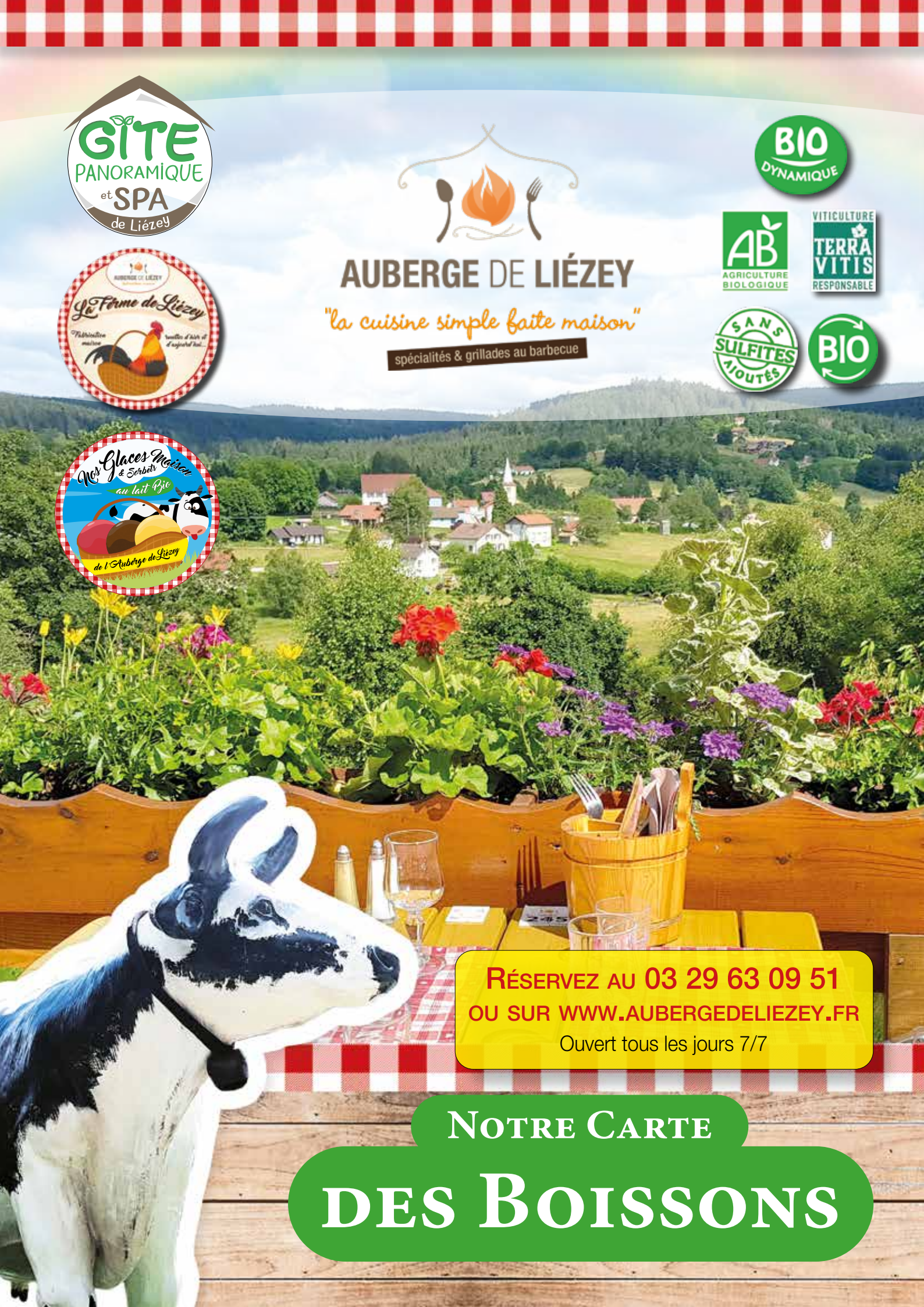

GITE PANORAMIQUE et SPA de Liézey
AUBERGE DE LIÉZEY
"la cuisine simple faite maison"
spécialités & grillades au barbecue
BIO DYNAMIQUE
AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
VITICULTURE TERRA VITIS RESPONSABLE
SANS SULFITES AJOUTÉS
BIO
La Ferme de Liézey
Nos Glaces Maison & Sorbets au lait Bio de l'Auberge de Liézey
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***

