

Nov 2-11

OLD FASHIONED WEEK

**A COCKTAIL
WITH SPIRIT**



- 11€ -

Me & My Monkey (8cl)

Whisky Monkey Shoulder, Angostura Bitter, eau gazeuse, sucre blanc

By Pierre

« Tu aimes l'Old Fashioned mais tu ne sais pas comment faire, ce cocktail est fait pour toi !!! »

Smokey Ruby (8cl)

Whisky Monkey Shoulder Smokey Monkey, Angostura & Cherry Bitter,

Guignolet, sucre blanc

By Gilbert

« Old Fashioned sur des notes fumées & de cerises noires »

La 7è Découverte (8cl)

Rhum Havana 7 ans, Angostura Bitter, Orange Colombo, sirop de sucre vanillé maison

By Matthews

« Old Fashioned sur des notes douces d'orange & vanille »

Cuban Old Fashioned (19cl)

Rhum Havana 7 ans, Angostura bitter, eau gazeuse, sucre blanc

« Old Fashioned simplement revisité à la cubaine »

Les mémoires des barmans

- 15€ -

MOLITOR HISTORY X (15cl)

Vodka GreyGoose Cherry Noire, Sucre Imbibé à L'Abstenroux, Schweppes Premium Original Pink Pepper

« Intemporel, à l'image de Molitor où l'histoire ne cesse d'imprégner les lieux. Découvrez cet old fashioned twisté et gravé à travers les saisons de cet endroit mythique. »

Ecrit par Baptiste

L'AURORE (15cl)

Gin Tanqueray Ten, Sirop Romarin & Basilic Maison, Graine De Fenouil, Jus De Citron Vert Frais & d'Orange Frais, Grand Marnier Cordon Rouge

« Cocktail créé en l'honneur d'Emile Zola et de son implication dans l'affaire Dreyfus à la fin du XIX^e siècle. Il retrace la vie et les voyages de l'auteur de la lettre ouverte « J'Accuse ». Le cocktail fut finaliste de la World Class Competition France 2015. »

Ecrit par François

LA FOLIE DU MARTINI (29cl)

Gin Mare, Absentroux Vermouth, Liqueur De Farigoule, Sucre Imbibé A L'huile D'olive & Schweppes Premium Original Tonic, Branche De Romarin Frais.

« Subtile mélange de souvenirs des saveurs de Provence et Méditerranée que les plus grands artistes ont connus »

Ecrit par Pierre

BRAZILIC (11cl)

Cachaça Leblon, Sirop de basilic maison, Cointreau, jus de mangue, citron vert & fruits de la passion

« L'intensité du jeu brésilien mélangé au sourire des danseuses du Carnaval de Rio. Vous l'aurez compris, on vous embarque pour un voyage au Brésil. »

Ecrit par Diogenese

LA ROSE DES VENTS (16cl)

Gin Tanqueray Ten infusé thym citron, Absentroux, Bitter aromatique & Schweppes Premium Hibiscus

« Amateurs de tanqueray ten, découvrez ce mélange éclatant qui met en exergue la tradition anglaise, l'exotisme de l'Asie & la divine fraîcheur française »

Ecrit par Baptiste

RACONTE MOI TON HISTOIRE (15cl)

« À travers un souvenir, laissez nous vous écrire votre éphémère breuvage. »

Fruit' herapie

H2Thé

Par Margot

- 9€ -

LE JARDIN D'AUTOMNE (20cl)

Thé Noir Dammann « Pecan Pie »,
Jus De Poire, Sirop D'orgeat

LA DIVAS (20cl)

Thé Vert Dammann « Divas », Jus d'ananas, Menthe
Fraiche, Schweppes Premium Original Pink Pepper

TEA TIME (20cl)

Tisane Dammann « L'Heure douce »
Jus de Pamplemousse frais, Sirop d'Agave

THE GLACEE MAISON (20cl)

Thé Dammann Infusé Puis Glacé, Sirop De Canne A
Sucre, Jus De Citron frais

Apéro Chic

- 17€ -

Un Cocktail au choix accompagné d'un Tapas « Houmous,
Huile d'Olive & Pain Pita »

