

# LA CARTE

des Vins, Cocktails &  
Spiritueux

*D'Alfred*



# BIOLOGIQUE BIO-DYNAMIQUE & RAISONNÉ



## LES VINS BLANCS

*E rosés...*

12,5 CL  75 CL 

6€ 35€

30€

30€

40€

55€

39€

40€

36€

39€

38€

35€

55€

45€

• **Bourgogne Vézelay "Les Angelots" 2019**

**Domaine de la Sœur Cadette**

Minéral, solaire et intense.

• **Bourgogne Chardonnay 2019**

**Domaine AMI Paul&Willy**

Un vrai canon, finesse, fraîcheur et composé.

• **Chablis 2018**

**Domaine de la Meulière**

Bouche franche et bien texturé.

• **Chablis 1er Cru "Les Fourneaux" 2017** 

**Domaine Dampfrères**

Belle matière et longueur en bouche.

• **Marsannay "Les Longeroies" 2019** 

**Domaine Jean Fournier**

Fleurs blanches, belle trame minérale.

• **Hautes-Côtes de Nuits "Les Dames Huguettes" 2018**

**Domaine Bernard Zito**

Un chardonnay très séduisant, équilibré et rond. 

• **Saint-Romain "La Perrière" 2018** 

**Domaine Henri&Gilles Buisson**

Élégant, sublime chardonnay. 

• **Hautes-Côtes de Beaune 2018** 

**Domaine Chevrot**

Vif, fruits mûrs. un petit bijou.

• **Hautes-Côtes de Beaune 2015** 

**Domaine Devevey**

Structure minérale, fleurs et fruits jaunes. 

• **Montagny 1er cru "Les Jardins" 2017** 

**Domaine Charton-Vachet**

Floral et pur.

• **Rully 2019**

**Domaine Chapuis Frères**

Un rully de négoce haute couture, belle réussite.

• **Pouilly-Vinzelles "Les Longeays" 2014** 

**Bret Brothers La Soufrandière**

Un grand vin blanc de terroir.

• **Pouilly-Fuissé, La Maréchaude 2019**

**Domaine Saumaize-Michelin**

Fruits jaunes, fleurs, puissance, minéralité.

## LE VIN ROSÉ

 

• **Côteau d'Aix-en-Provence "Pomponette" 2020**

**Domaine de Sulauze**

Un rosé de terroir élaboré sans soufre !

5€ 25€



**Certification Agriculture Biologique**

Le vin est élaboré à partir de raisins sains, cultivés sans pesticides et engrais chimiques de synthèse.



**Certification Agriculture Bio-Dynamique**

La biodynamie va plus loin que l'agriculture biologique. Elle prend en compte l'ensemble de l'écosystème, les cycles lunaires, et l'interaction des micros-organismes. Des vignes au vins avec peu d'intrants pendant la vinification.



Coup de cœur *d'Alfred*

## NATURELS

Vins vivants élaborés dans le plus profond respect du terroir (raisins bio) et de l'écosystème avec des méthodes de vinifications naturelles sans chimie.

 

• **Chardonnay Coteaux-de-l'Auxois "Le Thorey" 2019**

**Domaine Aurélien Febvre** 

Fraicheur, minéralité et rondeur.

5€ 25€

• **Les Alidorés (Aligoté doré) 2020** 

**Domaine de la Côtelette**

Plein fruits, fleurs et agrumes.

5€ 28€

• **Mâcon "Le Mouton Blanc" 2019**

**Domaine Delphine et Seb Boisseau**

Belle concentration, sec et fruité.

5€ 28€

• **Saint-Véran "La Bonnode" 2018**

**Bret Brothers La Soufrandière**

Magnifique parcelle, un grand Saint-Véran.

49€

• **L'ivraie (Viognier & Ugni blanc)**

**Jérôme Jouret, Ardèche**

Fruit croquant.

30€

• **Amédée (Chardonnay)**

**Stéphane Morin, Domaine Léonine, Roussillon**

Superbe canon.

30€

## LA RÉSERVE d'Alfred

Une sélection des plus grand terroirs de Bourgogne, à déguster pour les grandes occasions ...ou pas !



• **Ladoix 1er Cru "Le Rognet" Monopole 2018**

**Domaine d'Ardhuy**

65€

• **Corton "Charlemagne" Grand Cru 2009**

**Domaine Buisson**

179€

• **Bâtard-Montrachet Grand Cru 2007**

**Domaine d'Ardhuy**

299€



# LES VINS ROUGES

## BIOLOGIQUE BIO-DYNAMIQUE & RAISONNÉ

12,5 CL  75 CL 

### NATURELS

Vins vivants élaborés dans le plus profond respect du terroir (raisins bio) et de l'écosystème avec des méthodes de vinifications naturelles sans aucune chimie.

