



HÔTEL-RESTAURANT

---

# COCKTAILS ET APERITIFS

---

Coupe de Champagne Morize père et fils (12 cl)	12 €
Kir vin blanc (crème de cassis, framboise, mûre ou pêche) (12 cl)	5 €
Kir Champagne (crème de cassis, framboise, mûre ou pêche) (12 cl)	12 €
Ricard (2 cl)	5 €
Cocktail sans alcool (25 cl)	8 €
Cocktail maison (Champagne, Cointreau, jus d'orange) (12 cl)	10 €
Chatham cocktail (Gin, gingembre, citron) (15 cl)	12 €
Cuba Libre / Spritz / mojito (20 cl)	10 €
Américano maison (6cl)	10 €
Pommeau de Normandie / Suze (6 cl)	6 €
Martini blanc, Martini rouge (6 cl)	5 €
Manhattan (Bourbon, martini rouge, angostura) (6 cl)	10 €
Gin (4 cl)	8 €
Gin Tonic, Vodka Tonic (20 cl)	10 €
Whisky (coca-cola ou jus d'orange) (20 cl)	10 €
Vodka (jus d'orange ou jus de pomme) (20 cl)	10 €
Porto blanc ou rouge, Campari (6 cl)	6 €
Porto rouge 20 ans (6 cl)	12 €
Bière bouteille L'Amer (Ambrée, Blanche, Blonde, IPA) (33 cl)	6 €

---

# WHISKYS ET SCOTCHS

---

<b>Ecosse :</b>		6 cl	10 cl
-	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 €
<b>Irlande :</b>			
-	Jameson	7 €	10.50 €
<b>USA :</b>			
-	Four Roses	7 €	10.50 €
-	Jack Daniel's	8 €	12 €
<b>Japon :</b>			
-	Nikka Days	12 €	18 €

---

# VINS BLANCS

---

## BORDELAIS.

- **AOC Clos des Lunes, Yvon Mau**  
**Sémillon et Sauvignon** **75cl : 36 €**  
*Nez de pêche de vigne et fleur d'acacia*

## PAYS D'OC

- **IGP Alvarinho, Grande Courtade, Famille Fabre *bio***  
**Alvarinho** **75cl : 29 €**  
*Nez de limoncello, cade et citron confit. Bouche racée minérale et épicée.*
- **IGP Ban des Cigales, Grande Courtade, Famille Fabre *bio***  
**Muscat, Viognier** **75cl : 28 €**  
*Nez intense d'abricot et de litchi.*

## PAYS DE LA LOIRE

- **AOC Pouilly Fumé, Les Riaux, Chéreau Carré**  
**100% Sauvignon** **75cl : 47 €**
- **AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie, Chéreau Carré**  
**100% Melon de Bourgogne** **75cl : 29 €**  
*Cuvée de garde, vigne de cent ans, fraîcheur minérale, fruits jeunes*
- **AOC Menetou Salon, Isabelle et Pierre Clément** **75cl : 38 €**  
**100% Sauvignon** **37.5cl : 22 €**  
*Nez de fruits et d'agrumes, notes épicées et mentholées.*
- **AOC Chinon, Couly-Dutheil** **75cl : 37 €**  
**100% Chenin**  
*Nez intense, très aromatique avec des notes florales, minérales et agrumées*

## VALLEE DU RHONE

- **AOP Crozes Hermitage, Petite Ruche, M. Chapoutier**  
**100% Marsanne** **75cl : 52 €**  
*Nez de pomme verte, très floral, fruits exotiques, agrumes.*

## BOURGOGNE

- **AOC Pouilly Fuissé, Louis Jadot** **75cl : 65 €**  
**100% Chardonnay**  
*Aux arômes de fleurs blanches, de miel d'acacia et de noisettes*
- **AOC Saint Romain, Vieilles Vignes, V. Girardin**  
**100% Chardonnay** **75cl : 72 €**  
*Nez de tilleul, de citronnelle, de buis*
- **AOC Meursault Village, Vieilles Vignes, V. Girardin**  
**100% Chardonnay Guyot** **75cl : 120 €**  
*Bouquet enivrant d'amandes séchées, une pointe minérale*
- **AOC Chablis, Louis Moreau** **75cl : 49 €**  
**100% Chardonnay**  
*fruité et vif, belle robe jaune dorée, nez floral de fruit blanc*
- **AOC Saint-Véran, Louis Jadot** **75cl : 55 €**  
**100% Chardonnay** **37.5cl : 32 €**