KENTUCKY SPRING (15cl)

Bourbon Bulleit, Sucre A La Citronelle, Thé Blanc Passion
De Fleurs, Gold Strick, Jus De Citron Vert Frais, Fruits De
La Passion Frais

OU

THE TAMED CREATURE (9cl)

Rhum Kraken, Purée De Fraise, Liqueur De Chambord,
Sucre Vanillé Et Fruits De La Passion Frais

Les breuvages d'Antan

- 13€ -

L'INSPECTEUR (10cl)

Bourbon Bulleit, Liqueur Orange Colombo, Bitter Old Fashion

Inspiré du Manhattan...

PEACH' N' SPRITZ (14cl)

Rinquiquin, Liqueur de Farigoule, Muscat effervescent Bau

Inspiré du Spritz...

MA CHÈRE ET TENDRE (14cl)

Liqueur « Douce », Bitter Cardamone, Muscat effervescent Bau

Inspiré du Champagne Cocktail...

LA PÉPINIÈRE DE MARY (19cl)

Vodka Ketel one Citroen, Jus de céleri et Sauce épicée Maison

Inspiré du Bloody Mary...

L'ARCHIPEL (11cl)

Absentroux, Galiano apéritivo, Jus De Passion, Bitter Walnut, Sucre à la Citronelle

Inspiré du Daiquiri...

LE DUC (7cl)

Liqueur Orange Colombo, Byrrh, Bitter Walnut

Inspiré du Negroni...

LA DUCHESSE (12cl)

Cynar, Dubonnet, Vermouth Punte & Mes, Bitter Cardamone et Schweppes Premium Original Tonic

Inspiré de l'Americano...

LE PETIT SUISSE (7cl)

Gentiane de lure, Bitter Cardamone, Sucre Imbibé de Suze, Schweppes Premium Original Tonic

Inspiré de l'Old Fashioned...

Eaux

PERRIER		(33cl): 7
EVIAN	(50cl): 6	(100cl): 9
SAN PELLEGRINO	(50cl): 6	(100cl): 9
BADOIT	(50cl): 6	(100cl): 9

Jus de fruits granini

POMME (25cl)	7
ABRICOT (25cl)	7
ANANAS (25cl)	7
FRAISE (25cl)	7
BANANE (25cl)	7
MANGUE (25cl)	7
TOMATE (25cl)	7

Jus de fruits frais

ORANGE (25cl)	9
PAMPLEMOUSSE (25cl)	9
CITRON VERT, JAUNE (25cl)	9
POMME (25cl)	9
CAROTTE (25cl)	9

Softs

COCA COLA, LIGHT, ZÉRO (33cl)	7
ORANGINA (25cl)	7
SCHWEPES TONIC, AGRUM (25cl)	7
FANTA ORANGE (33cl)	7
NESTEA (25cl)	7
SPRITE (25cl)	7
REDBULL (25cl)	7
SCHWEPES PREMIUM MIXER (20cl)	9
(ORIGINAL - PINK PEPPER - HIBISCUS - GINGER ALE)	
JAX COCO, Eau de Coco 100% naturelle (25cl)	9

Les Bières

HEINEKEN (33cl), 1664 BLONDE (33cl)	8
CARLSBERG (33cl)	9
GRIMBERGEN BLONDE (33cl)	9
LA PARISIENNE BLANCHE (33cl)	9
LA PARISIENNE ROUSSE (33cl)	9
AFFLIGEM (30cl)	9
EDELWEISS (33cl)	9
CORONA (33cl)	9
DESPERADOS (33cl)	9
BUCKLER (25cl / SANS ALCOOL)	6

PRESSION:

