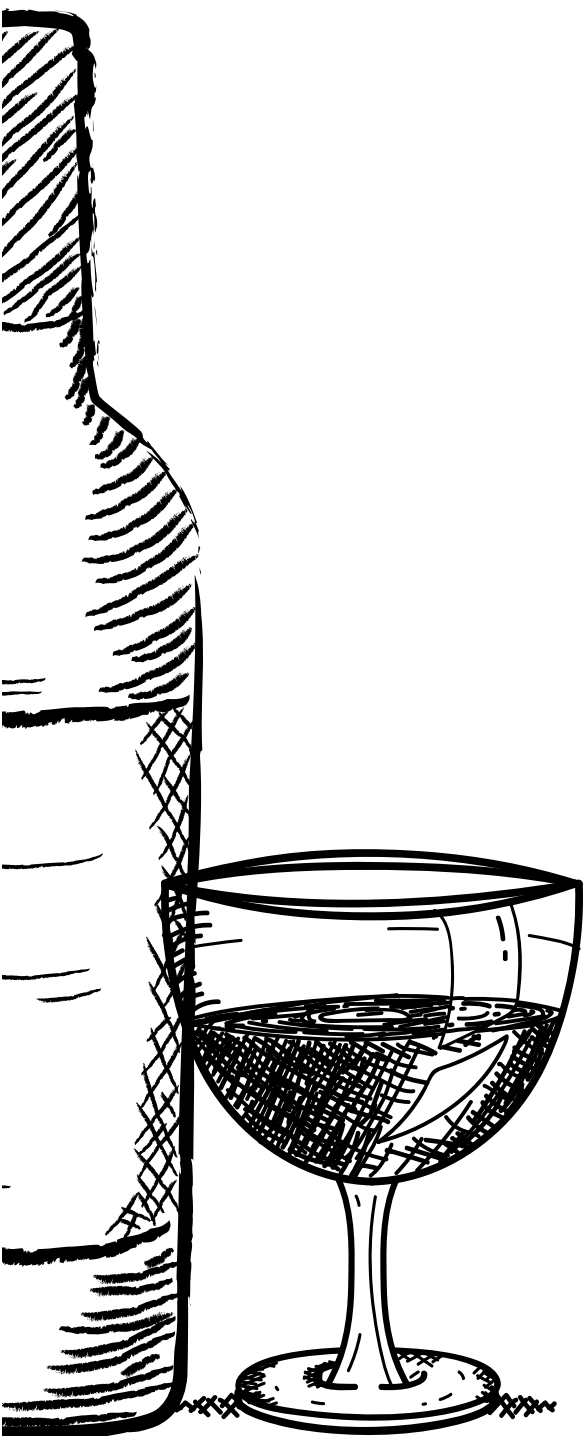


Domaine Loew, Westhoffen (67)		75cl	150cl
● Gewürztraminer Westhoffen	29,00		48,00
2018, AOC Alsace			
● Pinot	28,00		
2016, AOC Alsace			
● Pinot Gris Bruderbach "Clos Marienberg"	30,00		
2015, AOC Alsace Grand Cru			
● Pinot Gris Bruderbach "Le Menhir"	30,00		
2017, AOC Alsace Grand Cru			
● Riesling Altenberg de Bergbieten	35,50		
2018, AOC Alsace Grand Cru			
Gérard Goepp, Heiligenstein (67)		75cl	
● Klevener de Heiligenstein	26,00		
2017, AOC Alsace			
● Pinot Noir "Fût de Chêne"	23,00		
2016, AOC Alsace			
Hospices de Strasbourg, Strasbourg (67)		75cl	
● Sylvaner "Vieilles Vignes"	25,50		
2016, AOC Alsace			
Jean-Charles Vonville, Ottrott (67)		75cl	150cl
● Rouge d'Ottrott	25,00		
2018, AOC Alsace			
● Rouge d'Ottrott			45,00
2017, AOC Alsace			
● Rouge d'Ottrott "de Charles à Carl"	34,50		
2016, AOC Alsace			
Léon Beyer, Wintzenheim (68)		75cl	
● Muscat "Réserve"	29,00		
2015, AOC Alsace			
● Riesling "Les Écaillers"	36,00		
2007, AOC Alsace			
Maison Gloeckler-Brenner, Gertwiller (67)		75cl	50cl
● Crémant d'Alsace Brut	30,00		
NM, AOC Alsace			
● Crémant d'Alsace Rosé	30,00		
NM, AOC Alsace			
● Gewürztraminer "de Glace"			41,00
2016, AOC Alsace			
● Klevener de Heiligenstein	25,00		
2018, AOC Alsace			
● Muscat sur Fil "Cuvée Luc"			47,50
2015, AOC Alsace			
● Pinot Noir "Hoell"	25,00		
2015, AOC Alsace			
● Riesling "Cuvée Diane" Vendange Tardive	35,50		
2007, AOC Alsace			

