



 **CARTE DES VINS** 

Restaurant LE SAULOCH



117 Route de Hohwarth - 67220 TRIEMBACH AU VAL

TEL : 03.88.57.11.20 - WWW.sauloch.fr

restaurant.sauloch@orange.fr

Nos coups de cœur



Alsace

- * Sylvaner vieilles vignes 22,-€
Domaine des Sept Vignes, Emmanuel SAOULIAK à Nothalten

Beaujolais

- * Beaujolais AOP 27,00€
BROUILLY VV AOP 2018 - Domaine « Château du Carra ».
Issu de vignes vieilles de presque 100 ans ce vin développe des arômes de fruits mûrs aux notes épicées.

Côte du Rhône

- * Syrah 21,00€
IGP des collines rhodaniennes – Domaine Pierre Finon



Domaine Barthel, Albé

Vignoble de montagne - AOC

<i>« Le Rouge d'Albé », Pinot Noir Vieilles Vignes</i>	21.00€
<i>Pinot Blanc</i>	18.90€
<i>Riesling</i>	19.80€
<i>Pinot Gris « Prestige »</i>	22.00€
<i>Gewurztraminer</i>	22.00€
<i>Pinot noir rosé</i>	22.00€
<i>Crémant rosé</i>	24.00€



Straub Jean Marie, Blienschwiller

<i>Pinot Noir Vieilli en fût de chêne</i>	19.50€
<i>Riesling Vieilles Vignes</i>	18.50€
<i>Pinot Gris Grand Cru Winzenberg</i>	27.00€
<i>Crémant brut</i>	22.00€
<i>Rosé d'Alsace 2017</i>	22.00€

RUHLMANN DIRRINGER, Dambach la ville

<i>Muscat</i>	22.00€
<i>Gewurztraminer</i>	22.00€



Maison Koehly, Kintzheim

<i>Pinot Auxerrois « Sélection », Pinot noir vinifié en blanc</i>	20.00€
-------------------------------------------------------------------	--------



Hubert Metz Caves de la Dîme, Blienschwiller

<i>Klevner - Pinot Blanc</i>	18.90€
------------------------------	--------



Emmanuel SAOULIAK, Nothalten

<i>Sylvaner vieilles vignes</i>	22.00€
<i>Pinot gris</i>	24.00€
<i>Crémant « Emotion »</i>	30.00€

Bordeaux :

<i>Graves de Vayres « Château Ségransan »</i>	<i>AOC</i>		<i>24.00€</i>
<i>Médoc « Château le Bourdieu »</i>	<i>AOC</i>		<i>29.00€</i>
<i>Haut Médoc Château Haut Logat</i>	<i>AOC</i>		<i>31.00€</i>
<i>St. Emilion « Fortin Plaisance » Cheval Quincard</i>	<i>AOC</i>		<i>29.00€</i>
<i>St. Emilion « Château Bertinat Lartigue »</i>	<i>AOC</i>		<i>36.00€</i>
<i>St. Estèphe « Les pèlerins Lafon Rochet »</i>	<i>AOC</i>	<i>2009</i>	<i>75.00€</i>
<i>Pessac Leognan « Château Haut Bergey »</i>	<i>AOC</i>	<i>2002</i>	<i>78.00€</i>
<i>Margaux « Baron de Brane »</i>	<i>AOC</i>	<i>2011</i>	<i>85.00€</i>


Bourgogne :



<i>Passetoutgrain MAYEUL</i>	<i>AOC</i>		<i>27.00€</i>
<i>Hautes Côtes de Beaune Michel Picard</i>	<i>AOP</i>	<i>2015</i>	<i>26.00€</i>
<i>Hautes Côtes de Nuits rouge « Domaine Marey »</i>	<i>AOC</i>		<i>39.00€</i>

Beaujolais :

<i>Brouilly VV « Domaine du Carra »</i>	<i>AOP</i>		<i>27.00€</i>
<i>Beaujolais village naturel, terra vitis</i>	<i>AOP</i>		<i>20.00€</i>
<i>Morgon « Climat le PY »</i>	<i>AOP</i>		<i>30.00€</i>

Languedoc Roussillon

<i>Côte du Roussillon AOP « Château de l'OU »</i>	<i>AOP</i>		<i>29.00€</i>
 <i>Corbières Château Fabre « Cuvée des Jumelles »</i>	<i>AOP</i>		<i>18.00€</i>
<i>Saint Christol «Domaine Sainte Sophie» Vent du Sud</i>	<i>AOP</i>		<i>18.00€</i>