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

Eau-de-vie Poire Williams
Et autres selon stock

Apéritif Cocktail sans alcool *10cl* 5,50

Pêche, Kiwi ou Passion

Petits Alcools maison *(25° env.) 2cl* 6,90

Limoncello, Mirabelle, Sapin, Myrtille, Menthe

Nos apéritifs

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

Nos softs *le verre 25cl*

Coca-cola, Perrier, Orangina, Ice-tea ,
Schweppes Tonic 3,50
Jus de fruits 3,50
Pomme, Orange, Pamplemousse, Tomate, Ananas
Diabolo, 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

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, Fraise-Rhubarbe, Reine des prés, ...
Parfums selon stock
Petits vins à emporter *en bouteille de 50cl* 9,50

Nos apéritifs maison *(8° environ) 10cl*

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
Sureau liqueur de Sureau 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 24,90
avec quelques Fromages vosgiens (ou possible sans fromage)

— **La Demi-Planche de Charcuterie** de nos Bouchers locaux 14,90
avec quelques Fromages vosgiens (ou possible sans fromage)

Porc de Haute-Saône - Origine France

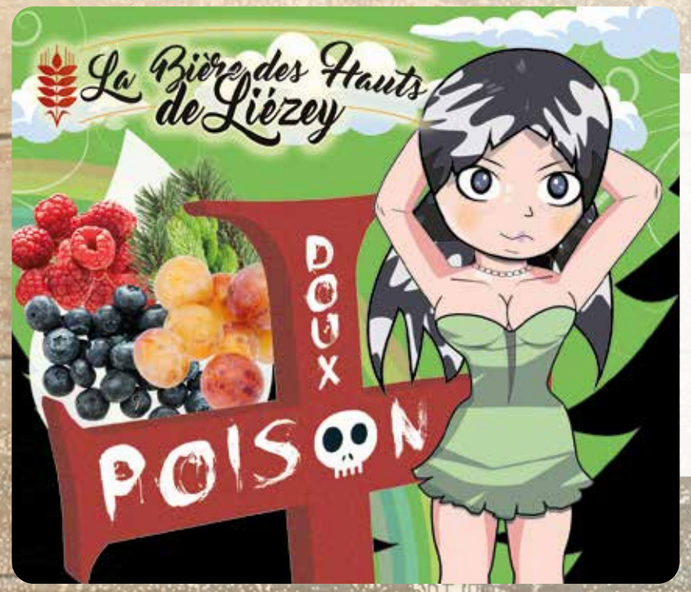
Nos liqueurs faites maison *(5° environ) 4cl* 6,50

Mirabelle, Myrtille, Framboise, Cassis, Fraise, Mûre, Bourgeons de sapin, Sureau, Groseille
Parfums selon stock
Liqueurs à emporter *en bouteille de 50cl* 9,50

La Bière des Hauts de Liézey

Réservez au 03 29 63 09 51
ou sur www.aubergedeliezey.fr
Ouvert tous les jours 7/7

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



Bière à la Myrtille *(5,5°)*
33cl **7,50**
Bière aux arômes naturels de Myrtille

Blonde à la Mirabelle *(5°)*
33cl **7,50**
Bière blonde aux arômes naturels de Mirabelle

Blonde à la Framboise *(5°)*
33cl **7,50**
Bière blonde aux arômes naturels de Framboise

