



HÔTEL-RESTAURANT

## *COCKTAILS ET APERITIFS*

---

<b>Coupe de Champagne Morize père et fils (12 cl)</b>	<b>12 €</b>
<b>Kir vin blanc (crème de cassis, framboise, mûre ou pêche) (12 cl)</b>	<b>6 €</b>
<b>Kir Champagne (crème de cassis, framboise, mûre ou pêche) (12 cl)</b>	<b>12 €</b>
<b>Ricard (2 cl)</b>	<b>6 €</b>
<b>Cocktail sans alcool (25 cl)</b>	<b>9 €</b>
<b>Cocktail maison (Champagne, Cointreau, jus d'orange) (12 cl)</b>	<b>10 €</b>
<b>Chatham cocktail (Gin, gingembre, citron) (15 cl)</b>	<b>12 €</b>
<b>Cuba Libre / Spritz (20 cl)</b>	<b>10 €</b>
<b>Américano maison (6cl)</b>	<b>10 €</b>
<b>Pommeau de Normandie / Suze (6 cl)</b>	<b>6 €</b>
<b>Martini blanc, Martini rouge (6 cl)</b>	<b>6 €</b>
<b>Manhattan (Bourbon, martini rouge, angostura) (6 cl)</b>	<b>10 €</b>
<b>Gin (4 cl)</b>	<b>8 €</b>
<b>Gin Tonic, Vodka Tonic (20 cl)</b>	<b>10 €</b>
<b>Whisky (coca-cola ou jus d'orange) (20 cl)</b>	<b>10 €</b>
<b>Vodka (jus d'orange ou jus de pomme) (20 cl)</b>	<b>10 €</b>
<b>Porto blanc ou rouge, Campari (6 cl)</b>	<b>6 €</b>
<b>Porto rouge 20 ans (6 cl)</b>	<b>12 €</b>
<b>Bière artisanale bouteille L'Amer (Ambrée, Blanche, IPA) (33 cl)</b>	<b>6€</b>
<b>Bière artisanale Ste Mère Eglise (blonde, fumée) (33 cl)</b>	<b>6 €</b>

---

## *WHISKYS ET SCOTCHS*

---

<b>Ecosse :</b>		<b>6 cl</b>	<b>10 cl</b>
-	<b>Talisker</b>	<b>13 €</b>	<b>19€</b>
-	<b>Glenfiddich 12 ans</b>	<b>13 €</b>	<b>19 €</b>
-	<b>Aberlour 10 ans</b>	<b>13 €</b>	<b>19 €</b>
-	<b>Lagavulin 16 ans</b>	<b>14 €</b>	<b>21 €</b>
-	<b>Dalwhinnie</b>	<b>13 €</b>	<b>19€</b>
-	<b>Monkey Shoulder</b>	<b>13 €</b>	<b>19 €</b>
<b>Irlande :</b>			
-	<b>Jameson</b>	<b>8 €</b>	<b>12 €</b>
<b>USA :</b>			
-	<b>Four Roses</b>	<b>8 €</b>	<b>12 €</b>
-	<b>Jack Daniel's</b>	<b>8 €</b>	<b>12 €</b>
<b>Japon :</b>			
-	<b>Nikka Days</b>	<b>13 €</b>	<b>19 €</b>

# VINS BLANCS

## BORDELAIS.

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

## PAYS D'OC

- **IGP Ban des Cigales, Grande Courtade, Famille Fabre *bio***  
Muscat, Viognier  
*Nez intense d'abricot et de litchi.* 75cl : 31 €

## PAYS DE LA LOIRE

- **Pouilly Fumé, Les Riaux, Chéreau Carré**  
100% Sauvignon 75cl : 49 €  
*Nez d'une grande intensité de fleurs blanches et aubépine, et ses notes minérales "pierre à fusil". Bouche vive et équilibrée, aux notes de pomme verte et agrumes.*
- **AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie, Chéreau Carré**  
100% Melon de Bourgogne 75cl : 34 €  
*Cuvée de garde, vigne de cent ans, fraîcheur minérale, fruits jeunes*
- **AOC Menetou Salon, Isabelle et Pierre Clément**  
100% Sauvignon 75cl : 39 €  
37.5cl : 24 €  
*Nez de fruits et d'agrumes, notes épiciées et mentholées.*
- **AOC Chinon, Couly-Dutheil**  
100% Chenin 75cl : 38 €  
*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.*
- AOP Côtes-du-Rhône, Belleruche, M. Chapoutier  
Grenache blanc, Roussanne, Viognier 37.5cl : 19 €  
*Nez intense et expressif. Arômes d'abricot et de fenouil*

