

# Les Bières



**Pifferrbrüder**  
Winstub - Restaurant

## À LA PRESSION

	Verre 25 cl	33cl	50 cl
• Fischer Tradition (5.8°)	3.50€	4.60€	7.00€
• Ambrée des Brasseurs	4.20€	5.50€	8.40€
• Blanche de l'Ill (5.4°)	4.20€	5.50€	8.40€
• Panaché/Monaco	3.60€	4.70€	7.20€
• Picon bière	3.90€	5.10€	7.80€

## EN BOUTEILLE

• Heineken 00° (Sans alcool)	25cl	3.60€
• Pelforth (6.5°)	33cl	3.70€

## Apéritifs classiques

• Muscat d'Alsace	12cl	5.20€
• Gewurztraminer d'Alsace	12cl	5.30€
• Gewurztraminer Vendanges Tardives	12cl	11.90€
• Vin blanc d'Alsace et crème de cassis	12cl	3.60€
• Crémant d'Alsace et crème de cassis	12cl	7.10€
• Crémant d'Alsace	12cl	6.50€
• Scotch Whisky, Vodka, Gin	4cl	6.10€
• Porto rouge, Porto blanc	6cl	4.70€
• Pastis	2cl	4.40€
• Martini blanc ou rouge, Campari, Suze	6cl	4.40€
• Jus de tomate	25cl	3.40€

## Apéritif Maison 6.70€

Pétillant à la liqueur de mirabelle 12cl

## Spritz Alsacien 6.80€

## Eaux

	50cl	1L
• Carola bleu, verte	3.50€	6.00€
• Carola rouge	3.50€	
• Badoit Rouge	33cl	3.50€

## Les vins AOP en pichet

	12 cl	20cl	25 cl	50 cl
• Sylvaner	4.50€	7.10€	8.80€	17.40€
• Riesling	4.60€	7.30€	9.10€	18.10€
• Pinot Gris	4.90€	7.80€	9.70€	19.30€
• Muscat	5.20€	8.30€	10.30€	20.50€
• Gewurztraminer	5.30€	8.40€	10.40€	20.60€
• Pinot Noir	5.10€	8.10€	10.00€	19.80€
• Bordeaux	3.90€	6.10€	7.60€	15.00€
• Côtes du Rhône	4.00€	6.20€	7.70€	15.10€
• Rosé	4.60€	7.30€	9.10€	18.10€

## Sodas & Jus de Fruits

• Schweppes	25cl	3.60€
Agrum', Indian Tonic		
• Ice Tea, Orangina	25cl	3.60€
• Pepsi, Pepsi Max	33cl	3.70€
• Jus de fruits	25cl	3.40€
Orange, pomme, tomate, ananas		
• Sirop	25cl	2.50€
Grenadine, menthe, citron, pamplemousse		
• Diabolo	25cl	3.20€
Grenadine, menthe, citron, pamplemousse		
• Apfelschorle	25cl	2.80€

## Nos Pétillants

• Crémant d'Alsace AOP	41.00€
• Champagne AOP Brut, Lenoble	64.80€
• Champagne AOP Brut « Impérial », Moët & Chandon	99.40€



## *Entrées et Salades*

### *Vorspeise und Salate / Starters and salads*

- ◆ **Soupe à l'oignon et ses croûtons gratinés** ..... 6.80 €  
*Zwiebelsuppe mit gratiniertem Croutons - Onion soup with gratinated croutons*
- ◆ **Salade Alsacienne (cervelas et Emmental)** ..... 10.80 €  
*Elsässer Salat (mit Fleischwurst und Emmentaler) - Alsatian salad (cervelas sausage and Emmental)*
- ◆ **Escargots à l'Alsacienne : les 6**..... 7.40 €      **les 12** ..... 13.40 €  
*Schnecken nach Elsässer Art - Alsatian snails*
- ◆ **Quiche Lorraine, salade verte**..... 10.90 €  
*Lothringer Speckkuchen mit grüner Salat - « Quiche Lorraine » with green salad*
- ◆ **Tarte à l'oignon, salade verte** ..... 10.50 €  
*Zwiebelkuchen mit grüner Salat - Onion pie with green salad*
- ◆ **Assiette de saumon fumé, crème ciboulette, toasts et salade verte**..... 15.90 €  
*Teller mit Räucherlachs, cremige Schnittlauchsauc, Toast und grünem Salat*  
*Plate of smoked salmon, creamy chive sauce, toast and green salad*
- ◆ **Foie gras de canard et ses toasts, chutney : Petit**..... 14.90€      **Grand**.....23.50 €  
*Enten Foie Gras, toast und Chutney - Duck foie gras served with toasts and chutney*

