

Le Champenois

Nos bulles

- * Coupe de Champagne 12 €
- * Coupe de Cava 8 €

Bouteille de Champagne :

- * Castellane Brut Rosé 65 €
- * Castellane Brut 62 €
- * Champagne Brut de Deutz cuvée classique 75 €
- * Champagne Duval Leroy 62 €
- * Champagne Brut Vranken (Reims) 62 €

½ Bouteille de Champagne :

- * Champagne Gruet Brut (sélection Champenois) 32 €

Bouteille de Cava : « Santerra » 38 €

Les apéritifs

Nos classiques

- * Martini Bianco / Rouge 7 €
- * Porto rouge / blanc 7 €
- * Gancia 7 €
- * Campari 7 €
- * Ricard / Pastis 7 €

* <i>Pineau des Charentes</i>	7 €
* <i>Pisang</i>	7 €
* <i>Kirr Vin blanc</i>	7 €
* <i>Picon amélioré (Picon, Vin blanc, Cointreau)</i>	9 €
* <i>Supplément soft</i>	2 €

Whisky

* <i>Johnny Walker rouge</i>	9 €
* <i>J & B</i>	9 €
* <i>Jack Daniel's</i>	11 €
* <i>Aberlour (Years 10)</i>	14 €
* <i>Glendlivet (Years 12)</i>	13 €
* <i>Highland Park (Years 12)</i>	13 €
* <i>Glenfiddich</i>	12 €
* <i>Lagavulin (Years 16)</i>	16 €

Gin

* <i>Bulldog</i>	12 €
* <i>Hendrick's</i>	11 €
* <i>Buss n° 509</i>	12 €
* <i>Gordon's</i>	8 €

Softs

* <i>Coca cola</i>	3 €
* <i>Coca cola light</i>	3 €
* <i>Eau plate Chaudfontaine</i>	
• <i>1 litre</i>	8 €
• <i>½ litre</i>	4 €
* <i>Eau pétillante Chaudfontaine (rouge / verte)</i>	

• 1 litre	8 €
• ½ litre	4 €
* Ice tea	3 €
* Tonic	3 €
* Jus d'orange	4 €
* Jus d'ananas	4 €
* Jus de pamplemousse	4 €
* Jus de tomate	4 €

Bières

* Carlsberg	3,50 €
* Bières du moment	5 €

Vins « Sélection Champenois »

* 1 Verre de vin rouge / blanc / rosé	8 €
* ¼ pichet de vin rouge / blanc / rosé	11,50 €
* ½ pichet de vin rouge / blanc / rosé	16 €
* 1 Bouteille de vin rouge / blanc / rosé	27 €

Vins blancs

Val de Loire

- * **Sancerre** « *Côtes des Chants du Merle* » (20) - Sautereau 38 €
 - Cépage : Sauvignon
 - Nez : vin sec , fruité
 - Idéal : poissons , fruits de mer , fromages

En demi-bouteille 21 €

- * **Pouilly Fumé** « *Château de Favray* » (20) - Favray 38 €
 - Cépage : Sauvignon 100%
 - Nez : agrume , note florale , minéral
 - Idéal : crustacés , saumon fumé , poissons en sauce

En demi-bouteille 21 €

- * **Menetou Salon** « *La Tour Saint-Martin* » (20) 38 €
 - Cépage : Sauvignon 100%
 - Nez : riche , complexe , arôme de citron et pamplemousse
 - Bouche : frais , équilibré , tout en longueur , note fruitée et acidulée
 - Idéal : poissons , crustacés , fromages

Languedoc

- * **Sauvignon** « *Les Fumées Blanches* » (20) - Lurton 29 €
 - Nez : note d'agrumes (pamplemousse , citron vert) , riche en goût et gras
 - Idéal : crustacés , saumon fumé , poissons en sauce

- * **Faugères** « *Domaine Cottebrune* » (20) 28 €
 - Cépage : Roussanne , Vermentino , Grenache blanc
 - Nez : belle robe brillante , très minéral et frais
 - Bouche : ample , belle acidité , saline , équilibrée
 - Idéal : couscous de la mer , saumon crustacés

