

A LA COUPE

Cuvée les Bulles de Paris	12 €
Brut Réserve Nicolas Feuillatte	11 €
Brut Royal Pommery	12 €
Brut Réserve Charles Heidsieck	12 €
Spéciale Cuvée Bollinger	15 €
Rosé Prestige 1 ^{er} Cru Duval-Leroy	18 €
Noble Cuvée 2000 Lanson	22 €

HAPPY HOUR :

Venez déguster le Champagne de votre choix dans notre bar, de 17h00 à 20h00

Une coupe achetée, la deuxième à 50%.

Get your second drink for 50% discount.

BILOGIES

Bulles de Paris & Bollinger	22€
Charles Heidsieck & Lanson	35€
Pommery & Duval Leroy rosé	28€

TRILOGIES

Bulles de Paris & Nicolas Feuillatte & Pommery	32€
Charles Heidsieck & Duval Leroy & Lanson	52€
Bulles de Paris & Bollinger & Lanson	46€

LES INCONTOURNABLES



Brut Réserve Nicolas Feuillatte : 50 €

Subtils reflets dorés. Notes de fleurs blanches, puis parfums plus subtils d'agrumes, de poivre, voire de tilleul.



Brut Spéciale Cuvée Bollinger : 65 €

Une robe dorée, signe distinctif des cépages noirs. Des arômes de fruits mûrs et d'épices, des notes de pomme rôtie, de compote et de pêche



Brut Réserve Charles Heidsieck : 55 €

Une robe dorée et profonde. Notes de fruits bien mûrs tels la mangue, l'abricot ou la mirabelle, ainsi que de fruits secs, pistache, amande.



Black Label Lanson : 51 €

Robe brillante et limpide aux reflets ambrés. Au nez, se révèlent des parfums de printemps, ainsi que de subtils accents de grillés et de miel mille fleurs. Au palais, des bouquets de fruits mûrs et d'agrumes.



Brut Royal Pommery : 52 €

Jaune pâle présentant de légers reflets verts. Notes d'agrumes et de fleurs blanches associées à celles de petits fruits rouges.



Grande Réserve Gosset : 65 €

Cuvée Signature de la maison. Le nez est marqué par la fraîcheur et le fruit, le chardonnay pour la délicatesse et le Pinot noir d'Ay pour la structure



Cuvée Ice Moët et Chandon : 78 €

Champagne avec beaucoup de fraîcheur et très fruité sur des saveurs de pêche. Harmonieux et savoureux, ce Champagne a été élaboré spécifiquement pour être servi sur des glaçons.



Noble Cuvée 2000 : 159 €

Robe or clair animée d'une myriade de bulles fines. Au nez les arômes de poire fraîche, de fruits blancs et de miel mille fleurs, s'enrichissent de notes de pomme au four et de cannelle rehaussées par une pointe de minéralité. Au palais, l'attaque est tendre, la structure délicate est prolongée par des notes de poire et de miel en rétro-olfaction.

L'EXCELLENCE



Blanc des Millénaires 1995 : 145 €

Une robe précieuse, or vermeille, lumineuse. Des arômes de fruits secs et confits, noisette, amande, datte. En bouche, des notes de lait d'amande, vanille et bois de cèdre.



Belle Epoque 2008 : 170 €

Robe dorée. Au nez, des notes florales de magnolia, de chèvrefeuille ainsi que des arômes d'agrumes se dévoilent, enveloppés de notes de poire et de pêche mûres. L'attaque est franche et fraîche, dévoilant des arômes de fruits blancs et des notes de lait d'amande.



Grande Année Bollinger 2007 : 140 €

Une robe délicatement teintée de reflets dorés. Des arômes de miel, de pain d'épices et de cannelle ainsi que des notes subtiles de fruits secs (noisette) et de fleurs séchées (tilleul). La bouche est ample et des arômes de pâtisserie, d'orange confite et de fruits mûrs s'associent à des notes discrètes de sous-bois et de vanille.



Amour de Deutz : 220 €

Robe cristalline et limpide, aux reflets or blanc. Nez expressif, riche et ample avec des notes de mirabelle, de nectarine et un second nez vers des arômes pâtissiers. Attaque franche et vive qui exprime une belle minéralité. La bouche est intense, pleine de fraîcheur dévoilant des notes d'agrumes. Finale subtile, longue et pure.



Grande Cuvée 2009 Dom Pérignon : 235 €

Le fruit d'abord, intense, plus noir que rouge qui se fond à la minéralité argentée. Le pralin et la coriandre viennent compléter le tout. En bouche, une finale fleurie épicée qui perdure dans les gorgées suivantes.



Cristal 2009 Roederer : 220 €

Robe or doré à reflets légèrement orangés. Au nez, il dévoile des notes de poire, de fruits rouges et des notes de viennoiseries chaudes ainsi que de Tatin sortant du four. Au second nez, ce sont des arômes de chocolat blanc et de noisettes qui naissent. Enfin des notes plus grillées font leur apparition. Attaque dense et fruitée. Les notes de fumée viennent ensuite.



Grande Cuvée Krug : 255 €

Intense couleur dorée. Des notes de noisette, de nougat, de sucre d'orge, de gelée de fruits et d'agrumes. Puis, des notes d'amande, de brioche et de mie ainsi que des arômes de floraisons, de fruits mûrs et secs, de massepain et de pain d'épice.

LES CHAMPAGNES DE FEMME



Louise 2004 : 149 €

Une robe nuancée de différentes couleurs de jaune et ponctuée par des reflets de vert brillant. Senteurs d'agrumes, de citron et de pamplemousse, assouplies par une touche de pêche blanche.



