



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)	12 €
Cuba Libre / Spritz / mojito	10 €
Américano maison	10 €
Pommeau de Normandie / Suze	6 €
Martini blanc, Martini rouge	5 €
Manhattan (Bourbon, martini rouge, angostura)	10 €
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 €
Porto rouge 20 ans	12 €
Bière pression Stella (25 cl)	4 €
Bière bouteille L'Amer (Ambrée, Blanche, Blonde, IPA)	6 €

---

## WHISKYS ET SCOTCHS (6 cl)

---

Ecosse :		Simple	Double
-	Talisker	13 €	19.50 €
-	Glenfiddich 12 ans	12 €	18 €
-	Aberlour 10 ans	13 €	19.50 €
-	Lagavulin 16 ans	14 €	21 €
-	Dalwhinnie	13 €	19.50 €
-	Monkey Shoulder	9 €	13.50 €
Irlande :			
-	Jameson	7 €	10.50 €
USA :			
-	Four Roses	7 €	10.50 €
-	Jack Daniel's	8 €	12 €
Japon :			
-	Nikka Days	12 €	18 €

---

# VINS BLANCS

---

## BORDELAIS

- **Entre-Deux-Mers, Cuvée Clémence, Cheval Quancard 2020**  
70% Sauvignon, 20% Sémillon, 10% Muscadelle **75cl : 27 €**  
*Bouche séveuse et ample laissant place à de jolies senteurs boisées et fleuries.*
- **Clos des Lunes, Yvon Mau 2019**  
Sémillon et Sauvignon **75cl : 33 €**  
*Nez de pêche de vigne et fleur d'acacia*

## PAYS D'OC

- **Alvarinho, Grande Courtade, Famille Fabre 2021 *bio***  
100% Alvarinho **75cl : 27 €**  
*Robe aux reflets or, nez citron confit, minérale et fruité*
- **Ban des Cigales, Grande Courtade, Famille Fabre 2020 *bio***  
Muscat, Viognier **75cl : 28 €**  
*Nez intense d'abricot et de litchi.*

## PAYS DE LA LOIRE

- **Pouilly Fumé, Les Riaux, Chéreau Carré 2021**  
100% Sauvignon **75cl : 45 €**
- **Muscadet Sèvre et Maine sur lie, Chéreau Carré 2018**  
100% Melon de Bourgogne **75cl : 29 €**  
*Cuvée de garde, vigne de cent ans, fraîcheur minérale, fruits jeunes*
- **Menetou Salon, Isabelle et Pierre Clément 2022**  
100% Sauvignon **75cl : 38 €**  
**37.5cl : 22 €**  
*Nez de fruits et d'agrumes, notes épicées et mentholées.*

## VALLEE DU RHONE

- **Sain-Peray, Haut Chamblard, M. Chapoutier 2020 *bio***  
**100% Marsanne** **75cl : 79 €**  
*Nez légèrement grillé aux notes d'amande et de beurre noisette*
- **Crozes Hermitage, Les Meysonnier, M. Chapoutier 2021**  
**100% Marsanne** **75cl : 52 €**  
*Souple et frais, nez de coing et d'amande grillée*

## BOURGOGNE

- **Pouilly Fuissé, Vieilles Vignes, Domaine Trouillet 2020**  
**100% Chardonnay** **75cl : 56 €**  
*Nez frais ouvert, belle élégance, complexe et belle acidité.*
- **Pouilly Fuissé, Louis Jadot 2021**  
**100% Chardonnay** **37.5cl : 35 €**  
*Arômes de fleurs blanches, de miel d'acacia et de noisettes.*
- **Meursault Village, Vieilles Vignes, V. Girardin 2016**  
**100% Chardonnay Guyot** **75cl : 94 €**  
*Bouquet enivrant d'amandes séchées, une pointe minérale*
- **Savigny les Beaune, Vieilles Vignes, V. Girardin 2019**  
**100% Chardonnay** **75cl : 55 €**  
*Notes florales et fruitées et beaucoup de fraîcheur en bouche*
- **Rully, Louis Jadot 2020**  
**100% Chardonnay** **75cl : 55 €**  
**37.5cl : 30 €**  
*Nez de fruits blancs juteux aux nuances toastées et fleurs blanches.*
- **Chablis, Louis Moreau 2022**  
**100% Chardonnay** **75cl : 49 €**  
*fruité et vif, belle robe jaune dorée, nez floral de fruit blanc*

## VINS AU VERRE SUR ARDOISE

---

# VINS ROUGES

---

## BORDELAIS

- **Côtes de Bourg, Château Haut-Guiraud 2016**  
80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon **75cl : 26 €**  
*Robe profonde, tanins riches et élégants.*
- **Lussac Saint-Emilion, Apertus, Cheval Quancard 2020**  
Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc **75cl : 38 €**  
*Nez au bouquet subtil d'arômes de cacao et de bois brûlé.*
- **Pessac, Château Haut Plantade 2016**  
Cabernet Sauvignon et Merlot **75cl : 48 €**  
*Nez de réglisse et boisé vanillé, bouche subtile avec des tanins prononcés*
- **Haut Medoc, Les Tours de Charmail 2017**  
Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet franc **75cl : 36 €**  
*Bouche soyeuse et belle consistance tannique et aromatique*