Blonde au Sapin *(5°)*
33cl **7,50**
Bière blonde aux arômes naturels de Sapin

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

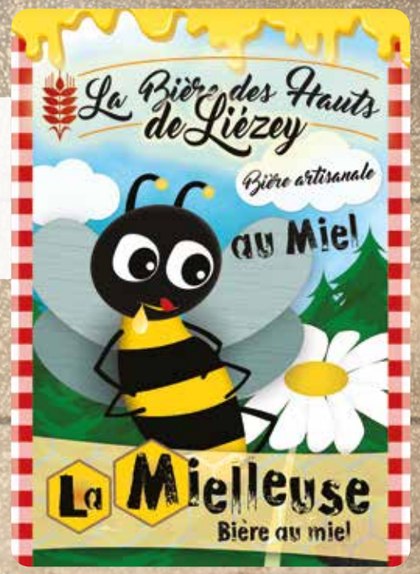
La Mielleuse *(6°)* ..... *33cl* **7,20**
Bière blonde, douce et traditionnelle

La Mielleuse des Neiges *(5,3°)* ..... *33cl* **7,50**
Bière ambrée allie le miel à des saveurs épicées

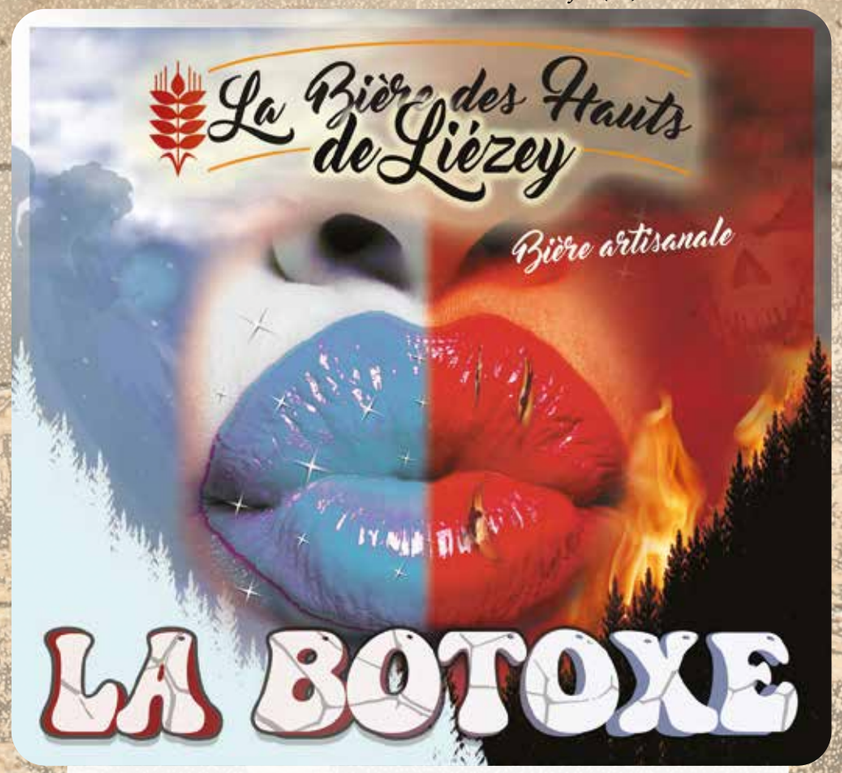
Bières au Miel

Brassées au Val d'Ajol ou à Charmois l' l'Orgueilleux (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".



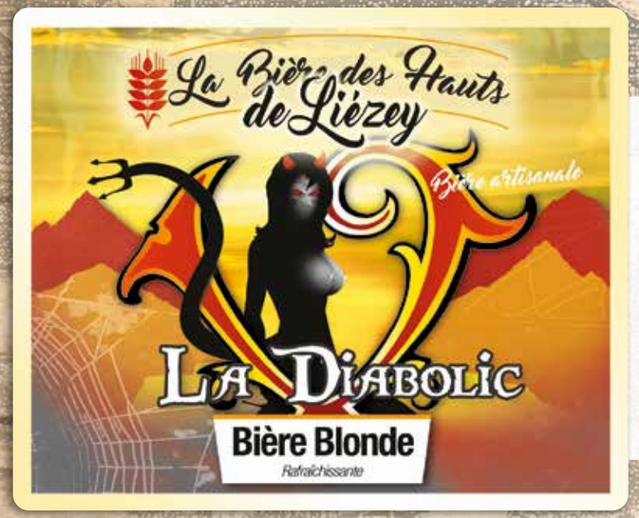
Brassées à la Valheureuse au Val d'Ajol (88)



