



AUBERGE DE LIÉZEY

"la cuisine simple faite maison"

spécialités & grillades au barbecue



RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR

Ouvert tous les jours 7/7

NOTRE CARTE

DES BOISSONS

Nos bulles fraîches

Champagnes et autres bulles...

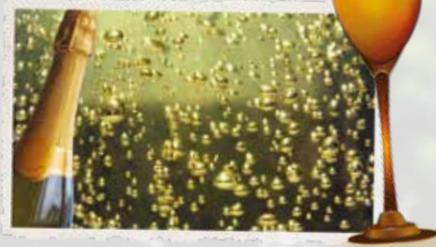
Champagne PERRARD à Rouvres-les-Vignes (10)
Brut direct Producteur, vieillissement supérieur à 5 ans

Champagne Blanc  Médaille d'Or Gilbert Gaillard 2017
La bouteille 75cl 44,50
Le verre 10cl 7,90

Champagne Rosé  Médaille d'Argent Lyon 2017
La bouteille 75cl 44,50
Le verre 10cl 8,50

 **Crémant d'Alsace Blanc**
DOMAINE LUTZ - VIN EN CONVERSION BIO
La bouteille 75cl 34,90
Le verre 12cl 7,50

 **Crémant d'Alsace Rosé**
DOMAINE LUTZ - VIN EN CONVERSION BIO
La bouteille 75cl 34,90
Le verre 12cl 7,50



Kir Royal Champagne
Le verre 12cl 7,90

Kir Crémant
Le verre 12cl 6,50

Kir Vin Blanc
Le verre 12cl 5,90
Les Kirs sont préparés avec nos liqueurs faites Maison, très fruitées, au choix : Myrtille, Mûre, Cassis, Framboise, Mirabelle

Produits au laboratoire de l'Auberge



Nos Petits Crus des Hauts de Liézey

Les Petits Crus des Hauts de Liézey, et sirops sont produits à l'Auberge de Liézey, à base de macération de fruits dans du vin pour les liqueurs et « petits vins ». Leurs excellentes saveurs proviennent de la concentration exceptionnelle de fruits utilisés, jusqu'à 700g par litre. Fabriqués maison, sans ajout, leur taux d'alcool est naturellement très bas

 **Nos petits vins faits maison** (5° environ) 10cl 6,50
Mirabelle, Myrtille, Groseille, Framboise, Rhubarbe, Fraise-Rhubarbe, Reine des prés, Acacia
Parfums selon stock
Petits vins à emporter en bouteille de 50cl 9,50

 **Nos apéritifs maison** (8° environ) 10cl 6,50
Mirabelle vin de Mirabelle maison, crémant, et une mirabelle glacée (fruit) 6,50
Myrtille vin de Myrtille, crémant, et myrtille glacée (fruits) 6,50
Framboise vin de Framboise maison, crémant, et framboise glacée (fruits) 6,50
Fraise-Rhubarbe vin de Fraise et vin de Rhubarbe maison, crémant et groseille glacée (fruit) 6,50
Rhubarbe vin de Rhubarbe maison, crémant et groseille glacée (fruit) 6,50
Foin vin de Foin maison et crémant 6,50
Reine des prés vin de Reine des Prés maison et crémant 6,50
Groseille vin de Groseille maison, crémant et groseille glacée (fruit) 6,50
Acacia vin d'Acacia maison et crémant 6,50
Bourgeons de sapin vin de Bourgeons de sapin maison et crémant 6,50

 **Saveurs de nos montagnes à partager**
Planche pour l'apéritif, issus de nos Bouchers Charcutiers locaux
— **La Planche de Charcuterie** de nos Bouchers locaux 23,90
avec quelques Fromages vosgiens (ou possible sans fromage)
— **La Demi-Planche de Charcuterie** de nos Bouchers locaux 13,90
avec quelques Fromages vosgiens (ou possible sans fromage)
Porc de Haute-Saône - Origine France

Cave à alcool

Nos Rhums dégustation 4cl

Black Magic (40°) Vanille, épices douces (...) 7,40
Six Saints (42°) Fruits exo., poire épicée, ananas (...) 8,40
Président Marti -15 ans (40°) Rhum vieillit 9,40
Rhum Ambré (40°) 6,40

Nos Whiskies dégustation 4cl

Whisky (40°) 7,40
Jack Daniel's (40°) 8,40
Loch Lomond (40°) 5 à 7 ans d'âge, rafraichissant 7,40
Tomatin - HS Malt Ecosse - 12 ans d'âge (43°) 8,40
Yamazakura - Japon (40°) Assemblage 4 whiskies 9,40
Old Ballantruan (50°) merveille de whisky tourbé 9,80

Nos Cognac et Armagnac 4cl

Cognac (40°) premier cru de la région de Cognac 9,40
Armagnac (40°) VSOP (De Montal) - Arômes fins 9,80
Cognac (40°) 7,40

Calvados 4cl

Calvados (40°) du pays d'Auge. Finition en fûts de Sauternes 9,00

Nos Digestifs 2cl (40°) 7,40

Mirabelle, Poire Williams, Vieille Prune, Quetsches, Marc de Gewurz
Et autres selon stock

Apéritif Cocktail sans alcool 10cl 5,50
Pêche, Kiwi, Passion



 **Petits Alcools maison** (25° env.) 2cl 5,90
Limoncello, Orangello, Mûre, Myrtille, Acacia, Sureau, Foin, Cerise noire

Nos apéritifs

Martini ou Porto Blanc/Rouge (14°) 4cl 4,50
Suze (14°) 4cl 4,50
Ricard (40°) 2cl 4,50

Nos softs le vr25cl

Coca-cola, Perrier, Orangina 3,50
Ice-tea, Jus de fruits 3,50
Diabolo ou limonade 3,50
Sirop à l'eau 2,90
Eau plate 50cl 3,50 125cl 4,50
Eau gazeuse 50cl 3,90 125cl 4,90



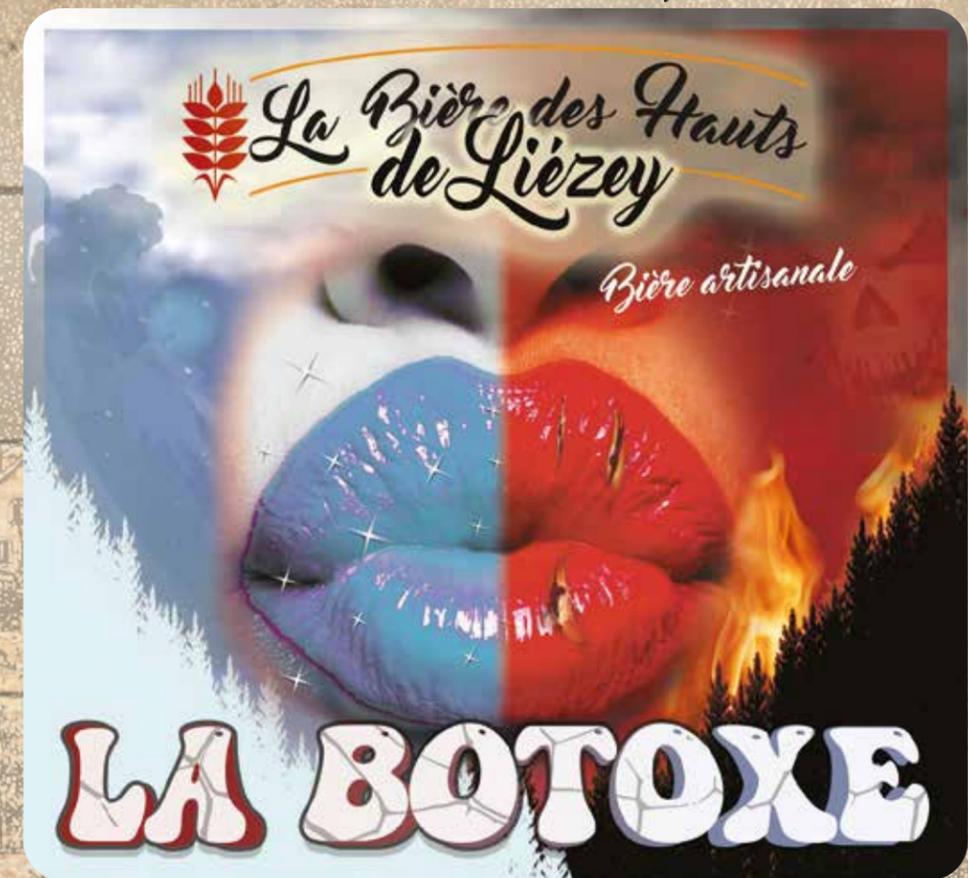
La Bière des Hauts de Lièzey

L'activité brassicole est apparue au XVII^e siècle dans les Vosges. On comptait une centaine de brasseries au XIX^e, toutes disparues après la seconde guerre mondiale.

