

# LE BOTANISTE

Cave et cocktails

Pour commencer, au verre

## COCKTAILS

Lila

Liqueur de marc de Gewurztraminer, verjus, tonic 9

Émile

Tequila Calle 23, infusion hibiscus, jus de myrtille, sirop de groseille 12

Alex

Gin Modertal, nectar de framboise, thym 10

## MOCKTAILS

Marcelle

Nectar de mirabelle, sirop de thym, infusion bergamote 6

Louis

Nectar de framboise, Antidote Domaine des Grottes 8

## GIN TONIC

Gin Nusbaumer, tonic 10

## BULLES

Pet nat, Hervé Sohler, VDF, Alsace, 2020 7

Crémant Brut Blancs de blancs, Hervé Sohler, AOC Alsace, 2017 8

## BLANCS

Tout blanc, AOC, Domaine Rietsch, 2020 - Auxerrois, Riesling 6/40

Cheverny, Hervé Villemade, AOP Cheverny, 2018 - Chardonnay, Sauvignon 6,5/32

Riesling, Hervé Sohler, VDF, Alsace, 2020 7/37

Hors piste, VDF, Domaine Rorher, 2020 - Pinot gris de macération 6/30

## ROUGES

Planet, Domaine Le Mazel, VDF, 2015 - Cabernet Sauvignon 6,5/32

Pinot noir, Hervé Sohler, VDF, 2020 7/37

Simplement Gamay, Domaine de la Paonnerie, AOP Coteaux d'Ancenis, 2020 (1l) 5,5/38

Nous travaillons avec : Jean-Michel Obrecht pour les fruits, la Ferme Ulrich pour les sirops, la distillerie Lehmann pour le verjus, Jean Walch et les vignerons locaux pour les bons flacons.