



Vins et Boissons

Découvrez, demandez...

Faites-nous confiance...

Faites-vous plaisir !!!

La Vigotte



Hôtel -restaurant La Vigotte

131, lieu-dit La Vigotte – 88340 Girmont Val d' Ajol – 03.29.24.01.82 – hotel.vigotte@gmail.com

Nos vins locaux

Vins de rhubarbe, Maison Moine, à Xertigny (Vosges)

| | |
|-------------------------------------|---------|
| ■ Moelleux, Crillon des Vosges | 28,00 € |
| ■ Sec, Blanc des Vosges | 26,00 € |
| ● Pétillant (fines bulles), Salomon | 32,00 € |

Vignoble Guillaume à Charcenne (Haute-Saône)

| | |
|-------------------------------|---------|
| ■ Chardonnay | 22,00 € |
| ■ Cuvée G, gewurztraminer sec | 21,00 € |
| ■ Nord Sud (merlot-gamay) | 22,00 € |

Domaine de la Paturie à Champlitte (Haute-Saône)

| | |
|--------------------------|---------|
| ■ Par amour (Pinot gris) | 24,00 € |
| ■ Par amour (Pinot noir) | 24,00 € |

Nos Apéritifs

| | |
|---|--------|
| « Kir » <i>(vin blanc 10 cl et crème Lecomte-Blaise : Cassis, framboise, griotte, mirabelle, mûre, myrtille)</i> | 3,50 € |
| « Kir Royal » <i>(Champagne 10 cl et crème Lecomte-Blaise : Cassis, framboise, griotte, mirabelle, mûre, myrtille)</i> | 8,00 € |
| Griottini <i>(apéritif à base de cerise, 4 cl)</i> | 4,00 € |
| Porto, 4 cl <i>(blanc ou rouge, 4 cl)</i> | 3,50 € |
| Martini <i>(blanc ou rouge, 4 cl)</i> | 3,50 € |
| Anisé <i>(Ricard, Pastis ou Pontarlier, 2 cl)</i> | 3,50 € |
| Suze, 4 cl | 3,50 € |
| Campari, 4 cl | 3,50 € |
| Gin, 4 cl | 5,00 € |
| Vodka, 4 cl | 5,00 € |

Nos Bières

Bière pression, blonde, Stella

En 25 cl 3,20 €

En 50 cl 6,20 €

Bière locale, La Madelon, en bouteille (33 cl)

La meilleure, blonde 8,8° 4,50 €

L'Abbaye d'Autrey, blonde d'abbaye 4,50 €

Père Fouettard, brune 4,50 €

Darou, ambrée 4,50 €

La myrtille 4,50 €

Madelon noire 4,50 €

Et aussi...

Panaché (*Stella pression, 25 cl*) 3,20 €

Amer Bière vin Blanc, 25 cl 4,00 €

Amer Bière à la mirabelle, 25 cl 4,00 €

Nos vins au verre (12 cl)

Vins de Rhubarbe vosgiens

- Moelleux, Crillon des Vosges, Moine 5,00 €
- Sec, Blanc des Vosges, Moine 5,00 €
- Pétillant (fines bulles), Salomon, Moine 5,00 €

« L'Inclassable »

- Languedoc, Carthagène, Mas Jullien 6,00 €

Les Blancs

- Chardonnay, Guillaume 4,00 €
- Le vin du moment 4,00 €
- Cuvée G, gewurztraminer sec, Guillaume 5,00 €
- Alsace, Gewurztraminer, Meyer-Fonné 5,00 €
- Champagne Henriot 8,00 €

Les Rouges

- Nord Sud (merlot-gamay), Guillaume 4,00 €
- Lubéron, La Ciboise 4,00 €
- Le vin du moment 5,00 €