Toutes nos Bières sont non filtrées et non pasteurisées et brassées artisanalement dans les Vosges



-  **Ambrée à la Myrtille** (5,5°) 33cl 6,90
Bière ambrée aux arômes naturels de Myrtille
-  **Blonde à la Mirabelle** (5°) 33cl 6,90
Bière blonde aux arômes naturels de Mirabelle
-  **Blonde à la Framboise** (5°) 33cl 6,90
Bière blonde aux arômes naturels de Framboise
-  **Blonde au Sapin** (5°) 33cl 6,90
Bière blonde aux arômes naturels de Sapin



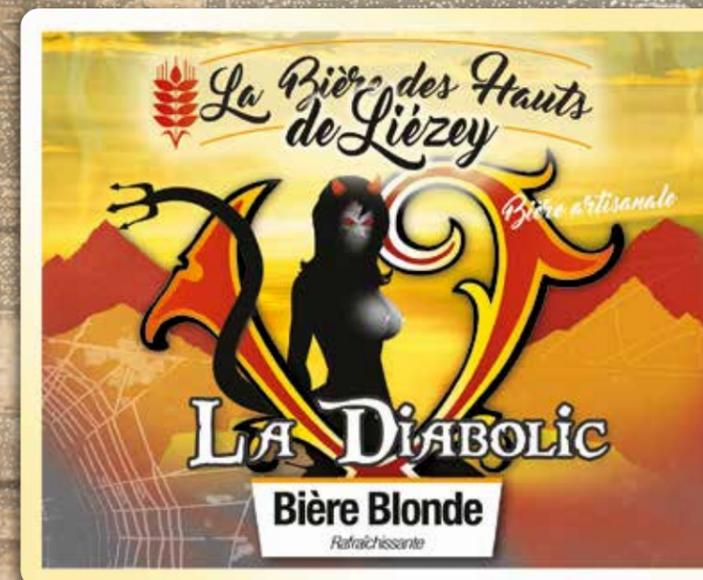
-  **La Blonde à cru** (5°) 33cl 6,90
Haute fermentation, païe ale, notes maltées et amertume fine
-  **La Blanche** (5,5°) 33cl 6,90
Bière de Blé non filtrée haute fermentation, finement aromatisée à la fleur de sureau, notes agrumes et épices en finale
-  **Bière d'Abbaye Ambrée** (5,5°) 33cl 6,90
Bière ambrée double fermentation amber double, note pain grillé, caramel et amertume équilibrée

Brassées à la Valheureuse au Val d'Ajol ou à la Clandestine à Charmois (88)

-  **La Mielleuse** (6°) 33cl 6,90
Bière blonde, douce et traditionnelle
-  **La Mielleuse des Neiges** (5,3°) 33cl 6,90
Bière ambrée allie le miel à des saveurs épicées

Bières au Miel

Brassées au Val d'Ajol ou à Charmois l'Orqueilleux (88)
Nos bières sont produites avec une eau pure de montagne. Elles sont élaborées à base de malts, de houblons et de levures spécialement sélectionnés. Non filtrées, non pasteurisées, et refermentées en bouteille, elles sont dites "sur lie".



-  **La Blanche** (5,5°) 33cl 6,90
Délicieusement houblonnée aux légers accents d'agrumes
-  **La Blonde** (5°) 33cl 6,90
Rafraîchissante à l'amertume légèrement marquée
-  **L'Ambrée** (5,5°) 33cl 6,90
Aux couleurs chatoyantes et au goût de caramel
-  **La Triple** (8°) 33cl 6,90
Bière puissante avec une triple fermentation

Brassées à la Valheureuse au Val d'Ajol ou à la Clandestine à Charmois (88)

La Bière des Hauts de Lièzey



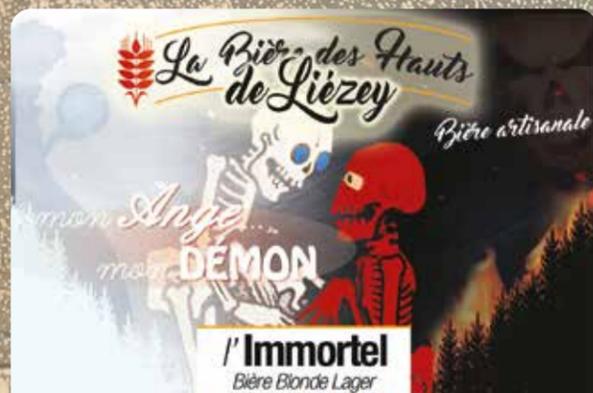
La Fessée (6,5°) 33cl 6,90
Blonde IPA Houblonnée à cru, cette bière à la robe dorée et à l'épaisse mousse blanche est une véritable India Pale Ale. Une bière riche en houblon destinée aux connaisseurs. Elle se démarque par son caractère vif, fraîcheur intense, note de fleurs et résine.

mon Ange...
 mon DÉMON

Brassées à la Clandestine



La 2+2 (5,8°) 33cl 6,90
Double Fermentation Cette plantureuse bière blonde est finement houblonnée. Double fermentation et double malt d'orge. Laissez-vous faire, elle ravira doublement vos papilles et pour le reste, on vous laisse à vos fantasmes...



L'Immortel (6°) 33cl 6,90
Blonde LAGER basse fermentation, très rafraichissante

Bières artisanales non filtrées
 et non pasteurisées



CARTON CADEAU À EMPORTER

4 bières assorties 15,90



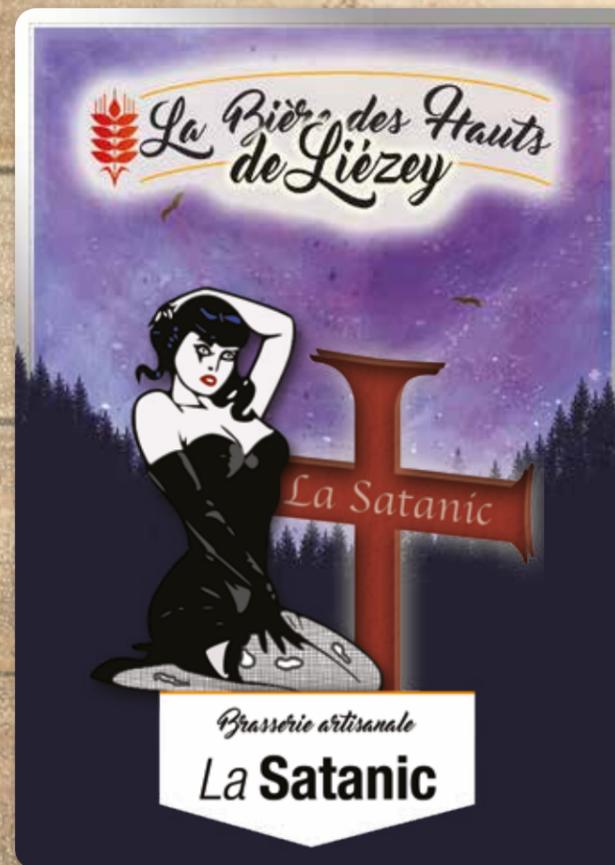
Bière Tirage

Bière artisanale brassée en Lorraine non filtrée non pasteurisée

Blonde pression (5°) 25cl 4,20

Picon 25cl 4,90

Amer Nature, Mirabelle ou Myrtille 25cl 4,90



Brassées à la Clandestine à Charmois l'Orgueilleux (88)

La Satanic (7,5°) 33cl 6,90
 Blonde dorée puissante aux 3 malts à triple fermentation, aromatique

L'Hérétique (6,5°) 33cl 6,90
 Ambrée brassée par infusion au 2 malts et au 2 houblons

La Blue Satan (5,6°) 33cl 6,90
 Bière blanche de blé finement aromatisée à la bergamote et citron

La Crucifiée (9,5°) 33cl 6,90
 Bière brune

Bières artisanales non filtrées
 et non pasteurisées

La Limonade des Hauts de Lièzey

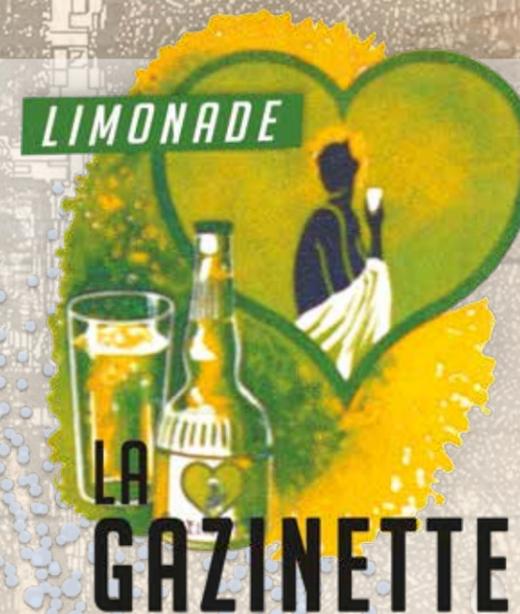
Fleur de Sureau 33cl 5,50
 Des notes florales et miellées bien sûr, allant même vers les fruits exotiques et le litchi. Production locale des fleurs qui sont transformées en sirop pour leur conservation.

Myrtille 33cl 5,50
 Toutes les saveurs d'un fruit de nos massifs vosgiens, explose en bouche avec ses notes fruitées et acidulées.

Miel et Sapin 33cl 5,50
 La balade dans les sous-bois de nos massifs vosgiens, la coupe de sapins fraîchement tombés, la rosée du matin. Une production 100 % locale avec les arômes Sapins Pectiné provenant de la Ferme du Bien-être de Gérardmer et le miel en provenance directe d'Etival Clairefontaine.

Menthe Citron 33cl 5,50
 Toute la puissance de la Menthe forte associée au citron vert, pour encore plus de fraîcheur.

Fabriquée dans les Vosges
 jusqu'à 50 % de sucre en moins sans colorant



LA GAZINETTE

La limonade tient son nom du limonier ou citronnier et de son fruit le limon ou citron. Dans les temps anciens, le mélange se fait à l'eau plate, et ne pétillait pas. Il faut attendre le XIXème siècle pour que l'eau gazeuse remplace l'eau plate et que soit proposée au public cette boisson si rafraichissante consommée dans les cafés et débits de boissons de Lièzey, qui en comptait une vingtaine... Et la Gazinette était déjà servie aux clients.



L'Auberge de Liézey

en route vers le futur

Pour notre restauration, notre Auberge et notre cuisine 100% maison sont à l'avant-garde de l'utilisation des produits de producteurs locaux et du circuit court (moins de CO2) sans intermédiaire, du producteur au consommateur.

Nous participons donc aux enjeux du développement durable évoqué lors du Grenelle de l'environnement. Nous allons ajouter progressivement des aliments biologiques dans nos recettes.

Qu'est-ce que la viticulture biologique ?

Le **mode de production biologique interdit tout traitement d'origine chimique**, insecticides, fertilisants chimiques ou désherbants, ce qui permet de respecter les sols et l'environnement.



- La terre est fumée avec des **engrais naturels** transformés en compost.
- Les herbicides ne sont pas tolérés et les mauvaises herbes sont éliminées **par binage ou par feu**.
- La **bouillie bordelaise** est utilisée pour prévenir l'oïdium et autres maladies de la vigne.
- **Méthodes naturelles** employées pour se protéger des ravageurs, le ver de la grappe ou la cicadelle.

