



LE HUIT  
Restaurant

CARTE DES VINS



# Nos Vins...

## ...Notre sélection

Nicolas Pierre, formé à l'œnologie au lycée hôtelier de Strasbourg par Paul Brunet, meilleur sommelier de France.

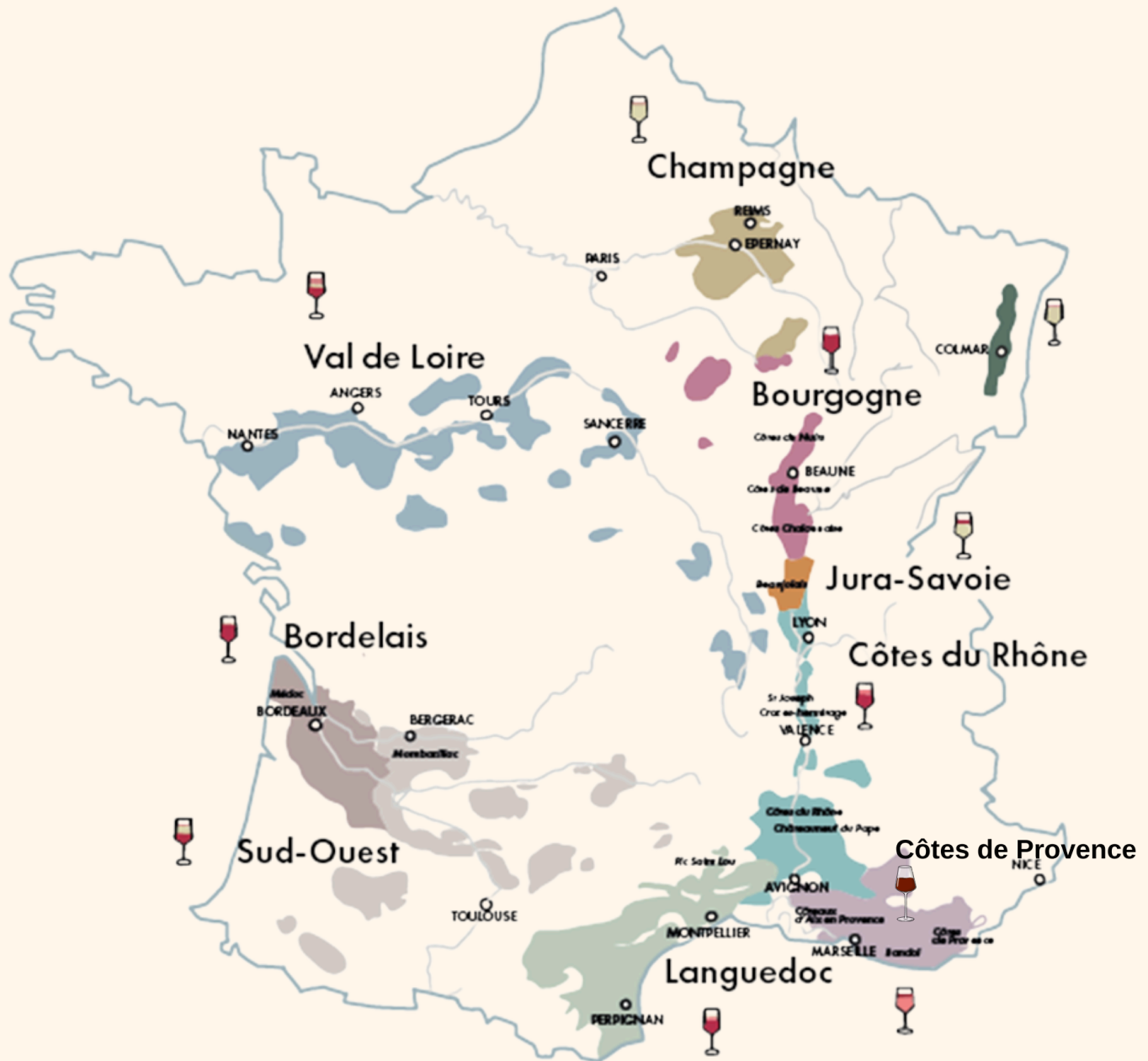
A sélectionné lui même minutieusement chacun des vins de la carte pour leur qualité et représentation du terroir dont ils sont issus.