Nos vins en carafe*

| | Verre(12 cl) | En 25 cl | En 50 cl |
|-------|---------------------|-----------------|-----------------|
| Blanc | 4,00 € | 6,20 € | 13,50 € |
| Rosé | 4,00 € | 6,20 € | 13,50 € |
| Rouge | 4,00 € | 8,30 € | 13,50 € |

***Cave de Lablachère, IGP Coteaux d'Ardèche**

Nos Jus de fruits et Sodas

| | |
|---|--------|
| Jus de fruits locaux <i>(griottes, pomme, rhubarbe, mirabelle, tomate)</i> | 4,00 € |
| Thé glacé maison | 4,00 € |
| Coca-cola, 25 cl | 3,20 € |
| Schweppes, Schweppes Agrumes, 25 cl | 3,20 € |
| Perrier, 33 cl | 3,20 € |
| Limonade, 25 cl | 2,80 € |
| Diabolo, 25 cl | 2,80 € |

Au choix :

- Citron
- Fraise
- Framboise
- Grenadine
- Violette
- Pêche
- Menthe

Nos Eaux minérales

Vittel (eau plate)

| | |
|-----------|--------|
| En 50 cl | 3,00 € |
| En 100 cl | 4,00 € |

Eau de perrier (finement gazeuse)

| | |
|-----------|--------|
| En 50 cl | 3,00 € |
| En 100 cl | 4,00 € |

Notre Eau Minérale Locale, L'eau de Velleminfroy (Haute Saône)

Naturelle, plate

| | |
|-----------|--------|
| En 50 cl | 3,50 € |
| En 100 cl | 4,50 € |

Finement gazeuse

| | |
|-----------|--------|
| En 50 cl | 3,50 € |
| En 100 cl | 4,50 € |

La pureté et la minéralité de l'eau de Velleminfroy, riche en calcium et en magnésium, contribuent au bien-être de chacun. A découvrir dans sa version naturelle ou légèrement gazeuse...Elle sera un compagnon idéal de votre repas.

Nos boissons chaudes

Café

| | |
|--------------------|--------|
| Café expresso | 2,00 € |
| Café long | 2,50 € |
| Café expresso lait | 2,40 € |
| Café long lait | 2,80 € |