---

# VINS ROUGES

---

## BORDELAIS

- **AOC Côtes de Bourg, Château Haut-Guiraud**  
80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon **75cl : 26 €**  
*Robe profonde, tanins riches et élégants.*
- **AOC Lussac Saint-Emilion, Château du Courlat**  
90% Merlot, 10% Cabernet Franc **75cl : 39 €**
- **AOC Pessac-Leognan, Château Haut Plantade**  
Cabernet Sauvignon et Merlot **75cl : 48 €**  
*Nez de réglisse et boisé vanillé, bouche subtile avec des tanins prononcés*

## BEAUJOLAIS

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

## PAYS DE LA LOIRE

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

## VALLEE DU RHONE

- **AOP Châteauneuf du Pape, La Bernardine, M. Chapoutier**  
**Grenache et Syrah** **75cl : 82 €**  
*Nez de cassis, griotte et cerise*

## BOURGOGNE

- **AOC Chassagne Montrachet, 1<sup>er</sup> Cru, La Boutriotte, V. Girardin**  
**100% Pinot noir** **75cl : 98 €**  
*fruité avec des arômes de violettes, de petits fruits noirs, mûres, myrtilles*
- **AOC Saint Romain, Vieilles Vignes, V. Girardin**  
**100% Pinot noir** **75cl : 72 €**  
*Cerise aigre, de groseille, de bourgeon de cassis et de sous-bois*
- **AOC Savigny-Lès-Beaune, Louis Jadot** **75cl : 65 €**  
**100% Pinot noir**  
*Bouquet élégant de petits fruits rouges.*
- **AOC Bourgogne Couvent des Jacobins, Louis Jadot** **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***

---

<b>Evian, Badoit, San Pellegrino (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 zéro (33 cl)</b>	<b>4 €</b>
<b>Schweppes tonic, Schweppes 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 (33 cl)</b>	<b>8 €</b>
<b>Raisin blanc, Tomate rouge, Ananas</b>	
<b>Nectar artisanal Alain Milliat (33 cl)</b>	<b>8 €</b>
<b>Abricot, Fraise, Fruit de la Passion, Mytille, Litchi, Pêche blanche</b>	
<b>Sirop à l'eau (25 cl)</b>	<b>2 €</b>
<b>Fraise, grenadine, menthe, citron pêche ou pamplemousse rose</b>	
<b>Limonade (33 cl)</b>	<b>5 €</b>

---

## ***BOISSONS CHAUDES***

---

<b>Café expresso, décaféiné (6 cl)</b>	<b>2.70 €</b>
<b>Double expresso, café crème, cappucino, chocolat chaud (12 cl)</b>	<b>4.00 €</b>
<b>Thé Damman, infusion (25 cl)</b>	<b>4.00 €</b>

---

## ***DIGESTIFS ET LIQUEURS** 4 cl*

---

<b>Rhum Clément, Rhum Blanc, Rhum le Vanillé</b>	<b>10 €</b>
<b>Rhum "Ti arrangés de Ced" Ananas OU Passion</b>	<b>10 €</b>
<b>Cognac XO</b>	<b>12 €</b>
<b>Limoncello</b>	<b>8 €</b>
<b>Grand Marnier / Amagnac VS</b>	<b>8 €</b>
<b>Poire Williams</b>	<b>8 €</b>
<b>Get 27, Get 31, Cointreau, Baileys</b>	<b>8 €</b>
<b>Calvados 3 ans</b>	<b>10 €</b>
<b>Calvados Théo Capelle 9 Ans</b>	<b>12 €</b>
<b>Calvados Théo Capelle 20 Ans</b>	<b>18 €</b>

---

# VINS ROSES

---

## PAYS D'OC

- **IGP L'instant, Famille Fabre**  
**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

- **AOP Haedus, Ferry Lacombe**  
**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**  
**Verre de cidre**

**75cl : 15 €**  
**15cl : 4 €**

---

# CHAMPAGNES

---

**Deutz brut classique**  
**Morize, Père et Fils, brut réserve**

**75cl : 85 €**  
**75cl : 55 €**



---

# VIN AU VERRE 12.5cl

---

## BLANC

- IGP Ban des cigales *bio*  
Famille Fabre 7.50 €
- AOP Muscadet sur Lie  
Chéreau Carré 7.50 €
- AOC Pouilly Fumé  
Chéreau Carré 8.50 €

## ROUGE

- AOC Côtes de Bourg 7.50 €
- AOC Morgon  
L. Gauthier 8 €
- AOC L'orangerie de Luc  
Famille Fabre *bio* 8 €

## ROSE

- IGP Pays D'Oc  
Famille Fabre 7.50 €