

LES VINS BLANCS

Et rosés...

12,5 CL 75 CL

- Insolite 2022 (Vin de France)** **Domaine Marchand-Grillot à Gevrey.**
 Complantation Pinot beurot, pinot blanc, Chardonnay, un jus magnifique. 6€ 35€
- AOC Saint-Véran, Cerço 2021** **Terres secrètes** 6€ 35€
 Cave éco-responsable, en conversion bio. Vin frais, élégant et gras.
- AOC Saint-Romain "Perrière" 2022** **Domaine Henri & Gilles Buisson** 70€
 Vif, minéral, élégant et puissant. Fleurs blanches.
- AOP Bourgogne "Cuvée Sérénité 2020** **Domaine les Cocottes** 39€
 Assemblage de chardonnay et pinot, un vin blanc surprenant & délicieux
- AOC Hautes-Côtes de Nuits "Vieilles Vignes" 2022** **Domaine Julien Cruchandeu** 39€
 Souple et fruité, des arômes de fruits frais, de fleurs blanches évoluant vers les épices et les fruits secs
- AOC Rully "Fromange" 2022** **Domaine Gouffier** 55€
 Élégant, rond et gras, sublime chardonnay. (en conversion bio)
- AOP Marsannay "Collection" 2022** **Domaine Huguenot** 49€
 Agrumes, fleurs, bouche ronde et généreuse, belle trame minérale.
- AOP Fixin "Blanc d'Argiles" 2021** **Domaine Huguenot** 79€
 Rareté! Fin et souple. Très aromatique, fleurs blanche, note citronnée..
- AOC Montagny 1er cru "Des Coères" 2019** **Domaine Charton-Vachet** 56€
 Floral, cristallin et pur.
- AOC Pinot Auxerrois "H" vieilles vignes 2020** **Domaine Jismeyer (Alsace)** 49€
 Belle densité, abricot, mirabelle, minéralité ciselée et grande salinité
- AOC Pouilly-Vinzelles "Les Quarts" 2020** **Bret Brothers, La Soufrandière** 69€
 Nez citronné, minéral, équilibre, complexité et longueur en bouche.
- AOC Pouilly-Fuissé, Pentacrine 2022** **Domaine Saumaize-Michelin** 45€
 Fruits jaunes, fleurs, puissance, minéralité.
- AOC Saint-Véran "Les Climats" 2023** **Domaine des Poncetys** 35€
 Un très joli vin, minéralité et fruit intense!
- AOP Chignin Bergeron 2017 "Barzereu"** **Domaine Adrien Berlioz** 59€
 Roussanne d'exception, fruit confit, notes florales et minéralité.
- AOC Vézelay 2022** **Domaine des Cœuriots** 39€
 Un chardonnay souple et fruité, belle minéralité calcaire et saline

- 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 micro-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.

- AOP Mâcon "Le Mouton Blanc" 2023** **Domaine La Vigne Mouton** 6€ 35€
 Belle concentration, sec et fruité.
- AOP Bourgogne Aligoté 2023** **Chapuis & Chapuis** 5€ 30€
 Un aligoté remarquable, belle fraîcheur et notes d'agrumes.
- IGP Sauvignon 2020, Les Vignes de Paradis** **Dominique Lucas (Haute-Savoie)** 45€
 Une pépite rare, micro production, vin cristallin sur les agrumes.
- IGP Pinot Gris 2020, Les Vignes de Paradis** **Dominique Lucas (Haute-Savoie)** 49€
 Fruits blancs, abricot sec, coing. Bouche juteuse, minérale et fraîche.
- IGP Chardonnay, Vieilles Vignes, "En aparté" 2022** **Domaine Aurélien Febvre (Auxois)** 39€
 Fruits blancs, fraîcheur, boisé discret, élégance et minéralité
- Polichinelle, Les Bois Perdus 2023 (VDF)** **Alexis & Léna Perdu** 25€
 Roussanne, Marsanne, Grenache Blanc, un canon sur le fruit! Vive l'Ardèche.
- Axolotl, Domaine Kambyum 2023 (VDF)** **Vincent Christophe** 30€
 Grenache et ugni blanc. Fruits jaunes et notes de sésame. Belle vivacité.

LA RÉSERVE d'Alfred

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

- AOC Ladoix 1er Cru "Le Rognet" Monopole 2018** **Domaine d'Ardhuy** 80€
- AOC Puligny-Montrachet 1er Cru "Hameau de Blagny" 2019 - Domaine Julien Cruchandeu** 110€
- AOP Les Alpes, Domaine Belluard 2019** **Terroir du Mont-Blanc (Savoie), 100% Gringet** 90€
- AOC Bâtard-Montrachet Grand Cru 2007** **Domaine d'Ardhuy** 299€

LE VIN ROSÉ



- Pomponette, Coteaux d'Aix-en-Provence 2023** **Domaine de Sulauze** 30€
 Un rosé de terroir élaboré sans souffre! Léger et digeste

LES VINS ROUGES

BIOLOGIQUE, BIO-DYNAMIQUE & RAISONNÉ

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.