La Blonde à cru *(5°)* ..... *33cl* **7,50**
Haute fermentation, paie ale, notes maltées et amertume fine

La Blanche *(5,5°)* ..... *33cl* **7,50**
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* **7,50**
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 Blanche *(5,5°)* ..... *33cl* **7,50**
Délicieusement houblonnée aux légers accents d'agrumes

La Blonde *(5°)* ..... *33cl* **7,50**
Rafraîchissante à l'amertume légèrement marquée

L'Ambrée *(5,5°)* ..... *33cl* **7,50**
Aux couleurs chatoyantes et au goût de caramel

La Triple *(8°)* ..... *33cl* **7,50**
Bière puissante avec une triple fermentation

La Bière des Hauts de Liézey

La Fessée *(6,5°)* ..... *33cl* **7,20**
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.*

Bières artisanales non filtrées et non pasteurisées

mon Ange..., mon DÉMON

Brassées à la Clandestine

La 2+2 *(5,8°)* ..... *33cl* **7,20**
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...

Carton cadeau à emporter

4 bières assorties **16,90**

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**
Panaché ..... *25cl* **4,20**
Monaco ..... *25cl* **4,50**

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

Réservez au 03 29 63 09 51
ou sur www.aubergedeliezey.fr
Ouvert tous les jours 7/7

La Satanic *(7,5°)* ..... *33cl* **7,20**
Blonde dorée puissante aux 3 malts à triple fermentation, aromatique

L'Hérétic *(6,5°)* ..... *33cl* **7,20**
Ambrée brassée par infusion au 2 malts et au 2 houblons

La Blue Satan *(5,6°)* ..... *33cl* **7,20**
Bière blanche de blé finement aromatisée à la bergamote et citron

La Crucifiée *(9,5°)* ..... *33cl* **7,20**
Bière brune

Bières artisanales non filtrées et non pasteurisées

La Limonade des Hauts de Liézey

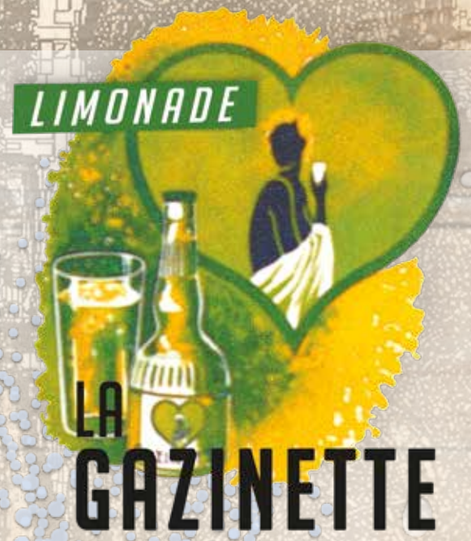
Fleur de Sureau ..... *33cl* **5,90**
Des notes florales et miellées bien sûr, allant même vers les fruits exotiques et le litchi. Production locale des fleurs qui sont transformées en sirop pour leur conservation.

Myrtille ..... *33cl* **5,90**
Toutes les saveurs d'un fruit de nos massifs vosgiens, explose en bouche avec ses notes fruitées et acidulées.

Miel et Sapin ..... *33cl* **5,90**
La balade dans les sous-bois de nos massifs vosgiens, la coupe de sapins fraichement 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* **5,90**
Toute la puissance de la Menthe forte associée au citron vert, pour encore plus de fraicheur.