L'agriculture biologique fait l'objet de **contrôles rigoureux** par des organismes indépendants agréés par l'état qui leur donne droit à **apposer le Logo AB et culture biologique** sur leur production.

Qu'est-ce que la « conversion Bio » ?

La conversion biologique se fait **progressivement** sur trois ans avec un N° d'agrément et le droit d'utiliser la mention "vins en conversion vers l'agriculture biologique".



Qu'est-ce que les Vins sans sulfite ajouté ?

Les vins **sans sulfite** sont réalité **sans sulfite ajouté** car la fermentation **produit naturellement du SO2** (soufre et sulfite), ce qui implique une faible quantité de sulfites, et **uniquement naturels** et aussi une démarche plus respectueuse de la vigne, de l'homme et de l'environnement.



Nous sommes donc, là aussi à l'avant-garde des cartes de vins respectant l'environnement, les circuits courts et, surtout, votre santé

Vins Bio, Biodynamiques

Culture raisonnée et sans sulfite

Cette année encore nous avons encore développé notre exceptionnel avant-gardisme pour les vins que nous proposons... Notre offre dépasse toutes les autres offres habituelles :

- par la quantité de vins issus de la culture Bio, conversion Bio, Biodynamique, Culture raisonnée, sans sulfite ajouté, ou en circuit court
- **par une offre exceptionnelle inégalée de plus de 35 vins au verre, en plus nos petits vins de fruits**

Pour autant, chez nous, à l'Auberge, on goûte tous nos vins. Chaque année, nous choisissons nos vins en fonction des critères les plus retenus par nos clients, mais nous sommes aussi très attentifs à l'acidité, et surtout que le sucre résiduel soit au plus bas, afin de sublimer les arômes et le fruit, mais aussi pour essayer de vous surprendre par de nouvelles saveurs. Nous travaillons, avant tout, avec les viticulteurs passionnés qu'on aime bien, et le prix n'est jamais le critère de choix, ce qui compte, avant tout, c'est la qualité.

Le vin se boit entre amis, et sublime les mets dégustés. Il doit être un instant privilégié, festif, et même chargé d'amour.

Qu'est-ce que la viticulture biodynamique ?

Cette méthode de culture repose sur la **recherche de l'équilibre de la vigne avec son environnement immédiat**. A la base, la culture du raisin doit être biologique, **comme pour les vins bio, mais de la fabrication du vin, les ajouts de produits chimiques sont encore plus limités**. Les principes fondamentaux sont :



- **Amélioration du sol et de la plante**. Préparations issues de matières végétales, animales et minérales (quartz pour stimuler la photosynthèse...)
- Travail du sol par des **labours et des griffonnages**
- Seuls, les labels Demeter et Biodyvin, certifient les produits issus de l'agriculture biodynamique

Qu'est-ce que la viticulture raisonnée ?

Les vigneron·s s'engageant dans une démarche respectueuse partagent le même **amour d'une terre généreuse et vivante**. Terra Vitis, c'est trois piliers du développement durable **l'environnement, le social et l'économie**. Une démarche crédible validée par un organisme indépendant, Terra Vitis, qui est une **certification environnementale** présente dans toutes les régions viticoles françaises et qui est reconnue par le Ministère de l'agriculture.



Nos Vins au Verre

Nos vins Rouges

servis Chambrés

BOURGOGNE

Macon Rouge, Ancestral notre avis : très bien
Bouche de fruits murs et poivré, souple et fluide ...
le 1/2 : 19,90 — le 1/4 : 11,50 — Le verre 12cl 6,50

Brouilly notre avis : dangereusement excellent
VIN SANS SULFITE AJOUTÉ
Arômes délicats de violettes et cerises, gourmands s'abstenir !!!
le 1/2 : 19,90 — le 1/4 : 11,50 — Le verre 12cl 6,50

Morgon Côte du PY notre avis : le TOP
VIN SANS SULFITE AJOUTÉ
Vin unique, à la saveur charnue et puissante.
le 1/2 : 23,50 — le 1/4 : 12,50 — Le verre 12cl 6,90

RHÔNE

Côtes du Rhône Rouge Champavins notre avis : très bien
VIN BIO - La bouche est ample, suave, avec une structure tannique serrée mais fondue
le 1/2 : 18,00 — le 1/4 : 10,50 — Le verre 12cl 6,50

Saint Joseph Rouge Les Eschamps notre avis : excellent
Cépage Syrah, délicates effluves fruitées et note de cassis et cerises... Lorsque la puissance se conjugue avec l'élégance.
le 1/2 : 26,00 — le 1/4 : 14,00 — Le verre 12cl 7,50

BORDEAUX

Baron De Luze notre avis : bien
Elevée en fûts de chêne français dans le respect de la plus pure tradition bordelaise
le 1/2 : 19,90 — le 1/4 : 11,50 — Le verre 12cl 6,50

Vins Rouges Frais

ALSACE - PINOT NOIR

Pinot Noir Vieilles Vignes notre avis : bien
VIN BIO - Arômes de fruits rouges, bouche légèrement tannique, avec une acidité ample et large
le 1/2 : 19,90 — le 1/4 : 11,50 — Le verre 12cl 6,50

Pinot Noir appellation St Hippolyte notre avis : le top
CULTURE RAISONNÉE TERRA VITIS - Le meilleur Pinot Noir d'Alsace.
le 1/2 : 23,50 — le 1/4 : 12,50 — Le verre 12cl 6,90

Pinot Noir 2018 élevé en Barriques 18 mois notre avis : le summum du genre
VIN BIO - L'attaque en bouche est souple, équilibrée avec une belle structure et de la persistance.
le 1/2 : 27,50 — le 1/4 : 14,00 — Le verre 12cl 7,50

NOS CÔTES DE TOUL

Pinot Noir Côte de Toul notre avis : excellent
VIN EN CONVERSION BIO
Robe est brillante d'un rose bonbon éclatant, le nez puissant et fin à la fois, la bouche ronde et grasse, sur des saveurs de petits fruits rouges.
le 1/2 : 23,50 — le 1/4 : 12,50 — Le verre 12cl 6,90

JURA

ARBOIS Pinot noir AOC notre avis : très bien
Robe rouge intense aux reflets rubis ...
le 1/2 : 18,00 — le 1/4 : 10,50 — Le verre 12cl 5,90

Nos vins Rosés

très Frais

Moment de plaisir du Pays d'Oc notre avis : excellent et fruité
Rosé facile à boire et très gourmands
le 1/2 : 18,00 — le 1/4 : 10,50 — Le verre 12cl 5,90

ARBOIS Poulard Rosé d'été AOC notre avis : bien
Robe rubis, des arômes francs et fruités ...
le 1/2 : 18,00 — le 1/4 : 10,50 — Le verre 12cl 5,90

Gris de Toul Empreintes notre avis : frais et très agréable
VIN EN CONVERSION BIO
Nez puissant et fin à la fois, la bouche ronde et grasse, sur des saveurs de petits fruits rouges.
le 1/2 : 18,00 — le 1/4 : 10,50 — Le verre 12cl 5,90

Alsace Pinot Noir Rosé surprenant
Très fruité, légèrement rond en bouche ...
le 1/2 : 19,90 — le 1/4 : 11,50 — Le verre 12cl 6,50

Côtes du Rhône Rosé Grand Veneur notre avis : excellent
VIN BIO - Ample, équilibrée et fruitée, un magnifique rosé de finesse, ...un côtes de Provence dans l'âme!
le 1/2 : 18,00 — le 1/4 : 10,50 — Le verre 12cl 6,50



NOS VINS FRAIS

BOURGOGNE ET RHÔNE

Côtes du Rhône Blanc AOP Viognier - Grenache Blanc - Roussane notre avis : bien
VIN BIODYNAMIQUE - Bouche riche et onctueuse, finale longue et aérienne.
le 1/2 : 18,00 — le 1/4 : 10,50 — Le verre 12cl 6,50

Chardonnay Les Galets notre avis : frais et fruité
VIN EN CONVERSION BIO - Sec et fruité, riche et très frais, délicieux
le 1/2 : 19,90 — le 1/4 : 11,50 — Le verre 12cl 6,90

Saint Véran V. Vignes notre avis : excellent
VIN BIO - Vin naturel rond et gras, notes d'agrumes et léger parfum de vanille grillée, belle longueur en bouche
le 1/2 : 27,50 — le 1/4 : 14,00 — Le verre 12cl 7,50

Mâcon Blanc notre avis : coup de coeur personnel
Elevé en fûts mixtes, résultat surprenant, vin gras, attaque vive, arômes épicés
le 1/2 : 19,90 — le 1/4 : 11,50 — Le verre 12cl 6,50

BORDEAUX

Ste Radegonde 2017 Bordeaux Blanc Château Jean Faux notre avis : vin gastronomique
VIN BIODYNAMIQUE - Magnifique équilibre, entre densité, puissance des arômes et fraîcheur du fruit, corps persistant et aérien.
le 1/2 : 19,90 — le 1/4 : 11,50 — Le verre 12cl 6,50

JURA

Vin de Paille AOC notre avis : unique
la bouteille 37,5cl : 49,50 — Le verre 10cl 15,00

MACVIN Rosé AOC notre avis : l'exception
la bouteille 75cl : 49,50 — Le verre 12cl 10,00

Nos vins Blancs Frais

ALSACE - PINOT GRIS

Pinot Gris Eclat du Terroir notre avis : excellent
CULTURE RAISONNÉE TERRA VITIS
Pinot Gris très minéral, goût de « pierre à Fusil ». Robe jaune aux reflets dorés ...
le 1/2 : 23,50 — le 1/4 : 12,50 — Le verre 12cl 6,90

Pinot Gris Cuvée Evan Prestige notre avis : excellent
VIN BIO - Robe dorée aux arômes de poires et abricots secs. Bel équilibre entre l'acidité, le sucre et une légère amertume
le 1/2 : 27,50 — le 1/4 : 14,00 — Le verre 12cl 7,50

Pinot Gris Vendanges tardives notre avis : excellent
VIN BIO
le 1/2 : 29,50 — le 1/4 : 15,50 — Le verre 12cl 8,50

