



(re)Découvrez le champagne

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

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

Avec des accompagnements sélectionnés pour un moment de plaisir et de découverte.

<u>Champagnes au verre</u> / Champagne by the glass	<u>8cl</u>	<u>12cl</u>
Brut Tradition (100% Pinot Noir) <i>Champagne Rémy Massin, propriétaire récoltant « HVE », Côte des Bar</i>	7€	10€
Brut Carte Noire (100% Pinot Meunier) <i>Champagne Denis Salomon, propriétaire récoltant « LR », Vallée de la Marne</i>	8€	11€
Brut Réserve Grand Cru (100% Chardonnay) <i>Champagne Vazart-Coquart, propriétaire récoltant « HVE », Côte des Blancs</i>	8€	11€
Dégustation Terroir : 2 verres 2 cépages / « 2 glasses 2 grapes »	13€	**
Dégustation Terroir : 3 verres 3 cépages / « 3 glasses 3 grapes »	19€	**

Bouteilles sur place / Champagne by the bottle

Cuvée Tradition (90% PN 10% Ch) <i>Champagne Dumont & fils, propriétaire récoltant « HVE », Côte des Bar</i>	35€
Cuvée Tradition Blanc de Noirs (100% PN) <i>Champagne Rémy Massin & fils, propriétaire récoltant « HVE », Côte des Bar</i>	37€
Brut Millésime 2009 (50% PM, 50% Ch) <i>Champagne Roger Manceaux, propriétaire récoltant « HVE », Montagne de Reims</i>	39€
Le Caractère (50% PM, 50% PN) <i>Champagne Pierre Trichet, propriétaire récoltant, Montagne de Reims</i>	40€
Grand Cellier (70% Ch 30% PN) <i>Champagne Vilmart & Cie, propriétaire récoltant Ampelos, Montagne de Reims</i>	54€
Blanc de Noirs (50% PN 50% PM) <i>Champagne Palmer & Co, Coopérative, Montagne de Reims</i>	55€
Blanc de Noirs (100% PN) <i>Champagne Eric Rodez, propriétaire récoltant Demeter, Montagne de Reims</i>	59€

... et bien plus encore !! N'hésitez pas à demander conseil, les champagnes sont bien sûr au frais.
... and a lot more to choose from, most bottles are chilled and ready to pop!!

Les tartinables « L'Atelier du Cuisinier » / « L'atelier du Cuisine » jars

Ormeaux, beurre demi-sel, ail & persil / Abalones, with garlic and parsley	11€
Langoustines aux brisures de truffes 1% / Langoustines with tuffle cracks	9€
St Jacques à la fine Bretagne / King scallops with cider brandy	8€
Daurade grise au poivre de Guinée / Gray bream with Guinean pepper	7€

Mer / Sea

Saumon fumé sélectionné par la Maison David / Smoked salmon (100g)	12€
Couteaux au naturel / Razor clams (100g)	11€
L'inimitable tarama de la Maison David / Home made taramasalata (100g)	9€
Assiette Mer à partager / Sea plate to share (saumon, tarama, couteaux)(200g)	22€

Terre / Earth

Iberica Bellota 36 mois (80g)	15€
Caviar de bœuf fumé, Maison David / Smoked beef (100g)	14€
Jambon Gran Reserva 20/24 mois (100g)	12€
Coppa, Cabecero de lomo (100g)	8€
Assiette Terre à partager / Earth plate to share (200g)	21€

Fromages / « Fromages »

Burrata di Corato sur lit de roquette avec tomates confites, pour deux / for two (330g)	16€
Comté Rivoire 24-26 mois/months (100g)	8€
Comté jeune 12-14 mois/months (100g)	6€
Chaource (100g)	6€
Assiette de fromages à partager / Cheese plate to share (200g)	12€
Assiette Mixte Terre et Fromages (210g)	18€

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

Boissons / Beverages

Evian 33 cl / 75cl	1,50€ / 3€
San Pellegrino 50cl / 75cl	2,50€ / 4€
Alain Milliat Pomme / Apple (33cl)	4€
Alain Milliat Pomme Coing / Apple quince (33cl)	4€
Patrick Font Pomme Framboise / Apple-raspberry (25cl)	4,50€
Patrick Font Orange / Orange (25cl)	5€
Alain Milliat Tomate / Tomato (33cl)	6€
Alain Milliat Mangue / Mango (33cl)	7€