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



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 pétille 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 rafraîchissante consommée dans les cafés et débits de boissons de Liézey, 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 goute 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 vignerons 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 mûrs 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 — notre avis : très bien
Généreux et équilibré, il s'épanouit sur une belle finale ronde et légèrement épicée
*le 1/2 : **18,00** — le 1/4 : **10,50** — Le verre 12cl* **6,50**

Saint-Joseph Rouge — notre avis : excellent
Structuré et harmonieux, où l'on retrouve toute la puissance du fruit, avec des notes de poivre
*le 1/2 : **26,00** — le 1/4 : **14,00** — Le verre 12cl* **7,50**

Bordeaux

Bordeaux Rouge Promesse Bel — notre avis : surprenant
Vin Bio - *Vin de plaisir immédiat aux arômes frais et gourmands de fruits rouges croquants*
*le 1/2 : **19,90** — le 1/4 : **11,50** — Le verre 12cl* **6,50**

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

Vins Rouges Frais

Alsace - Pinot Noir

Pinot Noir Vieilles Vignes — notre avis : très bien
Vin Bio - *Arômes de fruits rouges, bouche légèrement tannique, avec une acidité ample et large*
*le 1/2 : **23,50** — le 1/4 : **12,50** — Le verre 12cl* **6,90**

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 : **25,00** — le 1/4 : **16,50** — Le verre 12cl* **8,50**

Nos côtes de Toul

Pinot Noir Côte de Toul — notre avis : excellent
Vin en Conversion Bio - *Nez puissant et fin à la fois, bouche ronde et grasse, 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 : 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 Poulsard 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 trés agréable
Vin en Conversion Bio - *Nez puissant et fin, 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 — notre avis : bien
Arômes de framboises que l'on retrouve dans une bouche fraîche, ample et généreuse
*le 1/2 : **18,00** — le 1/4 : **10,50** — Le verre 12cl* **6,50**

TOUS CES VINS SONT DISPONIBLE EN BOUTEILLE
voir sur notre carte de vin

Nos Vins Blancs Frais

Bourgogne et Rhône Blanc

Côtes du Rhône Blanc — notre avis : bien
En bouche, l'attaque est franche et fruitée dans un décor gras et généreux, puissant bouquet de fleurs des champs
*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**

Bordeaux Blanc

Ste Radegonde Bordeaux Blanc Château Jean Faux — notre avis : vin gastronomique
Vin Biodynamique - *Magnifique équilibre, entre densité , puissance des arômes et fraicheur 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 : **44,00** — Le verre 10cl* **15,00**

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 : **28,50** — le 1/4 : **15,50** — Le verre 12cl* **7,90**

Pinot Gris Vendanges tardives — notre avis : excellent
Culture raisonnée Terra Vitis
*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 Carpe Diem — notre avis : délicieux
Vin Bio - *Très beau vin sec et gastronomique, finale rafraîchissante et gourmande*
*le 1/2 : **28,50** — le 1/4 : **15,50** — Le verre 12cl* **7,90**

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 Lorraine

sur les côteaux 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**

LELIÈVRE

Domaine Lelièvre

au coeur 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 **29,50**

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**

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 fraicheur.

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**

Nos Grands Vins d'Alsace et Grands Crus

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 ajoute de la complexité. En bouche, ce Pinot Gris est d'une belle richesse et d'une expression aromatique très persistante.*

La bouteille 75cl **32,50**

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 : **excellent**
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 ..... **7,90** *Le 1/4 25cl* ..... **15,50** *Le 1/2 50cl* ..... **28,50** ***La bouteille 75cl*** **39,50**

Pinot Gris Prestige 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 Huber & Bléger - Culture raisonnée Terra Vitis

Le verre 12cl ..... **8,50** *Le 1/4 25cl* ..... **15,50** *Le 1/2 50cl* ..... **29,50** ***La bouteille 75cl*** **42,50**

Domaine Huber & Bléger
de Saint-Hippolyte

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

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.

