



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 €
Chatham cocktail (gin, gingembre, citron, sucre de canne)	12 €
Cuba Libre / Spritz	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)	5 €
Bière bouteille L'Amer (Blanche, Blonde, Ambrée, IPA)	6 €

WHISKYS ET SCOTCHS (6 cl)

Ecosse :		Simple	Double
-	Talisker	13 €	19.50 €
-	Glenfiddich 15 ans	14 €	21 €
-	Aberlour 10 ans	13 €	19.50 €
-	Lagavulin 16 ans	14 €	21 €
-	Dalwhinnie	13 €	19.50 €
Irlande :			
-	Jameson	7 €	10.50 €
USA :			
-	Four Roses	7 €	10.50 €
Japon :			
-	Nikka Coffee Grain	12 €	18 €



VIN BLANCS

BORDELAIS

- **Pessac Léognan, Grand Cru de Graves, Château Carbonnieux 2011**
70% Sauvignon, 30% Sémillon
Intensité aromatique à la fois fruitée et florale **75cl : 109 €**
- **Entre-Deux-Mers, Cuvée Clémence, Cheval Quancard 2019**
70% Sauvignon, 20% Sémillon, 10% Muscadelle **75cl : 25 €**
Bouche séveuse et ample laissant place à de jolies senteurs boisées et fleuries.

PAYS DE LA LOIRE

- **Coteaux du Layon, Angélique et Christian Cousin 2017**
100% Chenin
Vin moelleux **75cl : 25 €**
- **Menetou Salon, Isabelle et Pierre Clément 2018**
100% Sauvignon **37.5cl : 22 €**
Elégant, souple, arômes complexes de fruits blancs **75cl : 34 €**
- **Pouilly fumé, Alexis Jeannot 2019**
100% Sauvignon **75cl : 45 €**
Vin rond, bouquet puissant, sécheresse légendaire, légère pointe d'épice
- **Muscadet Sèvre et Maine sur lie, Chéreau Carré 2016**
100% Melon de Bourgogne **75cl : 29 €**
Cuvée de garde, vigne de cent ans, fraîcheur minérale, fruits jeunes

BOURGOGNE

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

PAYS D'OC

- **Alvarinho, Grande Courtade, Famille Fabre 2020**
100% Alvarinho 75cl : 25 €
Robe aux reflets or, nez citron confit, minérale et fruité

VINS AU VERRE SUR ARDOISE



VINS ROUGES

BORDELAIS

- **Pessac, Léognan Grand Cru classé Château Carbonnieux 2011**
60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot et 5% Cabernet Franc
Grand classique aux notes de fruits rouges, rond et gourmand **75cl : 109 €**
- **Saint Julien, Pavillon du Glana 2016**
60% Cabernet Sauvignon 40% Merlot **75cl : 48 €**
Vin riche et aromatique avec des saveurs de fruits noirs, de réglisse et d'épices
- **Bordeaux, Bordes-Quancard, Domaines Quancard 2015**
60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc **75cl : 25 €**
Nez subtil et racé avec de jolies notes de myrtille, cassis et cerise noire.
- **Lussac Saint-Emilion, Apertus, Cheval Quancard 2016**
Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon **75cl : 32 €**
Nez au bouquet subtil d'arômes de cacao et de bois brûlé.

PAYS DE LA LOIRE

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

BEAUJOLAIS

- **Morgon, Vieilles Vignes, Grand Cras, L. Gauthier 2017**
100% Gamay **37.5cl : 17 €**
Fruits rouges et noirs, cerise, cassis et notes épicées et kirchées **75cl : 28 €**

BOURGOGNE

- **Pommard, Clos de la Commaraine, Louis Jadot 2014**
100% Pinot noir
Un bouquet pur de cassis, myrtille et d'iris **75cl : 89 €**
- **Maranges Village, Vieilles Vignes, V. Girardin 2015**
100% Pinot noir
Un bouquet de fruits rouges **75cl : 50 €**
- **Volnay, Vieilles Vignes, V. Girardin 2015**
100% Pinot noir
Un délicat parfum de violette et de raisin mûr **75cl : 77 €**
- **Gevrey Chambertin, Vieilles Vignes, V. Girardin 2014**
100% Pinot noir **75cl : 98 €**
Intensément aromatique, évoquant la mûre et autres fruits rouges
- **Santenay Village, Vieilles Vignes, V. Girardin 2016**
100% Pinot noir **37.5cl : 27 €**
De superbes arômes de fraises avec des notes de châtaignes et de pruneaux

PAYS D'OC

- **Corbières Veredus, Château du Luc, Famille Fabre 2019**
40%Carignan, 30% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Syrah **75cl : 35 €**
Reflets pourpres, épice arôme poivre, olives, longueur en bouche



BOISSONS SANS ALCOOL

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

BOISSONS CHAUDES

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

DIGESTIFS ET LIQUEURS

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



VIN ROSE

CÔTES PROVENCE

- **Côtes de Provence, D. la Croix, Cru Classé, Eloge, 2019**
85% de Grenache et 15% de Cinsault **75cl : 39 €**
Offre des notes de fruits rouges et de pêche de vigne

CIDRE

Cidre brut Le Clos Fleuri fabrication artisanale **75cl : 10 €**
Verre de cidre **5 €**

CHAMPAGNES

Louis Roederer brut premier **75cl : 85 €**
Morize, Père et Fils, brut tradition **75cl : 55 €**