12,5 CL 75 CL

- **AOC Coteaux Bourguignons 2023**
Domaine Chapuis & Chapuis 6€ 35€
- **AOC Morgon "Granitic" 2020**
Domaine Fabien Forest 35€
Bien structuré, charmeur et longueur...
- **Tonton Roger (grenache noir et blanc) 2023**
Le jardin super, Sébastien Godret (VDF) 35€
Vin nature des Corbières qui évoque les fruits rouges et la garrigue.
- **AOC Coteaux Bourguignons 2023**
Domaine Brice Martin 35€
Micro production de grande qualité. Vin rond avec de la matière
- **AOP Beaujolais-Lantignié "Volcanic" 2020**
Domaine Fabien Forest 35€
Un très joli vin nature léger mais explosant de fruits mûrs.
- **AOP Beaujolais-Villages** 35€
This Marchampt kills the fascists, Baptiste Bertrand
Un gamay léger, belle fraîcheur.
- **Jonchère 2020 (VDF), Victor Blondin**
Domaine de la Gapette 35€
Fruits rouges, cassis, framboise, note épicée.
- **Tous egos, sacré sapiens (Cinsault, Syrah) 2022**
Le jardin super, Sébastien Godret (VDF) 35€
Vieilles vignes, riche et concentré, fruits rouges et garrigue.
- **La Coulée Douce 2023 (VDF)**
Jérôme Jouret 30€
100% syrah, un jus surprenant de buvabilité, fruit croquant. Vigneron en Ardèche.

LA RÉSERVE d'Alfred

- **AOC Morey-Saint-Denis 2021**
Domaine Marchand-Grillot 110€
- **AOC Gevrey-Chambertin "En Jouse" 2017**
Domaine Marchand Grillot 110€
- **AOC Clos de Vougeot "Petit Maupertui" Grand Cru 2018 - Domaine d'Ardhuy** 250€

- **AOC Hautes Côtes de Beaune 2020** 12,5 CL 7€ 75 CL 39€
"Les Equeillons", Domaine Les Cocottes
Fruit rouges, charmant, équilibre et longueur.
- **AOC Givry 1er Cru "Clos Marole" 2023** 7,5€ 45€
Domaine Deliance
Un pinot noir gourmand et riche sur les petits fruits rouges
- **AOC Brouilly "La Croix des Rameaux" 2022** 55€
Domaine Jean Claude Lapalu
Profond et dense, croquant, des fruits bien mûrs de cassis et de mûre.
- **AOC Hautes Côtes-de-Nuits "Les Cabottes" 2023** 39€
Domaine Julien Cruchandeu
Très beau pinot noir, un vin riche et élégant, longueur assuré!
- **AOC Pinot noir "En Bollery" 2022** 45€
Bernard Zito
Petits fruits rouges, finesse des notes florales comme la violette.
- **AOP Côte Roannaise, Eclat de Granite 2023** 35€
Domaine Sérol
Légèrement toasté, éclatant de fruits rouges bien frais. Acidulé, salivant.
- **AOP Bourgogne Pinot noir "Agrius" 2022** 39€
Domaine La Vigne Mouton
Fruité et charmeur, arômes de fraises et de fruits des bois. Gouleyant!
- **AOC Fixin "Vieille Vignes" 2021** 65€
Domaine Molin
Qui déguste du Fixin s'en souvient et revient.
- **AOC Côte de Nuits Village "Emphase" 2022** 79€
Domaine Antoine Lienhardt
Les plus beaux raisins des plus vieilles vignes, comme un grand cru!
- **AOC Santenay 2022** 55€
Domaine Bonnardot
Fruits mûrs, bois fondu, tannins fermes et élégants, vinification naturelle.
- **AOC Bourgogne "En montre cul" 2022** 49€
Château de Marsannay
Fruits noirs mûrs, épices. Bouche raffinée et équilibrée, belle fraîcheur.
- **AOC Beaune "Les Bons Feuvres" 2022** 55€
Domaine Julien Cruchandeu
Fruit évoquant la griotte, très élégant.
- **AOC Ladoix "Clos des Chagnots" Monopole 2022, Domaine d'Ardhuy** 65€
Cerise, cassis, élégant.
- **AOC Saint-Amour "Les Bambins" 2023** 35€
Yann Bertrand
Tout en rondeur, charnu, fruit rouge mûr, tannins suaves, épices douces.
- **AOP Savigny-Les-Beaune 2023** 55€
Domaine Chapuis & Chapuis
Cerises griottes, équilibré, tanins souples et harmonieux.
- **AOC Mâcon "Les Bruyères" 2022** 35€
Domaine Saumaize-Michelin
Gamay sur terroir granitique, fruits rouges compotés. Charnu.
- **AOC Gamay Noir, Coteaux Bourguignons 2022** 45€
Bernard Zito
Négoce haute couture, vin de Bourgogne atypique et délicieux!
- **AOC Clos des Langres, Monopole 2021** 80€
Domaine d'Ardhuy
Fer de lance du domaine, comme un grand cru! Riche, rond et torréfié.
- **AOP Morgon 2022** 59€
Domaine Julien Sunier
Jus profond et généreux, cerise noire, violette, pivoine et épices. Gamay dense et concentré, soyeux, plaisir immédiat.