BOURGOGNE



Château de Chamirey, Mercurey (71)	75cl	
● Mercurey "Clos de la Maladière"	40,00	
2017, AOC Côte Chalonnaise		
● Mercurey "En Pierrelet"	40,00	
2016, AOC Côte Chalonnaise		
● Mercurey 1 ^{er} Cru "Clos du Roi"	53,00	
2014, AOC Côte Chalonnaise		
Château Fuissé, Fuissé (71)	75cl	
● Pouilly-Fuissé	47,50	
2016, AOC Côte Mâconnaise		
Clos du Moulin aux Moines, Auxey-Duresses (21)	75cl	
● Auxey-Duresses "Moulin aux Moines"	41,00	
2018 AOC Côte de Beaune		
● Auxey-Duresses "Moulin aux Moines" V.V.	41,00	
2017, AOC Côte de Beaune		
● Saint Romain	37,00	
2017, AOC Côte de Beaune		
● Saint Romain "Sous Roches"	37,00	
2017, AOC Côte de Beaune		
Domaine Aegerter, Nuits-St-Georges (21)	75cl	
● Meursault	59,00	
2018, AOC Côte de Beaune		
Domaine Bachey-Legros, Santenay (21)	75cl	
● Santenay "Les Charmes" Vieilles Vignes	38,00	
2017, AOC Côte de Beaune		
● Santenay 1 ^{er} Cru "Clos Rousseau"	56,00	
2016, AOC Côte de Beaune		
Domaine des Perdrix, Premeaux-Prissey (21)	75cl	
● Échezeaux Grand Cru	165,00	
2017, AOC Côte de Nuits		
● Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru "Aux Perdrix"	85,00	
2016, AOC Côte de Nuits		
● Vosne-Romanée	78,00	
2017, AOC Côte de Nuits		
Domaine Faiveley, Nuits-Saint-Georges (21)	75cl	37,5cl
● Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru "Les Cazetiers"	75,00	
2004, AOC Côte de Nuits		
● Gevrey-Chambertin "Vieilles Vignes"		29,50
2015, AOC Côte de Nuits		
● Nuits-Saint-Georges		30,00
2015, AOC Côte de Nuits		
Domaine J L Moreau, Chablis (89)	75cl	
● Petit Chablis	29,00	
2018, AOC Le Chablisien		
Domaine Maillard, Chorey-les-Beaunes (21)	75cl	
● Pommard "La Chanière"	64,50	
2008, AOC Côte de Beaune		
Domaine Michel Juillot, Mercurey (71)	75cl	
● Mercurey 1 ^{er} Cru "Clos des Barraults"	49,50	
2014, AOC Côte Chalonnaise		



Domaine Parent, Pommard (2l)	75cl	
● Pommard 1 ^{er} Cru "Les Chaponnières"	70,50	
2010, AOC Côte de Beaune		
Domaine Picard, Chassagne-Montrachet (2l)	75cl	
● Chassagne-Montrachet "En Pimont"	50,50	
2013, AOC Côte de Beaune		
● Chassagne-Montrachet ""	51,50	
2015, AOC Côte de Beaune		
● Puligny-Montrachet	61,00	
2018, AOC Côte de Beaune		
Domaine T. Mortet, Gevrey-Chambertin (2l)	75cl	
● Chambolle-Musigny	57,00	
2012, AOC Côte de Nuits		
Joseph Drouhin, Beaune (2l)	75cl	37,5cl
● Chambolle-Musigny	57,00	37,00
2012, AOC Côte de Nuits		
● Morey-Saint-Denis	40,00	
2002, AOC Côte de Nuits		
L. Chenu, Savigny-lès-Beaune (2l)	75cl	
● Savigny-lès-Beaune "Vieilles Vignes"	44,00	
2017, AOC Côte de Beaune		
● Savigny-lès-Beaune 1 ^{er} "Aux Clous"	58,00	
2017, AOC Côte de Beaune		
Laurent Roumier, Chambolle-Musigny (2l)	75cl	
● Clos-Vougeot Grand Cru	98,00	
2012, AOC Côte de Nuits		
Louis Jadot, Beaune (2l)	75cl	37,5cl
● Corton Grand Cru	74,00	
2008, AOC Côte de Beaune		
● Volnay		33,50
2014, AOC Côte de Beaune		
Régnard, Chablis (89)	75cl	
● Chablis 1 ^{er} Cru "Montée de Tonnerre"	52,50	
2013, AOC Le Chablisien		