Nous avons à cœur de promouvoir en direct les petites productions afin d'offrir une juste rémunération à nos vignerons passionnés. C'est pour cela que notre carte peut être en mouvement et occasionner certains changements, les quantités de productions étant limitées.

*"Tout l'attrait du vin vient du fait que deux bouteilles ne sont jamais parfaitement semblables."*

*Edward Bunyard*

# LES VINS DE FRANCE



# LES VINS AU VERRE



## Les Vins Blancs

<b>BOURGOGNE ALIGOTÉ</b> <i>Domaine Rochebin</i> <i>Robe or pâle aux reflets lumineux, nez subtil d'acacia et d'agrumes, bouche vive et gourmande avec une belle tension acidulée.</i>	4.50€	6.50€
<b>IGP, CÔTES DE GASCOGNE MOELLEUX</b> <i>Domaine Uby, numéro 4</i> <i>Une jolie découverte sur des arômes de fruits exotiques.</i>	5.00€	7.00€
<b>CHARDONNAY "GRANDE RESERVE"</b> <i>IGP Pays d'Oc, Maison Castel</i> <i>Un vin fruité, arômes d'agrumes, fruits blancs, pêches de vigne, minéral.</i>	5.00€	7.00€
<b>SAINT VÉRAN AOC "LES PRÉLUDES"</b> <i>Vignerons des terres secrètes</i> <i>La robe est dorée, intense et délicate. Au nez se mêlent des arômes de pêches, de poires et de fleurs blanches comme l'acacia et le chèvrefeuille. En bouche, le gras, l'onctuosité et une élégante fraîcheur s'équilibrent.</i>	6.00€	8.50€
<b>VILLA CHAMBRE D'AMOUR MOELLEUX</b> <i>Lionel Osmin &amp; Cie</i> <i>Doux et rafraîchissant, il enchante par ses notes de pamplemousse, d'ananas, de poire et de vanille bourbon.</i>	6.00€	8.50€
<b>BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE</b> <i>Maison Nuiton-Beaunoy</i> <i>Ce vin offre une robe jaune pâle aux reflets dorés. Au nez, il dévoile des arômes de fleurs blanches, de fruits à chair blanche, ainsi que des notes subtiles de vanille et d'amande fraîche. En bouche, l'attaque est vive et fraîche, avec une belle rondeur et une finale persistante.</i>	7.00€	10.00€
<b>CROZES-HERMITAGE AOP</b> <i>Petite Ruche, Maison Chapoutier</i> <i>Un premier nez de pomme verte, très floral. En bouche beaucoup de fraîcheur et de finesse.</i>	7.50€	11.00€
<b>RULLY "CLOUX LOUVRIER"</b> <i>Domaine Duvernay</i> <i>Ce vin présente un nez fin de fruits jaunes, accompagné de notes subtiles de noisettes légèrement grillées. En bouche, il se distingue par des arômes frais et fruités, offrant une belle élégance.</i>	8.50€	12.50€