HEINEKEN	(25cl): 6 (50cl): 11
AFFLIGEM	(25cl): 6 (50cl): 11

Les Apéritifs

CAMPARI, APEROL (6cl)	9
MARTINI BLANC, ROUGE, ROSÉ (6cl)	9
LILLET BLANC, ROUGE, ROSÉ (6cl)	10
MATTEI « CAP CORSE BLANC » (6cl)	9
RICARD, PASTIS 51 (4CL)	9
PIMM'S (6cl)	10
TIO PEPE (6cl)	10
SUZE (6cl)	9
CHARTREUSE VERTE (6cl)	15
ABSINTHE DE « AWEN NATURE » (5cl)	15

Portos

SANDEMAN WHITE APERITIV (6cl)	9
PORTO SANDEMAN ROUGE (6cl)	9
GRAHAM'S LBV 2008 (6cl)	12

Eaux. De vie

WILLIAMINE, MAISON MORAND (5cl)	19
FRAMBOISE, MAISON MORAND (5cl)	19
VIEILLE PRUNE DU BREUIL (5cl)	16
PISCO SUPREMO MOSTO VERDE ITALIA (5cl)	15

Liqueurs

COINTREAU (5cl), CHAMBORD (5cl)	10
GRAND MARNIER (5cl), COINTREAU NOIR (5cl)	10
MANDARINE IMPÉRIALE (5cl)	14
PATRON XO CAFÉ (5cl)	14
BAILEYS, KAHLÛA, FRANGELICO (5cl)	9
AMARETTO, SAMBUCA (5cl)	9
BÉNÉDICTINE, FERNET BRANCA (5cl)	12
DRAMBUIE, SOUTHERN CONFORT (5cl)	12
GET 27, GET 31 (5cl)	9
LIMONCELLO, MANZANA (5cl)	9

Rhum & cachaca

HAVANA 3 ANS (5cl)	12
HAVANA 7 ANS (5cl)	15
KRAKEN (5cl), SAILOR JERRY (5cl)	15
ZACAPA 23(5cl)	18
ZACAPA XO (5cl)	30
TROIS RIVIÈRES RHUM BLANC AGRICOLE (5cl)	12
CACHAÇA LEBLON (5cl)	15

Gin

COMBAY SAPPHIRE (5cl)	15
TANQUERAY (5cl)	12
TANQUERAY N° TEN (5cl)	18
HENDRICK'S (5cl) GIN « MARE » (5cl)	15
GIN MIST DE "AWEN NATURE"(5cl)	17
HAYMAN'S OLD TOM GIN (5cl)	12
HAYMAN'S SLOE GIN (5cl)	12
GORDON'S (5cl)	12

Vodka

NETEL ONE, CITROEN (5cl)	15
GREY GOOSE L'ORIGINAL (5cl)	17
GREY GOOSE LA POIRE, CHERRY NOIR (5cl)	17
CIROC NATURE, REDBERRY, COCO (5cl)	15
SMIRNOFF RED (5cl)	12
BELVEDERE (5cl)	15

Tequila & mezcal

PATRON SILVER (5cl)	18
DON JULIO BLANCO (5cl)	15
DON JULIO REPOSADO (5cl)	18
DON JULIO 1942	(2cl): 30 (5cl): 50
MEZCAL MARCA NEGRA (4cl)	18

Whiskies

Single Malt Scotch Whiskies

HIGHLAND

ABERLOUR 10 ANS (5cl)	15
GLENMORANGIE LASANTA (5cl)	15
OBAN 14 ANS (5cl)	20

SPEYSIDE

GLENFIDDICH 15 ANS DISTILLERS EDITION (5cl)	18
GLENFIDDICH MALT MASTER'S (5cl)	15

ISLAY

ARDBEG 10 ANS (5cl)	18
LAGAVULIN 16 ANS (5cl)	23

SKYE

TALISKER 10 ANS (5cl)	18
-----------------------	----

Blended Scotch Whiskies

MONKEY SHOULDER (5cl)	15
CHIVAS 12 ANS (5cl)	18
JOHNNIE WALKER RED LABEL (5cl)	12
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (5cl)	15
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL (2cl): 30 (5cl): 50	

