

La Sélection de vins au verre servis à l'Albert 1^{er}

<u>Champagnes</u>	12 cl
. La flûte de Duval-Leroy 1er Cru Prestige Rosé	27 €
. La flûte de Champagne Agrapart « Minéral » 2013	30 €
. La flûte de Champagne Henri Giraud « Fût de chênes MV14 » - Albert 1 ^{er}	35 €
<u>Vins Blancs</u>	12 cl
Savoie – Vin de Savoie « Originelle » 2017, Philippe Grisard	17 €
Languedoc – « Hasard » 2017, Pierre Vaïsse	18 €
Bourgogne – Saint Aubin 1er Cru sur Gamay 2013, Domaine Jaffelin	29 €
Provence – Côtes de Provence « Milia » 2017, Clos de L'Ours	16 €
Rhône – Saint Péray 2018, Domaine du Tunnel	23 €
Loire – Sancerre « Caillottes » 2017, François Cotat	19 €
<u>Vins Rouges</u>	12 cl
Bordeaux – Saint-Estèphe, Château Chambert-Marbuzet, 2015	22 €
Languedoc – Aphyllante 2015, Domaine Vaïsse	17 €
Bourgogne – Gevrey-Chambertin « Mes 5 Terroirs », Denis Mortet, 2015	32 €
Beaujolais – Fleurie « Ultime » 2010, Yvon Métras	19 €
Loire – Saumur Champigny « Les Arboises » 2014, Domaine Guiberteau	19 €
Savoie – Mondeuse Prestige des Arpents 2017 Domaine Trosset	17 €
Rhône – Saint-Joseph 2012, Jean-Louis Chave	29 €
Portugal – Porto « Six Grapes », Graham's	13€

Les bouteilles sont visibles en Enomatic au QuartzBar, ce qui permet de déguster des vins de qualité à une température de service parfaite.