# LES VINS AU VERRE



## Les Vins Rouges

<b>MÂCON</b> 100% Pinot Noir <i>Vignerons des terres secrètes</i> Vin élégant et fruité, offrant des arômes de fruits rouges frais et une belle rondeur en bouche, avec une structure équilibrée et une finale persistante.	5.50€	8.00€
<b>LUBERON AOC BIO</b>  <i>Château la Canorgue, Jean Pierre Margan</i> Notes de fruits rouges et fruits confiturés. Des tanins veloutés et un très beau final poivré et épicé.	6.00€	8.50€
<b>LALANDE DE POMEROL AOP, CHÂTEAU DE ROQUEBRUNE</b> <i>Famille Guinjard</i> Un vin aux arômes de fruits des bois et café aux tannins ronds.	6.50€	9.00€
<b>BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS</b> 2023 <i>Domaine Dubois</i> Bouquet agréable et complexe de fleurs et de fruits rouges. Les arômes de fruits sont bien équilibrés.	7.00€	10.50€
<b>SAINT-JOSEPH, LES FAGOTTES AOP</b> <i>Domaine Saint Désirat</i> Robe grenat, avenant aux arômes de petits fruits rouges, très frais et charmeur.	7.00€	10.50€
<b>SAINT ÉMILION AOP, LES HAUTS DE LA GAFFELIÈRE</b> <i>Comte de Mallet</i> Un vin en agriculture raisonné tout en souplesse profonde et riche aux légères notes épicées.	7.00€	10.50€
<b>CHOREY-LES-BEAUNE</b> <i>Domaine Maldant-Pauvelot</i> D'une couleur rouge vive, qui exprime des arômes de fruits rouges, très modérément tannique, plus élégant que puissant.	8.00€	12.00€
<b>MARGAUX AOP, INITIAL DE DESMIRAIL</b> <i>Denis Lurton</i> Un vin puissant avec un bel équilibre des tanins.	9.50€	14.00€
<b>PAUILLAC AOP, PRÉLUDE GRAND PUY DUCASSE</b> <i>Château Grand Puy Ducasse</i> Second Vin du château Grand-Puy Ducasse, composé de Cabernet Sauvignon et de Merlot. Au nez des épices douces de Cardamome, muscade et réglisse avec une bouche tannique et fraîche.	11.00€	15.50€

# LES VINS AU VERRE



## Les Vins Rosés

### CUVÉE PRESTIGE, CHÂTEAU MINUTY

*Côtes de Provence, AOP*

*Le nez est très expressif, révélant des notes florales qui laissent place à des arômes d'abricot et de pêche jaune. En bouche, la finesse domine, accompagnée d'une subtile touche d'agrumes et d'une finale saline*

6.50€ 9.50€

## Les Bulles

### PROSECCO, DOMAINE GOTO

5.00€

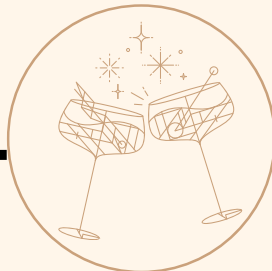
### CRÉMANT D'ALSACE BIO RUHLMANN SCHUTZ



6.50€

### CHAMPAGNE DEUTZ BRUT

13.00€



# LES VINS BLANCS



## BOURGOGNE

### **BOURGOGNE ALIGOTÉ** 2023

*Domaine Rochebin*

*Robe or pâle aux reflets lumineux, nez subtil d'acacia et d'agrumes, bouche vive et gourmande avec une belle tension acidulée.*

27.00€

### **SAINT VÉRAN AOC "LES PRÉLUDES"** 2023

*Vignerons des terres secrètes*

*La robe est dorée, intense et délicate. Au nez se mêlent des arômes de pêches, de poires et de fleurs blanches comme l'acacia et le chèvrefeuille. En bouche, le gras, l'onctuosité et une élégante fraîcheur s'équilibrent.*

35.00€

### **BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE** 2023

*Maison Nuiton-Beaunoy*

*Ce vin offre une robe jaune pâle aux reflets dorés. Au nez, il dévoile des arômes de fleurs blanches, de fruits à chair blanche, ainsi que des notes subtiles de vanille et d'amande fraîche. En bouche, l'attaque est vive et fraîche, avec une belle rondeur et une finale persistante.*