Irish Whiskey

JAMESON (5cl)	12
---------------	----

Whiskies du monde

TENNESSEE

JACK DANIEL'S N°7(5cl)	12
------------------------	----

KENTUCKY

MAKER'S MARK (5cl)	15
BULLEIT BOURBON (5cl)	15

RYE WHISKY

BULLEIT RYE (5cl)	15
-------------------	----

WHISKY JAPONAIS

HIBIKI 12 ANS (5cl)	18
---------------------	----

Calvados

CHRISTIAN DROUIN VSOP (5cl)	12
CHRISTIAN DROUIN XO Pays D'Auge (5cl)	17
CHRISTIAN DROUIN 1994 Pays D'Auge (5cl)	25

Armagnac

ARMAGNAC CHÂTEAU DE LAUBADE VSOP	12
BAS ARMAGNAC BARON G LEGRAND 1967	35
VIEIL ARMAGNAC « BARON G LEGRAND 1959 »	60
VIEIL ARMAGNAC « BARON G LEGRAND 1929 »	(2cl) : 70 (5cl) : 130

Cognac

HENNESSY FINE DE COGNAC (5cl)	20
HENNESSY XO (5cl)	40
HENNESSY PARADIS (5cl)	70
HENNESSY PARADIS IMPERIAL	(2cl) : 80 (5cl) : 150
REMY MARTIN VSOP (5cl)	20
REMY MARTIN XO (5cl)	45
REMY MARTIN LOUIS XIII	(2cl) : 120 (5cl) : 230

À L'ATTENTION DE NOTRE CLIENTÈLE

SELON L'ARTICLE R. 3353-2 DU CODE DE LA SANTÉ PUBLIQUE, « LE FAIT POUR LES DÉBITANTS DE BOISSONS DE DONNER À BOIRE À DES GENS MANIFESTEMENT IVRES OU DE LES RECEVOIR DANS LEURS ÉTABLISSEMENTS EST PUNI DE L'AMENDE PRÉVUE POUR LES CONTRAVENTIONS DE LA 4E CLASSE ». EN CONSÉQUENCE, ET AFIN DE PRÉSERVER LA TRANQUILLITÉ ET LA SANTÉ DE NOTRE CLIENTÈLE, LA DIRECTION SE RÉSERVE LE DROIT DE REFUSER DE SERVIR DE L'ALCOOL À DES CLIENTS DONT ELLE CONSIDÉRERAIT QU'ILS SONT EN ÉTAT D'ÉBRIÉTÉ OU AYANT TROP CONSOMMÉ DE BOISSONS ALCOOLISÉES.

LA DIRECTION GÉNÉRALE

TO THE ATTENTION OF OUR GUESTS

UNDER THE ARTICLE R 3353-2 OF THE PUBLIC HEALTH CODE : «THE FACT FOR BEVERAGE PURVEYORS TO SERVE ALCOHOLIC BEVERAGES TO CLIENTS UNDER THE INFLUENCE OF ALCOHOL OR TO RECEIVE THEM IN THEIR ESTABLISHMENT IS PUNISHABLE WITH FINE AS DICTATED BY THE LAW AND STATED IN THE PUBLIC HEALTH CODE. CONSEQUENTLY, AND TO PRESERVE THE TRANQUILITY AND THE HEALTH OF OUR CLIENTELE, THE MANAGEMENT OF THE HOTEL DOES RESERVE ITS RIGHT TO SERVE OR NOT ALCOHOL TO CLIENTS, WHEN IT IS CONSIDERED OR FELT THAT CLIENTS ARE UNDER THE INFLUENCE OF ALCOHOL, OR HAVE CONSUMED TOO MANY ALCOHOLIC BEVERAGES»

THE MANAGEMENT

Tapas Faim ...?