### *Galette de pomme de terre / Grumbeerkieschle / Potato pancake*

- ◆ **Gratinée au Munster et confit d'oignons** ..... 14.80 €  
*Mit Munster gratiniert mit Zwiebelconfit - with Munster cheese and onion confit*
- ◆ **Façon bibeleskaes : fromage blanc aux herbes** ..... 14.80 €  
*Mit Quark und Kräuter - With fresh Alsatian bibeleskaes and herbs*
- ◆ **Au jambon de la Forêt Noire et bibeleskaes** ..... 14.80 €  
*Mit Schwarzwälder Schicken und Bibeleskaes - With Black Forest ham and bibeleskaes*
- ◆ **Au saumon fumé et à la crème de ciboulette**..... 17.80 €  
*Räucherlachs und Schnittlauchcreme - Smoked salmon and cream with chives*

**Servie avec salade verte – Mit grünem Salat serviert – Served with green salad**

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS R25.3

ENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES. L'ENSEMBLE DE NOS ENTREES A LA CARTE SONT "FAITS MAISON".



## *Spécialités / Spezialitäten / Specialties*

- ◆ **Choucroute garnie..... 18.90 €**  
**(knacks, poitrine salée, saucisse fumée d'Alsace, poitrine fumée, fleischkiechle)**  
*Sauerkraut garnie mit 5 Beilagen - Sauerkraut with 5 sides*
  
- ◆ **Suprême de volaille, sauce à la crème et champignons, légumes et spaetzles ..... 19.90 €**  
*Hähnchen in Sahnesauce mit Pilze, Gemüse und Spaetzle*  
*Chicken supreme in creamy mushroom sauce with Alsatian noodles and vegetables*
  
- ◆ **Fleischkiechle à la crème, spaetzle ..... 19.90 €**  
*Fleischkiechle in Sahnesauce, Spaetzle*  
*Meatballs with a creamy sauce and Alsatian noodles*
  
- ◆ **Jarret au Munster sur choucroute et pommes sautées..... 21.50 €**  
*Geschmorte Schweinshaxe mit Munster Käse, Sauerkraut und Bratkartoffeln*  
*Braised Pork knuckle with Munster cheese, sauerkraut and pan-fried potatoes*
  
- ◆ **Bœuf gros sel, crudités et pommes de terre fondantes, servi avec son bouillon .... 21.90 €**  
*Gekochtes Rindfleisch mit Gemüse und Kartoffeln, serviert mit Brühe*  
*Boiled beef with vegetables and potatoes, served with its broth*

## *Poissons / Fischgerichte / Fish*

- ◆ **Choucroute aux trois poissons (saumon, filet de plie, haddock) ..... 25.00€**  
*Sauerkraut mit Fisch (Schollenfilet, Lachs, Haddock)*  
*Fish sauerkraut (plaice fillet, salmon, haddock)*
  
- ◆ **Sandre rôti sur choucroute, sauce au Riesling, spaetzle ..... 23.00 €**  
*Gebratene Zanderfilet auf Sauerkraut, Rieslingsauce, Spaetzle*  
*- Fried pike perch with sauerkraut, Riesling sauce, served with Alsatian noodles*