Fleur de Champagne : 53 €

Lors de la première dégustation, Raymond Duval-Leroy discerna un arôme de fleur blanche qui exhalait un parfum évocateur de la « fleur de vigne » en juin. Ainsi naquit Fleur de Champagne.



Brut de Veuve Clicquot : 75 €

Une robe légèrement dorée. Champagne dynamique et généreux à base de saveurs briochées. L'assemblage d'une majorité de Pinot Noir, puis de Pinot Meunier et Chardonnay permet de garder la saveur longuement en bouche.



Brut de Taittinger : 79 €

Cette forte proportion de Chardonnay, unique parmi les grands champagnes sans année, ainsi qu'un vieillissement minimum de trois ans en cave, où il atteint sa pleine maturité aromatique, font de Taittinger Brut Réserve un champagne très équilibré, dont la qualité, d'une constance absolue, est reconnue dans le monde entier.



Cuvée les Bulles de Paris : 57 €

Un blanc de blancs mono cépage grand cru avec une robe dorée. Il dévoile des notes de fleurs blanches, de fruits blancs et d'agrumes. L'attaque est franche. On retrouve les notes de fruits blancs et d'agrumes auxquels vient s'ajouter un point de minéralité. La texture se révèle crémeuse par la suite et la finale est longue et rafraîchissante.

LA PURETE



Blanc de Blancs Henriot : 57 €

La dégustation révèle une minéralité exceptionnellement fraîche magnifiée par la proportion importante de vins de réserve et porte la promesse d'un beau potentiel de garde.

Le nez exprime la fraîcheur et la délicatesse des agrumes et de la chair de pêche blanche. En bouche, l'inspiration printanière se poursuit avec allégresse et netteté. La note de petit citron frais se prolonge et se fond dans des notes de brioche beurrée. Un plaisir délicat et lumineux.



Blanc de Blancs Ruinart : 105 €

Très belle couleur jaune doré pâle avec de légers reflets verts, robe brillante et lumineuse. Le nez est intensément fruité. Y fleurissent des agrumes (citron, cédrat...) et des fruits exotiques (ananas, fruit de la passion...). Viennent ensuite des touches de fleurs (jasmin) et de fruits charnus (pêche blanche, baie rose).

L'AUTHENTICITE



Cuvée Biologique Besserat de Bellefon : 69 €

Couleur jaune légèrement cuivrée, bulles fines et denses. Nez intense et varié de fruits frais, mûrs à point. Premières notes de la pêche de vigne et de pamplemousse rose. Des notes de compote et de pâte de fruit. L'ensemble est complexe et suave.



Cuvée 740 Jacquesson : 75 €

La vendange 2012 a donné naissance à cette cuvée équilibrée et légère qui se caractérise par sa puissance et sa finesse. La cuvée 740 Jacquesson propose un nez sur des notes florales et briochées. Sa bouche est vive, tendue et minérale. La superbe fin de saison et son rendement limité fait de la cuvée 740 un champagne d'une précision et d'une qualité remarquables.



Blanc de Noir Brut Nature 2009 Joseph Perrier : 92 €

A l'oeil, une robe d'un or jaune paille, égayée d'éclats légèrement cuivrés. Le nez présente des arômes acidulés, délicats et très attractifs délivrant avec tendresse et passion de ravissantes notes d'agrumes fraîchement pressées de pamplemousse rose et mandarine. Bouche vineuse et d'une extrême droiture évoluant autour de notes minérales exacerbées telles que la craie et l'iode.

LES ROSES



Cuvée Rosé de Saignée de Laurent Perrier : 110 €

Une robe élégante dont la couleur évolue naturellement d'une jolie teinte framboise vers des nuances saumonées. Un nez franc d'une extraordinaire fraîcheur et une large palette de fruits rouges : framboise, groseille, fraise, cerise noire. Une attaque franche et acidulée pour ce vin souple et rond. En bouche, il offre la sensation de plonger dans un panier de fruits rouges fraîchement cueillis.



Rosé Duval Leroy : 72 €

Une robe saumonée, tissée de Chardonnay et Pinot Noir 1^{er} Cru. Son bouquet libère un large éventail aromatique, cerises, figues et même une note de gingembre et géraniums. Il est doté d'une solide maturité et d'un équilibre à la vinosité profonde.



Billecart Salmon Rosé : 120 € :

Le Brut Rosé est une cuvée dont le secret de l'élaboration est jalousement gardé. Mariage des trois cépages champenois, chardonnay, pinot meunier et pinot noir vinifié en rouge, ce rosé d'assemblage se pare d'une robe rosé pâle scintillante. Au nez, on découvre des effluves élégantes de fruits rouges et de zests d'agrumes. En bouche, l'attaque est précise, cisellée, fraîche, emplissant le palais de notes de fruits rouges avec une touche de minéralité.

BOISSONS NON ALCOOLISEES

Evian (33cl)	Mineral Water	5€
Badoit (33cl)	Sparkling Water	5€
Coca-Cola (25cl)	Coke	6€
Coca-Cola Zero (25cl)	Coke Zero	6€

BOISSONS CHAUDES

Espresso	Short Black	3€
Café Allongé	Long Black	3€
Café au Lait	Coffee with Milk	6€
Chocolat Chaud	Hot Chocolate	6€
Thé	Tea	6€

BIERE

1664 (25cl)	Beer	6€
-------------	------	----

UNE PETITE FAIM

- Toasts de Saumon	Toasts of Salmon	20€
- Planche de Charcuterie	Board of Delicatessen	20€
- Planche de Fromage	Board of Cheese	15€

Les plaisirs sucrés

- Fruits frais	Fresh fruit	10€
- Biscuits roses de Reims	Pink biscuits of Reims	10€