~

TOUS LES JOURS DE 12H À 23H

EVERY DAY FROM 12:00 TO 23:00

~

HOUMOUS, HUILE D'OLIVE ET CITRON

HOUMOUS, LEMON & OLIVE OIL

- 7.5 -

TARAMA & PAIN PITA, HUILE D'OLIVE

TARAMA & PITA BREAD, OLIVE OIL

- 7 -

SARDINE À L'HUILE D'OLIVE « À PARTAGER »

SARDINE & OLIVE OIL « TO SHARE »

- 17 -

JAMBON SERRANO & SES CÂPRES

SERRANO HAM & CAPERS

- 9 -

TERRINE CHARCUTIÈRE

COUNTRY STYLE TERRINE

- 8.5 -

SAUCISSON FAYET CATALAN

SAUSAGE FAYET CATALAN

- 8.5 -

En K De l'après-m

SERVI DE 15H à 19H
FROM 3PM TO 7PM

CRÈME DE MAÏS CONDIMENTÉE AU CHORIZO

CORN CREAM WITH CHORIZO

-9-

RISOTTO AUX POIREAUX ET COMTE 

Emulsion de noix au vin jaune

LEEK AND COMTE CHEESE RISOTTO, WALLNUT EMULSION WITH
"YELLOW" WINE FROM JURA

-22-

SALADE CÉSAR AU SAUMON FUMÉ OU AU POULET

Chips De Parmesan, Tomates & Anchois

*CAESAR SALAD WITH SMOKED SALMON OR CHICKEN BREAST,
TOMATOES AND PARMESAN CHIPS & ANCHOVIES*

- 21 -

NOTRE BURGER DE BŒUF :

Accompagné De Pommes Frites Et Salade

OUR BEEF BURGER COMES WITH FRENCH FRIES AND SALAD:

- 23 -

~ FLAME GRILLED ~

Le gout grillé, digne des grillades, accompagné de bacon grillé et cheddar fondu

THE GRILLED TASTE WITH BACON AND MELTED CHEDDAR

 Plats sans gluten

 Plats végétarien

Boissons Chaudes

CAFÉ EXPRESSO « ILLY »	5,50
DÉCA « ILLY »	5,50
DOUBLE EXPRESSO, DOUBLE DÉCA	7
CAFÉ CRÈME, CAPPUCCINO, LATTE	9
CHOCOLAT CHAUD	9
THÉ DAMMANN	8
THÉ NOIR :	
BREAKFAST, CEYLAN, DARJEELING, EARL GREY, LAPSANG SOUCHONG	
THÉ VERT:	
JASMIN, YUNNAN	
THÉ BLANC:	
PASSION FLEUR	
INFUSION DAMMANN	8
CAMOMILLE, VERVEINE, TILLEUL, TISANE DU BERGER	

Les Rouges

- 15cl -

AOC SANCERRE, Domaine Henri Bourgeois « Les Bonnes Bouches » 2014	11
AOC CROZES HERMITAGE  Domaine des Entrefaux 2016	12
AOP LANGUEDOC  « La Tête dans les étoiles », Douceur Céleste 2016 Luc Jourdan	10

Les Blancs

- 15cl -

AOC CHABLIS Domaine William Fèvre, Bourgogne 2016	13
AOC POUILLY-FUMÉ Domaine Hubert Veneau, Val de Loire 2016	12
IGP PAYS D'OC, Château De L'Ermitage  Jérôme Castillon « Assemblage Traditionnel Du Rhône » 2016	10

Le Rosé

- 15cl -

AOC CÔTES DE PROVENCE « La Vie En Rose » Château Roubine 2016	9
--	---

Découvertes Du moment

- 15cl -

AOC VENTOUX 
Château Pesquié, « Les Terrasses » 2016

9

Les Champagnes À LA COUPE

-15cl-

LAURENT-PERRIER, « La Cuvée », Brut

21

TAITTINGER, Rosé

24

Les Champagnes

BRUT & BLANC DE BLANCS - 75cl -

LANSON, Black Label, Brut	90
CATTIER, Brut Antique 1er cru	100
TAITTINGER, Brut réserve	105
POMMERY, Brut Royal	110
LAURENT PERRIER, Brut	110
PERRIER-JOUËT, Brut	115
LAURENT PERRIER, Ultra brut	150
R DE RUINART, Brut	180
RUINART, Blanc de Blancs	200
LAURENT-PERRIER « Grand Siècle »	320

