CUISINE D'EXCEPTION & PRODUITS DE QUALITE

lex.

Les deux secrets d'un Succès : la qualité et la créativité (Paul Bocuse)

LES BIERES

BIÈRES PRESSION	25cl	50cl
Carlsberg Blonde 5%	4.6	8.2
Grimbergen Blonde Triple Abbaye 8%	5.4	9.8
Brooklyn EAST IPA blonde 6.9%	4.9	8.8
Pietra Rossa bière aromatisée cerise et framboise 6.5%	4.9	8.8
1664 Blanche 5%	4.6	8.2

BIÈRE BOUTEILLE sans alcool

Brooklyn Spécial Effect 33cl 0.4% — 6.5

LES BIERES LOCALES

La Remoise Blonde 33cl 6.5%	7.9
La Remoise Ambrée 33cl 7%	7.9
La Bouquine blonde des Sacres 33cl 6.2%	6.9
La Bouquine rouge des Sacres 33cl 5.5%	7.1
La Triple Pan, Bière triple 33cl 8% Brasserie La Bouquine par Mathieu	7.1
Bermush Triple Cerise 33cl 7.9%	7.1
Bermush Triple 33cl 7.9%	7.6
1625 Notre Dame de Reims Blonde 33cl 5.7%	7.1

LES SPIRITUEUX

SPIRITUEUX CHAMPENOIS GUILLON

l'Esprit du malt de la Montagne de Reims (Selon sélection du moment parmi la gamme)	7.9
Guillon N°1	9.1
Guillon Azure	11.9
WHISKIES (4cl)	
Ballantine's Finest (Ecosse)	7.1
Connemara Distiller's Reserve (Irlande)	8.9
Jameson (Irlande)	8.1
Bushmills (Irlande)	7.1
Aberlour 10 ans (Ecosse)	8.9
Chivas (Ecosse)	8.1
Lagavulin 16 ans (Ecosse)	8.9
Scappa (Ecosse)	8.9
Four Roses (USA)	6.9
Jack Daniel's (USA)	7.1
Clan Campbell (Ecosse)	7.1
GIN (4cl)	
Plymouth	7.1
Beefeater	7.1
Beefeater 24	7.9
Plymouth Navy Strengh	9.9
VODKA (4cl)	
Absolut	7.1
Wyborowa	8.9
Orloff	7.1
TEQUILA (4cl)	
Olmeca	7.1
CACHAÇA (4cl)	
Janeiro	7.1
RHUM (4cl)	
Havana Club 7 ans (Cuba)	8.9
Rhum Arrangé "Maison"	7.9
Havana Club 15 ans (Cuba)	15.9
Pacto Navio (Cuba)	9.9
The Kraken (Trinité et Tobago)	8.9
Diplomatico Reserva (Vénézuela)	9.9
Don Papa 7 ans (Philippines)	9.9
Accompagnement à la verse	1.5

LES COCKTAILS 9.9

Lillet Blanc Tonic *6cl Lillet blanc, tonic, rondelle de concombre frais*

Lillet Rosé Tonic *6cl Lillet rosé, 1.5cl sirop de pamplemousse rose, tonic*

Lillet Rémois *4cl Lillet blanc, 4cl jus de pomme, 4cl champagne*

Soupe Champenoise *2cl Cointreau, 2cl jus de citron jaune pressé, 1cl sirop de sucre de canne, allongé au champagne*

Mojito *4cl Havana club 3ans, citron vert fruit, menthe fraîche, 6cl limonade*

Caïpirinha *4cl Cachaça Janeiro, citron vert fruit, sucre cassonade*

Margarita *4cl Tequila Olmeca, 2cl Triple sec, 2cl citron vert pressé*

Cuba Libre *4cl Havana Especial, 2cl citron vert pressé, 25cl Coca-Cola*

Malibu Dream *4cl Malibu, 1cl Tequila Olmeca, 16cl jus d'orange*

Black Russian *6cl Vodka Absolut, 3cl Kahlua*

Apérol Spritz Royal *4cl Apérol, 4cl de Champagne, 4cl d'eau gazeuse, orange fruit*

Maï Taï *2cl Havana club 3ans, 2cl Havana Especial, 2cl Cointreau, 2cl jus de citron vert pressé, 1cl de sirop d'orgeat, 1cl de sirop de sucre de canne*