ALSACE - PINOT BLANC

Clevener Pinot Blanc notre avis : très bien
Médaille d'Or Concours Vignerons Indépendants
CULTURE RAISONNÉE TERRA VITIS - Sec et fruité dominé par des arômes de fruits de vergers ensoleillés ...
le 1/2 : 19,90 — le 1/4 : 11,50 — Le verre 12cl 6,50

ALSACE - GEWURZTRAMINER

Gewurztraminer Médaille d'Or notre avis : excellent
CULTURE RAISONNÉE TERRA VITIS - Sec (ce qui est rare) mais avec une belle rondeur et très fruité ...
le 1/2 : 23,50 — le 1/4 : 12,50 — Le verre 12cl 6,90

Gewurztraminer Vendanges tardives notre avis : excellent
VIN BIO - Superbe robe jaune d'or révèle des arômes de fruits secs et de miel
le 1/2 : 29,50 — le 1/4 : 15,50 — Le verre 12cl 8,50

Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles, Gamme prestige notre avis : l'exception d'Alsace
Exceptionnel et rare avec une grande richesse aromatique
le 1/2 : 59,50 — le 1/4 : 31,50 — Le verre 12cl 14,50

ALSACE - RIESLING

Riesling notre avis : excellent
Prix d'Excellence Confrérie du Haut-Koenigsbourg
CULTURE RAISONNÉE TERRA VITIS - Robe jaune pâle et reflets verts et brillants qui soulignent sa fraîcheur caractéristique ...
le 1/2 : 23,50 — le 1/4 : 12,50 — Le verre 12cl 6,90

Riesling appellation Scherwiller notre avis : exceptionnel, sec aux saveurs rares
VIN BIO - C'est un vin soyeux et équilibré et de dégustation
le 1/2 : 26,50 — le 1/4 : 14,00 — Le verre 12cl 7,50

Riesling Kaefferkopf notre avis : délicieux
VIN BIO - Bouquet floral d'une grande finesse, charpenté et fruité avec une belle persistance en bouche
le 1/2 : 27,50 — le 1/4 : 14,00 — Le verre 12cl 7,50

NOTRE FORCE, NOTRE GRAND CHOIX DE VINS AU VERRE
Jamais de cubi à l'auberge, vins en bouteille servis au verre, en pichets 25cl et en 1/2 de 50cl
Donc rotation rapide des bouteilles sans oxydation qui permet un grand nombre de vins au verre

Un détour par le Sud

Moment de plaisir

Moment de plaisir du Pays d'Oc

notre avis : excellent et fruité

Moment plaisir est un rosé facile à boire et très gourmands avec une belle robe pétale de rose claire et une bouche gourmande et fruitée - Cépages : Cinsault, Syrah, Grenache

Le verre 12cl.....	5,90
Le 1/4 25cl.....	10,50
Le 1/2 50cl.....	18,00
La bouteille 75cl.....	28,50

L'incontournable

Côte de Provence

notre avis : incontournable

pour les amateurs de la magie de la Provence La cuvée Charme des Demoiselles est un rosé fruité et équilibré à la robe rosée claire, aux arômes gourmands de fraises et de fruits blancs - Cépages : Cinsault, Syrah, Rolle, Mourvèdre, Grenache

La bouteille 75cl.....	31,50
------------------------	-------

RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR

Ouvert tous les jours 7/7

En passant par la Franche comté

Vignoble Guillaume à Charcenne



A la croisée de quatre grandes régions viticoles

Depuis 1732, la famille Guillaume produit des vins sur un domaine de 35 ha, sous l'appellation "IGP Vins de Pays de Franche-Comté", avec une gamme très variée et dont certains ont été médaillés. Au moyen-âge, les vignobles gylois produisent du vin pour les archevêques de Besançon ; Henri Guillaume reprend l'entreprise en 1970, il replante les premières vignes de sélection les plus qualitatives...

Chardonnay



Chardonnay

notre avis : très bien

avec un reflet jaune citron et des arômes de fleurs blanches intenses, quelques notes de vanille et d'agrumes vous préparent à un vin blanc sec avec rondeur et fraîcheur.

La bouteille 75cl.....	33,50
------------------------	-------



Chardonnay Vieilles Vignes

notre avis : une référence en Blanc de chez Guillaume, Excellent

Superbe découverte, pour cette cuvée Vieilles Vignes de Chardonnay avec des arômes de fleurs, de fruits et de torréfaction, robe jaune, Bouche ample, ronde et souple avec une belle longueur. Surpassera de (très) nombreux blancs de la Côte de Beaune... Vendanges manuelles, élevé en pièces de chêne, avec ouillage et bâtonnage, comme il est de tradition en Bourgogne pour nos vieilles vignes (vignes de 20 à 45 ans).

La bouteille 75cl.....	39,50
------------------------	-------



En passant par la Lorraine sur les coteaux de Toul

VIN EN CONVERSION BIO



Vin en Conversion Bio



Pinot Auxerrois Côte de Toul

notre avis : délicieux

VIN EN CONVERSION BIO - Ce Pinot Auxerrois millésimé est issu des coteaux argilocalcaires protégés des vents humides et ne subissent pas les fortes chaleurs. Récoltés manuellement les Auxerrois sont ensuite vinifiés et élevés sur lies séparément puis assemblés quelques semaines avant la mise en bouteilles. A la dégustation, la robe est jaune pâle aux reflets nacrés, la bouche ronde et harmonieuse sur des saveurs d'agrumes

La bouteille 75cl.....	28,50
------------------------	-------



Domaine Lelièvre au cœur des Côtes de Toul

Depuis l'époque des Evêques de Toul, la famille LELIEVRE est implantée dans le village de Lucey. De générations en générations la passion du vin s'est transmise tout comme le métier de vigneron. De producteurs de raisins vendus au kilo, les vignerons sont devenus des vinificateurs importants dans le paysage viticole lorrain. Aujourd'hui Vincent et David cultivent une vingtaine d'hectares de vigne en agriculture biologique.

Depuis 2018, un engagement en agriculture biologique a été signé avec Ecocert afin que les efforts fournis par la Maison LELIEVRE dans les vignes soient certifiés par un organisme externe. Le label AB pourra être apposé sur les bouteilles à partir du millésime 2021.

Vins en Conversion Bio



Gris de Toul Empreintes

notre avis : frais et très agréable

VIN EN CONVERSION BIO - Ce Vin Gris AOC Côtes de Toul est un vin emblématique. Il est issu d'une sélection de nos meilleures parcelles et récoltés manuellement à pleine maturité, les Gamay (80%) et Pinot Noir (20%) sont ensuite vinifiés et élevés sur lies séparément puis assemblés seulement quelques semaines avant la mise en bouteilles. A la dégustation, la robe est brillante d'un rose bonbon éclatant, le nez puissant et fin à la fois, la bouche ronde et grasse, sur des saveurs de petits fruits rouges.

Le verre 12cl.....	5,90
Le 1/4 25cl.....	10,50
Le 1/2 50cl.....	18,00
La bouteille 75cl.....	28,50

Le verre 12cl.....	5,90
Le 1/4 25cl.....	10,50
Le 1/2 50cl.....	18,00
La bouteille 75cl.....	28,50



Pinot Noir Côte de Toul

notre avis : excellent

VIN EN CONVERSION BIO
Ce Vin Gris AOC Côtes de Toul est un vin emblématique. Il est issu d'une sélection de nos meilleures parcelles et récoltés manuellement à pleine maturité, les Gamay (80%) et Pinot Noir (20%) sont ensuite vinifiés et élevés sur lies séparément puis assemblés seulement quelques semaines avant la mise en bouteilles. A la dégustation, la robe est brillante d'un rose bonbon éclatant, le nez puissant et fin à la fois, la bouche ronde et grasse, sur des saveurs de petits fruits rouges.

Le verre 12cl.....	6,90
Le 1/4 25cl.....	12,50
Le 1/2 50cl.....	23,50
La bouteille 75cl.....	32,50

PINOT GRIS

Une Légende prétend que vers 1565, des plants de vigne auraient été rapportés de Hongrie. Implanté en Alsace, il est devenu AOC depuis 1945.

Pinot Gris  Médaille d'Or Concours de Mâcon notre avis : excellent
 DOMAINE HUBER & BLÉGER - CULTURE RAISONNÉE TERRA VITIS
 Rond et fruité. Robe jaune avec des reflets dorés. Palette aromatique très large. Et des notes de sous-bois, de noix et de truffe qui lui ajoutent de la complexité. En bouche ce Pinot Gris est d'une belle richesse et d'une expression aromatique très persistante.
 La bouteille 75cl 31,50

Pinot Gris Eclat du Terroir notre avis : excellent
 DOMAINE HUBER & BLÉGER - CULTURE RAISONNÉE TERRA VITIS
 Pinot Gris très minéral, goût de « pierre à Fusil ». Robe jaune aux reflets dorés, arômes complexes de fruits secs et de fruits confits, et notes fumées. Grande finesse et Minéralité naissante sont caractéristiques du sous-sol, la bouche est grasse et d'une belle persistance aromatique. Ce vin est bien charpenté et structuré.
 Le verre 12cl 6,90 Le 1/4 25cl 12,50 Le 1/2 50cl 23,50 La bouteille 75cl 32,50

Pinot Gris cuvée Evan Prestige notre avis : exceptionnel
 DOMAINE HUBERT BLUMSTEIN - VIN BIO
 La robe est dorée aux arômes de poires et abricots secs. La bouche est concentrée et présente un bel équilibre entre l'acidité, le sucre et une légère amertume très agréable
 Le verre 12cl 7,50 Le 1/4 25cl 14,00 Le 1/2 50cl 27,50 La bouteille 75cl 37,50

Pinot Gris Grande Réserve notre avis : excellent
 DOMAINE HUBER & BLÉGER - CULTURE RAISONNÉE TERRA VITIS
 La bouteille 75cl 39,50

Pinot Gris Vendanges tardives notre avis : excellent
 DOMAINE HUBERT BLUMSTEIN - VIN BIO
 Le verre 12cl 8,50 Le 1/4 25cl 15,50 Le 1/2 50cl 29,50 La bouteille 75cl 39,50