Thé ou infusion

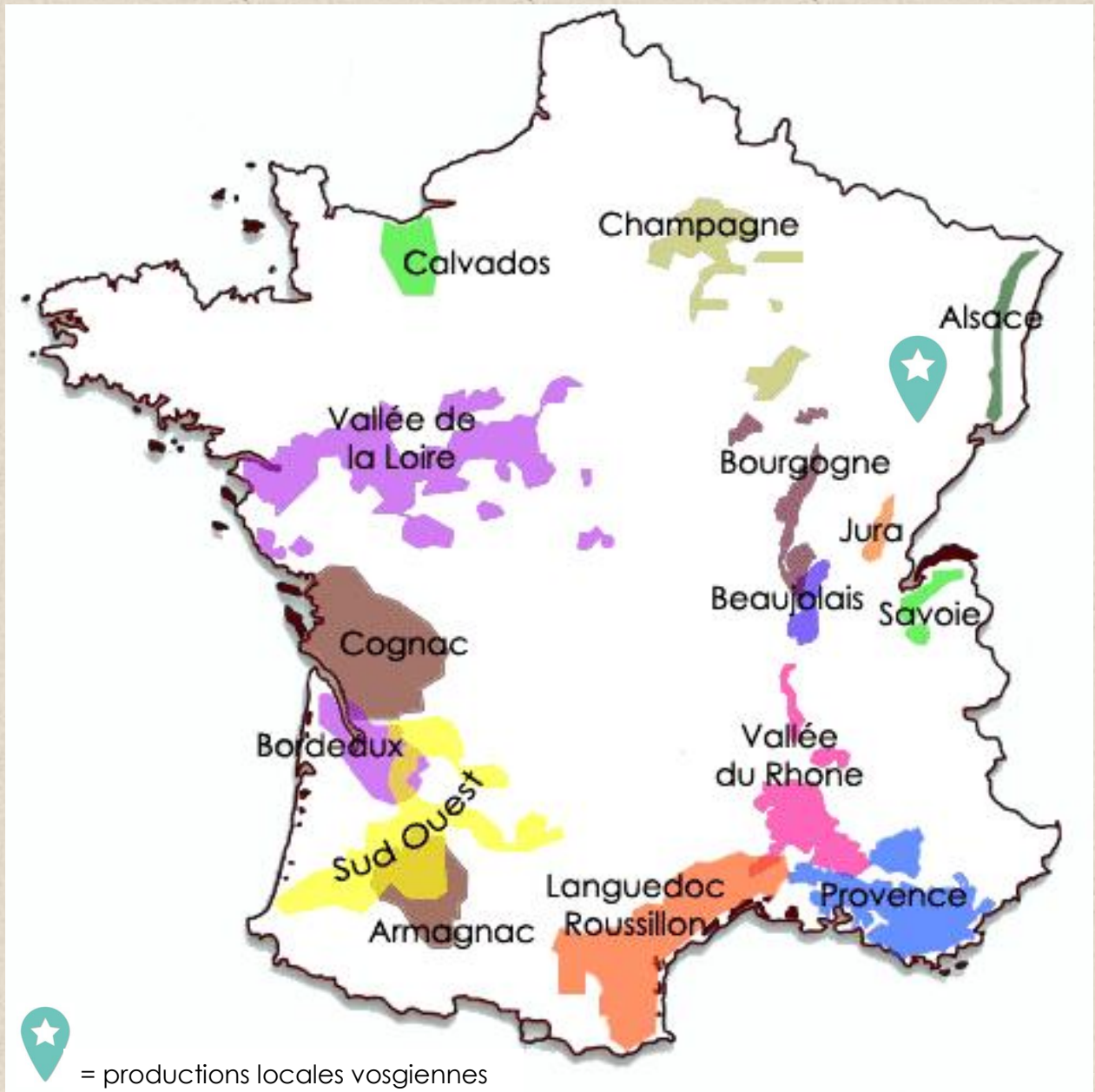
Au choix : ceylan, darjelling, vanille, verveine menthe...

| | |
|---------------|--------|
| Thé | 3,00 € |
| Infusion | 3,00 € |
| Thé lait | 3,20 € |
| Infusion lait | 3,20 € |

Boissons chaudes gourmandes

| | |
|----------------|--------|
| Chocolat chaud | 3,50 € |
| Cappuccino | 4,00 € |
| Irish coffee | 7,00 € |

Vignoble français



Hôtel -restaurant La Vigotte

131, lieu-dit La Vigotte – 88340 Girmont Val d'Ajol – 03.29.24.01.82 – hotel.vigotte@gmail.com

Nos vins d'Alsace

Domaine Félix Meyer-Fonné, Katzenthal

| | |
|------------------------------|---------|
| ■ Pinot blanc, 2016 | 21,00 € |
| ■ Muscat de Katzenthal, 2016 | 24,00 € |
| ■ Riesling réserve, 2016 | 25,00 € |
| ■ Pinot gris réserve, 2017 | 25,00 € |
| ■ Gewurztraminer, 2017 | 26,00 € |
| ■ Pinot noir réserve, 2017 | 25,00 € |

Grands crus

| | |
|-------------------------------------|---------|
| ■ Riesling Wineck-Schlossberg, 2016 | 32,00 € |
| ■ Gewurztraminer Kaefferkopf, 2016 | 35,00 € |

Nos vins de Bourgogne

- | | |
|---|---------|
| ■ Mâcon , 2016, Bouchard Père et Fils | 24,00 € |
| ■ Petit Chablis , 2017, William Fèvre | 28,00 € |
| ■ Chablis 1^{er} Cru Vaillons , 2016, William Fèvre | 38,00 € |
| ■ Bourgogne Pinot noir , 2017 Bouchard Père et Fils | 24,00 € |
| ■ Haute-Côte de Beaune village , 2015 Bouchard Père et Fils | 28,00 € |
| ■ Chassagne-Montrachet , 2017 Bouchard Père et Fils | 59,00 € |
| ■ Vosne-Romanée , 2017 Bouchard Père et Fils | 68,00 € |