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 accroit 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.

Pinot Noir

Pinot Noir Rosé
notre avis : **surprenant**
Domaine Huber & Bléger - Culture raisonnée Terra Vitis

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 : **très bien**
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 issus de vignes âgées d'une trentaine d'années.

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

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 fumée. 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 **34,50**

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 fraicheur. 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 ..... **8,50** *Le 1/4 25cl* ..... **16,50** *Le 1/2 50cl* ..... **25,00** ***La bouteille 75cl*** **39,50**

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 **29,50**

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 **26,50**

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 maturite. 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**

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

Réservez au 03 29 63 09 51
ou sur www.aubergedeliezey.fr
Ouvert tous les jours 7/7

Vin Bio

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.

Klevener

Klevener de Heiligenstein — notre avis : **exceptionnel**
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**

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 — notre avis : **excellent**
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**

Gewurztraminer Cuvée Edelweiss — notre avis : **vin gastronomique**
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, tout en dentelle. C'est un vin puissant, élégant et gastronomique.
La bouteille 75cl **33,50**

Gewurztraminer Prestige Grande Réserve — notre avis : **excellent**
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**

Gewurztraminer Vendanges tardives — notre avis : **excellent**
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**

Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles Gamme prestige — notre avis : **l'exception d'Alsace**
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**

Riesling

Riesling Fleur de Pierre — notre avis : **excellent et très sec, pour les amateurs**
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 **34,50**

Riesling Prix d'Excellence Confrérie du Haut-Koenigsbourg — notre avis : **excellent**
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**

Riesling appellation Scherwiller — notre avis : **exceptionnel, sec aux saveurs rares**
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**

Riesling Carpe Diem — notre avis : **délicieux**
Domaine Hubert Blumstein- Vin Bio
Vin sec élégant et long en bouche. Très beau vin sec et gastronomique, salin, presque iodé, équilibré entre l'acidité et la richesse. Vin d'une belle longueur qui laisse une finale rafraîchissante et gourmande à la fois.
Le verre 12cl ..... **7,90** *Le 1/4 25cl* ..... **15,50** *Le 1/2 50cl* ..... **28,50** ***La bouteille 75cl*** **39,50**

Vins de Bourgogne

Bio et Biodynamiques

Maison Joseph Drouhin
à Beaune

Culture biologique depuis 1990 puis Biodynamique quelques années plus tard.

Pouilly-Vinzelles Blanc — 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**

Chorey-Lès-Beaune Rouge — 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, souplesse, fluidité, rondeur.
La bouteille 75cl **44,50**

Savigny-Lès-Beaune Rouge — 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

Saint Véran Blanc 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**

Domaine Duvernay
à Rully Propriétaire Récoltant

Mercurey Rouge — notre avis : **excellent**
Rouge riche et charnu, le Mercurey, 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 — notre avis : **très bien**
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**

Mâcon

Mâcon Rouge, Ancestral — notre avis : **très bien**
Issu de parcelle à faibles rendement et maturité optimale. 100% Gamay rouge cardinalice, bouche de fruits mûrs 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 Aigaicia — notre avis : **coup de coeur personnel**
Vin gras et structuré, à l'attaque franche et droite, sur une fraicheur aromatique intense et persistante, révélant une très belle minéralité ; arômes grillés et épicés puis floraux
La bouteille 75cl **33,50**

Réservez au 03 29 63 09 51
ou sur www.aubergedeliezey.fr
Ouvert tous les jours 7/7

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

DOMAINE FAIVELEY
À NUITS-SAINT-GEORGES
DEPUIS 1825

Bourgogne d'exception

Domaine Faiveley
à Nuits-Saint-Georges

Famille bourguignonne établie à Nuits-Saint-Georges depuis sept générations. Elle travaille ici depuis 1825 et a construit et développé ce domaine viticole. Travail des vignes dans le plus grand respect grâce au savoir-faire avec une intime connaissance de chaque parcelle et de chaque Climat.