Nos Grands Vins d'Alsace et Grands Crus



PINOT NOIR

Pinot Noir Rosé notre avis : surprenant
 DOMAINE LUTZ - VIN EN CONVERSION BIO
 Vin léger obtenu par macération rapide, ce qui lui permet d'être très fruité, légèrement rond en bouche, excellente finesse, goût de framboise et mûre. A boire frais.
 Le verre 12cl 6,50 Le 1/4 25cl 11,50 Le 1/2 50cl 19,90 La bouteille 75cl 29,50

Pinot Noir Vieilles Vignes notre avis : un vrai bon Pinot Noir
 DOMAINE HUBERT BLUMSTEIN - VIN BIO
 Ce Pinot Noir au nez complexe avec des arômes de fruits rouges, bouche légèrement tannique, avec une acidité ample et large qui apporte de la légèreté au vin. Peu tannique, il est issu de vignes âgées d'une trentaine d'années.
 Le verre 12cl 6,50 Le 1/4 25cl 11,50 Le 1/2 50cl 19,90 La bouteille 75cl 31,50

Rouge Symphonic, Pinot Noir de Scherwiller notre avis : excellent
 DOMAINE HUBERT BLUMSTEIN - VIN BIO
 Ce Pinot Noir fruité et corsé, au nez explosif, très expressif et complexe aux arômes de fruits rouges très mûrs avec une légère note fumé. La bouche est bien structurée avec un bel équilibre et tannique en attaque, ce qui donne à ce vin une belle longueur. Il est issu de vignes âgées de plus de 35 ans
 La bouteille 75cl 32,50

Pinot Noir appellation St Hippolyte notre avis : le top
 DOMAINE HUBER & BLÉGER - CULTURE RAISONNÉE TERRA VITIS - AOC « SAINT-HIPPOLYTE ROUGE »
 Le meilleur Pinot Noir d'Alsace. Robe rouge grenat d'une intensité soutenue. Les « Rouges de Saint-Hippolyte » ont acquis leur réputation au fil des ans grâce à des arômes très marqués de fruits rouges. Vin charnu est structuré par des tanins veloutés. Finale dans la fraîcheur avec des notes épicées.
 Le verre 12cl 6,90 Le 1/4 25cl 12,50 Le 1/2 50cl 23,50 La bouteille 75cl 32,50

Rouge d'Ottrott notre avis : excellent
 DOMAINE LUTZ - VIN EN CONVERSION BIO
 Excellent vin rouge, fruité, rond, très structuré. Pinot noir réputé pour sa maturation, modérément tannique, fruité typique et agréable fraîcheur. Il s'accorde parfaitement avec les viandes rouges, charcuteries, volailles et fromages.
 La bouteille 75cl 32,50

Pinot Noir 2018 élevé en Barriques 18 mois notre avis : le summum du genre
 DOMAINE HUBERT BLUMSTEIN - VIN BIO
 Ce Pinot Noir est suffisamment âgé pour que les tannins soient fondus et que le vin reprenne sa dominance. Il présente une robe grenat profond aux reflets violets, des larmes larges cheminent lentement le long du verre. Le nez est complexe aux arômes de confiture de cerises noires, de poivres, de fumé et de cuir. L'attaque en bouche est souple, équilibrée avec une belle structure et de la persistance. C'est un vin charpenté, suave et généreux.
 Le verre 12cl 7,50 Le 1/4 25cl 14,00 Le 1/2 50cl 27,50 La bouteille 75cl 37,50

MUSCAT

Muscat  Prix d'Excellence Confrérie du Haut-Koenigsbourg notre avis : très bien
 DOMAINE HUBER & BLÉGER - CULTURE RAISONNÉE TERRA VITIS
 Vin fruité, naturellement rond, cristallin, jaune pâle, d'une grande intensité aromatique et belle finesse. harmonieux et justement équilibré.
 La bouteille 75cl 27,50

Muscat  notre avis : très bien
 DOMAINE HUGEL
 Goûter le Muscat de Famille Hugel donne la sensation de croquer une baie de ce raisin si délicieusement aromatique et désaltérant. Tout en restant sec.
 La bouteille 75cl 29,50

PINOT BLANC

Clevener Pinot Blanc  Médaille d'Or Concours Vignerons Indépendants notre avis : très bien
 DOMAINE HUBER & BLÉGER - CULTURE RAISONNÉE TERRA VITIS
 Sec et fruité dominé par des arômes de fruits de vergers ensoleillés, belle maturité Notes florales qui ajoutent de la complexité. Bouche souple, bel équilibre entre la fraîcheur et le fruit.
 Le verre 12cl 6,50 Le 1/4 25cl 11,50 Le 1/2 50cl 19,90 La bouteille 75cl 29,50

Domaine Huber & Bléger

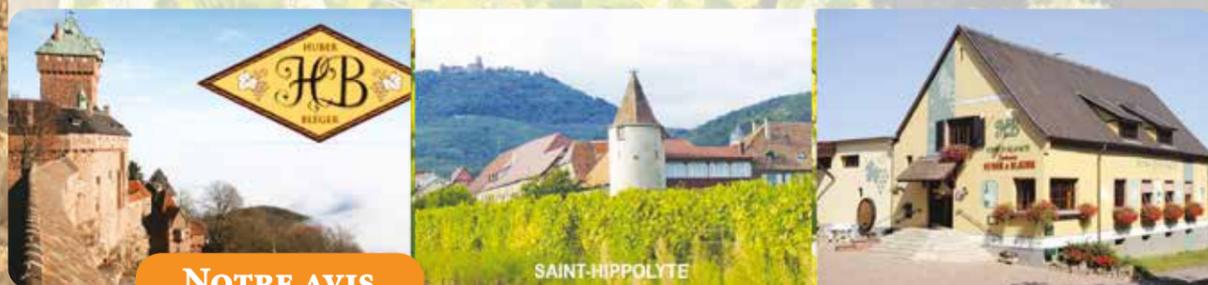
de Saint-Hippolyte

Récolte entièrement manuelle. La vinification est traditionnelle avec un pressurage doux et des fermentations lentes et contrôlées qui permettent une libération naturelle des arômes variétaux. L'élevage sur lies fines se poursuit ensuite en respectant parfaitement la subtilité des cépages alsaciens.



CULTURE RAISONNÉE

Certifié par le label TERRA VITIS pour une garantie de traçabilité et d'authenticité dans le respect de la vigne et de son environnement



NOTRE AVIS

A l'Auberge, nous goûtons tous nos vins avec intransigeance. Nous aimons ces viticulteurs car ils ont compris que l'évolution des saveurs des vins d'Alsace passe, au maxi, par une réduction des sucres résiduels. Cette réduction accroît la saveur fruitée des vins, ce qui les rend excellents, et même un Gewurztraminer pourrait être dégusté tout au long de repas. Nous les aimons aussi pour leur culture raisonnée, réduisant au maximum les traitements chimiques. Rendez leur visite de notre part, un accueil VIP vous sera réservé.

Nos Grands Vins d'Alsace et Grands Crus



Domaine Lutz
de Bourgheim

VIN EN CONVERSION BIO

NOTRE AVIS

Le Domaine LUTZ est une petite exploitation familiale de 8ha, gérée par des gens très sympathiques et pratiquant une culture raisonnée, réduisant au maximum les traitements chimiques. Le résultat est excellent surtout pour le Rouge d'Ottrot et le Pinot Noir Rosé, vins leaders de notre Auberge en été
Rendez leurs visite de notre part, un accueil VIP vous sera réservé



Domaine Hubert Blumstein à Scherwiller

Au pied du château de l'Ortenbourg, entre Châtenois et Scherwiller (Bas-Rhin), s'étend le magnifique Domaine Edelweiss, propriété de la famille Blumstein depuis 3 générations. La préservation de la nature ainsi que la qualité des vins produits grâce au savoir-faire familial sont au cœur de leurs préoccupations et de leur réussite. Elles veillent à optimiser sans cesse les conditions de la vinification pour obtenir des vins remarquables et agréables, mais aussi de caractère et originaux... pour le plaisir des papilles.



Domaine Lutz
à Riquewihr depuis 1639



KLEVENER



Klevener de Heiligenstein

DOMAINE LUTZ - VIN EN CONVERSION BIO

Alliance judicieuse et complexe de saveurs complémentaires qui exprime sa subtilité sur les plus grandes tables. Il s'accorde avec tous les mets, jusqu'aux plus simples.

La bouteille 75cl 32,50

notre avis : exceptionnel

GEWURZTRAMINER

Originaire du nord de l'Italie (Haut Adige) où son cépage parent, le Traminer y est cultivé depuis le moyen âge. ensuite appelé Gewurztraminer depuis le XIXème siècle, c'est à dire « Traminer épicé ».



Gewurztraminer Médaille d'Or

DOMAINE HUBER & BLÉGER - CULTURE RAISONNÉE TERRA VITIS

Gewurztraminer sec (ce qui est rare) mais avec une belle rondeur et très fruité. Robe jaune aux reflets dorés, Arômes intenses et élégants, typiques de son cépage, avec des nuances florales. En bouche, il est corsé et puissant, sec, gras et très fruité.

Le verre 12cl 6,90 Le 1/4 25cl 12,50 Le 1/2 50cl 23,50 La bouteille 75cl 32,50

notre avis : excellent



Gewurztraminer Cuvée Edelweiss

DOMAINE HUBERT BLUMSTEIN- VIN BIO

Cette cuvée se pare d'une robe dorée et scintillante au nez expressif, aux arômes élégants de rose, litchis et fruits frais. Equilibré, concentré, épicé, souple en attaque, suivie d'une acidité fine, toute en dentelle. C'est un vin puissant, élégant et gastronomique.