LES SPIRITUEUX

d'Alfred

4CL

Supplément sodas 2€

Absinthe, Distillerie Guy Pontarlier 8€

Très vieux Marc de Bourgogne Sélection Briottet 7€

RHUMS

- **El Président** 8,5€
Rhum ambré Dominicain
- **Dictador** 8€
Rhum ambré Colombien, 12 ans
- **Arcane** 8€
Rhum ambré de l'île Maurice, 12 ans
- **Appleton Estate** 9€
Rhum ambré de Jamaïque, 8 ans
- **Compagnie des Indes "Caraïbes"** 7€
Rhum ambré vieilli en Bourgogne 3 à 5 ans
- **Havana Club** 6€
Rhum blanc Cubain, 3 ans
- **Saint-James** 6€
Rhum ambré Martiniquais
- **Ryoma** 9€
Rhum Japonais, 7ans, fût de chêne

GINS

- **Citadelle, Château de Bonbonnet** 10€
Gin Français
- **Copper Head** 10€
Gin Belge
- **Hendrick's** 8€
Gin Écossais
- **Bombay Sapphire** 6,5€
Gin Anglais

VODKAS

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

WHISKY

- **Mac Malden, Smoky Fauve** 8€
Whisky Écossais, vieilli 12 ans en fût de grand cru
- **Michel Couvreur "The Unique"** 9€
Whisky Écossais, vieilli en Bourgogne
- **Aberlour** 8€
Whisky Écossais, 12 ans
- **Monkey Shoulder** 7€
Whisky Irlandais
- **Jack Daniel's** 6€
Whisky Américain
- **Johnny Walker "Black label"** 7€
Whisky Écossais, 12 ans

COGNAC-ARMAGNAC

- **Cognac** 9€
Maison Camus, Ile de Ré
- **Cognac "Grande Champagne" VS** 9€
Sélection Briottet
- **Bas-Armagnac** 10€
Maison Goudoulin Français, 8 ans

TEQUILA

- **Patròn** 10€
Tequila du Mexique
- **José Cuervo "Especial"** 8€
Tequila du Mexique

DIGESTIFS

- **Get 27 ou 31** 5€
- **Bailey Irish Cream** 5€
- **Disaronno Originale** 5€
- **Calvados 5 ans** 8,5€
Maison Herout
- **Poire, Framboise, ou Mirabelle** 8€
Eaux de vie Bourguignonne de Joseph Cartron




LES VINS PÉTILLANTS

12,5 CL  75 CL 

- Crémant de Bourgogne, Brut, 2019 **Domaine Brigand** 6€ 25€
- Champagne Fleury, Brut Nature, 2020 **Fleur de L'Europe**  65€
- Les Perles du Mont-Blanc, Brut **Dominique Belluard** 60€
Méthode Ayse traditionnelle (100% Gringet)
- Pétillant naturel d'aligoté **Chapuis & Chapuis** 35€

LES APÉRITIFS

12,5 CL 

- **Kir** 6€
Crème de Cassis Boudier, Bourgogne Aligoté.
- **Kir Royal** 7€
Crème de Cassis Briottet, Crémant de Bourgogne Brigand.
Possible avec crème de framboise
- **Pontarlier** 4 CL 
- **Ricard ou Pastis** 5€
- **Martini bianco**

Les Cocktails

**Puissance alcoolique*



L'ALFREDETTE

Végétal, frais, floral. 9€



RARE VODKA GABRIEL BOUDIER
LIQUEUR DE THÉ VERT HIBISCUS BRIOTTET
MATÉ SOCRATE PETILLANT
CITRON VERT BIO

L'ALFREDO

Puissant, aromatique, acidulé. 9€



RHUM AMBRÉ COMPAGNIE DES INDES
LIQUEUR DE MANDARINE BRIOTTET
SIROP MIEL & ROMARIN MAISON
ANGOSTURA BITTERS
CITRON VERT BIO