- * **Mas Janeil** « *le Petit Pas* » - Côte du Roussillon (20) 36 €
 - Cépage : Grenache , Grenache Gris et Macabeu
 - Nez : frais , révèle des effluves de fleurs blanches et pêches blanches
 - Bouche : ronde , vanillée , équilibrée
 - Idéal : dorade royale , loup et fromage de chèvre

Vins blancs (suite)

Bourgogne

- * **Saint-Véran** « *Les Greffières* » (20) - Greuzard 31 €
 - Nez : arôme d'amande fraîche et miel
 - Idéal : cuisses de grenouille, crustacés, fromages

- * **Pouilly Fuissé** « *Les Vieux Murs* » (20) - Loron 59 €
 - Bouche : concentré et rond
 - Nez : fruits mûrs, pointe florale
 - Idéal : Noix de Saint-Jacques, ris de veau, viandes blanches, gambas

- * **Chablis** (20 ...) - Appellation contrôlée 38 €
 - Nez : minéral dominant avec une légère touche d'agrumes
 - Idéal : poissons et fruits de mer

- En demi-bouteille 21 €

- * **Montagny 1^{er} Cru** « *Montcuchot* (20) - Vignerons de Buxy 36 €
 - Nez : évoque les fruits frais rafraîchissants
 - Bouche : arômes de pêches, coing, note d'amande et de beurre, expression très pure de Chardonnay
 - Idéal : apéritif, poissons, gambas, veau, volaille

- * **Chitry - Olivier Morin** (20) 36 €
 - Cépage : Chardonnay et Pinot noir
 - Nez : intense aux arômes de fleurs blanches
 - Bouche : minérale, maritime, iodée, fraîche et élégante
 - Idéal : produits de la mer, viandes blanches, fromages

- * **Mâcon Lugny** « *Les Genièvres* » (20) - Maison Louis Latour 38 €
 - Cépage : Chardonnay
 - Nez : fleurs blanches, noisettes, fruits à chair blanche
 - Idéal : apéritif, poissons grillés et en sauce, salades, fromages de chèvre

- * **Mâcon Village** (20) - Jean Loron 36 €
 - Cépage : Chardonnay
 - Nez : notes d'agrumes, pommes, fleurs blanches
 - Bouche : bel équilibre entre rondeur et vivacité
 - Idéal : saumon fumé, morbier, lasagne de courgette et chèvre

Vins blancs (suite)

- * **Rully** « Les Saint-Jacques » Domaine Laborde Juillot (20) 39 €
 - Cépage : Chardonnay
 - Nez : évoque les pêches blanches, amandes, citrons confits
 - Bouche : franche, fine, touche de tilleul et de miel frais, complet et harmonieux
 - Idéal : poissons crus et cuits

Alsace

- * **Gewurztraminer** « Clos de Chartreux » (20) - Klingenfus 37 €
 - Nez : bouquet fruité exotique, fleur de rose, épice
 - Idéal : volailles, côtes de bœuf, gigot d'agneau, légumes
- * **Riesling** - Klingenfus (20) 34 €
 - Nez : aromatique, frais
 - Bouche : croquante, intense, subtile note de chèvrefeuille, note de citron, pierre à fusil, corps structuré, longue persistance

Côtes du Rhône

- * **Parallèle 45** - Maison Paul Jaboulet Aîné (20) - Bio 32 €
 - Cépage : Bourboulenc, Grenache blanc, Marsanne, Viognier
 - Nez : arômes floraux et fruits blancs, notes d'agrumes
 - Bouche : ample, légèrement chaude, délicate et élégante
 - Idéal : apéritif, soupe de poissons, riz moelleux
- * **Croix de Chabot** - Saint Joseph (20) 42 €
 - Propriétaires : Yannick Alleno et Michel Chapoutier
 - Cépage : Marsanne
 - Nez : notes de fleurs blanches et pêches, délicatesse soutenue par une note fumée
 - Bouche : saveurs florales, finale saline
 - Idéal : viandes blanches, poissons, crustacés

Vins blancs (suite)

Vins du monde

- * **Schloss Johannisberg** - (20) 48 €
 - Schloss Johannisberg est un domaine viticole traditionnel de Rheingau en Allemagne de réputation internationale
 - Cépage : Riesling
 - Nez : relatant la complexité du sel, minéral fumé
 - Bouche : aromatique, claire, et d'une minéralité de longue durée. Sa manière vivante est soulignée apr des notes fraîches et fruitées d'ananas, de pêche et d'abricot.