La bouteille 75cl 33,50

notre avis : vin gastronomique



Gewurztraminer Grande Réserve

DOMAINE HUBER & BLÉGER - CULTURE RAISONNÉE TERRA VITIS

Vendangés dans les plus vieilles vignes quelques semaines après les autres, ces raisins donnent naissance à des vins riches, amples et onctueux où l'acidité et le moelleux s'équilibrent parfaitement

La bouteille 75cl 39,50

notre avis : excellent



Gewurztraminer Vendanges tardives

DOMAINE HUBERT BLUMSTEIN- VIN BIO

Ce Gewurztraminer à la superbe robe jaune d'or révèle des arômes de fruits secs et de miel, donnant au palais une persistance et une ampleur remarquable. Ce nectar délicatement vieilli en cave agrémentera vos meilleurs moments

Le verre 12cl 8,50 Le 1/4 25cl 15,50 Le 1/2 50cl 29,50 La bouteille 75cl 39,50

notre avis : excellent



Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles Gamme prestige

DOMAINE HUBER & BLÉGER - CULTURE RAISONNÉE TERRA VITIS

A la robe dorée, en bouche, on retrouve cette très grande richesse aromatique qui s'étend en une finale longue et fruitée soutenue.

Le verre 12cl 14,50 Le 1/4 25cl 31,50 La bouteille 50cl 59,50

notre avis : l'exception d'Alsace

RIESLING



Riesling Fleur de Pierre

DOMAINE HUBERT BLUMSTEIN- VIN BIO

La robe est jaune claire au nez qui s'ouvre progressivement sur des arômes d'eucalyptus et de poire. La bouche est fraîche avec une belle acidité centrale.

La bouteille 75cl 31,50

notre avis : excellent et très sec, pour les amateurs



Riesling Prix d'Excellence Confrérie du Haut-Koenigsbourg

DOMAINE HUBER & BLÉGER - CULTURE RAISONNÉE TERRA VITIS

Robe jaune pâle, fraîcheur caractéristique. Vin franc, arômes d'agrumes et de subtiles notes florales. Bonne longueur en bouche, vin équilibré à la finale pleine de vivacité.

Le verre 12cl 6,90 Le 1/4 25cl 12,50 Le 1/2 50cl 23,50 La bouteille 75cl 32,50

notre avis : excellent



Riesling appellation Scherwiller

DOMAINE HUBERT BLUMSTEIN- VIN BIO

Scherwiller est le pays des meilleurs Riesling. Robe jaune avec des reflets dorés aux arômes mentholés, chèvrefeuille, bouche ample, avec presque 2 niveaux de saveur, excellente longueur en bouche. C'est un vin soyeux et équilibré et de dégustation

Le verre 12cl 7,50 Le 1/4 25cl 14,00 Le 1/2 50cl 26,50 La bouteille 75cl 35,50

notre avis : exceptionnel, sec aux saveurs rares



Riesling Kaefferkopf

DOMAINE TEMPÉ JESSEL - VIN BIO

Les raisins proviennent du coteau Kaefferkopf. Ce Grand Cru authentique est la fierté du vignoble d'Ammerschwihl. Ce Riesling au bouquet floral d'une grande finesse, charpenté et fruité avec une belle persistance en bouche

Le verre 12cl 7,50 Le 1/4 25cl 14,00 Le 1/2 50cl 27,50 La bouteille 75cl 37,50

notre avis : délicieux

Bio et Biodynamiques



Maison Joseph Drouhin à Beaune

CULTURE BIOLOGIQUE DEPUIS 1990 PUIS
BIODYNAMIQUE QUELQUES ANNÉES PLUS TARD.

BIO **Pouilly-Vinzelles** notre avis : excellent
VIN BIO ET BIODYNAMIQUE
Chardonnay à pressurage très lent, pour respecter le fruit. Très aromatique et intense avec une bouche ample, fraîche et intense. C'est un vin élégant qui a une belle tenue en bouche.
La bouteille 75cl 37,50

BIO **Chorey-Lès-Beaune** notre avis : gourmand
VIN BIO ET BIODYNAMIQUE
Pinot Noir élevé en fûts dont 10% de fût neuf sur 12-15 mois. Vin très agréable, rouge net, brillant aux arômes fruités et intenses. En bouche, il est tendresse, souple, fluidité, rondeur.
La bouteille 75cl 44,50

BIO **Savigny-Lès-Beaune** notre avis : superbe
VIN BIO ET BIODYNAMIQUE
Pinot Noir élevé en fûts dont 10% de fût neuf sur 12-15 mois. Vin délicat et élégant, aux notes épicées et au palais fin et raffiné, souple avec une persistance longue et subtilement gourmande.
La bouteille 75cl 49,50

Vin de Bourgogne Bio



Domaine Chardigny à Leynes

AB **Saint Véran Vieilles Vignes** notre avis : excellent
VIN BIO
Robe jaune doré aux reflets verts. Vin naturel rond et gras, notes d'agrumes et léger parfum de vanille grillée. Son boisé est fondu et l'acidité lui offre une belle longueur en bouche.
Le verre 12cl 7,50
Le 1/4 25cl 14,00
Le 1/2 50cl 27,50
La bouteille 75cl 37,50

Vins de Bourgogne

Domaine Duvernay à Rully Propriétaire Récoltant

Mercrey Rouge notre avis : excellent
Rouge riche et charnu, le Mercrey, dans la cour des grands vins d'une teinte rouge rubis, ce vin évoque la framboise, la fraise, la cerise, un fruit croquant. En bouche, un vin entier, riche de corps et de fruits. Jolie rondeur charnue à maturité.
La bouteille 75cl 42,50

Rully Blanc 1er Cru notre avis : excellent
Blanc sec avec une certaine rondeur qui excelle en arômes de « fleurs de haie » comme l'acacia, l'aubépine, le chèvrefeuille, un sureau très fin ou encore la violette, le citron, la pêche blanche. Le temps fait naître le miel, le coing, les fruits secs. Au palais, il est fruité, d'un fruit vif et rond, gras et long.
La bouteille 75cl 39,50

Domaine Dupasquier

à Premeaux-Prissey HVE depuis 2010

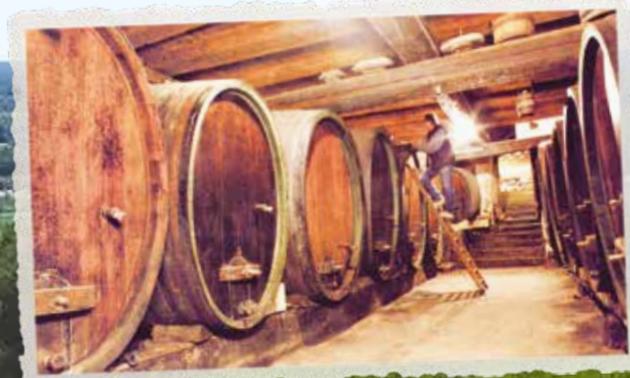
Le domaine, situé à Premeaux-Prissey, existe depuis 1900 et voit maintenant la 5e génération et prônent le respect du sol et de la vigne, ce qui leur a permis d'obtenir la certification HVE en 2010.

AOP Pernand Vergelesses notre avis : très bien
Blanc 2019 - Chardonnay 100%
Après 15 mois d'élevage en fût, ce vin dévoile une robe or blanc aux reflets dorés, notes de fleurs blanches légèrement boisées et minérales accompagnées de fruits jaunes et des tannins extrêmement bien fondus. La finale est harmonieuse et agréable.
La bouteille 75cl 43,50

Mâcon

Rouge, Ancestral notre avis : très bien
Issu de parcelle à faibles rendement et maturité optimale. 100% Gamay rouge cardinalice, bouche de fruits murs et poivré, légèrement épicé, souple et fluide
Le verre 12cl 6,50
Le 1/4 25cl 11,50
Le 1/2 50cl 19,90
La bouteille 75cl 31,50

Mâcon Blanc notre avis : coup de coeur personnel
Elevé en fûts mixtes, résultat surprenant, vin gras, attaque vive, arômes épicés
Le verre 12cl 6,50
Le 1/4 25cl 11,50
Le 1/2 50cl 19,90
La bouteille 75cl 31,50



Gevrey Chambertin – Vieilles Vignes Millésimé 2015

Le nez expressif et complexe offre des arômes de fruits rouges accompagnés de notes boisées. On retrouve en bouche ces mêmes saveurs, bien enrobées par des tannins délicatement fondus. Ce Gevrey-Chambertin se montre parfaitement équilibré et reflète de belle manière toute l'élégance du Pinot Noir.

La bouteille 75cl 69,50

Hautes Côtes de Nuits Rouge, Les Roncières Patrick Hudelot

VIN BIO – Vignes de 30 ans environ. Fermentation naturelle et élevé en fut de chêne 10 mois. Vin harmonieux, équilibré, tannins souples et puissante structure. Nez fruité, arômes fruits rouges.

La bouteille 75cl 49,50

**NOTRE FORCE,
NOTRE GRAND CHOIX DE VINS AU VERRE**
Jamais de cubi à l'auberge, vins en bouteille servis au verre, en pichets 25cl et en 1/2 de 50cl
Donc rotation rapide des bouteilles sans oxydation qui permet un grand nombre de vins au verre

Nos vins d'exception

Les grands vins de Charles Alexant

Vins travaillés comme avant, délicieux. Après un printemps chaotique, les chaleurs de l'été ont permis d'obtenir des vins très flatteurs d'un grand millésime 2016.