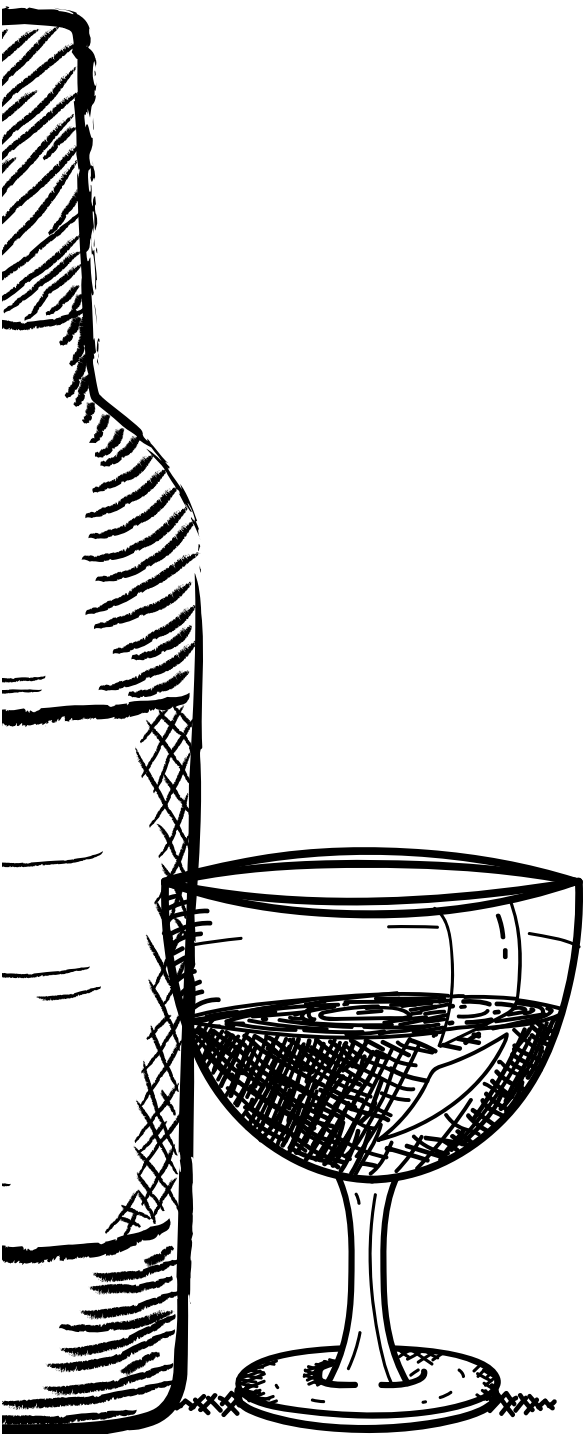
CHAMPAGNE

Laurent Perrier, Tours-Sur-Marne (51)

	75cl	150cl
● La Cuvée NM, AOC Champagne	60,00	110,00
● Ultra Brut NM, AOC Champagne	68,00	
● Cuvée Rosé NM, AOC Champagne	72,50	
● Grand Siècle NM, AOC Champagne	144,00	

Veuve-Clicquot, Reims (51)

	75cl
● Cuvée Réserve NM, AOC Champagne	60,00
● Saint-Pétersbourg NM, AOC Champagne	60,00