## BOURGOGNE

- AOC Pouilly Fuissé, Louis Jadot  
100% Chardonnay 75cl : 68 €  
*Aux arômes de fleurs blanches, de miel d'acacia et de noisettes*
- AOC Saint Romain, Vieilles Vignes, V. Girardin  
100% Chardonnay (rare) 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  
100% Chardonnay 75cl : 49 €  
*fruité et vif, belle robe jaune dorée, nez floral de fruit blanc*
- AOC Saint-Véran, Louis Jadot  
100% Chardonnay 75cl : 55 €

# VINS ROUGES

PAYS D'OC

- **Corbières, Château de Luc, Veredus, Famille Fabre bio** 75cl : 38€  
carignan, grenache et syrah  
*Nez confiture de mûre et d'olive noire.*  
*Bouche riche, ample, des tanins puissants mais bien enrobés.*

BORDELAIS

- AOC Côtes de Bourg, Château Haut-Guiraud  
80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon 75cl : 31 €  
*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 (quantité limitée) 75cl : 49 €  
*Nez de réglisse et boisé vanillé, bouche subtile avec des tanins prononcés*

BEAUJOLAIS

- **AOC Morgon, Vieilles Vignes, Grand Cras, L. Gauthier** 75cl : 34 €  
**100% Gamay**  
*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**      **75cl : 82 €**  
**Grenache et Syrah**  
*Nez de cassis, griotte et cerise*
- **AOP Côtes-du-Rhône, Belleruche, M. Chapoutier**      **75cl : 31 €**  
**Grenache et Syrah**  
*Bouche juteuse, puissante, fruitée (notes de fruits rouges)*
- **AOP Saint-Joseph, Les Granilites, M. Chapoutier**      **75cl : 68 €**  
**100% Syrah**  
*Belle intensité de notes de fruits noirs sauvages (cassis, mûres)*

## BOURGOGNE

- **AOC Chorey les Beaunes, Louis Jadot 2022**      **75cl : 72 €**  
**100% Pinot noir**  
*Au nez, ce nectar exhale des arômes séduisants de cerise, de violette et de poivre blanc. En bouche c'est un vin subtil et délicat aux tanins soyeux*
- **AOC Santenay, Les Charmes Louis Lequin & Fils 2018**      **75cl : 118 €**  
**100% Pinot noir**  
*Louis Lequin est un des plus rigoureux viticulteurs du sud de la côte d'or, très impliqué dans le suivi et l'évolution des techniques viticoles il met en place des suivis de vignes très précis.*
- **AOC Beaune 1<sup>er</sup> cru, Le clos des Mouches Domaine Chanson 2017**      **75cl : 210 €**  
**100% Pinot noir**  
*En bouche très dense, pleine d'énergie, texture ciselée, tannins soyeux, très belle persistance*
- **AOC Nuits-Saint-Gorges 1<sup>er</sup> cru QUASI MONOPOLE Domaine des Perdrix 2020**      **75cl : 252 €**  
**100% Pinot noir**  
*La bouche est ample, pleine et enveloppante avec des tanins soyeux et une finale tonique et fraîche sur le fruit.*

## **BOISSONS SANS ALCOOL**

<b>Evian, Badoit (50 cl)</b>	4 €
<b>Evian, Badoit (1 L)</b>	6 €
<b>Perrier (33 cl)</b>	4 €
<b>Coca-cola, coca-cola zéro (33 cl)</b>	4 €
<b>Schweppes tonic, Ice tea (25 cl)</b>	4 €
<b>Orangina (25 cl)</b>	4 €
<b>Limonade (33 cl)</b>	5 €
<b>Jus d'orange, jus de pomme Granini (25 cl)</b>	4 €
<b>Jus de fruit et nectar artisanal Alain Milliat (33 cl)</b>	8 €
<b>Abricot , fraise, tomate, myrtille</b>	
<b>Sirop à l'eau (25 cl)</b>	3 €
<b>Citron, fraise, menthe ou pamplemousse rose</b>	

## **BOISSONS CHAUDES**

<b>Café expresso, décaféiné (6 cl)</b>	<b>2.70 €</b>
<b>Double expresso, café crème, cappuccino, 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

Rhum Clément, Rhum Blanc, Rhum le Vanillé	10 €
Rhum "Ti arrangés de Ced" Ananas OU Passion	10 €
Cognac XO	12 €
Limoncello	8 €
Grand Marnier / Amagnac VS	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

- **IGP L'instant, Famille Fabre**  
**Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot** 75cl : 34 €  
*Robe saumon pâle aux reflets bleutés. Nez de fraise des bois. Bouche appétente de petits fruits acidulés.*

---

## CHAMPAGNES

---

- |   |                    |
|---|--------------------|
| <b>Deutz brut classique</b>               | <b>75cl : 85 €</b> |
| <b>Morize, Père et Fils, brut réserve</b> | <b>75cl : 55 €</b> |