40.00€

### **CHABLIS AOC LE FINAGE** 2023

*Domaine La Chablisienne*

*Robe jaune paille pâle aux reflets verts. Nez discret mêlant vanille, poire, notes végétales et citronnées. Bouche fraîche, équilibrée et énergique.*

45.00€

### **RULLY "CLOUX LOUVRIER"** 2023

*Domaine Duvernay*

*Ce vin présente un nez fin de fruits jaunes, accompagné de notes subtiles de noisettes légèrement grillées. En bouche, il se distingue par des arômes frais et fruités, offrant une belle élégance.*

52.00€

# LES VINS BLANCS



75 cl

## SUD / SUD OUEST

### **IGP, CÔTES DE GASCOGNE MOELLEUX 2023**

*Domaine Uby, numéro 4*

*Une jolie découverte sur des arômes de fruits exotiques.*

28.00€

### **CHARDONNAY "GRANDE RESERVE" 2023**

*IGP Pays d'Oc, Maison Castel*

*Un vin fruité, arôme d'agrumes, fruits blancs, pêches de vigne, minéral.*

28.00€

### **CROZES-HERMITAGE AOP 2023**

*Petite Ruche, Maison Chapoutier*

*Un premier nez de pomme verte, très floral. En bouche beaucoup de fraîcheur et de finesse.*

45.00€

### **VILLA CHAMBRE D'AMOUR MOELLEUX 2023**

*Lionel Osmin & Cie*

*Doux et rafraîchissant, il enchante par ses notes de pamplemousse, d'ananas, de poire et de vanille bourbon.*

35.00€

## LOIRE

### **MAGNUM BLANC MUSCADET SÈVRE ET MAINE AOC 2019**

*Domaine Clos des Orfeuilles*

*La robe est brillante, aux reflets jaune paille. Nez intense et complexe, entre fruits exotiques, agrumes, anis. La bouche est riche, avec une aromatique complexe et persistante.*



150 cl

59.00€

# LES VINS ROUGES



## BOURGOGNE

**MÂCON** 100% Pinot Noir 2023  
*Vignerons des terres secrètes*

33.00€

*Vin élégant et fruité, offrant des arômes de fruits rouges frais et une belle rondeur en bouche, avec une structure équilibrée et une finale persistante.*

**BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS** 2023  
*Domaine Dubois*

42.00€

*Bouquet agréable et complexe de fleurs et de fruits rouges. Les arômes de fruits sont bien équilibrés.*

**CHOREY-LES-BEAUNE** 2023  
*Domaine Maldant-Pauvelot*

48.00€

*D'une couleur rouge vive, qui exprime des arômes de fruits rouges, très modérément tannique, plus élégant que puissant.*

## CÔTES DE NUITS

**MAGNUM HAUTES-CÔTES DE NUITS** 2017  
*"Les Dames Huguettes" Domaine Albert Bichot*

*Bouquet frais aux notes de fruits rouges et noirs, doublées de parfums de fleurs et d'une agréable touche de minéralité. Gourmand et velouté en bouche. Jolie finale fraîche sur le fruit.*

150 cl  
90.00€



# LES VINS ROUGES



## SUD / SUD OUEST

- IGP, MOURVÈDRE LES JAMELLES** 2021 25.00€  
*Cépage rare Clément Badet*  
*Un vin avec beaucoup de caractère et un final presque sucré - 100% Mourvèdre.*
- CÔTES DU RHONE AOP** 2022 28.00€  
*"Les notes de Louis" Domaine Giuliani*  
*Bouche puissante, notes de fruits rouges mûrs, une très belle finalité, légère note caramélisée.*
- LUBERON AOC BIO** 2022  35.00€  
*Château la Canorgue, Jean Pierre Margan*  
*Notes de fruits rouges et fruits confiturés. Des tanins veloutés et un très beau final poivré et épicé.*
- LANGUEDOC PIC SAINT LOUP AOP** 2022/2023 33.00€  
*Domaine Haut Lirou*  
*Robe de couleur pourpre. Nez franc qui s'ouvre sur la groseille et la mûre. Attaque souple, de l'équilibre, allonge franche de l'enveloppe. Caractère fruité, sur les aromates.*
- SAINT-JOSEPH, LES FAGOTTES AOP** 2022 42.00€  
*Saint Désirat*  
*Robe grenat, avenant aux arômes de petits fruits rouges, très frais et charmeur.*