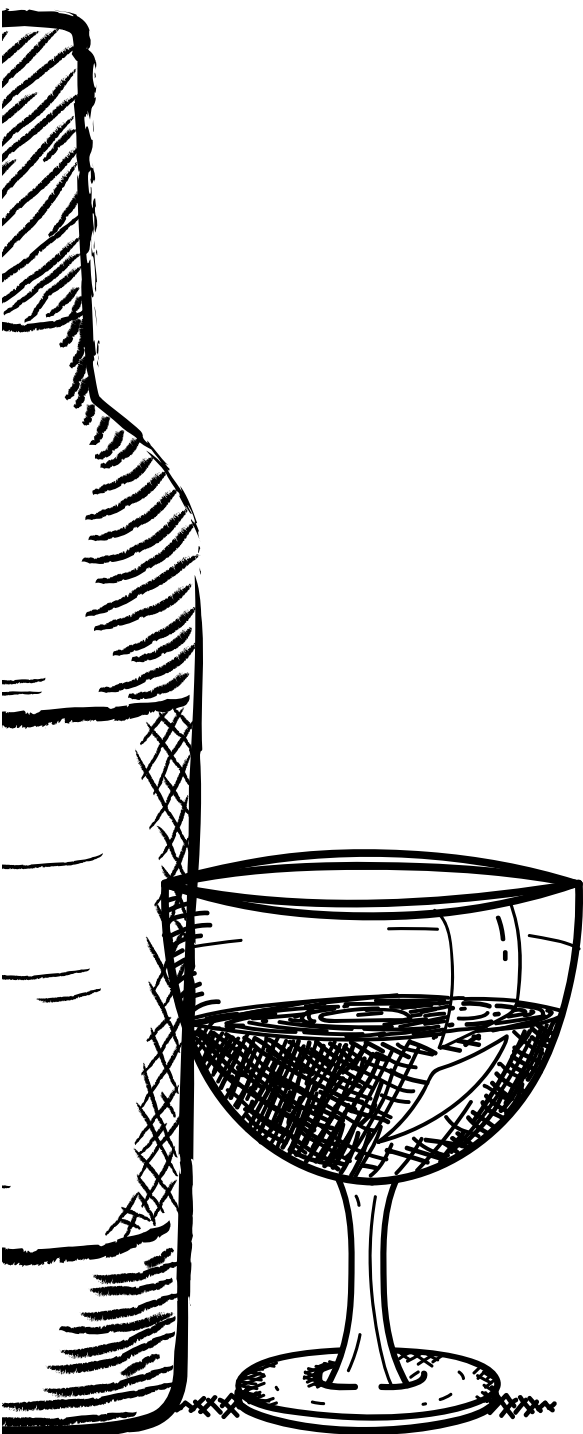
AUTRES VINS DE FRANCE

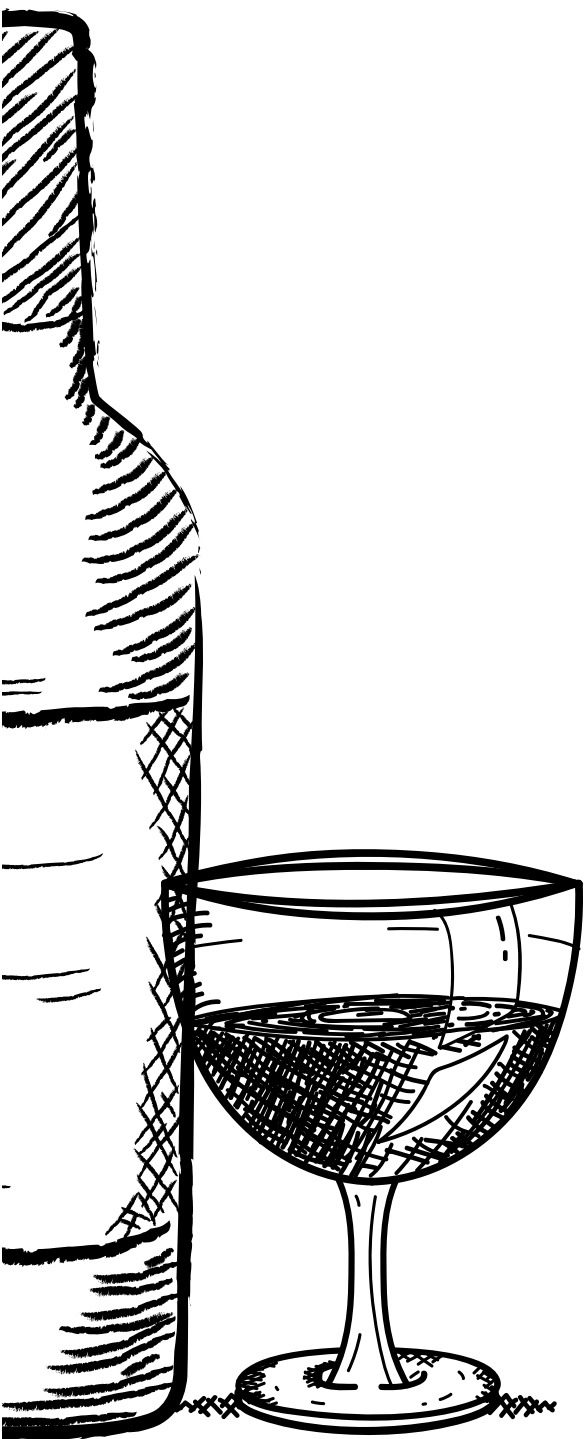
BEAUJOLAIS

Château de Beauregard, Fuissé (71)	75cl	37,5cl
● Fleurie 2013, AOC Fleurie	28,00	17,00
Domaine Guillot-Gonin, Villié-Morgon (69)	75cl	
● Brouilly 2018, AOC Brouilly	25,00	
● Saint Amour 2018, AOC Saint Amour	25,00	