## *Viandes / Fleischgerichte / Meat*

- ◆ **Civet de gibier de chasse locale au Pinot noir et champignons, spaetzles ..... 21.90 €**  
*Wildfleischragout mit Pilzen, und Spätzle*  
*Game stew with mushrooms and spaetzles*
- ◆ **Filet mignon de cochon à la crème, spaetzle ..... 18.50 €**  
*Schweinefilet in Sahnesauce, Spaetzle, Gemüse*  
*Pork filet mignon served with cream sauce and Alsatian noodles*
- ◆ **La pièce du boucher sauce au poivre, légumes et pommes fondantes ..... 20.90 €**  
*Rinderfleisch des Tages, Pfeffersauce, Gemüse und zergehende Kartoffeln-*  
*Beef meat of the day, pepper sauce, vegetables and potatoes*
- ◆ **Rognons de veau, à la moutarde à l'ancienne et spaetzle ..... 19.50 €**  
*Kalbsnieren in Senfsauce und Spaetzle - Veal kidneys with mustard sauce and Alsatian noodles*
- ◆ **Fondant de veau, sauce au pain d'épices et gratin dauphinois ..... 23.50 €**  
*Kalbsfleisch, Lebkuchensauce und Dauphinois-Gratin*  
*Veal fondant with gingerbread sauce and gratin dauphinois*

## *Végétariens / vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes*

- ◆ **Spaetzle au Munster, salade verte ..... 15.90 €**  
*Spaetzle mit Münsterkäse, grüner Salat*  
*Alsatian noodles with Munster cheese, green salad*
- ◆ **Poêlon de pommes de terre au Munster, salade verte ..... 15.50 €**  
*Kartoffelpfanne mit Münsterkäse, grüner Salat*  
*Potatoes pan with Munster cheese, green salad*

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS  
EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES.

**L'ENSEMBLE DE NOS PLATS A LA CARTE SONT "FAITS MAISON".**

# Fromages / Käse / Cheese



**Pifferrbrüder**  
Winstub - Restaurant

- ◆ **Assiette de Munster au cumin, chutney et pain grillé** ..... 8.50 €  
*Münster mit Kümmel, Chutney und Toasts*  
*Munster with cumin, chutney und toasts*

## Desserts

- ◆ **Gâteau au chocolat, crème anglaise**.....8.10 €  
*Schokoladenkuchen mit Vanillesoße*  
*Chocolate cake served with custard*
- ◆ **Crème brûlée du moment**.....6.50 €  
*Crème brûlée des Tages*  
*Crème brûlée of the day*
- ◆ **Forêt Noire** .....8.90 €  
*Schwarzwälder Kirschtorte*  
*Black Forest cake*
- ◆ **Tarte du jour** .....6.90 €  
*Tageskuchen*  
*Pie of the day*
- ◆ **Meringue glacée (vanille-fraise), coulis fruits rouges et chantilly** .....8.10 €  
*Gefrorene Baiser Torte (Vanille und Erdbeere), Schlagsahne*  
*Iced strawberry & vanilla meringue cake, whipped cream*
- ◆ **Streussel pomme cannelle, et sa boule de glace** ..... 7.50 €  
*Apfel Streusel mit Zimt, Eis*  
*Apple "Streussel" with cinnamon and ice cream*
- ◆ **Parfait glacé au Marc de Gewurztraminer Sur biscuit beurre** .....7.50 €  
*Eis-Parfait mit Marc de Gewurztraminer– Frozen Parfait with Marc de Gewurztraminer*
- ◆ **Sorbet arrosé 3 boules** .....8.30 €  
*(citron, framboise, ou poire)*  
*Sorbet 3 Kugeln mit einem Schuß Schnaps*  
*3 scoops sorbet with brandy*
- ◆ **Coupe de glace :**  
1 boule .....2.50€  
2 boules .....5.00€  
3 boules.....7.40 €  
*Glaces : Vanille, chocolat, café, pistache, fraise, mangue, cannelle, caramel beurre salé / Sorbets : Citron, framboise, cassis, poire*  
*Eis: Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeere Pistazie, Erdbeere, Mango, Zimt, Karamell mit gesalzener Butter / Sorbets: Zitrone, Himbeere, Johannisbeere, Birne*  
*Ice creams: Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, strawberry, mango, cinnamon, salted butter caramel / Sorbets: Lemon, raspberry, blackcurrant, pear*

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES. L'ENSEMBLE DE NOS DESSERTS A LA CARTE SONT "FAITS MAISON".