# LES VINS ROUGES



## BORDELAIS

- LALANDE DE POMEROL AOP, CHÂTEAU DE ROQUEBRUNE** 2021 39.00€  
*Famille Guinjard*  
*Un vin aux arômes de fruits des bois et café aux tannins ronds.*
- SAINT ÉMILION AOP, LES HAUTS DE LA GAFFELIÈRE** 2021 42.00€  
*Comte de Mallet*  
*Robe pourpre profonde, un nez élégant de fruits noirs, de violette et d'épices douces, et une bouche soyeuse aux tanins fins, équilibrée par une belle fraîcheur et une finale persistante sur des notes boisées et fruitées.*
- PESSAC-LÉOGNAN AOP** 2021 48.00€  
*Château Baret*  
*Une robe rouge profonde, un nez complexe de fruits rouges mûrs et d'épices, et une bouche élégante avec des tanins fins, une belle fraîcheur et une longue finale minérale.*
- MARGAUX AOP, INITIAL DE DESMIRAIL** 2019 55.00€  
*Denis Lurton*  
*Un vin puissant avec un bel équilibre des tanins.*
- POMEROL AOP, LE CARILLON DE ROUGET** 2019 65.00€  
*Château Rouget*  
*Un mélange de cépage Merlot et Cabernet Franc qui donne une robe rouge rubis avec des reflets grenats, un vin séduisant avec son nez intense et fruité.*
- PAUILLAC AOP, PRÉLUDE GRAND PUY DUCASSE** 2017 65.00€  
*Château Grand Puy Ducasse*  
*Second Vin du château Grand-Puy-Ducasse, composé de Cabernet Sauvignon et de Merlot. Au nez des épices douces de Cardamome, muscade et réglisse avec une bouche tannique et fraîche.*
- SAINT-JULIEN AOP, ASPIRANT DE BEYCHEVELLE** 2019 65.00€  
*Château Beychevelle*  
*Un assemblage de trois cépages Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et de Merlot, au nez des notes de fruits rouges et une bouche épicée avec des tanins subtiles.*

# LES GRANDS VINS



## BOURGOGNE

**POMMARD** 2022

*Philippe Bouzereau*

*Vin dense et ferme. Notes de fraises et de cerises*

79.00€

**GEVREY CHAMBERTIN "VIEILLES VIGNES"** 2023

*Domaine Trapet-Rochelandet*

*Vin raffiné, aux arômes complexes de fruits noirs mûrs et d'épices, avec une structure soyeuse et une belle longueur en bouche, reflet de la richesse de ses vieilles vignes.*

79.00€

**MEURSAULT AOC "LES CORBINS"** 2023

*Domaine Jean Vaudoisey*

*Ce Vin élégant possède une robe or pâle et un nez complexe de fruits blancs et de notes beurrées. En bouche, il présente une structure équilibrée, alliant fraîcheur et rondeur, avec des saveurs de fruits mûrs et d'amandes grillées.*

79.00€

## SUD / SUD OUEST

**CÔTE RÔTIE** 2021

*Domaine Gisèle Vernay*

*Vin intense et élégant, offrant des arômes de fruits noirs, de violette et d'épices, avec des tanins fins et une belle fraîcheur, caractéristique du terroir de la Côte-Rôtie.*

72.00€

## BORDELAIS

**MARGAUX AOP, LA SIRÈNE DE GISCOURS** 2017

*Château de Giscours*

*Second vin du château de Giscours, un assemblage de cépages Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Une bouche souple et crémeuse, aux tannins soyeux.*