Bourgogne Pinot Noir 2016 notre avis : excellent
Vin très élégant et délicat avec une robe d'un rubis vif aux reflets violets. Au nez, arômes exquis de sous-bois. En bouche, vin plutôt rond, aux tannins affirmés mais délicats avec une finale longue et complexe.
La bouteille 75cl 35,50

Vosne Romanée 2016 notre avis : superbe
Un vin vermeil, d'une nuance variant du rubis pur à la tulipe noire. Complexe d'arômes fondus et raffinés. Au palais, velours et distinction, on y trouve la plénitude du Pinot Noir de haute école, équilibré, riche en tanins, mais veloutée à souhait, ce vin opulent, charnu et épicé d'appellation Vosne-Romanée, préfère les viandes fortes et aux fibres bien dessinées, qu'il pourra dompter et envelopper.
La bouteille 75cl 79,50

Pommard 2016 notre avis : incontournable
La célébrité du Pommard au XIXème siècle lui vaut l'image d'un vin insistant et viril, riche en sensibilité. Rouge profond, rubis pourpre foncé, sa robe aux lueurs mauves rappelle le mot de Victor Hugo : « C'est le combat du jour et de la nuit ! ». Texture ronde, structure délicate et affirmée, fruité en bouche, la mâche tannique, massifs et denses
La bouteille 75cl 79,50

Beaune Bressande notre avis : exceptionnel
1er cru 2016
Les Beaune premiers crus rouges, sont plus charpentés, plus puissants, plus gourmands, plus généreux et très délicats avec des grandes capacités de garde. Le nez est fin et complexe, il s'ouvre sur des notes intenses et nettes de fruits rouges, framboise et fruits noirs comme la mûre. En bouche le vin rouge de Beaune possède une certaine puissance, avec des tannins robustes, le vin est bien équilibré, les arômes de fruits et d'épices sont persistants en finale.
La bouteille 75cl 69,50

RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR

Ouvert tous les jours 7/7

Notre sélection du Jura



juste à côté d'Arbois, vins d'exceptions, saveurs uniques au monde, à déguster

ARBOIS Pinot noir AOC notre avis : très bien
 Attention, vin typé au goût des vins du jura, réservé aux connaisseurs. Robe rouge intense aux reflets rubis et une bouche souple et gouleyante aux saveurs de fruits, cerise, framboise, et de sous-bois, idéal viande et fumé.
 Le verre 12cl 5,90
 Le 1/4 25cl 10,50
 Le 1/2 50cl 18,00
 La bouteille 75cl 28,50

ARBOIS Poulsard AOC notre avis : bien
Rosé d'été
 Un vin léger, facile et convivial aux arômes caractéristiques du terroir jurassien. Une robe rubis, des arômes francs et fruités. Élégant et enjôleur, à boire frais.
 Le verre 12cl 5,90
 Le 1/4 25cl 10,50
 Le 1/2 50cl 18,00
 La bouteille 75cl 28,50

Cuvée Prestige AOC notre avis : excellence
ass Savagnin-Chardonnay
 Attention, vin très typé avec la particularité des vins du Jura... Uniquement réservé aux amateurs et connaisseurs. On ne changera pas la bouteille même si ça déplaît !!!
 Robe Jaune pâle, Très fruité et gouleyant doté d'une puissance et d'une complexité aromatique aux notes de noix, d'amandes, de noisettes et de fruits. Blanc typé
 La bouteille 75cl 34,50

Nos vins d'exception

Vin jaune AOC notre avis : exceptionnel
Exceptionnel. Après six ans et trois mois en fûts de chêne, le Vin Jaune est le seul vin au monde à développer autant d'arômes. Robe jaune paille soutenue, nez très intense avec des notes de noix, noisette et vanille, rond, structuré, très long en bouche.
 Le Clavelin 62cl 49,50

Vin de Paille AOC notre avis : unique
 Les grains mûris sont séchés sur un lit de paille pendant au moins 6 semaines avant d'être pressés. Ce vin liquoreux et très concentré, jaune doré, le nez explose d'arômes fruités. La parfaite harmonie entre l'alcool, le sucre et l'acidité
 Le verre 10cl 15,00
 La bouteille 37,5cl 49,50

MACVIN Rosé AOC notre avis : l'exception
 Connus depuis le XIVe siècle, et obtenu à partir de jus de raisin non fermentés, auquel on intègre un tiers de marc ayant resté au minimum 18 mois en fut de chêne et ensuite élevé au minimum pendant 12 mois en fûts de chêne.. Bouche riche et puissante avec grande diversité aromatique fruits confits, fruits secs.
 Le verre 12cl 10,00
 La bouteille 75cl 49,50

Vins du Sud de la Bourgogne

Nos vins de Morgon
 sans sulfites ajoutés



Exceptionnel

Domaine Gaget à Villié-Morgon

Le Top des Morgon, surprenant ! Excellent !!

Et vinifiés avec un taux de sulfites quasi nul. Des pros !!! Ils sont au Top, et les Blancs sont plus qu'excellents, mais délicieux ! Oubliez vos idées reçues issues des négociants qui ont détruits la renommée de ces appellations... Ca !! C'est du bon vin !!

Mikael Gaget gère aujourd'hui le domaine familial qui s'étend sur la Côte du Py, le terroirs le plus réputé du cru Morgon. Ses vins sont la combinaison d'un sol, d'un climat et du travail de l'homme qui donnent un vin unique, à la saveur riche et puissante. Mikael choisit de retarder l'arrivée sur le marché de certaines cuvées, pour laisser au vin le temps de se confirmer en bouteille, pour exprimer toute la subtilité d'un terroir riche pour ces vins cultivés avec passion depuis plusieurs générations.

Et entre amis, il vous apporteront l'EMOTION... le rêve et le plaisir d'être ensemble

DOMAINE
GAGET

Morgon Côte du PY notre avis : le TOP
 VIN SANS SULFITE AJOUTÉ — Robe pourpre soutenue, nez fruits rouges, Bouche souple, soyeuse, ample et gourmande.
Vin unique, à la saveur charnue et puissante.
 Le verre 12cl 6,90
 Le 1/4 25cl 12,50
 Le 1/2 50cl 23,50
 La bouteille 75cl 34,50

Morgon Les Grands Cras notre avis : le top, plus qu'excellent
 VIN SANS SULFITE AJOUTÉ — Le Morgon « Grands Cras » de la cote de PY, provenant de vieilles vignes de 50 ans en moyenne, de couleur soutenue, a des tanins mûrs, c'est un beau vin aux arômes de fruits et d'épices, tout en nuances, de bonne bouche. Son élégance à la matière détendue et naturelle lui confère la dénomination "vin de soif" pour le plaisir simple de boire un verre de vin. C'est le "troublion" du Domaine avec une faible acidité qui le rend rond et gourmand
 La bouteille 75cl 39,50

Chardonnay Les Galets notre avis : vin sec et fruité, très bien
 VIN EN CONVERSION BIO — Les subtils parfums de fleurs blanches de printemps éveillent les sens. En bouche, le vin dégage un torrent d'agrumes, il est sec et fruité, riche et très frais, délicieux
 Le verre 12cl 6,90
 Le 1/4 25cl 11,50
 Le 1/2 50cl 19,90
 La bouteille 75cl 29,50

Vins du Sud-Ouest

Vin d'exception puissants et secs

Vertigo 2016 (14°) notre avis : excellent
 VIN EN CONVERSION BIO
 Ce vin blanc rond et sec incarne la jeunesse dynamique. Un blanc d'éclat, tonique et réjouissant !
 La bouteille 75cl 29,50

Origine (15°) notre avis : exceptionnel
 VIN EN CONVERSION BIO
 Vin rouge profond, ce vin s'ouvre sur de grande intensité. Tonique onctueux mêlant aux notes de fruits noirs une touche épicée très subtile. Les tanins de grande finesse
 La bouteille 75cl 39,50

Brouilly notre avis : dangereusement excellent
 VIN SANS SULFITE AJOUTÉ — De vieilles vignes enracinées sur le Plateau caillouteux des Bruyères. La fraîcheur et la douceur du Gamay dévoilent des arômes délicats de violettes et de cerises. L'élégance dangereuse des tanins est un appel à la déraison, gourmands s'abstenir !!!
 Le verre 12cl 6,50
 Le 1/4 25cl 11,50
 Le 1/2 50cl 19,90
 La bouteille 75cl 32,50



MMA
 MAS AMIEL

Des vins d'exception
 Vous surprendre avec des saveurs qui vous sont inconnues



Vins de la Vallée du Rhône

Nos Côtes du Rhône Bio



Château Simian

BIODYNAMIE DEPUIS 2011

Domaine familial depuis 5 générations au pied du Massif d'Uchaux Ils utilisent des pratiques ancestrales dans l'optique de protéger la vigne et les sols

Chateau neuf du Pape Blanc
AOP "Le Traversier" 2020 notre avis : exceptionnel

VIN BIODYNAMIQUE
Grenache Blanc 55% - Roussanne 30% - Clairette 15%
Élevage de 6 mois en barrique pour la roussanne. D'une délicate robe paille qui exprime avec élégance ses arômes floraux et de fruit jaune ainsi que des notes de pain grillé soulignées par une subtile minéralité. L'attaque en bouche est ronde, charnue, suivie d'une agréable fraîcheur pour une finale ample, chaleureuse et longue.
La bouteille 75cl..... 49,50

Vins de la Vallée du Rhône

Saint Joseph Rouge notre avis : excellent
Les Eschamps

Cépage Syrah, délicates effluves fruitées et note de cassis et cerises... Lorsque la puissance se conjugue avec l'élégance.
Le verre 12cl..... 7,50
Le 1/4 25cl..... 14,00
Le 1/2 50cl..... 26,00
La bouteille 75cl..... 37,50

La colline de Laure, Syrah Rouge J-L Colombo
Gourmand, fruits rouges murs et délicatement épicé, très bel équilibre entre fraîcheur, fruits et tanins fins.
La bouteille 75cl..... 32,50



Domaine Barou

BIO DEPUIS 1971

Dès 1971, Alexis BAROU, alors à la tête de cette petite exploitation en polyculture-élevage, prend le risque d'opter pour une conversion totale à l'Agriculture Biologique

Saint Joseph Rouge notre avis : excellent
VIN BIO

Vin de caractère. Au nez, ce vin dévoile des senteurs de poivre et de fruits rouges confiturés bien typés. En bouche, il se révèle équilibré, ample et intense, offrant dans sa longue finale une très belle qualité de tanins.
La bouteille 75cl..... 39,50

Saint Joseph Blanc AOP notre avis : excellent
VIN BIO

Marsanne 60% - Roussanne 40%, arômes d'acacia et de chèvre-feuille, soutenus par des pointes d'amandes et de noisette et notes délicates d'aubépine qui apporte en bouche l'amplitude et la profondeur.
La bouteille 75cl..... 39,50



Vignoble Alain Jaume

BIO DEPUIS 1971



Enracinée au nord de Châteauneuf du Pape, la famille JAUME perpétue le métier de vigneron depuis 1826. Artisans au service des grands terroirs du sud de la Vallée du Rhône, nous avons pour ambition d'élaborer des vins intenses, des vins de caractères, des vins aux goûts authentiques et cultivés suivant le protocole de l'agriculture biologique.
"Un grand vin se fait avec de beaux raisins en laissant s'exprimer les forces de la Terre."