BORDEAUX

Château Brown, Léognan (33)		37,5cl
● Pessac-Léognan 2014, AOC Pessac-Léognan		29,50
Château La Lagune, Ludon-Médoc (33)	75cl	
● Haut-Médoc 1999, AOC Haut-Médoc	71,50	
● Haut-Médoc 2004, AOC Haut-Médoc	71,50	
Château Lalande, Listrac-Médoc (33)	75cl	
● Saint-Julien 2012, AOC Saint-Julien	39,00	
Château Larrivet-Haut-Brion, Léognan (33)	75cl	
● Pessac-Léognan 1999, AOC Pessac-Léognan	45,00	
Château Lynch-Moussas, Bordeaux (33)	75cl	
● Pauillac 2010, AOC Pauillac	54,00	
Château Mazeyres, Libourne (33)	75cl	
● Pomerol 2009, AOC Pomerol	42,50	
Château Peyrabon, Saint-Sauveur (33)		150 cl
● Haut-Médoc 2009, AOC Haut-Médoc		47,00
Château Puy Boyrein, Cadillac (33)		150 cl
● Graves 2009, AOC Graves		47,00
Château Siaurac, Néac (33)	75cl	37,5cl
● Lalande de Pomerol 2014, AOC Lalande de Pomerol	39,50	23,00
Château Sociando-Mallet, St-Seurin (33)	75cl	
● Haut-Médoc 2006, AOC Haut-Médoc	56,50	





LANGUEDOC

Bruno Andreu, Montblanc (34) 75cl

- Elixir Blanc 27,00
2018, AOP Languedoc
- Pure Grenache 32,50
2017, IGP Pays d'Oc
- Pure Petit Verdot 31,50
2017, IGP Pays d'Oc

Château de la Peyrade, Frontignan (34) 75cl

- Combe Grande "Rubis" 23,00
2016, AOC Corbières
- Muscat de Frontignan "Prestige" 26,50
2016, AOC Muscat de Frontignan

Domaine Reno, Collioure (66) 75cl

- Banyuls "Blanc" 30,50
NM, AOC Banyuls
- Banyuls "Doux" 29,00
NM, AOC Banyuls
- Banyuls "Prestige Hors d'Âge" 34,00
NM, AOC Banyuls
- Ribesèque "Rosé" 23,00
2018, AOP Côtes Catalanes

VAL DE LOIRE

Jérémie Huchet, Château-Thébaud (44) 75cl

- Muscadet "Le Parc Montys" 27,50
2018, AOC Muscadet de Sèvre-et-Maine

Sylvain Dittière, Montreuil-Bellay (49) 75cl

- La Porte Saint Jean 43,00
2012, AOC Saumur-Champigny

VALLÉE DU RHÔNE

Clef Saint Thomas, Châteauneuf du pape (84) 75cl

- Châteauneuf-du-Pape 43,00
2014, AOC Châteauneuf du Pape

Dom. Saint Patrice, Châteauneuf du pape (84) 75cl

- Châteauneuf-du-Pape "Vieilles Vignes" 54,00
2015, AOC Châteauneuf du Pape

Domaine Curnier, Vacqueyras (84) 75cl

- Vacqueyras "Cuvée Drevon" 33,00
2017, AOC Vacqueyras

Domaine de Rosiers, Ampuis (69) 75cl

- Condrieu 48,00
2017, AOC Condrieu
- Côte Rôtie "Esprit" 48,00
2016, AOC Côte Rôtie

