

Coupe de champagne Renault, Brut Traditionnel	12€
Champagne Renault, Brut Traditionnel, 1er cru	48€
Champagne Renault, Brut Traditionnel, Rosé, 1er cru	48€
Champagne Renault, cuvé Prestige, 1er cru (Pinot noir et Chardonnay)	65€
Champagne Roederer, brut - 1/2 bouteille	54€
Champagne Roederer, brut	82€

Vous ne connaissez pas encore le Champagne Renault?

Alors c'est le moment de découvrir le champagne familial, une toute petite production, dont la coopérative d'Hautvillers se charge de vinifier et mettre en bouteille.

Entre la rive droite de la Marne et les flancs de la Montagne de Reims, Hautvillers est le village le plus célèbre de la Champagne viticole, dont le vignoble est classé 1er cru, mais aussi « Berceau du Champagne » depuis que Dom Pérignon, précurseur des assemblages de crus et de cépages, y fit naître l'effervescence .





		ANNÉE	75CL
VAL	DE LOIRE		
AB Chir	ion - Olga Raffault	2024	28€
	LÉE DU RHÔNE igne en Rose - S. Montez	2024	30€
	VENCE e de Provence - By Ott <u>50cl</u>	2022	24€/50cl

LE MOELLEUX

Vouvray - Clos Baglin	2020	33€
Gewurstraminer, Winzenberg - Kientz	2019	34€

VIN ORANGE

BORDEAUX

Boir pour voir - Sauvignon gris -	2023	30€
Château Haut Grelot		

LE BLANC

Carte des vins

	BOURGOGNES	ANNÉE	75CL
	Macon Burgy "Les 3 Terroirs" - Domaine Fiche	t 2022	28€
	Couvent des Jacobins - Louis Jadot	2022	36€
	Chablis - William Fèvre	2022	42€
	Saint-Véran - Domaine de la pierre des Dames	2023	54€
	Chablis 1er cru - Vaillons - William Fèvre	2020	68€
	Meursault - Chevalières - Louis Jadot	2022	95€
	VAL DE LOIRE		
	Vouvray sec - Domaine Vigneau Chevreau	2023	27€
	Sancerre "Signature" - Pascal Jolivet	2023	45€
M	VALLÉE DU RHONE		
Q	Saint Joseph - S. Montez	2023	52€
	Chante-Alouette - M. Chapoutier	2017	105€
	LANGUEDOC		
	Cascaille - Domaine Clavel	2022	32€
	ALSACE		
	Riesling grand cru, Winzenberg - Kientz	2019	33€
	Pinot Gris DeliKtess - Kientz (demi-sec)	2021	36€
	JURA		
	Chardonnay côte du Jura - Fruitière Vinicole de Pupillin	2022	26€
TERRĀ VITIS	Chard'Oh - Vin nature - Arbois-Pupillin - Fruitière Vinicole de Pupillin	2020	34€

LE ROUGE

Carte des vins

	BORDEAUX	ANNÉE	75CL
AÈ	Blaye, côtes de Bordeaux - Gabriel & Co	2022	32€
	Pomerol - Château Marzy grand enclos Riffat	2019	48€
	Saint Estephe - Château Mac Carthy	2022	56€
AÈ	Haut Médoc - Clos du Jaugueyron	2017	58€
	Moulis en Médoc - Château Mauvesin Barton	2015	62€
	BOURGOGNE		
	Les Arènes - Domaine de la Pierre des Dames	2023	38€
	Mercurey - Louis Jadot	2023	46€
	Beaune Montrevenots 1er cru - Domaine Dubreuil Fontaine	2021	75€
	Pommard 1er cru - Clos des Epenots - Château de Meursault	2019	149€
	VAL DE LOIRE		
	Saint Nicolas de Bourgueil - Irène	2024	25€
ΑB	Chinon - Les Barnabés - Olga Raffault	2021	28€
	Sancerre "Signature" - Pascal Jolivet	2024	45€
	VALLÉE DU RHONE		
	Syrah à Papa - S. Montez	2023	32€
	Saint Joseph - Cuvée du Papy - S. Montez	2022	52€
	LANGUEDOC		
	Coteaux de Languedoc - Le Mas Domaine Clavel	2022	28€
AB HILLING	Copa Santa - Domaine Clavel	2021	36€
	ALSACE		
	Pinot Noir - maison Kientz	2022	30€
	JURA		
TERRĀ VITIS	Plouss'Art - Vin nature - Arbois-Pupillin - Fruitière Vinicole de Pupillin	2020	34€