75.00€

**SAINT-JULIEN** 2014

*Château Gruaud Larose*

*Nez sur les fruits rouges frais, bouche dense et veloutée, belle finale.*

75.00€

**PESSAC LEOGNAN AOP, GRAND CRU CLASSÉ** 2019

*Château Carbonnieux*

*Le nez révèle des notes de fruits frais avec la mûre et le cassis, des notes grillées par l'élevage en fut de chêne.*

75.00€

# LES VINS ROSÉS



## PERLE DE ROSELINE, CHÂTEAU SAINTE ROSELINE

*IGP de Méditerranée*

*Un vin aux notes de bonbons Anglais et de petits fruits rouges.*

25.00€

## CUVÉE PRESTIGE, CHÂTEAU MINUTY

*Côtes de Provence, AOP*

*Le nez est très expressif, révélant des notes florales qui laissent place à des arômes d'abricot et de pêche jaune. En bouche, la finesse domine, accompagnée d'une subtile touche d'agrumes et d'une finale saline*

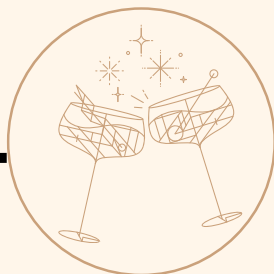
37.00€ 69.00€

## CUVÉE SYMPHONIE CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE

*Cru Classé, Côtes de Provence AOP*

*Un rosé délicat à la robe nacré, mêlant des arômes floraux, de pêche blanche et d'écorce de pamplemousse, avec une bouche fraîche et élégante, s'achevant sur une finale restée.*

42.00€



# LES BULLES



## CRÉMANT D'ALSACE BIO RUHLMANN SCHUTZ



39.00€

## CHAMPAGNE DEUTZ BRUT

*La robe est d'une belle couleur dorée. L'effervescence est fine et persistante. Le nez mêle de subtils arômes floraux à de savoureuses notes de pain grillé, de pâte d'amande et de fruits mûrs. Au palais, la texture de cette cuvée est soyeuse, avec un bel équilibre entre fraîcheur, fruité et densité. Un vrai moment d'élégance et de gourmandise.*

75.00€

## CHAMPAGNE RUINART

*Brut R de Ruinart*

*Il incarne l'élégance et le savoir-faire de la plus ancienne maison de Champagne. Assemblage harmonieux de Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier, il allie finesse et équilibre, avec des arômes de fruits jaunes, de brioche et une touche florale, offrant une bouche soyeuse et une finale élégante.*

95.00€

## CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT

*Brut Carte Jaune*

*Champagne mythique de la célèbre maison Veuve Clicquot. Il séduit par sa vivacité et son équilibre, avec des arômes de fruits blancs, de brioche et une touche vanillée, offrant une bouche ample et une finale fraîche et élégante.*

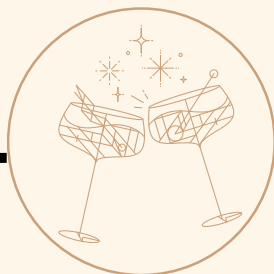
115.00€

## CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANCS

*Maison Ruinart*

*Composé exclusivement de raisins du cépage Chardonnay, il se distingue par sa grande finesse, avec un nez élégant de fleurs blanches, d'agrumes frais et de fruits secs, une bouche vibrante et minérale, marquée par une effervescence délicate et une longue persistance, offrant une harmonie parfaite entre fraîcheur et complexité.*