- * **Gavi** - Fontanafredda - Italie (20) 32 €
 - Cépage : Cortese (Piémont)
 - Nez : riche bouquet de lys, de jasmin, de vanille et citron
 - Bouche : sec, équilibré et élégant
 - Idéal : apéritif, poissons, crustacés et cuisine exotique

- * **La Sastrería Carínena** - Espagne- (20) 23 €
 - Cépage : Grenache
 - Nez : arôme net et frais, légères notes florales, bonne acidité avec une note d'agrumes
 - Idéal : apéritif, crustacés, entrées, salades, viandes blanches, fromages

- * **Conde Villar Alvarinho Branco** - Vinho Verde Portugal - (20) 27 €
 - Sa structure complexe alliée à une bonne acidité et une minéralité font de cet Alvarinho un vin qui donne à parler
 - Nez : arômes tropicaux d'ananas et de mangue, notes florales
 - Idéal : poissons, fruits de mer, viandes blanches, plats asiatiques

Vins rosés

- * **La Sastrería Bodegas Anadas** - DOP (20) 23 €
 - Nez : gourmand et juteux, de framboises et groseilles, chair pulpeuse et gourmande
 - Idéal : apéritif et entrées froides

- * **Château de Pena** - Côtes du Roussillon (20) 24 €
 - Nez : expressif et complexe associant des arômes de pêche jaune et notes vanillées
 - Bouche : pleine et élégante, marquée par la cerise
 - Idéal : apéritif, côte de bœuf, poissons

Vins rouges

Bordeaux rive droite

- * **Montagne Saint Emilion « Fleur Chantecaille »** (20) 32 €
 - Cépage : 70% Merlot, 30% Cabernet
 - Bouche : rond en bouche, et un fondu plaisant
 - Nez : évoquant les fruits à noyau, le pruneau
 - Idéal : volailles, viandes blanches, bœuf, agneau

- * **Blaye « Château Mondésir Gazin »** (20) 39,50 €
 - Cépage : 80% Merlot, 20% Malbec
 - Bouche ; vin tanisé mais velouté
 - Nez : fruits rouges (cassis et mûres confits), agrémenté d'une pointe de pain grillé et réglisse
 - Idéal : fromages, viandes rouges, gibiers

- * **Pomerol « Château de la Commanderie »** (20) 58 €
 - Cépage : Cabernet, Mouzac
 - Bouche : attaque suave, tanin présent, bien enrobé, la finale est tendre et longue
 - Nez : fruits mûrs (griotte) et poivré noir
 - Idéal : viandes rouges, agneau

Vins rouges (suite)

Bordeaux Rive Gauche

- * **Saint Estèphe** « Château Petit Bocq » (20) 54 €
 - Cépage : Merlot , Cabernet Sauvignon , Cabernet Blanc
 - Bouche : structure tannique et fragrance de sous-bois
 - Nez : arômes fruités
 - Idéal : plats pimentés , canard , civet , salade de gésiers , bœuf

En demi-bouteille 29 €

- * **Pessac - Léognan** « Château de Rochemorin » (20) Lurton 49 €
 - Cépage : Entre-Deux-Mers (Merlot, Cabernet Sauvignon et 100% Sauvignon)
 - Nez : notes épicées , fruits rouges (fraises)
 - Bouche : rond et soyeux , légèrement torréfié en final
 - Idéal : agneau , veau , volaille

En demi-bouteille 26 €

- * **Medoc** « Château Patache d'Aux » (20) 43 €
 - Cépage : Merlot , Cabernet Sauvignon , Cabernet Franc , Petit Verdot
 - Bouche : puissant , concentré , structuré , sec
 - Idéal : champignons , caillies , bœuf , lapin

- * **Haut-Medoc de Giscours** (20) 60 €
 - Cépage : Merlot 32% , Cabernet Sauvignon 60% , Cabernet Franc 8%
 - Nez : vin boisé et fruité , peu épicé
 - Bouche : équilibrée , jolie longueur , très rond et soyeux en bouche
 - Idéal : canard , fromage , viandes

- * **La Bastide Dauzac** « Margaux » (20) 57 €
 - Cépage : Merlot , Cabernet Franc , Cabernet Sauvignon
 - Nez : bouquet délicat réhaussé d'une pointe de finesse
 - Bouche : vin rouge racé qui enchante les palais , d'une corpulence parfaitement équilibrée
 - Idéal : viandes rouges , agneau , champignons

