



HÔTEL-RESTAURANT

---

# COCKTAILS ET APERITIFS

---

Coupe de Champagne Morize père et fils	12 €
Kir vin blanc (crème de cassis, framboise, mûre ou pêche)	5 €
Kir Champagne (crème de cassis, framboise, mûre ou pêche)	12 €
Pastis, Ricard	5 €
Cocktail sans alcool	8 €
Cocktail maison (Champagne, Cointreau, jus d'orange)	10 €
Américano maison	10 €
Pommeau de Normandie	6 €
Martini blanc, Martini rouge	5 €
Suze	6 €
Gin	8 €
Gin Tonic, Vodka Tonic	10 €
Whisky (coca-cola ou jus d'orange)	10 €
Vodka (jus d'orange ou jus de pomme)	10 €
Porto blanc ou rouge, Campari	6 €
Bière pression Stella (25 cl)	4 €
Bière bouteille Leffe (33 cl)	6 €

---

## WHISKYS ET SCOTCHS (6 cl)

---

<b>Ecosse :</b>		
-	Talisker	13 €
-	Glenfiddich 15 ans	14 €
-	Aberlour 10 ans	13 €
-	Lagavulin 16 ans	14 €
-	Monkey Shoulder	13 €
-	Dalwhinnie	13 €
<b>Irlande :</b>		
-	Jameson	7 €
<b>USA :</b>		
-	Four Roses	7 €

---

# VIN ROSE

---

## CÔTES PROVENCE

- **Côtes de Provence, D. la Croix, Cru Classé, Bastide Blanche, 2018** 75cl : 39 €  
**80% Grenache, 10% Cinsault, 5% Tibouren, 3% Syrah, 2% Rolle**  
*Nez au parfum d'agrumes et de fleurs blanches, enveloppé d'épices douces*

---

# CIDRE

---

**Cidre brut Le Clos Fleuri fabrication artisanale**  
**Verre de cidre**

**75cl : 10 €**  
**5 €**

---

# CHAMPAGNES

---

**Louis Roederer brut premier**  
**Morize, Père et Fils, brut tradition**

**75cl : 85 €**  
**75cl : 55 €**

---

# VINS BLANCS

---

## BORDELAIS

- **Pessac Leognan, Grand Cru de Graves, Château Carbonnieux 2011** 75cl : 109 €  
**70% Sauvignon, 30% Sémillon**  
*Intensité aromatique à la fois fruitée et florale*

## VALLEE DU RHONE

- **Costières de Nîmes, Château Vessière BIO 2017** 75cl : 25 €  
**75% Roussanne, 25% Grenache Blanc**  
*Des arômes de fleurs blanches et d'agrumes*

## ALSACE

- **Gewurztraminer, Vieilles Vignes, Sohler 2016** 75cl : 29 €  
**100% Gewurztraminer**  
*Arômes de violettes et de miel*

## PAYS DE LA LOIRE

- **Coteaux du Layon, Angélique et Christian Cousin 2017** 75cl : 25 €  
100% Chenin  
*Vin moelleux*
- **Menetou Salon, Isabelle et Pierre Clément 2018** 37.5cl : 22 € 75cl : 34 €  
100% Sauvignon  
*Élégant, souple, arômes complexes de fruits blancs*

## BOURGOGNE

- **Pouilly fuissé, Vieilles Vignes, Pierre Vessigaud 2017** 37.5cl : 32 € 75cl : 46 €  
100% Chardonnay  
*Vin puissant gras, belle fraîcheur minérale*
- **Meursault Village, Vieilles Vignes, V. Girardin 2015** 75cl : 94 €  
100% Chardonnay Guyot  
*Bouquet enivrant d'amandes séchées, une pointe minérale*
- **Savigny les Beaunes, Vieilles Vignes, V. Girardin 2015** 37.5cl : 30 € 75cl : 55 €  
34% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 33% Cabernet franc  
*Arômes de fruits rouges nuancés de notes épicées*

