

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.