En demi-bouteille 35 €

Vins rouges (suite)

Alsace

- * **Pinot noir** - Klengenfus (20) 34 €
 - Bouche : tanins soyeux, amples, lui conférant harmonie et longueur
 - Nez : arômes de fruits noirs (mûres, cassis, cerise), note de vanille
 - Idéal : gibiers, certains fromages, viandes blanches, charcuterie (cuisine internationale), poissons, desserts

Languedoc - Roussillon

- * **Mas Janeil « Petit Pas »** (20) - Lurton - Bio 30 €
 - Cépage : 50% Syrah, 20% Grenache noir, 20% Carignan, 10% Mourvèdre
 - Bouche : suave, un tanin enrobé, épicé et légèrement fumé
 - Nez : petits fruits rouges et épices
 - Idéal : viandes rouges, pigeonneau, canard

Beaujolais

- * **Brouilly** (20) - Loron 36 €
 - Cépage : Gamay noir
 - Bouche : souple, clair et finesse
 - Nez : arômes fruités où dominent la fraise et la framboise
 - Idéal : raclette, filet mignon de porc, foie de veau, crêpes salées, fromages, plats sauce champignon, pâtes

- * **Saint-Amour** (20) - Loron 36 €
 - Cépage : Gamay noir %
 - Bouche : ample avec tanins fins et soyeux
 - Nez : arômes de Kirsch et épices, fruits rouges
 - Idéal : viandes bovines, gibier à plumes

En demi-bouteille 21 €

- * **Julienas** (20) 36 €
 - Nez : frais et fruité, arômes de griotte et cassis
 - Bouche : tanins soyeux, acidité en final

Vins rouges (suite)

- * **Moulin à vent** (20) 36 €
 - Cépage : Gamay noir
 - Nez : fruits noirs, mûres, cassis, cerises, bel arôme d'épices, poivre, clous de girofle
 - Idéal : rillettes de lapin, agneau grillé, poulet basquaise

Loire

- * **Saint-Nicolas de Bourgueil** « Vau Jaumier » (20) - Taluau 30 €
 - Cépage : 100% Cabernet Franc
 - Bouche : tanins fins, bien fruité, belle matière, long et ferme
 - Nez : note de bois, fruits rouges (framboises, cerises, mûres)
 - Idéal : poissons en papillottes, viandes grillées, rôtis, chocolat
- * **Sancerre** « Côtes des Chants du Merle » (20) - Sautereau 36 €
 - Cépage : Pinot noir, Sauvignon
 - Bouche : structure souple grâce aux tanins fondus
 - Nez : note d'agrumes (orange, pamplemousse, citron), la fleur d'acacia domine par le cassis, mûre et griotte
 - Idéal : volailles, entrées, fruits de mer, poissons en sauce, crottin de Chavignol

En demi-bouteille 22 €

Côtes du Rhône

- * **Hermitage** « Marquise de Tourette » (20) - Delas 78 €
 - Cépage : 100% Syrah
 - Bouche : ferme mais soyeux, doté d'une structure tannique qui est la marque des plus grands vins de garde
 - Nez : puissant dans un registre de fruits noirs et d'épices
 - Idéal : viandes rouges, viandes marinées, plats épicés

Vins rouges (suite)

- * **Côte-Rotie** « Seigneur de Maugiron » (20) - Delas 95 €
 - Guide Parker : 90/100
 - Cépage : Syrah, Viognier (10%)
 - Œil : robe pourpre très foncée
 - Nez : arômes de cassis, groseille, réglisse, soutenu par un léger boisé
 - Bouche : structure tannique, texture joyeuse, concentration et grande finesse
 - Idéal : dégustation de viandes, truffes, rôti de boeuf

- * **Parallèle 45** - Maison Paul Jaboulet Aîné (20) - Bio 34 €
 - Cépage : Grenache, Syrah, Mourvèdre
 - Nez : fruits rouges et épices
 - Bouche : caractère corsé, structure de tanins ronds et finale épicée
 - Idéal : viandes rouges, viandes blanches, charcuterie, fromages doux