LES DEMI BOUTEILLES

Carte des vins

		ANNÉE	37,50 CL
	LE BLANC		
	Chardonnay - Arbois-Pupillin	2023	15€
	Gewurztraminer - Kientz	2021	18€
	Riesling - Kientz	2022	18€
	Saint-Véran - Louis Jadot	2022	19€
	Chablis Domaine - William Fèvre	2022	21€
	Sancerre - P. Jolivet	2023	24€
	Saint Joseph - Stéphane Monthez- <u>50c1</u>	2023	36€
	Chassagne-Montrachet - Louis Jadot	2020	54€
	LE ROUGE		
	St Nicolas de Bourgueil - La Chanteleuserie	2024	15€
ΑB	Chinon les barnabes - Olga Raffault	2021	18€
	Bourgogne Couvent des Jacobins - L.Jadot	2022	21€
	Saint Estèphe - Château Chambert-Marbuzet	2014	30€
	Saint Joseph - Stéphane Montez <u>50cl</u>	2022	37€
	LE ROSÉ		
	By Ott - <u>50cl</u>	2023	24€

VIN AU VERRE

		Vin blanc, rouge ou rosé - Sélection du Relais	7€
	AB	Cascaille - Domaine Clavel / Blanc	10€
M	AB	Vouvray moelleux - Château Gaillard / Blanc	9€
	AB	Blaye, côtes de Bordeaux - Gabriel & Co / Rouge	9€
I Mar	AB ASSICULTURE	Haut Médoc - Clos du Jaugueyron / Rouge	12€



SOFT

	Eau gazeuse Badoit 0,5L / 1L	4,80€ / 6,50€
1	Eau plate Evian 0,5L / 1L	4,80€ / 6,50€
	Coca Cola original ou zéro 33cl	4,80€
	Orangina 25cl	3,50€
	Perrier 33cl	3,50€
	Limonade Lorina 33cl	4,80€
	Limonata San Pellegrino citron	3,00€
	Jus de fruit 25cl pomme, tomate, orange, multifruit	3,90€
	Diabolo ou sirop à l'eau menthe, fraise, grenadine, citron, violette,	3,50€

COCKTAIL

Cocktail du chef - 15cl (selon humeur)	10,00€
Spritz - 20cl	9,50€
Gin tonic - 20cl	9,00€
Tonic Normand - 15cl (bénédictine, calvados, scheppes, pulco)	9,00€
Pommeau Passion - 15cl (pommeau, gin, jus de passion, citron, sirop de fraise)	9,50€
Americano maison - 10cl	9,00€
Cocktail de fruits - 20cl (Sans alcool)	6,50€

BOISSON CHAUDE

Thé - Vert Tiges (Epreuville 76)	4,00€
Infusion verveine, menthe ou tilleul	3,50€
Café expresso*	3,20€
Double expresso*	5,20€ 4,80€
Cappuccino*	5,20€
Chocolat chaud	4,00€

*Café des Torréfacteurs Normands (Rouen)



CARTE DES BOISSONS

BIÈRE LOCALE (33CL)

La MiN (Made in Normandie) Blonde ou Blanche ou I.P.A	6,70€
Brasserie du Phare (Cany Barville) - Triple	7,50€
Pression Blonde - Saint Bière à Bord (St Pierre en Port)	7,50€