SUD-OUEST

Domaine Tariquet, Eauze (32) 75cl

- Premières Grives 26,50
2019, IGP Côtes de Gascogne

VINS ÉTRANGERS

ITALIE

Domaine Mario Torelli-Asti, Piémont 75cl

● Barbera d'Asti "I Mandorli" 35,00
2018, DOCG Piémont

● Dolcetto d'Asti "Bricco Rocchetto" 35,00
2016, DOC Piémont

Domaine Il Paggione, Toscane 75cl

● Brunello di Montalcino 66,00
2013, DOCG Toscane

● Rosso di Montalcino 38,00
2017, DOC Toscane

Zeni, Vénétie 75cl

● Amarone della Valpolicella "Cuvée Prestige" 61,00
2013, DOCG Vénétie

● Valpolicella Ripasso Superiore Marogne 38,00
2017, DOC Vénétie

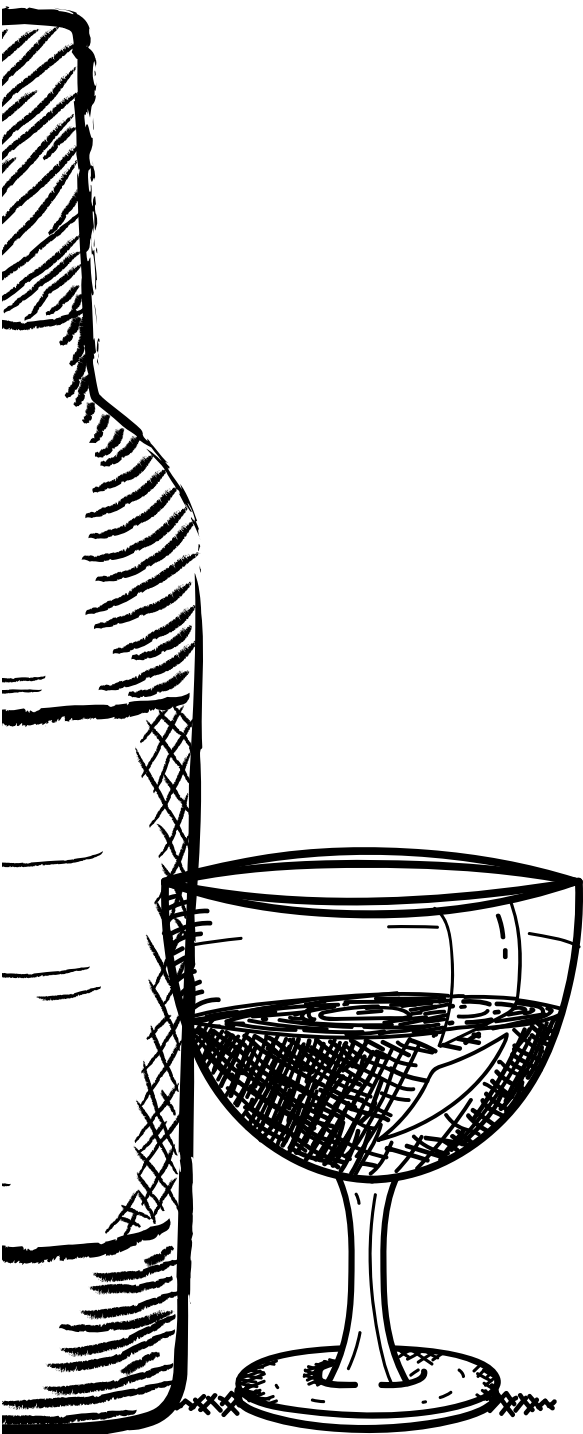
ESPAGNE

Bodega David Moreno, Rioja 75cl

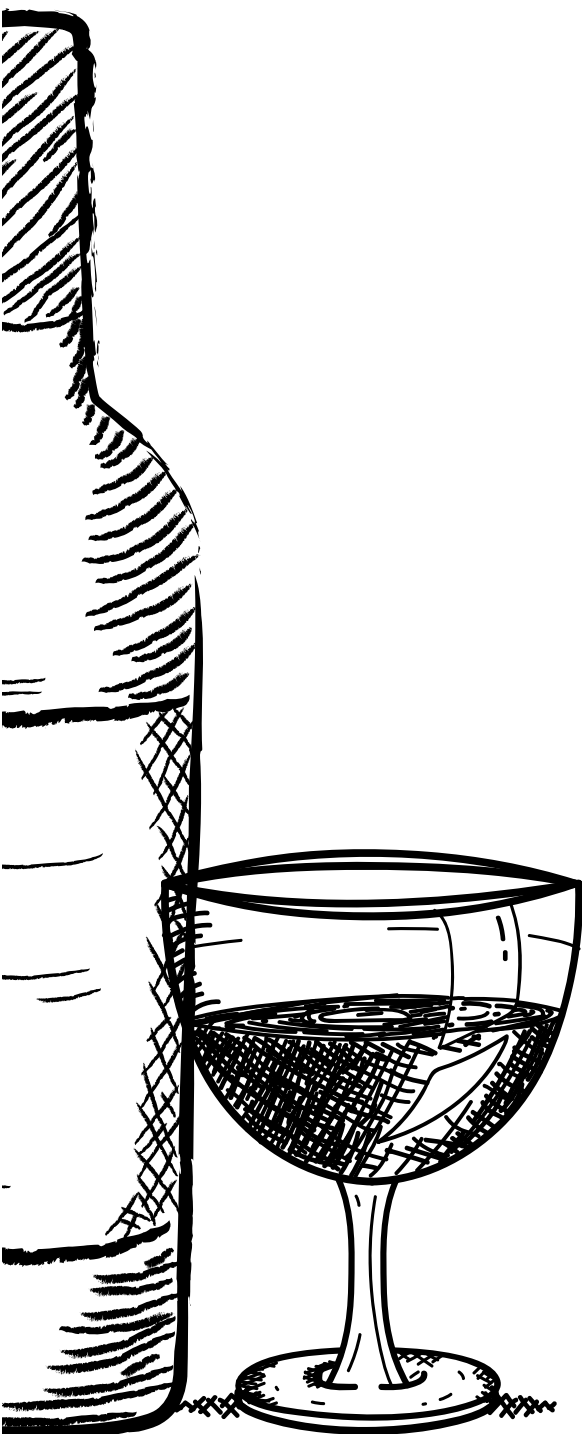
● Rioja Crianza Family Selecccion 31,00
2015, DOC Rioja