MILLESIMÉS - 75cl

LAURENT-PERRIER, Brut 2006	180
LAURENT-PERRIER, Brut 2007	180
COMTES DE CHAMPAGNE TAITTINGER Blanc de Blancs 2005	200
PIPER HEIDSIECK, Cuvée Rare Millésimé 2002	220
DOM PÉRIGNON 2005	350

ROSÉS – 75cl

TAITTINGER, Brut Rosé	120
BILLECART-SALMON, Brut Rosé	160
LAURENT-PERRIER, Cuvée Rosé	150

MAGNUMS - 1,5l

VEUVE CLICQUOT, Brut Rosé	245
MOËT ET CHANDON ROSÉ, Brut Impérial	240
LAURENT PERRIER, Brut	210

Languedoc Roussillon

ROUGES – 75cl

- AOC CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES** 54
Bila – Haut « Occultum Lapidem », assemblage de Syrah,
Grenache & Carignan, M.Chapotier 2014/15
« Une belle Robe grenat foncé et un nez de cerises noires.
En bouche le vin est charnu, bien structuré, avec la
chaleur et le sauvage des terroirs du Roussillon. »
- AOC MINERVOIS** 62
Cuvée « ESTIBALS », Domaine L'Ostal Cazes 2014
« D'une couleur rouge sombre aux reflets violacés, offre
des arômes de garrigue, de griotte et de fruits rouges.
Bouche pleine et onctueuse et les tanins annoncent un
boisé discret. »
- AOC CORBIÈRES** 51
Château Grand Moulin
« Vieilles Vignes » de Jean Noël Banquet 2013
« Arômes de fruits rouges et de réglisse. Belle matière et
des tannins déjà souples. »
- AOC PIC SAINT LOUP** 52
Château De Lascaux, « Cuvée Carra »
Cuvée De J-B Cavalier 2016 
« Belle fraîcheur. Nez de violette et pruneau.
Bouche ample, structurée et gourmande.
Un bel équilibre avec des tannins fins »
- AOC PIC SAINT LOUP** 59
« **ALTITUDE 658** », Domaine Chazalon 2013
« Bouche ample et soyeuse. Nez épicé sur notes de cuir et
fruits rouges confits »
- AOP MONTPEYROUX** 66
Mas D'Amile
A.D'hurlaborde et S.Carceller 2013
« Nez riche de fruits noirs confits, jolies notes épicées ;
une bouche structurée avec des tannins raffinés, belle
intensité aromatique »
- IGP PAYS DE L'HÉRAULT** 49
L'Ancienne Cordonnerie
Cuvée « YEC' HED MAD » 
Yann Le Boulter 2016
« Cuvée 100% syrah, ce vin a une robe soutenue. Nez
de cuir, Zan et cacao. Bouche fruitée, savoureuse, sur
des notes de fève de cacao. Finale légèrement
tannique sur des saveurs réglissées. »
- IGP PAYS DE L'HÉRAULT** 40
L'Ancienne Cordonnerie
Cuvée « A Temps Perdu » 
Yann Le Boulter 2016
« Ce vin est élaboré à partir de vieilles vignes de
Carignan. Fruité et concentré, la bouche offre des
notes de fruits mûrs
en conservant souplesse et fraîcheur »
- AOC SAINT-CHINIAN** 54
Château du Prieuré Des Mourgues,
Grande Réserve 2013
« La Cuvée est issue des plus vieilles vignes du
domaine. Composée à 80% de Syrah et 10%
Grenache avec une touche de Mourvèdre. Le nez est
intense et associé à des arômes réglisse et griotte. La
bouche est ample et bien équilibré. »

IGP CÔTEAUX DE BÉZIERS, Domaine St Vincent 40
 « Les Amandiers »
 Guillaume Chamboredon 2016
 100% Sauvignon blanc
 « Nez intense sur des notes de buis et de citron.
 Frais et tout en longueur »

IGP PAYS DE L'HÉRAULT 44
 L'ancienne Cordonnerie, « Cuvée Raphaël »
 Yann Le Bouler 2016 
 100% Viognier
 « Un bouquet fruité, exotique. Bouche friande et vivace dotée
 d'une belle acidité. »