DES POMMES, DES POIRES (LOCAL) Un coup d'cidre, Mr Navarre - Brut 33cl 6.50€

Un coup d'cidre, Mr Navarre - Brut 33cl	6,50€
Pommeau de Normandie - 8cl	7,00€
Le vieux moulin de Valmont - Brut 75cl	12,00€
Cidre les Calètes - Demi-sec 75cl	13,00€

APÉRITIF

Whisky Auguste Ricouard, Normandie - 6cl	14.50€
Whisky, Bellevoye Triple malt - 6cl	12,00€
Whisky Japonais, The Tagoushi - 6cl	12,00€
Whisky Armorik, Bretagne - 6cl	8,50€
Whisky Irish, Bushmills 10 ans - 6cl	8,00€
Whisky Scotch, Talisker, 10 ans - 6cl	8,00€
Kir (cassis, framboise, mûre, pêche) - 10cl	5,50€
Kir Royal - 12cl	10,00€
Flûte de Champagne Renault - 12cl	12,00€
Suze - 8cl	5,50€
Pastis artisanal Normand - Distillerie de la Seine - 2cl	6,50€
Gin végétal Normand - Distillerie de la Seine - 6cl	7,50 €
Martini (rouge, bianco) - 8cl	6,50€
Porto, Pinto Ramos (rouge, blanc) - 8cl	6,50€
Muscat de Beaume de Venise - 8cl	7,00€
Picon bière - 33cl	7,00€

DIGESTIF

Get 27 - 4cl	7,00€
Fleur du mal (base de plante d'absinthe) - 4cl	7,00€
Calvados Hugues Desfrièches - 12 ans - 4cl	12,00€
Bénédictine - 4cl	7,50€
Armagnac - Bas Armagnac 10 ans - 4cl	9,00€
Rhum - Diplomatico - 4cl	8,00€
Cognac - Camus VSOP - 4cl	8,00€
Limoncello - Delaître	8,00€

Accord Vin et mets Suggestions

Entrées

- Croustillant d'agneau , un verre de porto blanc amenera de la rondeur pour une viande confite.
- Terrine de campagne du Chef, un verre de pommeau de normandie
- Les huitres au camembert, un blanc rond pour le camembert (Évolus languedoc) ou une coupe de champagne
- Maquereau rôti à la japonaise, notre saint-Nicolas de bourgueil saura accompagné le soja sans perdre sa place
- Besoin de se réchauffer ? Le velouté d'automne s'accompagne du languedoc Chapelle de Novilis Néus en blanc avec ses arômes citronnés tout en fraicheur.

Plat

- Le filet de bœuf normand, partie la plus tendre d'une viande de qualité, se marie avec un vin de la Vallée du Rhône, le Saint Joseph Cuvée du Papy ou tous nos bordeaux rouge (particulièrement le pomerol)
 - Un petit vin blanc pour accompagnez vos ris de veau à la poire caramélisée, on vous propose le Montagny premier cru, un vin bien équilibré avec une belle longueur. (ou evolus blanc)
- le suprême de volaille s'accordera avec un bourgogne couvent des jacobins rouge avec son cépage 100% pinot noir et son style inimitable de fruits rouge
- Un peu de fraicheur avec le Chapelle de Novilis Néus blanc qui s'accordera avec les Saint Jacques de la côte saint jacques ->pinot gris, neus blanc
- Un Ventoux Château Pesquié Artemia alliant fruit et puissance du Syrah avec la richesse, l'onctuosité et les épices du Grenache accompagnera avec justesse les joues de porc braisées au cidre

Dessert

- Un petit pommeau Normand avec la poire pochée et caramel à l'orange, un mélange fruité et sucré .
- Beaucoup de gourmandise avec le moelleux au chocolat et un verre de porto rouge