<i>Côtes du Rhône de l'Enclave « 1317 Les coudriers »</i>	<i>AOC</i>	<i>17.00€</i>
<i>Côtes du Rhône « Domaine Martin »</i>	<i>AOP</i>	<i>18.00€</i>
<i>Côte de Ventoux Rouge « Les Gelinottes » Alain Jaume</i>	<i>AOC</i>	<i>18.00€</i>
<i>Côte de Ventoux Rosé « Vieux Clocher » Arnoux et fils</i>	<i>AOP</i>	<i>17.50€</i>
<i>Syrah Domaine Pierre Finon « Collines Rhodaniennes »</i>	<i>IGP</i>	<i>21.00€</i>
<i>Vacqueyras «Vieux clocher» Classic Arnoux et fils</i>	<i>AOP</i>	<i>25.00€</i>
<i>Gigondas «Vieux clocher» Nobles Terrasses Arnoux et fils</i>	<i>AOP</i>	<i>29.00€</i>
 <i>Cairanne Vieilles Vignes « Domaine Berthet Rayne »</i>	<i>AOC</i>	<i>32.00€</i>
<i>Crozes-Hermitage Vieilles vignes « Domaine du Murinais »</i>	<i>AOP</i>	<i>36.00€</i>
 <i>Châteauneuf du Pape « Domaine Grand Veneur »</i>	<i>AOC</i>	<i>58.00€</i>

Demi-bouteille 37.5cl

<i>Côtes du Rhône « Seigneurs de Lauris»</i>	<i>AOP</i>	<i>9.80€</i>
<i>Bordeaux « Chai de Bordes »</i>	<i>AOC</i>	<i>12.00€</i>
<i>Rosé de Provence « Les galets de Provence»</i>	<i>AOP</i>	<i>9.00€</i>
<i>Côte de Provence « Château de Pourcieux »</i>	<i>AOP</i>	<i>9.00€</i>

	Verre	1/4	1/2
Alsace			
<i><u>Ruhlmann-Dirringer, Dambach</u></i>			
Muscat	4.20€	8€	15€
Gewurztraminer	4.20€	8€	15€
<i><u>Koehly, Kintzheim</u></i>			
Pinot Auxerrois	3.00€	6€	12€
<i><u>Stumpf, Epfig</u></i>			
Sylvaner	2.50€	5€	10€
Edelzwicker	2.50€	5€	10€
Riesling	2.50€	5€	10€
<i><u>Caves de la Dîme, Blienschwiller</u></i>			
Klevner – Pinot Blanc	3€	6€	12€
<i><u>Straub, Blienschwiller</u></i>			
Pinot Noir	3€	6€	12€
Pinot Gris Grand Cru	4.50€	9€	18€
Crémant brut	4.40€	-	-
Rosé d'Alsace	3.80€	7.50€	15€
<i><u>Barthel, Albé</u></i>			
Crémant Rosé	4.40€	-	-
Côtes du Rhône			
Coudrier Enclave du Pape	2.50€	5€	10€
Syrah IGP	3.50€	7€	14€
Beaujolais			
Beaujolais villages « terra vitis »	3.50€	7€	14€
Vin du Gard			
Cuvée des Chartreux rouge	2.50€	5€	10€
Cuvée des Chartreux rosé	2.50€	5€	10€
BORDEAUX :			
Cht. Haut Pougnan AOC	3€	6€	12€
BOURGOGNE			
Passetoutgrain 2016	3.50€	7€	14€

Tous les prix sont en Euros et s'entendent taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Digestifs (3cl) :

<i>Cognac</i>	<i>5.00€</i>
<i>Armagnac</i>	<i>5.00€</i>
<i>Calvados</i>	<i>5.00€</i>
<i>Rhum</i>	<i>5.00€</i>

Distillerie Artisanale Jos. Nusbaumer, Steige

Eaux de vie et marcs

<i>Vieille Prune</i>	<i>5.00€</i>
<i>Framboise sauvage</i>	<i>5.00€</i>
<i>Marc de genévrier</i>	<i>5.00€</i>
<i>Marc de muscat</i>	<i>5.00€</i>

Crèmes

<i>Quetsch, sureau, coing</i>	<i>5.00€</i>
-------------------------------	--------------

Nos eaux de vie de la Vallée

<i>Framboise, Poire Williams, Quetsches, Mirabelle, Kirsch</i>	<i>5.00€</i>
--------------------------------------------------------------------	--------------

Nos liqueurs de la Vallée

<i>Framboise, Poire Williams, Myrtille, Mirabelle</i>	<i>5.00€</i>
-------------------------------------------------------	--------------