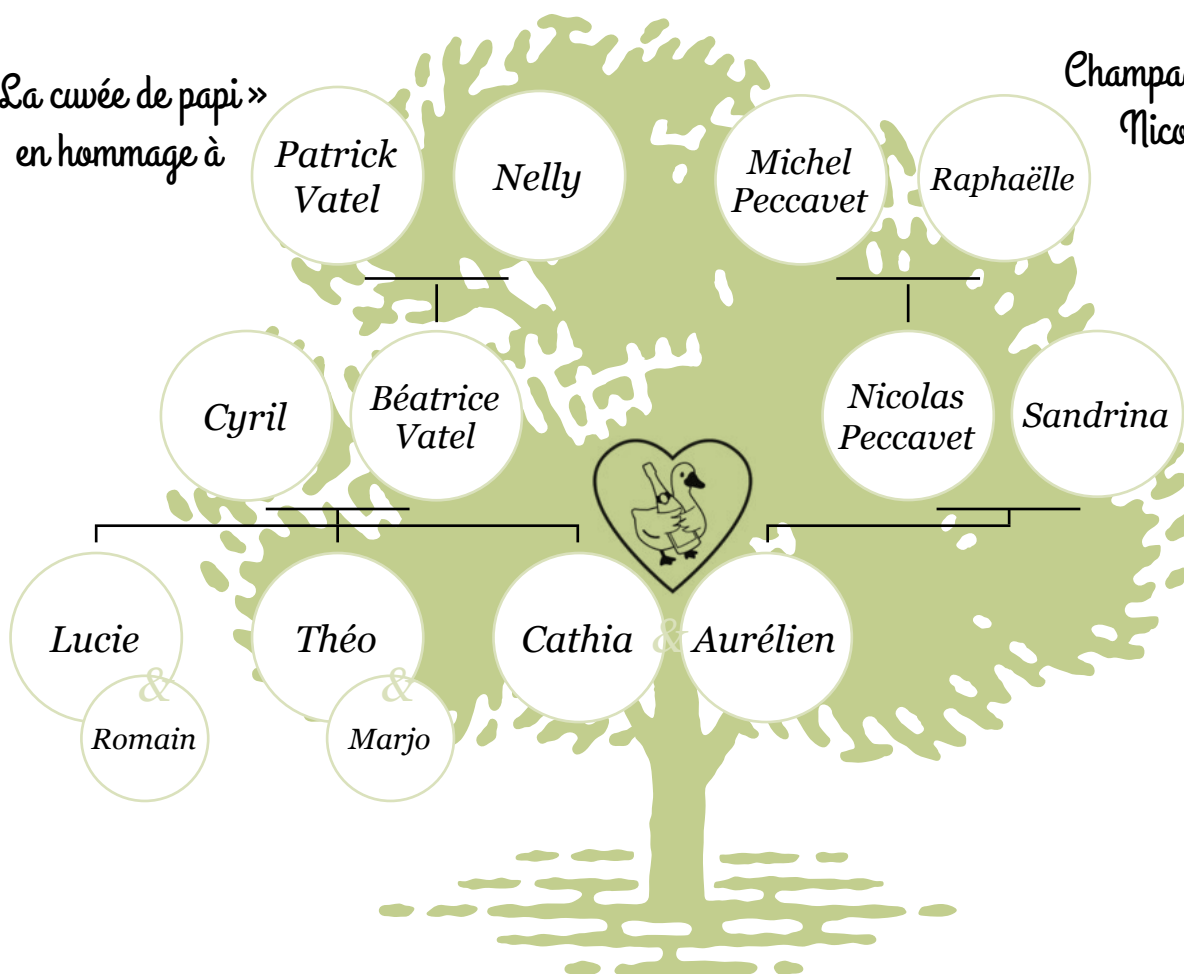


Champagnes



« La cuvée de papi »
en hommage à

Champagne de la maison
Nicolas Peccavet



Côte des blancs

100% chardonnay

1/2 bout. 1 bout. Magnum

Avize

DE SAINT GALL 23 € 36 € 75 €
« La cuvée de papi »

Champagnes de la maison

Nicolas Peccavet

1/2 bout. 1 bout. Au verre

Vertus

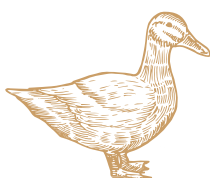
Blancs de Blancs (100% ●)	24 €	36 €	8,50 €
Rosé (85% ● - 15% ●)		36 €	8,50 €
Millésime (100% ●)		38 €	8,50 €
Tradition (60% ● - 40% ●)		36 €	8,50 €
Demi-sec = sucré (60% ● - 40% ●)		35 €	8,50 €
Grande réserve (60% ● - 40% ●)		40 €	8,50 €



En accompagnement

de votre apéro, nous vous proposons...
3 toasts du chef pour apéro

4€
/pers.



Champagnes



Champagne « La vallée de la Marne »

1 bout.

Damery	André GOUTORBE « Tradition » (33% ● - 33% ● - 33% ●)	40,50 €
	Louis CASTERS « Cuvée Supérieur » (100% ●)	38,00 €
La Neuville aux Larris	Christophe SAVOYE « Tradition » (100% ●)	36,00 €
Vincelles	PIOT-SÉVILLANO « Brut prestige » (80% ● - 20% ●)	57,50 €

Champagne « Coteaux sud d'Épernay »

Grauves	DRIANT VALENTIN « Brut 1 ^{er} cru » (60% ● - 40% ●)	40,00 €
Pierry	BOUCHÉ (33% ● - 33% ● - 33% ●)	40,00 €

Champagne « Côte des blancs »

Avize	WARIS LARMANDIER « Grand cru » « Extra brut » (100% ●)	65,00 €
Cramant	Paul LEBRUN « Grande réserve » (100% ●)	40,00 €
Le Mesnil sur Oger	LAUNOIS Père et Fils « Réserve » (100% ●)	49,00 €
Oger	Jean Charles MILAN « Grande Réserve » (100% ●)	70,00 €
	CHAPUY « Carte verte » « Brut réserve » (100% ●)	45,00 €
Vertus	DOYARD MAHE « Premier cru » (100% ●)	49,00 €
	Guy LARMANDIER « Premier cru » (90% ● - 10% ●)	49,00 €
Fèrebrianges	BARBICHON et fils « Grand cru » (60% ● - 20% ● - 20% ●)	44,00 €

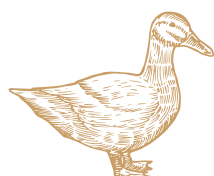
Champagne Rosé

Cumières	René GOEFFROY « Rosé de saignée »	70,00 €
----------	-----------------------------------	---------

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.