Nos vins du Jura

- **Chardonnay**, 2014, Philippe Butin 25,00 €
- **Vin Jaune**, 2009 (62 cl), Philippe Butin 48,00 €

Nos Rosés

- Provence, **Les Béatines** 23,00 €
- Gard, **Puech Haut** 28,00 €

Nos vins de Loire

■ **Mennetou-Salon**, 2017, A. Van Remoortere 30,00 €

■ **Jasnières Prémices**, 2017, Dom. De Bellivière 39,00 €

Sancerre

■ **Nuance**, 2016, Vincent Pinard 36,00 €
(vignes de 40 ans)

Vouvray

■ **Vouvray sec Spring**, 2016, V. Carême 30,00 €

■ **Vouvray Tendre**, 2016, Vincent Carême 32,00 €

■ **Vouvray Le Peu Morier**, 2016, V. Carême 38,00 €

■ **Vouvray sec Le Clos**, 2016, V. Carême 42,00 €

- **Bourgueil Les Galichets**, 2015, P&C Breton 32,00 €
- **Saumur Champigny, L'île 4 sous**, 2017, 32,00 €
Château Yvonne
- **Mennetou-Salon**, 2017, A. Van Remoortere 34,00 €

Chinon

- **Granges**, 2016, Bernard Baudry 28,00 €
- **Grezeaux**, 2015, Bernard Baudry 36,00 €

Sancerre

- **Sancerre Pinot Noir**, 2016, Vincent Pinard 46,00 €
- **Sancerre Charloise**, 2015, Vincent Pinard 52,00 €
(vignes de 50 ans)

Nos vins de Rhône/Languedoc

Rhône

- | | |
|--|---------|
| ■ Côte du Rhône Belleruche, 2016, M.Chapoutier | 22,00 € |
| ■ Côte du Rhône Belleruche, 2016, M.Chapoutier | 22,00 € |
| ■ Crozes-Hermitage Petite Ruche, 2016, M.Chapoutier | 28,00 € |

Languedoc-Roussillon

- | | |
|---|---------|
| ■ Côtes du Lubéron La Ciboise, 2016 M.Chapoutier | 19,00 € |
| ■ Côtes du Roussillon Bila-haut, 2016 M.Chapoutier | 20,00 € |
| ■ Côtes du Lubéron La Ciboise, 2017 M.Chapoutier | 19,00 € |
| ■ Côtes du Roussillon Bila-haut, 2017 M.Chapoutier | 20,00 € |

Nos vins de Bordeaux

- | | |
|--|---------|
| ■ Pessac-Léognan , 2015, Château Coucheroy André Lurton | 32,00 € |
| ■ Bordeaux BIO , 2016, Château Chillac | 24,00 € |
| ■ Entre-deux-mer , 2015, Château Bonnet, André Lurton | 26,00 € |
| ■ Lalande de Pomerol , 2016, Haut-caillou | 34,00 € |
| ■ Margaux , 2014, La Bastide Dauzac, André Lurton | 42,00 € |
| ■ Pessac-Léognan , 2016, Château Coucheroy, André Lurton | 34,00 € |

Nos vins du Sud-Ouest

Domaine Elian Da Ros, Côtes du Marmandais

- | | |
|--|--------|
| ■ Coucou Blanc , 2015, | 39,00€ |
| (60% sauvignon blanc, 10% sauvignon gris, 30% semillon) | |
| ■ Le Vin est une Fête , 2016, | 26,00€ |
| (40% Abouriou, 40% Cabernet franc, 20% Merlot) | |
| ■ Le Vignoble d'Elian , 2015, | 34,00€ |
| (50% Cabernet franc, 30% Merlot, 20% Syrah) | |
| ■ Chante-Coucou , 2014, | 42,00€ |
| (50% merlot, 20% Cabernet sauvignon, 20% malbec, 10% syrah) | |
| ■ Clos Bacquey , 2013, | 52,00€ |
| (35% Cabernet franc, 35% merlot, 15% Abouriou, 15% cabernet sauvignon) | |