- * **Mas de Boislauzon** «Cuvée du Quet» Chateauneuf-du-Pape (20) 52 €
 - Bio
 - Cépage : 80% Grenache, 20% Mourvèdre
 - Nez : puissant, fruits noirs, truffes
 - Bouche : complet , riche, tanins doux
 - Idéal : vin de gastronomie, aussi bon avec de la viande rouge qu'avec du chocolat

- * **Côtes du Rhône** - Yannick Alleno et Michel Chapoutier (20) 33 €
 - Nez : intense, fruits rouges, épices douces, senteur de garrigue
 - Bouche : puissance aromatique, finisse des tanins, précédant une finale explosive. Longueur en bouche et note de réglisse.
 - Idéal : fricassée de volaille, artichaud, viandes grillées

Vins rouges (suite)

- * **Saint-Joseph - Croix de Chalot** (20) 48€
 - Yannick Alleno et Michel Chapoutier
 - Cépage : Syrah
 - Bouche : riche et dense, fraîcheur, finale persistante
 - Nez : arômes de fruits noirs, notes minérales, sanguines ensuite fumées
 - Idéal : canard, viandes rouges, fromages

Gironde

- * **Les Hauts de Pez - Saint-Estèphe** (20) 46 €
 - Cépage : Merlot, le petit Verdot noir, Cabernet Sauvignon noir
 - Nez : bouquet délicat, rehaussé d'une pointe de finesse, épices douces en bouche
 - Bouche : vin rouge racé qui enchante les palais, d'une opulence parfaitement équilibrée
 - Idéal : agneau, veau, bœuf, cèpes, fromages
- * **Château Dutruch Grand Poujeaux - Moulis-en-Médoc** (20) 52 €
 - Cépage : Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
 - Nez : arôme de fleur, fruits rouges, framboise, réglisse
 - Bouche : attaque douce, saveur agréable de fruits rouges, mûres, bois, tanins veloutés

Bourgogne

- * **Auxey Duresses** (20) 58 €
 - Cépage : Pinot noir
 - Nez : arômes de framboises, groseilles et cerises noires
 - Bouche : épicée et robuste, comparable au Volnay

Vins rouges (suite)

- * **Santenay « Clos des Hotes »** (20) 60 €
 - Nez : fruits rouges et notes minérales
 - Bouche : bon équilibre, complexité aromatique, vin fruité

- * **Chorey les Beaunes - « Les Beaumonts » Romain Bertuzot** (20) 54 €
 - Cépage : Pinot noir
 - Nez : fruits rouges, framboises, griottes, mûres, note de réglisse et sous-bois
 - Idéal : charcuteries, entrées chaudes, abats, volailles roties, risotto

Vins du monde

- * **Egri Bikaver** - Hongrie (20) 30 €
 - Littéralement « Sang de taureau d'Eger » considéré là-bas comme LE Bordeaux hongrois.
Vin harmonieux, rond et riche, texture veloutée, touche boisée.

- * **Ciro Zita Réserve** - D.O.C - Italie (20 ...) 34 €
 - Vin obtenu à partir de raisins Gaglioppo récoltés à la main.
Après une phase de vieillissement de 3 ans, il connaît une nouvelle période de 6 mois en barriques
 - Idéal : avec viandes rouges et plats épicés

- * **Se dara** - Sicile (20) 28 €
 - Cépage : Cabernet Sauvignon, Merlot, Nero d'Avola, Sirah
 - Nez : aromatique, intense, fruits rouges, tabac, épices, longue persistance finale
 - Idéal : viandes rouges en sauce, pâtes

- * **La Encina Centenaria** - Monastrell - Espagne (20 ...) 31 €
 - Guide Parker : 90 / 100
 - Cépage : Cabernet Sauvignon
 - Goût plein et puissant
 - Idéal : avec du bœuf et viandes grillées

Vins rouges (suite)

- * **Élément Unique Red** - Domaine Boyar - Bulgarie (20) 29 €
 - Très bon vin épice, puissant et équilibré
 - Idéal : viandes rouges , agneau, fromages

- * **Mantes Alpha - Vallée de Colchagua** - Chili (20) 32 €
 - Cépage : Cabernet Sauvignon
 - Vin élégant, avec un arôme riche de mûres, chocolat, poivre noir, cigare, vanille et café
 - Idéal : viandes grillées (et particulièrement le porc)