- **Chénas 2020**     
**Domaine Romuald Valot** 5€ 28€  
Du fruit rouge et noir, gourmand, tannins soyeux.
- **Pinot noir "Right pinot" 2020**  
**Domaine de la Côtelette** 35€  
Vin de France sans chimie, ne contient que des sulfites naturels.
- **Bourgogne Pinot noir "l'Équilibriste" 2019**  
**Domaine de la Cras** 36€  
Pépité aromatique à carafier pour plaisir immédiat.
- **Bourgogne Pinot noir "Le bon" 2019**  35€  
**Domaine Ballorin**  
Un pinot racé avec du corps.
- **En avant doute" 2019 (Grenache)** 25€  
**Domaine Jérôme Jouret, Ardèche**  
Tout en finesse.
- **L'accroche Cœur 2018 (Merlot & Syrah)** 25€  
**Domaine Jérôme Jouret, Ardèche**  
Pur, éclatant, fruit croquant.
- **Tonton Marcos 2020 (Syrah & Cinsault)** 30€  
**Sébastien Godret, Languedoc**  
Puissant et aromatique.
- **Yes We Pif 2019 (Lledoner Penut)** 25€  
**Sébastien Godret, Languedoc**  
Vignes de 100 ans, jus magnifique et complexe.
- **Clos des Langres Monopole 2014**   55€  
**Domaine d'Ardhuy**  
Fer de lance du domaine, riche, rond torréfié.

### LA RÉSERVE d'Alfred

Une sélection des plus grand terroirs de Bourgogne,  
à déguster pour les grandes occasions  
...ou pas !

- **Volnay 1er Cru "Chanlin" 2016** 95€  
**Domaine Henri&Gilles Buisson**
- **Gevrey-Chambertin "En Jouise" 2017** 89€  
**Domaine Marchand Grillot**
- **Nuits-St-Georges 1er Cru "Vallerots" 2009** 110€  
**Domaine Chantal Lescure**
- **Côte-Rôtie, Côte Brune, 2018** 90€  
**Domaine Pierre Dumazet**

- **Bourgogne Passetoutgrain 2019** 5€ 25€  
**Domaine Nicolas Raspiller**  
Fin et élégant.
- **Givry 1er cru "Clos Marole" 2020** 6,5€ 35€  
**Domaine Deliance**  
On ressent le soleil de la Côte Chalonnaise, un pinot plus charnu.
- **Hautes-Côtes de Beaune "Les Equeillons" 2018**  6€ 30€  
**Domaine Les Cocottes**  
Vin charmeur sur les fruits rouges.
- **Plutonic 2020 (50% Gamay 50%Syrah)**   5€ 25€  
**Domaine de Thalie**  
Un assemblage surprenant qui régale.
- **Bourgogne Pinot noir "La Bussière" 2018**  32€  
**Domaine Bernard Zito**  
Élégance, petits fruits rouges, finesse des notes florales comme la violette.
- **Bourgogne Pinot noir 2017**  39€  
**Domaine Marchand Grillot**  
Un joli pinot bien charpenté.
- **Marsannay "Les Amoureux" 2019**  45€  
**Domaine Gilles Ballorin**  
Charmant, finesse, équilibre et longueur.
- **Fixin "Vieille Vignes" 2016** 49€  
**Domaine Molin**  
Qui déguste du Fixin s'en souvient et revient.
- **Côte de Nuits Village "Emphase" 2018**   55€  
**Domaine Antoine Lienhardt**  
Sélection des plus beaux raisins des plus vieilles vignes.
- **Maranges "Sur le bois" 2018** 35€  
**Domaine Bonnardot**  
Fruits mûrs, bois fondu, tannins fermes et élégants, vinification naturelle.
- **Chorey-Les-Beaune 2019**  36€  
**Domaine Chapuis & Chapuis**  
Cerise qui roule sur la langue, framboise et fines notes épicées.
- **Ladoix "Clos des Chagnots" 2016**  45€  
**Domaine d'Ardhuy**  
Une appellation monopole à tester.
- **Savigny-lès-Beaune "Les Prévaux" 2018**  40€  
**Domaine Camp-Atthalin**  
Cerise, cassis, élégant.
- **Mercurey 2018** 34€  
**Domaine de la Monette**  
Tannin léger, sur le fruit.
- **Hautes-Côtes de Nuits, Vieilles Vignes 2018**  35€  
**Domaine Olivier Jouan**  
Plein de gourmandise et de finesse.
- **Morgon "Côte du Py" 2018** 30€  
**Domaine de la Bonne Tonne**  
Un grand terroir du beaujolais.
- **Morgon "Les Charmes" 2017**  28€  
**Domaine de la Bonne Tonne**  
Un gamay bien texturé.
- **Fleurie "Folie" 2019**   35€  
**Domaine Yann Bertrand**  
Pur jus, très gourmand, vinification naturelle maîtrisée.
- **Régnié 2018**  32€  
**Domaine Antoine Sunier**  
Juteux et fin. La relève est assuré avec Antoine.