Gevrey Chambertin 2021
La cuvée Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes est élaborée à partir de Pinot Noir issu de vieilles vignes âgées de plus de 35 ans. Cette sélection parcellaire permet au vin de développer une intensité aromatique exceptionnelle. Le nez est expressif et complexe et dévoile des arômes de fruits rouges ainsi que des notes boisées.
La bouteille 75cl **84,50**

Nuits Saint Georges 2021
Ce Nuits Saint Georges révèle des notes épicées, fruitées et boisées dès que l'on s'approche du verre. L'attaque est tout en rondeur et la texture de ce vin est soyeuse. Une cuvée charmeuse, qui représente bien l'appellation Nuits Saint Georges.
La bouteille 75cl **84,50**

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 Blanc - Chardonnay 100% — notre avis : **très bien**
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**

Nos vins d'exception

Les grands vins de Charles Allexant

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**

Pommard 2016 — notre avis : **exceptionnel**
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 1er cru 2016 — notre avis : **exceptionnel**
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**

Hautes Côtes de Nuits Rouge, Les Roncières Patrick Hudelot — notre avis : **très bien**
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 **44,50**

Hautes Côtes Beaune, Comte de Bernadotte — notre avis : **très bien**
De ses arômes fruités, mûres, cerise rouge jusqu'à ses arômes vanillés explicables par son élevage en fût, une certaine complexité se dégage au nez. Avec ses tanins plus fin, ce vin montre une belle élégance.
La bouteille 75cl **44,50**

Notre sélection du Jura

CIRCUIT COURT

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

ARBOIS Pinot noir AOC
notre avis : **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, idéale 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 Rosé d'été
notre avis : **bien**

Un vin léger, facile et convivial aux arômes caractéristiques du terroir jurassien. Une robe rubis, des arômes francs et fruités. Elégant 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 ass Savagnin-Chardonnay
notre avis : **excellence**

Attention, vin trés typé avec la particularité des vins du Jura… Uniquement réservé aux amateurs et connaisseurs. On ne changera pas la bouteille même si ça déplait !!!
Robe Jaune pale, 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 12cl **15,00**
La bouteille 37,5cl **44,00**

Réservez au 03 29 63 09 51
ou sur www.aubergedeliezey.fr
Ouvert tous les jours 7/7

Vins du Sud-Ouest

Vins d'exceptions 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 grandes intensités. Tonique onctueux mêlant aux notes de fruits noirs une touche épicée très subtile. Les tanins de grande finesse

La bouteille 75cl **39,50**

MA
MAS AMIEL

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

Vins du Sud de la Bourgogne

Nos vins de Morgon
sans sulfites ajoutés

SANS SULFITES AJOUTÉS

Exceptionnel

DOMAINE GAGET

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 détruit la renommée de ces appellations...
Ça, c'est du bon vin !!

Mikael Gaget gére aujourd'hui le domaine familial qui s'étend sur la Côte du Py, le terroir 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**. Mikaël 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, ils vous apporteront l'émotion… le rêve et le plaisir d'être ensemble

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**

Brouilly
notre avis : **dangereusement excellent**

VIN SANS SULFITE AJOUTÉ — *De vielles 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 tannins 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**

Chardonnay Les Galets
notre avis : **vin sec et fruité, trés 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 de la Vallée du Rhône

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

Château 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**

Château neuf du Pape Rouge

notre avis : **exceptionnel**

Sa robe d'un grenat éclatant développe un bouquet puissant et complexe aux notes de fruits rouges, agrémenté des nuances animales et épicées. En bouche, sa puissance vous enchantera avec des tannins fins et soyeux.