Languedoc Roussillon

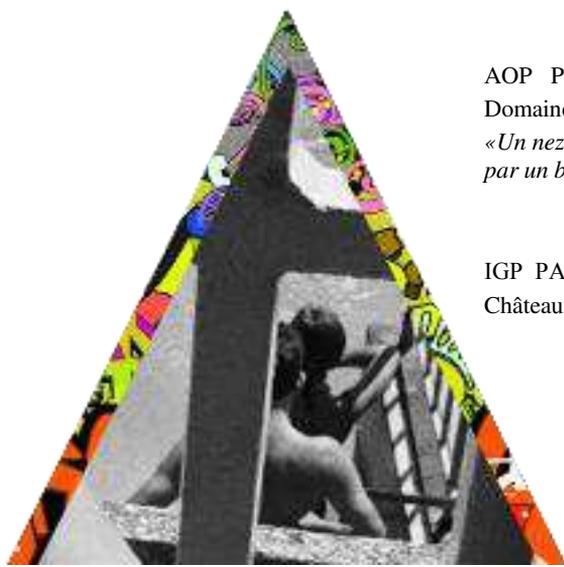
IGP VAL DE MONTFERRAND   45
 Clos des Augustins, Cuvée « Les Bambins » 2015

« A 2 pas du Pic St Loup, cette cuvée d'assemblage de
 Chardonnay, Roussanne et Vermentino a des notes de fleurs
 blanches et pêche de vigne. Une pointe de minéralité donne de
 la finesse. Bouche ample soutenu d'une acidité maîtrisée et
 une belle longueur en bouche. »

AOP CÔSTIÈRES DE NÎMES  48
 Château de l'Ermitage, Jérôme Castillon 2016
 « Assemblage de Marsanne, Viognier et Grenache blanc »

AOP PICPOUL DE PINET 48
 Domaine De Piquetalen 2014
 «Un nez fin et floral, belle acidité soutenue
 par un bouquet de fleurs jaunes et une finale iodée»

IGP PAYS D'OC 44
 Château De L'Ermitage, Muscat Sec 2016



Le Rhône

BLANCS - 75cl

AOC VENTOUX 40
Château Pesquié, « Les terrasses » 2016

AOC CÔTES DU VIVARAIS  48
Domaine De Notre Dame De Cousignac 2014

IGP COLLINES RHODANIENNES  58
100% Viognier très proche de Condrieu !
« La Combe Pilate » M.Chapotier 2016

AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE  100
Château La Nerthe 2016

ROUGES - 75cl

AOC CROZES HERMITAGE  58
Domaine des Entrefaux 2016

AOP RASTEAU  55
Domaine M. Boutin 2014

AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE  95
Château La Nerthe 2014

La. Loire

BLANCS - 75cl

AOC POUILLY-FUMÉ, Domaine H.Veneau Val De Loire 2016	58
AOC VOUVRAY Tania et Vincent Carême, Cuvée « Spring » 2014/15	49
AOC MENETOU SALON Domaine P.Gilbert 2015 	55
AOC SANCERRE, Le MD De Bourgeois Domaine Henri Bourgeois 2015	70

ROUGES - 75cl

AOC SAUMUR-CHAMPIGNY Domaine Filliatreau, « Vieilles Vignes » 2015	48
AOC SANCERRE, Domaine Langlois 2015	50
AOC SANCERRE, Domaine Henri Bourgeois « Les Bonnes Bouches » 2014	52
AOC SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL  « Les Perruches » Domaine de la Cotelleraie, Gérald Vallée 2014	55
AOC MENETOU-SALON Domaine P. Gilbert, « Les Renardières » 2014 	65

Les Rosés

-75cl -

AOC CÔTES DE PROVENCE « La Vie En Rose » Château Roubine 2016	39
AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE « Aix » d'Eric Kurver 2016	41

-150 cl -

AOC CÔTES DE PROVENCE « La Vie en Rose » Château Roubine 2015	74
AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE « Aix » d'Eric Kurver 2016	76