## Digestifs Acl

- ◆ **Armagnac VSOP, Cognac VSOP** ..... 8.40 €
- ◆ **Eau de vie**..... 7.50 €  
(Quetsch, Marc de Gewurztraminer, Poire Williams, mirabelle, framboise)

## Caféterie

- ◆ **Thé, infusion**..... 3.10 €
- ◆ **Expresso, décaféiné** ..... 2.30 €
- ◆ **Double expresso**..... 4.30 €
- ◆ **Grand café**..... 3.10 €
- ◆ **Cappuccino**..... 3.90 €
- ◆ **Chocolat chaud** ..... 3.90 €

**Café Alsacien ou Irish Coffee**..... 8.60 €

# Menus



**Piff'riader**  
Winstub - Restaurant

## Menu Alsacien 32 €

**6 Escargots à l'Alsacienne**  
*Schnecken nach Elsässer Art*  
Alsatian snails

**Ou/ oder/ or**

**Salade Alsacienne**  
*Elsässer Salat (mit Fleischwurst und Emmentaler)*  
Alsatian salad (cervelas sausage and Emmental)



**Fleischkiechle à la crème, spaetzle**

*Fleischkiechle in Sahnesauce, Spaetzle*  
Meatballs with creamy sauce  
and Alsatian noodles

**Ou/ oder/ or**

**Choucroute garnie**  
*Choucroute garnie 5 Beilagen*  
Sauerkraut with 5 meats



**Tarte du jour**  
*Tageskuchen*  
Pie of the day

**Ou / oder/ or**

**Streussel pomme à la cannelle et sa boule de glace**  
*Apfelstreusel mit Zimt, Eis*  
Apple streusel with cinnamon and ice cream

## Menu Dégustation 40 €

**Foie gras de Canard et son chutney**  
*Enten Foie Gras mit Chutney*  
Duck foie gras served with chutney

**Ou/ oder/ or**

**Assiette de saumon fumée crème ciboulette, toasts et salade verte**  
*Teller mit Räucherlachs, cremige Schnittlauchsauce, Toast und grünem Salat*  
- Plate of smoked salmon, creamy chive sauce, toast and green salad



**Suprême de volaille à la crème et champignons, légumes et spaetzles**  
*Hänchen in Sahnesauce mit Pilze, Gemüse und Spaetzle*  
Chicken supreme in creamy mushroom sauce with Alsatian noodles and vegetables

**Ou/ oder/ or**

**Sandre rôti sur choucroute, sauce au Riesling, spaetzle**  
*Gebratene Zanderfilet auf Sauerkraut, Rieslingsauce, Spaetzle*  
Fried pike perch with sauerkraut, Riesling sauce served with Alsatian noodles



**Sorbet arrosé 3 boules**  
*Sorbet 3 Kugeln mit Schuss*  
Sherbet sundae with liquor, 3 scoops

**Ou / oder/ or**

**Forêt Noire**  
*Schwarzwälder Kirschtorte*  
Black Forest cake

**Pour les petits « Piff' » / Piff' 's Kinderteller / Piff' 's children Menu 9.50€**

*Jusqu'à 10 ans- Bis 10 Jahren- Up to 10 years old*

**Knacks et pommes de terre sautées OU Tagliatelles au saumon et sauce tomate**

*„Knack“ Wurst und Bratkartoffeln – „Knack“ sausage and pan-fried potatoes*

**ODER / OR**

*Tagliatelle mit Lachs und Tomatensauce- Tagliatelle with salmon and tomato sauce*

