

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

| | |
|--|--------------|
| <u>Champagnes</u> | 12 cl |
| . La flûte de Champagne Billecart Salmon Brut Rosé | 28 € |
| . La flûte de Champagne Taittinger Brut Réserve | 22 € |
| . La flûte de Champagne Henri Giraud « Fût de chênes MV14 » - Albert 1 ^{er} | 35 € |
| <u>Vins Blancs</u> | 12 cl |
| Suisse – Petite Arvine 2018, Gérald Besse | 19 € |
| Corse – IGP Ile de Beauté « YL » 2018, Yves Leccia | 18 € |
| Bourgogne – Saint Aubin 1er Cru sur Gamay 2013, Domaine Jaffelin | 29 € |
| Provence – Côtes de Provence « Milia » 2017, Clos de L'Ours | 16 € |
| Rhône – Duché d'Uzès « La Garrigue d'Aureillac » 2015, Chabrier | 15 € |
| Loire – Sancerre 2018, Domaine Delaporte | 15 € |
| <u>Vins Rouges</u> | 12 cl |
| Bordeaux – Domaine de Cambes, 2010 | 33 € |
| Languedoc – Aphyllante 2015, Domaine Vaïsse | 17 € |
| Bourgogne – Gevrey-Chambertin « La Croix des Champs », Liger-Belair, 2013 | 32 € |
| Beaujolais – Moulin à Vent « Les Michelons » 2010, Jules Desjourneys | 23 € |
| 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 € |
| Italie – Recioto della Valpolicella Classico « Il Narcisista », 2016 Buglioni | 27€ |

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