La Bourgogne

BLANCS – 75cl

AOC VIRÉ-CLESSÉ, Domaine A.Bichot 2015	52
AOC CHABLIS, Domaine William Fèvre 2016	62
AOC GIVRY Domaine Ragot, Champ Pourot 2015	55
AOC MERCUREY, Château de Chamirey Domaine Devillard 2015	74
AOC NUITS-SAINT-GEORGES Château Gris, « Les Terrasses » A.Bichot 2015	165

ROUGES – 75cl

AOC SANTENAY « Les Charmes » Domaine A.Bichot 2014	68
AOC FIXIN Domaine A.Bichot 2015	78
AOC MERCUREY, Château De Chamirey Domaine Devillard 2013/14	80
AOC MERCUREY 1 ^{er} CRU « Champs Martin », Domaine Lorenzon 2013	125
AOC ALOXE-CORTON 1 ^{ER} CRU « Clos des Maréchaudes », Domaine du Pavillon 2014	155

Le Bordelais

GRANDS CRUS

CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD 1 ^{er} Grand Cru Classé, AOC Pauillac 2004	550
CHÂTEAU PAPE CLÉMENT Cru Classé Des Graves 2009	300
CHÂTEAU HAUT BAILLY Cru Classé Des Graves 2005	270

SECONDS VINS & AUTRES

AOC PAUILLAC

LES FORTS DE LATOUR 2006	310
--------------------------	-----

AOC ST-JULIEN

LAROSE DE GRUAUD 2012	90
-----------------------	----

CHÂTEAU LALANDE-BORIE 2012	120
----------------------------	-----

AOC POMMEROL

CHÂTEAU LA CRÉATION, Famille de Gaye 2012	98
---	----

AOC ST-ESTÈPHE

FRANK PHÉLAN 2012	82
-------------------	----

AOC ST-ÉMILION

CHÂTEAU LA FLEUR-POURET 2010 Domaine Manoncourt	80
--	----

CHÂTEAU CANON

« Croix Canon » 2011	125
----------------------	-----

AOC HAUT-MÉDOC

DIANE DE BELGRAVE 2011	70
------------------------	----

CHÂTEAU PEYRAT-FOURTHON

« La Demoiselle d'Haut-Peyrat » 2013	59
--------------------------------------	----

AOC MARGAUX

CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA « SÉGLA » 2010	135
--	-----

<u>AOC SAUTERNES</u> 1 ^{er} CRU Supérieur CHÂTEAU YQUEM 1996	400
--	-----

MAGNUMS - 1.5l

<u>AOC SAINT-ESTÈPHE</u>	220
--------------------------	-----

« La Dame De Montrose »

2nd Vin Du Château Montrose 2012

AOC PAUILLAC

« Réserve De La Comtesse »	230
----------------------------	-----

2nd Vin Du Château Pichon Longueville 2012

AOC HAUT-MÉDOC

Château Cambon La Pelouse 2007	200
--------------------------------	-----

À L'ATTENTION DE NOTRE CLIENTELE

Selon l'article r. 3353-2 Du code de la santé publique, « le fait pour les débitants de boissons de donner à boire à des gens manifestement ivres ou de les recevoir dans leurs établissements est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la 4^e classe ».

En conséquence, et afin de préserver la tranquillité et la santé de notre clientèle, la direction se réserve le droit de refuser de servir de l'alcool à des clients dont elle considérerait qu'ils sont en état d'ébriété ou ayant trop consommé de boissons alcoolisées.

La direction générale.

TO THE ATTENTION OF OUR GUESTS

Under the article r 3353-2 of the public health code : "the fact for beverage purveyors to serve alcoholic beverages to clients under the influence of alcohol or to receive them in their establishment is punishable with fine as dictated by the law and stated in the public health code.

Consequently, and to preserve the tranquility and the health of our clientele, the management of the hotel does reserve its right to serve or not alcohol to clients, when it is considered or felt that clients are under the influence of alcohol, or have consumed too many alcoholic beverages"

The management.



VIN ISSU DE LA VITICULTURE BIOLOGIQUE