# LES VINS PÉTILLANTS



# LES SPIRITUEUX d'Alfred

4CL



- **Ez Tanières, Brut nature, Blanc de blancs** 6€ 30€  
Domaine Boirin
- **Crémant de Bourgogne, Brut, 2017** 25€  
Domaine Brigand
- **Champagne Brut** 55€  
Domaine Fleury
- **Champagne Brut, Blanc de Blancs, Grand Cru** 60€  
Domaine Jean Lemaire

## APÉRITIFS

- **Kir** 5€  
Crème de Cassis Boudier, Bourgogne Aligoté.
- **Kir Royal** 5€  
Crème de Cassis Boudier, Crémant de Bourgogne Brigand.  
Possible également avec de la Crème de Framboise Briottet.
- **Pontarlier** 4CL 3,5€
- **Ricard** 4CL 3,5€



## COCKTAILS



### Créations

#### Clear Milk Punch Coco C(h)anel

Rhum blanc Havana 3 ans – Sirop de coco Vedrenne – Jus d'ananas – Citron vert bio – Lait de coco clarifié – Cannelle.

#### L'Alfredette

Vodka Absolut – Jus de Pêche de vigne et de Cassis Emmanelle Baillard – Sirop de Chardonnay maison – Vergus Edmont Fallot.

#### L'Alfredo

Gin Bombay Sapphire – Sirop de thé Earl Grey maison – Citron vert bio – Crémant de Bourgogne Brigand..

### Classiques

#### God Father

Cognac Hennessy – Ginger Beer Socrate – Citron vert bio.

#### Horse's Neck

Amaretto – Whisky Jack Daniel's.

## DIGESTIFS

- **Get 31** 5€
- **Bailey** 4€
- **Martini Bianco ou Extra Dry** 3,5€
- **Calvados 5 ans ou 12 ans** 8,5€ 10€  
Maison Herout
- **Poire, Framboise, ou Mirabelle** 7€  
Eaux de vie Bourguignonne de Joseph Cartron

## RHUMS

Supplément sodas 2€

- **Ryoma** 10,5€  
Rhum ambré Japonais, 7 ans
- **El Président** 8,5€  
Rhum ambré Dominicain
- **Dictador** 7€  
Rhum ambré Colombien, 12 ans
- **Arcane** 8€  
Rhum ambré de l'île Maurice, 12ans
- **Contrebande** 7€  
Rhum ambré de Guadeloupe
- **Compagnie des Indes "Caraïbes"** 7€  
Rhum ambré élevé en France, 3 à 5 ans
- **Havana Club** 6€  
Rhum blanc Cubain, 3 ans
- **Saint-James** 5€  
Rhum ambré Martiniquais

## GINS

Supplément sodas 2€

- **Ursa Minor** 12€  
Gin Français
- **Copper Head** 10€  
Gin Belge
- **Hendrick's** 8€  
Gin Écossais
- **Bombay Sapphire** 6,5€  
Gin Anglais

## VODKAS

Supplément sodas 2€

- **Ciroc** 8€  
Vodka Française
- **Grey goose** 8€  
Vodka Française
- **Absolut Vodka** 6€  
Vodka de Suède

## WHISKY

Supplément sodas 2€

- **The Macallan** 12€  
Whisky Écossais, 12 ans
- **Aberlour** 8€  
Whisky Écossais, 12 ans
- **Monkey Shoulder** 7€  
Whisky Irlandais
- **Jack Daniel's** 6€  
Whisky Américain
- **Johnnie Walker "Black Label"** 6€  
Whisky Écossais

## COGNAC-ARMAGNAC

- **Hennessy** 9€  
Cognac Français
- **Fine de Cognac Hennessy** 9€  
Français
- **Bas-Armagnac** 10€  
Maison Goudoulin Français, 8 ans

## TEQUILA

- **Patrón** 10€  
Tequila du Mexique
- **El Jimador** 8€  
Tequila du Mexique