## VINS AU VERRE SUR ARDOISE



---

# VINS ROUGES

---

## PAYS DE LA LOIRE

- **Menetou Salon, Isabelle et Pierre Clément 2017** **37.5cl : 22 € 75cl : 36 €**  
**100% Pinot noir**  
*Arômes typiques de framboise et fruits rouges*

## BORDELAIS

- **Pessac, Léognan Grand Cru classé Château Carbonnieux 2011** **75cl : 109 €**  
**60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot et 5% Cabernet Franc**  
*Grand classique aux notes de fruits rouges, rond et gourmand*
- **Saint Julien, Pavillon du Glana 2016** **75cl : 48 €**  
**60% Cabernet Sauvignon 40% Merlot**  
*Vin riche et aromatique avec des saveurs de fruits noirs, de réglisse et d'épices*
- **Médoc, La Croix du Chevalier 2012** **75cl : 25 €**  
**34% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 33% Cabernet franc**  
*Arômes de fruits rouges nuancés de notes épicées*

## BOURGOGNE

- **Pommard, Clos de la Commaraine, Louis Jadot 2014** 75cl : 89 €  
100% Pinot noir  
*Un bouquet pur de cassis, myrtille et d'iris*
- **Maranges Village, Vieilles Vignes, V. Girardin 2015** 75cl : 44 €  
100% Pinot noir  
*Un bouquet de fruits rouges*
- **Volnay, Vieilles Vignes, V. Girardin 2015** 75cl : 77 €  
100% Pinot noir  
*Un délicat parfum de violette et de raisin mûr*
- **Gevrey Chambertin, Vieilles Vignes, V. Girardin 2014** 75cl : 98 €  
100% Pinot noir  
*Intensément aromatique, évoquant la mûre et autres fruits rouges*
- **Santenay Village, Vieilles Vignes, V. Girardin 2016** 37.5cl : 27 €  
100% Pinot noir  
*De superbes arômes de fraises avec des notes de châtaignes et de pruneaux*

## BEAUJOLAIS

- **Morgon, Vieilles Vignes, Grand Cras, L. Gauthier 2017** 37.5cl : 17 € 75cl : 28 €  
*Fruits rouges et noirs, cerise, cassis et notes épicées et kirchées*

---

## ***BOISSONS SANS ALCOOL***

---

<b>Evian, San pelligrino (50 cl)</b>	<b>4 €</b>
<b>Evian, Badoit (1 L)</b>	<b>6 €</b>
<b>Perrier (33 cl)</b>	<b>4 €</b>
<b>Coca-cola, coca-cola light (33 cl)</b>	<b>4 €</b>
<b>Orangina, Schweppes tonic ou agrumes, Ice tea (25 cl)</b>	<b>4 €</b>
<b>Jus d'orange, jus de pomme Granini (25 cl)</b>	<b>4 €</b>
<b>Jus de fruit artisanal Alain Milliat (abricot, ananas, fraise, raisin rouge, tomate rouge, 33 cl)</b>	<b>7 €</b>
<b>Jus d'orange pressé</b>	<b>5 €</b>
<b>Sirop à l'eau (fraise, grenadine, menthe, pêche ou pamplemousse rose)</b>	<b>2 €</b>
<b>Limonade</b>	<b>2 €</b>

---

## ***BOISSONS CHAUDES***

---

<b>Café expresso, décaféiné</b>	<b>2.50 €</b>
<b>Double expresso, café crème, cappucino, chocolat chaud</b>	<b>3.80 €</b>
<b>Thé Damman, infusion</b>	<b>4.00 €</b>

---

## ***DIGESTIFS ET LIQUEURS***

---

<b>Rhum Clément, Rhum Blanc</b>	<b>10 €</b>
<b>Cognac XO, Armagnac VXO</b>	<b>12 €</b>
<b>Get 27, Get 31, Cointreau, Baileys</b>	<b>8 €</b>
<b>Calvados D-Day</b>	<b>10 €</b>