



Champagne « La vallée de la Marne »

		1 bout.
Damery	André GOUTORBE « Tradition » (33% ● - 33% ● - 33% ●)	37 €
	Louis CASTERS « Cuvée Supérieur » (100% ●)	37 €
La Neuville aux Larris	Christophe SAVOYE « Tradition » (100% ●)	35 €

Champagne « Coteaux sud d'Épernay »

Grauves	DRIANT VALENTIN « Brut 1 ^{er} cru » (60% ● - 40% ●)	35 €
Monthelon	Le GOUIVE « Cuvée Joseph » (45% ● - 30% ● - 30% ●)	41 €
Piery	VOLLERAUX « Brut réserve » (33% ● - 33% ● - 33% ●)	40 €

Champagne « Côte des blancs »

Vertus	COUCHOU-MEILLOT (90% ● - 10% ●)	35 €
	Guy LARMANDIER « Premier cru » (90% ● - 10% ●)	42 €
Épernay	BESSERAT DE BELLEFON « Grand cru » (100% ●)	46 €

Champagne du mois

	Voir l'ardoise	33 €
--	----------------	------

Champagne Rosé

Cumières	René GOEFFROY « Rosé de saignée »	48 €
----------	-----------------------------------	------

1/2 bouteille

		1/2 bouteille
Avize	DE SAINT GALL (100% ●)	23 €
Vertus	Nicolas PECCAVET (100% ●)	24 €
Damery	Louis CASTERS (100% ●)	26 €

Les trois cépages champenois
 PINOT MEUNIER ●, PINOT NOIR ● et CHARDONNAY ● sont cultivés
 avec soin sur des terroirs classés premier cru, permettant d'élaborer
 des cuvées authentiques, riches et variées, grâce au savoir faire et au respect
 de la tradition champenoise et des techniques modernes de vinification.





Côte des blancs - 100% chardonnay

		Magnum	1 bout.
Avize	DE SAINT GALL	75 €	34 €
	LEBRUN SERVENAY « Brut sélection » «Mélodie en C»		42 €
	WARIS LARMANDIER « Grand cru »		48 €
Cramant	Paul LEBRUN « Grande réserve »		38 €
Le Mesnil sur Oger	LAUNOIS Père et Fils « Réserve»		48 €
Oger	Jean Charles MILAN «Grande Réserve»		48 €
	CHAPUY « Carte verte » « Brut réserve »		38 €
Vertus	DOYARD MAHE « Premier cru »		39 €

*En accompagnement de votre apéro,
nous vous proposons...*

3 toasts du chef pour apéro

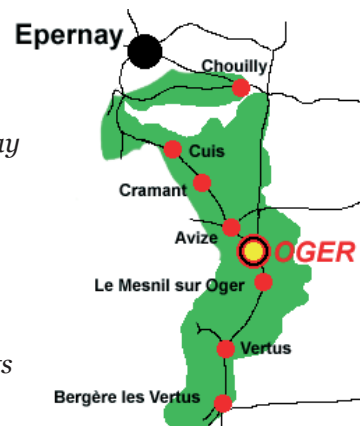
4€
/pers.

Champagnes de la maison : Nicolat PECCALET



		Au verre	1 bout.
Vertus	Blancs de Blancs (100% ●)	8 €	35 €
	Rosé (85% ● - 15% ●)	8 €	36 €
	Millésime (100% ●)	8 €	38 €
	Tradition (60% ● - 40% ●)	8 €	35 €
	Demi-sec = sucré (60% ● - 40% ●)	8 €	35 €

*Les champagnes blanc de blancs élaborés
uniquement à partir du cépage chardonnay
sont synonymes de délicatesse, de
fraîcheur, de finesse et d'élégance.
Ils sont très appréciés à l'apéritif.*



Carte Côte des Blancs :
les principaux crus y sont inscrits