Bodegas Pittacum, Bierzo 75cl

● Petit Pittacum 28,00
2018, DO Bierzo



DIGESTIFS



RHUMS (4cl)

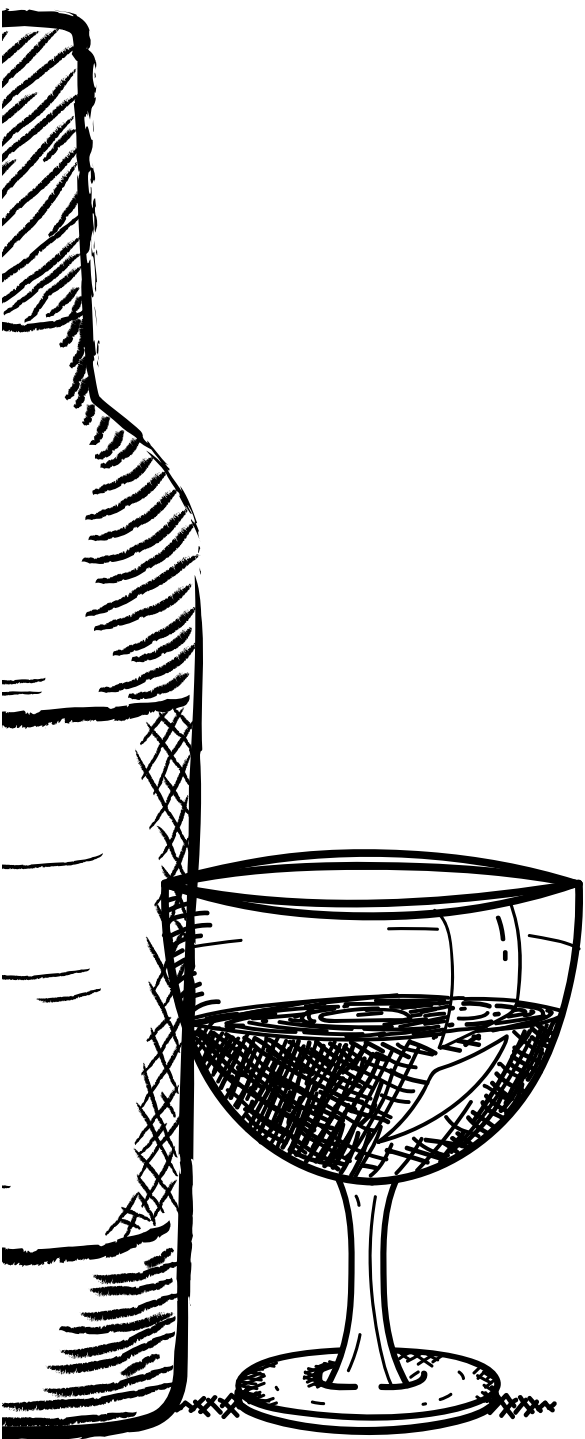
Havana Club 3ans (40%)	6,00
<i>Originaire de Cuba</i>	
Trois Rivières Cannes Brûlées (43%)	8,50
<i>Originaire de Sainte Luce, France</i>	
Trois Rivières Vieux de l'Océan (54%)	10,00
<i>Originaire de Sainte Luce, France</i>	
Gold of Mauritius (40%)	10,00
<i>Originaire de l'Île Maurice</i>	
Plantation Fiji (44.8%)	11,50
<i>Originaire des Îles Fiji</i>	
Santa Teresa 1796 (40%)	14,00
<i>Originaire du Venezuela</i>	
Ryoma Japanese (40%)	16,50
<i>Originaire du Japon</i>	
Zacapa XO (40%)	19,50
<i>Originaire du Guatemala</i>	
Raimoneng 1999 (41%)	27,00
<i>Originaire de Guadeloupe</i>	

WHISKIES (4cl)

