



## (re)Découvrez le champagne

Une centaine de cuvées sélectionnées pour leur expression du terroir champenois, confectionnées par des vignerons ou des maisons pleines de talent.

**Les bouteilles sont à emporter, ou à déguster sur place.**

Les accompagnements ont aussi été sélectionnés pour leur qualité, leur affinage, et leur accord avec vos bulles.

Pour un moment de plaisir gustatif et de découverte.

<b><u>Champagnes au verre</u></b> / Champagne by the glass	<u>8cl</u>	<u>12cl</u>
<b>100% Pinot Noir</b> <i>Cuvées en roulement (voir à l'intérieur)</i>	7€	10€
<b>100% Pinot Meunier</b> <i>Cuvées en roulement (voir à l'intérieur)</i>	8€	11€
<b>100% Chardonnay</b> <i>Cuvées en roulement (voir à l'intérieur)</i>	9€	12€
<b>Dégustation Terroir : 2 verres 2 cépages</b> / « 2 glasses 2 grapes »	14€	**
<b>Dégustation Terroir : 3 verres 3 cépages</b> / « 3 glasses 3 grapes »	20€	**

## **Bouteilles sur place** / Champagne by the bottle

**N'hésitez pas à demander conseil, la plupart des champagnes sont au frais.**

**Most of the bottles are chilled and ready to pop, don't hesitate to ask for advice.**

<b>Cuvée Tradition (90% PN 10% Ch)</b> <i>Champagne Dumont &amp; fils, propriétaire récoltant « HVE », Côte des Bar</i>	36€
<b>Cuvée Tradition Blanc de Noirs (100% PN)</b> <i>Champagne Rémy Massin &amp; fils, propriétaire récoltant « HVE », Côte des Bar</i>	37€
<b>Brut Reserve (45%PN, 35% Ch, 20% PM)</b> <i>Champagne Roger Manceaux, propriétaire récoltant « HVE », Montagne de Reims</i>	39€
<b>Brut Premier Cru (80% PN, 15%Ch, 5% PM)</b> <i>Champagne Louis Brochet, propriétaire récoltant « HVE », Montagne de Reims</i>	41€
<b>Grand Cellier (70% Ch 30% PN)</b> <i>Champagne Vilmart &amp; Cie, propriétaire récoltant Ampelos, Montagne de Reims</i>	54€
<b>Blanc de Noirs (50% PN 50% PM)</b> <i>Champagne Palmer &amp; Co, Coopérative, Montagne de Reims</i>	55€
<b>Blanc de Noirs (100% PN)</b> <i>Champagne Eric Rodez, propriétaire récoltant Demeter, Montagne de Reims</i>	61€

## **Mer** / Sea

Saumon fumé sélectionné par la Maison David / Smoked salmon (100g)	12€
Ventrèche de thon / white tuna belly (85g)	12€
« Boquerones » anchois marinés / Marinated anchovies (90g)	10€
L'inimitable tarama de la Maison David / Home made taramasalata (100g)	9€
Assiette Mer à partager / Sea plate to share (saumon, tarama, ventrèche) (190g)	22€

## **Terre** / Earth

Iberica Bellota 36 mois / Aged Iberica Bellota Ham (80g)	15€
Bœuf séché, Cecina Babilla Pablo / Smoked beef (100g)	12€
Jambon Gran Reserva 20/24 mois / Aged Gran Reserva Ham (100g)	10€
Coppa, Cabecero de lomo / Lomo Ham (100g)	8€
Assiette Terre à partager / Earth plate to share (200g)	19€

## **Fromages** / « Fromages »

Burrata di Corato sur lit de roquette avec tomates confites, pour deux / for two (330g)	16€
Comté Rivoire 24-26 mois de la Ferme St Hubert (100g)	8€
Comté jeune 12-14 mois de la Ferme St Hubert (100g)	6€
Chaource de la ferme St Hubert (100g)	6€
Assiette de fromages à partager / Cheese plate to share (180g)	12€
Assiette <b>Mixte</b> Terre et Fromages (210g)	18€

(Tous les plats sont servis avec du pain frais et du beurre de baratte demi-sel)

## **Boissons** / Beverages

Eau Minérale Naturelle Abatilles 75cl	3€
San Pellegrino 75cl	4€
Alain Milliat Pomme / Apple (33cl)	4€
Alain Milliat Abricot / Apricot (33cl)	4€
Alain Milliat Orange / Orange (33cl)	5€
Alain Milliat Tomate / Tomato (33cl)	5€
Patrick Font Mangue / Mango (25cl)	7€