Elian Da Ros est surnommé **l'équilibriste du Sud-Ouest**. Il est reconnu pour la qualité de ses assemblages et son travail de vinification qui sublime les Côtes du Marmandais. Le Chef, Laurent Grandgirard, vous conseille particulièrement le Clos Bacquey dont il apprécie la justesse et la puissance.

Nos Whiskys (4 cl)

JB ou Ballantines 4,50 €

♥VOSGES

Whisky Lecomte-Blaise 6,00 €
(notes boisées, raffiné)

Etats-Unis

Jack Daniel's 5,00 €
(notes bois brûlé)

Jack Daniel's Gentleman 6,00 €
(notes bois brûlé/réglissé)

Ecosse

Aberlour 10 ans 6,00 €
(notes épicées)

Chivas 12 ans 6,00 €
(notes fruitées)

Chivas 18 ans 7,00 €
(rond/complexe)

Glenfiddich 12 ans 6,00 €
(notes fruitées/végétal)

Glenfiddich 18 ans 8,00 €
(notes sherry/noix fraîche)

Dalmore 12 ans 7,00 €
(notes de fumé/végétal/malté)

Kilchoman Machir bay 7,00 €
(notes de fumé/tourbé)

Irlande

Redbreast 12 ans 7,00 €
(notes fruits rouges/épices douces)

Japon

Nikka Taketsuru 8,00 €
(notes boisées/fruité)

Togouchi Blended 7,00 €
(notes fruitées/doux)

Canada

Crown Royal Northern Harvest Rye 9,00 €
(élu meilleur mondial)

Nos Digestifs

Liqueur de Sapin ou Poire Golden8 (2 cl) 3,50 €
Vieille poire (4 cl) 6,00 €
Eau de vie (4 cl) *(mirabelle, framboise, poire ou kirsch)* 4,50 €
Marc de Gewurztraminer (4cl) 6,00 €
Absinthe 72° (2 cl) 4,50 €
Marie Brizard, Get 27 (4 cl) 4,00 €
Cognac VS, Calvados 15 ans (4 cl) 4,50 €

| | En 2 cl | En 4 cl |
|----------------------------------|----------------|----------------|
| Cognac XO Delaitre | 4,00 € | 7,00 € |
| Calvados 20 ans | 4,00 € | 7,00 € |
| Rhum Nation 18 ans Panama | 3,80 € | 6,50 € |
| Rhum Diplomatico Réserve | 3,50 € | 6,00 € |
| Rhum Don Papa | 3,50 € | 6,00 € |
| Bas-Armagnac, Laubade | 4,00 € | 7,00 € |

Nos Champagnes et crémants

- **Crémant d'Alsace**, Félix Meyer-Fonné 30,00 €

HENRIOT

- **Champagne Brut Souverain** 48,00 €

BILLECART-SALMON

- **Champagne Brut Réserve** 52,00 €
- **Champagne Blanc de blancs** 72,00 €
- **Champagne Rosé** 68,00 €

La Cave aux Trésors

Au centre de la salle du restaurant,
vous trouverez
notre sélection particulière...

**Vins atypiques,
dernières quilles,
coups de cœur du chef,**

de belles trouvailles assurément !

Les tarifs sont indiqués
sur chaque bouteille.

Soyez curieux, allez jeter un œil !...

Hôtel -restaurant La Vigotte

131, lieu-dit La Vigotte – 88340 Girmont Val d'Ajol – 03.29.24.01.82 – hotel.vigotte@gmail.com