Jameson (40%)	6,00
<i>Originaire d'Irlande</i>	
Chivas Regal 12ans (40%)	8,00
<i>Originaire d'Écosse, Speyside</i>	
Bulleit Rye (45%)	9,50
<i>Originaire des États-Unis</i>	
G. Miclo Single Malt (43%)	10,00
<i>Single Malt originaire d'Alsace</i>	
Woodford Bourbon Réserve (43.2%)	11,00
<i>Originaire des États-Unis</i>	
Toki Suntory (43%)	11,00
<i>Single Malt originaire du Japon</i>	
Isle of Jura 12ans (40%)	12,50
<i>Single Malt originaire d'Écosse, Île de Jura</i>	
Bruichladdich The Classic Laddie (50%)	12,50
<i>Single Malt originaire d'Écosse, Île d'Islay</i>	
Oban 14ans (43%)	13,00
<i>Single Malt originaire d'Écosse, Highland</i>	
G. Miclo Single Cask #3 Fût N°118 (43.7%)	16,50
<i>Single Malt originaire d'Alsace</i>	
Sortilège Érable (40.9%)	20,00
<i>Originaire du Canada</i>	

GINS (4cl)

Bombay Sapphire (47.5%)	6,00
<i>Originaire d'Angleterre</i>	
G. Miclo « Forestier » (43%)	8,50
<i>Originaire d'Alsace</i>	
Akori Cherry Blossom (40%)	10,00
<i>Originaire d'Espagne</i>	
Tanqueray Ten (47.3%)	11,50
<i>Originaire d'Écosse</i>	



VODKAS (4cl)

Absolut (40%)	6,00
<i>Originaire de Suède</i>	
Nikka Coffey (40%)	11,00
<i>Originaire du Japon</i>	
Belvédère (40%)	12,00
<i>Originaire de Pologne</i>	
Grey Goose (40%)	12,00
<i>Originaire de France</i>	

TEQUILAS & MEZCAL (4cl)

Patron Silver (40%)	9,50
<i>Originaire de Jalisco, 100% agave bleue</i>	
Don Julio Reposado (38%)	11,50
<i>Originaire de Jalisco, 100% agave bleue</i>	
Don Julio 1942 (38%)	24,50
<i>Originaire de Jalisco, 100% agave bleue</i>	
Mezcal Vida De San Luis Del Rio (42%)	7,50
<i>Originaire de Oaxaca, 100% Espadin</i>	

COGNACS (4cl)

Château de Montifaud VS (40%)	7,00
Château de Montifaud VSOP (40%)	12,00
Château de Montifaud Napoléon (40%)	18,00
Château de Montifaud XO (40%)	21,00

BAS-ARMAGNACS (4cl)

Goudoulin 1985 (40%)	16,00
----------------------	-------

CALVADOS (4cl)

Château du Breuil Sélection (40%)	6,00
-----------------------------------	------

EAUX-DE-VIE DE FRUITS (4cl)

En partenariat avec la maison Massenez, nous avons sélectionné des eaux-de-vie 100% alsaciennes.

Framboise Sauvage "Prestige" (46%)	6,50
Kirsch Vieux "Prestige" (46%)	6,50
Mirabelle "Prestige" (46%)	6,50
Poire Williams "Prestige" (43%)	6,50

LIQUEURS (4cl)

Amaretto (28%)	5,00
Chartreuse Verte (55%)	5,00
Coureur des Bois (17%)	5,00
Frangelico (20%)	5,00
Get 27 (21%)	5,00
Grand Marnier (40%)	5,00
Kahlua (20%)	5,00
Limoncello (30%)	5,00
Malibu (18%)	5,00
Passoa (15%)	5,00

BOISSONS CHAUDES

CAFES

En partenariat avec la maison Reck et leur torréfactrice Daniela (MOF 2019), nous vous avons sélectionné les crus et assemblages pour accompagner vos fins de repas.

Grand Cru Moka Sidamo (100% Arabica d'Éthiopie)

Espresso, Ristretto	3,50
Café	4,00
Double espresso	5,50

Assemblage "Fleur de Café" ou "Décaféiné"

Espresso, Ristretto	2,00
Double espresso	3,00
Café	2,50
Latte Macchiato	3,80
Cappuccino	3,80
Café Viennois	4,00

THES & INFUSIONS

En partenariat avec Newby London, nous avons sélectionné pour vous thés et infusions qui raviront connaisseurs en quête de saveurs et charmeront amateurs désireux de découverte.

Darjeeling (thé noir)	4,00
Earl Grey (thé noir à la bergamote)	4,00
Hunan Green (thé vert)	4,00
Jasmine Pearls (thé vert au jasmin)	4,00
Lapsan Souchang (thé noir fumé)	4,00
Verveine	4,00
Menthe poivrée	4,00
Camomille	4,00
Mangue & Fraise	4,00
Rooibos Orange	4,00

CHOCOLATS

Chocolat Chaud	3,50
Chocolat Viennois	4,00

CAFES SPECIAUX

Élaborés avec « Fleur de Café » ou « Décaféiné »

Coconut Coffee (café & Malibu)	7,50
Cream Coffee (café & Coureur des Bois)	7,50
Irish Coffee (café & Jameson)	7,50