Côtes du Rhône Rosé notre avis : excellent
Grand Veneur

VIN BIO - Rosé issu de "saignés" et de pressurage direct. Robe rose saumonée, limpide et brillante. Le nez est fruité rappelant la fraise sauvage, la framboise et les fines épices provençales. La bouche est à la fois ample, équilibrée et fruitée, avec une finale fraîche et longue. Un magnifique rosé de finesse, ...un côtes de Provence dans l'âme!
Le verre 12cl..... 6,50
Le 1/4 25cl..... 10,50
Le 1/2 50cl..... 18,00
La bouteille 75cl..... 29,50



Côtes du Rhône Rouge notre avis : très bien
Champauvins

VIN BIO - Les parcelles sont situées en bordure de l'AOC Châteauneuf du Pape. Les maturités sont optimales. L'assemblage de 70% Grenache noir, 20% Syrah, 10% Mourvèdre en fait un grand Côtes du Rhône avec des arômes de fruits noirs, de garrigue et d'épices. La bouche est ample, suave, avec une structure tannique serrée mais fondue. Il y a quelques années, le journaliste Robert Parker n'a pas hésité à le baptiser "...baby Châteauneuf"..
Le verre 12cl..... 6,50
Le 1/4 25cl..... 10,50
Le 1/2 50cl..... 18,00
La bouteille 75cl..... 29,50



Côtes du Rhône Blanc la colline notre avis : bien
AOP Viognier - Grenache Blanc - Roussane

VIN BIODYNAMIQUE
Les raisins sont récoltés très tôt le matin pour éviter les grosses chaleurs de la journée. Le nez est discret et élégant, il exprime des arômes complexes et subtils, mélange de fleurs de poirier de pêches blanches, abricot et noix de muscade. Grâce au Viognier, la bouche est riche et onctueuse dévoilant une très belle minéralité sur une finale longue et aérienne.
Le verre 12cl..... 6,50
Le 1/4 25cl..... 10,50
Le 1/2 50cl..... 18,00
La bouteille 75cl..... 29,50



Vaqueras Rouge notre avis : avis excellent
VIN BIO - La Provence à tout point de vue, Grenache noir, Syrah, vieux Cinsault et Mourvèdre, Elevage en fûts de chêne, La rondeur et l'élégance des tanins font de ce vin un Cru à la fois dense et élégant

La bouteille 75cl..... 37,50



Gigondas Rouge notre avis : avis excellent
VIN BIO - On ne peut que saluer tant de complexité, alliée à un plaisir si gourmand. Le Guide Hachette a succombé et en a fait son coup de cœur, offrant un nectar riche, généreux et aux notes intenses de fruits noirs charnus

La bouteille 75cl..... 37,50



Croze Hermitage Rouge notre avis : incontournable, on aime
VIN BIO - 100% Syrah, Vendanges manuelles, arômes prononcés, vin fin, juteux et plaisant, et disposant d'une texture veloutée

La bouteille 75cl..... 38,50

NOTRE FORCE, NOTRE GRAND CHOIX DE VINS AU VERRE
Jamais de cubi à l'auberge, vins en bouteille servis au verre, en pichets 25cl et en 1/2 de 50cl
Donc rotation rapide des bouteilles sans oxydation qui permet un grand nombre de vins au verre

RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR

Ouvert tous les jours 7/7



Vins de Bordeaux

Bordeaux sélection

Rouge Beau Mayne notre avis : un très bon classique
Sélection rigoureuse de Merlot et cabernet sauvignon vendangés à maturité. Arôme de fruits rouges, rondeur bien structurée au tanins soyeux
La bouteille 75cl 29,50

Baron De Luze notre avis : bien
Les maîtres de chais de Baron de Luze perpétuent la tradition de l'excellence depuis 1920 en sélectionnant et en assemblant les plus beaux merlots et cabernets sauvignons pour élaborer cette cuvée. Elle est élevée en fûts de chêne français dans le respect de la plus pure tradition bordelaise.
Le verre 12cl 6,50
Le 1/4 25cl 11,50
Le 1/2 50cl 19,90
La bouteille 75cl 29,50

Pessac Léognan Rouge Château N. Larchey
Robe rubis chatoyant. Nez fruit mûr et notes fumée, bouche souple, rond avec une agréable longueur
La bouteille 75cl 44,50

Médoc Cru Bourgeois Château Loirac
Médaille d'or des Vignerons Indépendants en 2014, belle prestance, arômes fruits très mûrs, Rond et chaleureux, bonne longueur et suave finale. Equilibré, avec une personnalité bien marquée.
La bouteille 75cl 32,50

Saint Emilion Le Clocher de Dourthe
vin très typique d'un terroir historiquement reconnu pour ses crus d'exception, charmeur qui ne laissera pas insensibles les amateurs de Saint-Emilion. L'alliance des cépages Merlot et Cabernet Franc offre un vin rouge élégant et savoureux. Nez aromatique aux notes épicés et fruités et bouche ronde et puissante.
La bouteille 75cl 37,50

Nos vins Bio



Bordeaux Rouge Echapée Bel notre avis : surprenant
VIN BIO - 100% Merlot élevé en cuve pour garder le fruit et la fraîcheur, Vin fruité et rond, très aromatique, couleur grenat intense. Notes de cerises et de framboises fraîches.
La bouteille 75cl 31,50

Pomerol Second vin du Château Seuil de Mazeyres 2014 notre avis : pour les amateurs, excellent
VIN BIO - 96 % Merlot 4 % Cabernet Franc, élevé à 50 % en fûts et 50 % en cuves. Robe vermillon au nez frais avec une palette de fruits rouges et d'amande, de poivre et de pain d'épices. L'attaque en bouche est onctueuse et fruitée et le vin se développe avec un certain gras aux tanins fins.
La bouteille 75cl 49,50

Saint Emilion Grand Cru 2015 « Aux Plantes »
VIN BIO - Saint-Emilion grand Cru 2015, 100% Merlot noir, rond, gourmand, généreux en matière et en arômes (fruits rouges frais, framboise, cerise...). Des beaux tannins de garde.
La bouteille 75cl 49,50



Nos Vins Biodynamiques



Château Jean Faux à Saint-Radegonde
Des vins surprenants

Ce viticulteur « cash » vous regarde droit dans les yeux et vous dis : si l'on goûte ce qu'il y a dans la bouteille et que l'on compare mes vins à ceux à belles étiquettes, il y a de fortes chances que les cartes soient rebattues et que les avis changent fortement. Avec cet homme passionné, on se remet en question sur nos idées habituelles... Et, qu'elle découverte... des Bordeaux élevés dans la plus pure tradition, surprenants, puissants, dignes des grands, excellents... Le vin se boit entre amis et on a plaisir à les surprendre, mais là, en plus, on boit le vin de gens qu'on aime bien...

Ste Radegonde 2017 notre avis : vin gastronomique
Bordeaux Blanc Château Jean Faux (14°)

VIN BIODYNAMIQUE
85% Sauvignon Blanc et 15% Sémillon, cuvée Ste Radegonde, fermenté en barrique pendant 9 mois (10% de fûts neufs), avec des levures naturelles Cultivé sur les coteaux frais de la Dordogne, face à St Emilion. Magnifique équilibre, entre densité, puissance des arômes et fraîcheur du fruit, corps persistant et aérien. Ce vin à l'élégance et l'étoffe d'un vin gastronomique.

Le verre 12cl 6,50
Le 1/4 25cl 11,50
Le 1/2 50cl 19,90
La bouteille 75cl 29,50

Ste Radegonde Rouge 2015 notre avis : savoureux
Château Jean Faux (15°)

VIN BIODYNAMIQUE - 80% de Merlot et 20% de Cabernet Franc. Elevage : 14 mois en fut de chêne et 10 mois en cuve. Issu de vignes de coteaux argilo calcaire exposés Sud - Sud-ouest ce vin dans un millésime particulièrement ensoleillé à Bordeaux exprime finesse et puissance sans aucune lourdeur La finale savoureuse d'un grand vin.

La bouteille 75cl 44,50

Nos vins d'exception

Château Belgrave - Haut-Médoc
5ème Grand Cru Classé 1855 : Millésimé 2014
C'est un vin qui laisse s'exprimer une belle complexité aromatique, d'une belle densité, plein et ne manquant pas d'élégance ni de charme en bouche.
La bouteille 75cl 69,50

Moulis Maucailou Millésimé 2003
Avis guide hachette des vins : Château à l'architecture étonnante produit des vins régulièrement sélectionnés. Réalisant une bonne alliance du fruit et du bois (vanille), il se montre souple et velouté en bouche, et révèle une chair dense et aromatique à la finale encore ferme.
La bouteille 75cl 59,50

Graves Rouge, Château Rahoul
Millésimé 2005 et 2014
Un vin puissant, fruité, long en bouche... 12 mois en barriques. L'avis de Gault- Millau : Un 2005 se montrant sous son beau jour, ouvert, franc et fruité. Sa structure, au diapason, souligne agréablement l'ensemble.
2005 La bouteille 75cl 69,50
2014 La bouteille 75cl 59,50

Château Vrai Canon Bouché - Canon Fronsac
Millésimé 2015
Je connaissais ce vin depuis plusieurs années et j'avais du mal à le retrouver. Super bordeaux, peu connu tant le château que l'appellation mais qui n'a rien à envier aux plus grands. Très belle robe grenat intense. Excellent nez qui vous régale avec des odeurs multiples de fruits rouges et noirs très mûrs, d'épices, de grillé mais toujours avec une certaine fraîcheur.
La bouteille 75cl 64,50

NOTRE FORCE,
NOTRE GRAND CHOIX DE VINS AU VERRE
Jamais de cubi à l'auberge, vins en bouteille servis au verre, en pichets 25cl et en 1/2 de 50cl
Donc rotation rapide des bouteilles sans oxydation qui permet un grand nombre de vins au verre

RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR

Ouvert tous les jours 7/7