**+**

**Dessert**


*Dessert -Dessert*



## Vins Blancs

	37.5 cl	75 cl
<b>ALSACE</b>		
● Sylvaner <sup>AOP</sup> Vieille Vignes "Sono Contento", Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67)		47.00€
● Pinot Blanc <sup>AOP</sup> , Domaine René Muré à Rouffach (68)		36.90€
● Riesling <sup>AOP</sup> , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		25.50€
● Riesling <sup>AOP</sup> , Domaine René Muré à Rouffach (68)		44.00€
● Riesling <sup>AOP</sup> , Domaine Lorentz Réserve à Bergheim (68)	16.50€	27.00€
● Riesling <sup>AOP</sup> Gd Cru "Kaefferkopf", Domaine Schoech Ammerschwyr (68)		51.50€
● Muscat <sup>AOP</sup> "Tradition", Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		36.50€
● Pinot Gris <sup>AOP</sup> , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)	19.00€	29.50€
● Pinot Gris <sup>AOP</sup> , Domaine René Muré à Rouffach (68)		41.50€
● Pinot Gris <sup>AOP</sup> Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	17.90€	28.50€
● Pinot Gris <sup>AOP</sup> Réserve, Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67)		39.50€
● Gewurztraminer <sup>AOP</sup> , Domaine Lorentz à Bergheim (68)	18.90€	33.90€
● Gewurztraminer <sup>AOP</sup> Vendanges Tardives, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	71.50€	
<b>BOURGOGNE</b>		
● Petit Chablis <sup>AOP</sup> , Domaine Bardet & Fils		46.00€
● Chablis <sup>AOP</sup> , Domaine du Colombier		53.20€
<b>LANGUEDOC</b>		
● Pays d'Oc <sup>IGP</sup> Chardonnay "Savignus", Domaine Castan 		32.30€
● Hérault <sup>IGP</sup> Viognier "Savignus", Domaine Castan 		32.30€
<b>SUD-OUEST</b>		
● Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin		34.30€
<b>LOIRE</b>		
● Muscadet Sèvre & Maine sur Lie <sup>AOP</sup> "Clos des Orfeuilles", Famille Castel 		36.10€
● Sancerre <sup>AOP</sup> , Domaine de la Vivandière		48.70€

## Vins Rosés


- |   |        |
|---|--------|
| ● Côtes de Provence <sup>AOP</sup> , Domaine Valadas  | 31.40€ |
| ● Bandol <sup>AOP</sup> , Domaine La Suffrene  | 51.60€ |




## ALSACE

- |  |                      |
|--|----------------------|
|  | <b>75cl</b>          |
| • Pinot Noir <sup>AOP</sup> Médaille d'or, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68) | <b>28.50€</b>        |
| • Pinot Noir <sup>AOP</sup> , Domaine René Muré à Rouffach (68)                  | <b>47.50€</b>        |
| • Pinot Noir <sup>AOP</sup> Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)             | <b>17.50€ 28.50€</b> |


## BOURGOGNE

- |   |               |
|---|---------------|
| • Hautes-Côtes de Nuits <sup>AOP</sup> , Nuiton Beaunoy   | <b>45.00€</b> |
| • Chorey-Lès-Beaune <sup>AOP</sup> , Domaine Georges Roy  | <b>69.60€</b> |
| • Pommard <sup>AOP</sup> ,  | <b>88.10€</b> |
| • Volnay <sup>AOP</sup> , Domaine Bouzereau   | <b>87.10€</b> |
| • Mercurey <sup>AOP</sup> , "Les Monthelons", Domaine Venot  | <b>55.10€</b> |


## BEAUJOLAIS

- |  |               |
|--|---------------|
| • Juliéna <sup>AOP</sup> , Château de Juliéna  | <b>42.20€</b> |
| • Saint-Amour <sup>AOP</sup> , Domaine de l'Ancien Relais  | <b>43.10€</b> |
| • Morgon <sup>AOP</sup> , Vignoble Bulliat  | <b>44.00€</b> |