150.00€



# LES DIGESTIFS & SPIRITUEUX



<b>Tequila PATRON</b> 4cl	<b>9.00€</b>
<b>Gin Japonais ROKU</b> 4cl	<b>9.00€</b>
<b>Rhum brun la HECHICERA</b> 4cl	<b>7.00€</b>
<b>Cognac Martell VSOP</b> 4cl	<b>9.00€</b>
<b>Whisky Jack Daniel's</b> 4cl	<b>6.50€</b>
<b>Whisky Japonais TOKI</b> 4cl	<b>9.00€</b>
<b>Whisky Aberlour single malt 10 ans</b> 4cl	<b>8.00€</b>
<b>Vodka Absolut</b> 4cl	<b>8.00€</b>
<b>Limoncello</b> 4cl	<b>6.00€</b>
<b>Amaretto DISARONNO</b> 4cl	<b>6.00€</b>
<b>Get 27</b> 4cl	<b>6.00€</b>
<b>Baileys</b> 4cl	<b>6.00€</b>
<b>Eau de vie de mirabelle</b> 4cl	<b>7.00€</b>
<b>Irish Coffee</b>	<b>10.00€</b>
<b>Expresso Martini</b>	<b>10.00€</b>

# LES APÉRITIFS



- Kir au Bourgogne aligoté crème de cassis ou 12cl 5.00€
- Kir au Crémant d'Alsace crème de cassis ou crème de mirabelle 12cl 8.50€
- Martini Rouge ou Blanc 5cl 5.00€
- Ricard 2cl 4.00€
- Porto Rouge GRAHAM'S TAWNY 5cl 5.00€
- Campari 5cl 6.00€
- Americano : Martini rouge, eau pétillante, Campari, orange 10.00€
- Tonic Suze ou Lillet : Suze ou Lillet blanc, Tonic Fever Tree 8.00€

# LES BIÈRES



	25 cl	33 cl	50 cl
• 1664	4.40€	5.80€	7.70€
• Grimbergen de saison	5.50€	7.00€	9.00€
• Bière du moment	5.50€	7.00€	9.00€
• Monaco	4.50€	5.50€	8.00€
• Panaché	4.00€	5.00€	7.00€
• Picon	5.00€	6.50€	8.50€
• Grimbergen blonde 33cl			6.50€
• Grimbergen blanche 33cl			6.50€
• Grimbergen double Ambré 33cl			6.50€
• Grimbergen Rouge 33cl			6.50€
• Stonewall Inn IPA 33cl			6.00€
• Desperados 33cl			5.50€

# LES SOFTS



- **Eau minérale plate ou pétillante 50cl** **4.00€**
- **Eau minérale plate ou pétillante 100cl** **5.50€**
- **Perrier 33cl** **4.20€**
- **Pepsi ou Pepsi max 33cl** **4.20€**
- **Diabolo 33cl ou Vittel 25cl , sirop de la Maison Monin** **4.20€**
- **Cocktails de Jus de fruits La Boissonnerie de Paris 25cl** **6.00€**

**“Madone Matador”** : mangue, citron vert, verveine

**“Hippie Rebelle”** : ananas, passion, hibiscus

**“Nymphette”** : fraise, goyave, violette

**“Tomate Généreuse”** : tomate, notes de basilic

- **Tourtel Twist citron 27.5cl** **4.20€**
- **Limonade 33cl** **4.00€**

# LES BOISSONS CHAUDES



- **Expresso ou Ristretto Malongo** 2.20€
- **Expresso Macchiato** 2.50€
- **Café allongé** 2.20€
- **Double expresso** 3.50€
- **Décaféiné** 2.80€
- **Décaféiné allongé** 2.80€
- **Café crème** 3.80€
- **Cappuccino classique** 3.80€
- **Capuccino aromatisé (Caramel ou Noix de Macadamia)** 4.00€
- **Latte macchiato classique** 4.00€
- **Latte macchiato aromatisé (Caramel ou Noix de Macadamia)** 4.20€
- **Café viennois** 3.80€
- **Thé ou infusion Dammann** 4.00€
- **Chocolat chaud** 4.00€
- **Chocolat viennois** 5.00€



*Toutes nos boissons à base de café sont travaillées avec un café bio issu du commerce équitable.*