La bouteille 75cl **59,50**

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

Vins de la Vallée du Rhône

Saint-Joseph Rouge

notre avis : **excellent**

Sa robe est d'un grenat soutenu qui mène à un nez aux effluves fruitées, avec des notes de cassis et de cerise. En bouche, il est structuré et harmonieux, où l'on retrouve toute la puissance du fruit, avec des notes de poivre, signature de ce terroir.

Le verre 12cl **7,50**
Le 1/4 25cl **14,00**
Le 1/2 50cl **26,00**
La bouteille 75cl **39,50**

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 Blanc AOP

notre avis : **excellent**

Vin Bio

Marsanne 60% - Roussanne 40%, arômes d'acacia et de chèvrefeuille, 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**

La colline de Laure

notre avis : **très bien**

Syrah Rouge J-L Colombo

Gourmand, fruits rouges murs et délicatement épicé, très bel équilibre entre fraicheur, fruits et tanins fins.

La bouteille 75cl **32,50**

Nos Côtes du Rhônes

Côtes du Rhône Rosé

notre avis : **bien**

Sa robe brillante (grenache, cinsault, syrah) vous séduira par ses arômes de framboises que l'on retrouve dans une bouche fraîche, ample et généreuse qui fait de ce rosé un vin à déguster en toutes occasions.

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**

La robe d'une belle couleur rubis développe un joli bouquet de fruits rouges avec des notes prononcées de fruits des bois (mûres sauvages). Généreux et équilibré il s'épanouit sur une belle finale ronde et légèrement épicée.

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

notre avis : **bien**

Ce Côte-du-Rhône blanc (grenache blanc, clairette et roussanne) offre un puissant bouquet de fleurs des champs agrémenté par de délicates notes d'agrumes caractérise le nez. En bouche, l'attaque est franche et fruitée dans un décor gras et généreux.

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**

Le Vacqueyras vous émerveillera par ses arômes de fruits rouges et par ses tanins fondus. La bouche généreuse est ample d'où s'exhale de puissants effluves fruités agrémentés de quelques nuances d'épices et de poivres qui marquent sa typicité.

La bouteille 75cl **37,50**

Gigondas Rouge

notre avis : **avis excellent**

Le Gigondas bénéfice d'un ensoleillement exceptionnel. Son nez complexe de fruits mûrs compotés avec ses notes de sous-bois et d'épices lui donne un caractère velouté incomparable.

La bouteille 75cl **39,50**

Croze Hermitage Rouge

notre avis : **incontournable, on aime**

Une robe d'un beau grenat intense. Un nez riche et complexe où les notes de fruits noirs déferlent (cerise noire, mûre) et se mélangent avec des notes épicées et poivrées. Les arômes bien mûrs de cassis, de figue et de cerise noire ainsi que les tanins déjà bien fondus rendent la dégustation délicate et intense. Puissance et fraîcheur sont au rendez-vous.

La bouteille 75cl **38,50**

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, aux 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.
La bouteille 75cl **31,50**

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

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

Saint-Emilion notre avis : **très bien**
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 notre avis : **surprenant**
Promesse Bel
VIN BIO - *Promesse est un vin de plaisir immédiat aux arômes frais et gourmands de fruits rouges croquants. Velouté et souple, il propose aux amateurs de vins fruités une signature sûre et certifiée bio.*
Le verre 12cl **6,50**
Le 1/4 25cl **11,50**
Le 1/2 50cl **19,90**
La bouteille 75cl **29,50**

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 Biodynamiques

CHATEAU JEAN FAUX
SAINTE-RADEGONDE - GIRONDE

BIO DYNAMIQUE

Château Jean Faux
à Saint-Radegonde

Des vins surprenants

Ce viticulteur « cash » vous regarde droit dans les yeux et vous dit : 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 quelle 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 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 fraicheur 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**

RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR
Ouvert tous les jours 7/7

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 Maucaillou 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 de multiples odeurs de fruits rouges et noirs très mûrs, d'épices, de grillé, mais toujours avec une certaine fraicheur.
La bouteille 75cl **64,50**