## VALLÉE DU RHÔNE

- |  |               |
|--|---------------|
| • Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière  | <b>26.00€</b> |
| • Saint-Joseph <sup>AOP</sup> "La Source", Domaine Ferraton Père & Fils  | <b>56.20€</b> |
| • Crozes-Hermitage <sup>AOP</sup> , Maison les Alexandrins   | <b>50.40€</b> |
| • Gigondas <sup>AOP</sup> "La Gille" Famille Perrin  | <b>55.10€</b> |
| • Vacqueyras <sup>AOP</sup> , Marquis de Fonséguille   | <b>40.60€</b> |
| • Châteauneuf du Pape <sup>AOP</sup> , Famille Perrin  | <b>68.50€</b> |
| • Ventoux <sup>AOP</sup> "Fourmi rouge", Famille Perrin  | <b>29.80€</b> |
| • Costières-de-Nîmes <sup>AOP</sup> "Cuvée Élégance", Château Beaubois  | <b>43.20€</b> |

## LANGUEDOC

- |  |               |
|--|---------------|
| • La Tournée <sup>VDF</sup> , Domaine Ferraton Père & Fils   | <b>25.30€</b> |
| • Corbières <sup>AOP</sup> "L'Aventure", Calmel & Joseph          | <b>37.90€</b> |
| • Faugères <sup>AOP</sup> "Chemin de Ronde", Domaine Prés Lasses  | <b>46.90€</b> |
| • Pic Saint Loup <sup>AOP</sup> "L'Optimiste", Benoit Viot        | <b>44.00€</b> |


## SUD OUEST

- |   |               |
|---|---------------|
| • Madiran <sup>AOP</sup> "Esprit de Torus", Alain Brumont | <b>37.80€</b> |
|---|---------------|

## BORDEAUX

- |   |               |
|---|---------------|
| • Bordeaux <sup>AOP</sup> , Les Mercadières                             | <b>25.30€</b> |
| • Médoc <sup>AOP</sup> , Château Haut Peyrillat                         | <b>32.50€</b> |
| • Lalande de Pomerol <sup>AOP</sup> , Château des Treilles L'Embaré     | <b>51.20€</b> |
| • Lussac Saint Emilion <sup>AOP</sup> , "Cuvée Bellevue" Château Lussac | <b>40.60€</b> |

## LOIRE

- |   |               |
|---|---------------|
| • Saumur-Champigny <sup>AOP</sup> "L'Inconnu", Domaine des Varinelles  | <b>36.00€</b> |
| • Chinon <sup>AOP</sup> "Les Gravières", Couly Dutheil  | <b>40.60€</b> |
| • Saint-Nicolas-de-Bourgueil <sup>AOP</sup> , Les Javeaux   | <b>34.20€</b> |



# Nos Suggestions de Vins



12cl                      20cl                      25cl                      50cl                      75cl

## Vins Blancs

Alsace – Pinot Blanc <sup>AOP</sup> ..... 4.10€ ..... 6.80€ ..... 8.20€ ..... 16.40€ ..... 24.60€  
Domaine Gustave Lorentz

## Vins Rosés

Alsace – Pinot Noir Rosé <sup>AOP</sup> ..... 4.70€ ..... 7.80€ ..... 9.40€ ..... 18.80€ ..... 28.20€  
Domaine Gustave Lorentz

Provence - <sup>IGP</sup> Terres du Midi - A l'Ombre de l'Olivier ..... 5.00€ ..... 7.90€ ..... 9.70€ ..... 18.90€ ..... 27.50€

Provence - <sup>IGP</sup> Méditerranée Aurose – « Bain de Midi » ..... 5.00€ ..... 7.90€ ..... 9.70€ ..... 18.90€ ..... 27.50€

## Nos Vins d'Exceptions

Rhône – Saint Joseph <sup>AOP</sup> ..... 37.5cl ..... 75cl ..... 70.50€  
M. Chapoutier

Beaujolais Village <sup>AOP</sup> ..... 28.50€ ..... 41.90€  
Château de la Pierre

Bordeaux – Medoc <sup>AOP</sup> « Chapelle de Potensac » ..... 56.20€  
Domaines Delon

Vacqueyras <sup>AOP</sup> ..... 19.90€ ..... 40.60€  
Marquis de Fonséguille

RIX NETS. SERVICE COMPRIS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE A CONSOMMER AVEC MODERATION. TOUTE NOTRE EQUIPE SE  
TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LES MILLESIMES DE NOS VINS.