## BEAUJOLAIS

- **Morgon, Vieilles Vignes, Grand Cras, L. Gauthier 2020** **75cl : 32 €**  
100% Gamay **37.5cl : 19 €**  
*Fruits rouges et noirs, cerise, cassis et notes épicées et kirchées*

## COTES DE PROVENCE

- **Bastide Blanche, Cru classé, Domaine de la Croix 2019**  
90% Syrah, 10% Grenache **75cl : 47 €**  
*Nez : Intense, élégant et aromatique*

## PAYS D'OC

- **L'Orangerie de Luc, Famille Fabre 2020 *bio***  
50% Syrah, 50% Grenache, **75cl : 27 €**  
*Attaque très agréable, bouche riche, longue et des arômes de cassis et de mûres.*
- **Château de Luc, Veredus, corbières Famille Fabre 2020 *bio***  
Carignan, Mourvèdre, Syrah et Grenache **75cl : 38 €**  
*Robe grenat intense. Nez de réglisse, confiture de mûre et d'olive noire.*

## PAYS DE LA LOIRE

- **Menetou Salon, Isabelle et Pierre Clément 2019** 75cl : 43 €  
100% Pinot noir 37.5cl : 24 €  
*Arômes typiques de framboise et fruits rouges*

## VALLEE DU RHONE

- **Châteauneuf du Pape, La Bernardine, M. Chapoutier 2019** 75cl : 82 €  
Grenache et Syrah  
*Nez de cassis, griotte et cerise*
- **Saint Joseph, Les Granilites, M. Chapoutier 2020 *bio*** 75cl : 67 €  
100% Syrah  
*Vin structuré et léger au nez de fruits noirs*

## BOURGOGNE

- **Maranges Village, Vieilles Vignes, V. Girardin 2020** 75cl : 50 €  
100% Pinot noir  
*Un bouquet de fruits rouges*
- **Chassagne Montrachet, 1<sup>er</sup> Cru, La Boutriotte, V. Girardin 2017** 75cl : 98 €  
100% Pinot noir  
*fruité avec des arômes de violettes, de petits fruits noirs, mûres, myrtilles*
- **Fixin, Louis Jadot 2018** 75cl : 72 €  
100% Pinot noir  
*Notes de fruits rouges et noirs*
- **Côte de Nuits-Villages, Le Vaucrain, Louis Jadot 2018** 75cl : 65 €  
100% Pinot noir  
*Arômes de petits fruits rouges et noirs, de réglisse*
- **Savigny-Lès-Beaune, Louis Jadot 2015** 75cl : 65 €  
100% Pinot noir  
*Bouquet élégant de petits fruits rouges.*
- **Givry, Côte de Beaune, Louis Jadot 2016** 37.5cl : 32 €  
100% Pinot noir  
*Vin bien structuré, riche avec généralement des notes de fruits rouges. La bouche est souvent très ample avec des tanins gras*
- **Bourgogne Couvent des Jacobins, Louis Jadot 2021** 37.5cl : 25 €  
100% Pinot noir  
*fruits rouges en sa jeunesse et d'arômes plus élaborés de sous-bois et d'épices au vieillissement*

---

## *BOISSONS SANS ALCOOL*

---

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

---

## *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, Rhum le Vanillé	10 €
Cognac XO	12 €
Limoncello	8 €
Grand Marnier	8 €
Poire Williams	8 €
Get 27, Get 31, Cointreau, Baileys	8 €
Calvados 3 ans	10 €
Calvados Théo Capelle 9 Ans	12 €
Calvados Théo Capelle 20 Ans	18 €

---

# VINS ROSES

---

## PAYS D'OC

- **L'instant, Famille Fabre 2021**  
**Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot** 75cl : 27 €  
*Robe saumon pâle aux reflets bleutés. Nez de fraise des bois. Bouche appétente de petits fruits acidulés.*

## COTES DE PROVENCE

- **Haedus, Ferry Lacombe 2021**  
**Grenache 50%, Syrah 20%, Cinsault 20%, Rolle 10%** 75cl : 37 €  
*Nez frais et délicat qui dévoile d'agréables notes de petits fruits rouge (groseille, framboise), arrivent ensuite quelques citronnées.*

---

# CIDRE

---

**Cidre demi-sec, Théo Capelle** 75cl : 13 €  
**Verre de cidre** 4 €

---

# CHAMPAGNES

---

**Deutz brut classique** 75cl : 85 €  
**Morize, Père et Fils, brut réserve** 75cl : 55 €

---

# VIN AU VERRE

---

## BLANC

- Ban des cigales  
Famille Fabre 7 €
- Muscadet sur Lie  
Chéreau Carré 7 €
- Pouilly fumé  
Chéreau Carré 7.50 €

## ROUGE

- Côtes de Bourg  
Château Haut-Guiraud 7 €
- L'Orangerie  
Famille Fabre 7.50 €
- Côtes de Provence  
Domaine La Croix 8.50 €

## ROSE

- Pays D'Oc  
Famille Fabre 7 €