Panther Rose *2cl Havana club 3ans, 2cl Malibu, allongé au jus d'ananas, crème de coco, trait de grenadine*

Pina colada *4cl de Havana club 3 ans, 12cl de jus d'ananas, 4cl de crème de coco*

Sex & the Beach *Vodka, liqueur de pêche, cranberry, ananas, grenadine*

Campari Spritz *Campari, Prosecco, eau gazeuse, orange fruit*

Saint Germain Spritz *liqueur de Saint-Germain, Prosecco, eau gazeuse, citron fruit*

Création du barman « JULIO »

LES COCKTAILS SANS ALCOOL 7.9

Virgin Mojito *Citron vert fruit, menthe fraîche, 6cl limonade, cassonade*

Elle *Jus de fruits exotiques, jus de fraise, sirop de rose*

Exotique *Jus de mangue, jus d'ananas, sirop de vanille*

Femme libre *Jus d'ananas, jus de fraise, jus de fruits exotiques, sirop gingembre*

LEX *Jus de passion, jus d'orange, crème de coco, trait de grenadine*

Création du barman « JULIO »

LES APERITIFS

Pastis 51, Ricard 2cl	4.5
Martini (bianco, rosso, rosato, dry) 5cl	5.1
Lillet (blanc, rouge, rosé) 5cl	5.1
Apérol spritz *4cl Apérol, 6cl prosecco, 6cl d'eau gazeuse, orange fruit*	7.9
Americano maison 10cl	7.9
Porto (rouge, blanc) 10cl	6.9
Porto LBV 2015 rouge 10cl	9.9
Marsala 10cl	6.5
Kir vin blanc 12cl	6.9
Kir royal 12cl	11.9

L'EXPLORATEUR DU GOÛT

Une autre vision des spiritueux, des produits vrais, naturels et authentiques.

BROCKMANS INTENSELY SMOOTH Premium Gin 4cl (Angleterre Oldbury)	9.0
ORNABRAK Single Malt Gin 4cl (Irland West Cork))	9.9
PARTISAN GREEN Vodka bio (Allemagne) 4cl	7.9
PARTISAN « LUX » Vodka (Biélorussie) 4cl	9.9
FIN DE PARTIE Single malt whisky 4cl Whisky Français Maison Benjamin Kuentz	10.9
MIDNIGHT MOON American whiskey 4cl	9.0
NUSA CANÃ RUM Tropical Island Run (Indonésie) 4cl	9.9
SIX SAINTS RUN Caribbean Rum (Ile de Grenade, Caraïbes) 4cl	9.9
RUM&CANE French Overseas Xo Rum 4cl	12.9
LARSEN VSOP Cognac (France) 5cl	12.9
PASTIS 12/12 DE SAINT TROPEZ Pastis (France) 2cl	5.5

LES PIZZAS CUITES AU FEU DE BOIS PAR CAMILLO

Toutes nos pizzas sont fabriquées à base de produits italiens

Pizza Margherita *Tomate San Marzano, mozzarella, billes de mozzarella di bufala, olives noires, basilic* 15.5

Pizza Cardinale *Tomate San Marzano, mozzarella, jambon blanc, champignons* 17.0

Pizza Capricciosa *Tomate San Marzano, mozzarella, jambon blanc, olives noires, artichaut, champignons* 17.5

Pizza Contadina *Tomate San Marzano, mozzarella, aubergine, courgette, poivrons gouttes* 15.9

Pizza Venere *Sauce crème, mozzarella, duo tomates cerises, culatello, roquette, burrata* 17.9

Pizza Trentina *Tomate San Marzano, mozzarella, speck, scamorza fumée, pommes de terre* 17.9

Pizza Piccante *Tomate San Marzano, mozzarella, spianata, poivrons gouttes* 17.5

Pizza 4 formaggi *Sauce crème, mozzarella, crème de gorgonzola, pecorino, grana padano* 17.5

Pizza Mortazana *Sauce crème, mozzarella, duo tomates cerises, mortadella, pistaches hachées, burata* 17.5

Pizza Tartufo *Tomate San Marzano, mozzarella, culatello, champignons, crème de truffe* 17.9

Pizza Capesante *Sauce crème, mozzarella, duo tomates cerises, Saint-Jacques, roquette, bille de citron kalamansi* 19.9

Pizza Alpina *Sauce crème, mozzarella, pecorino, coppa, miel* 17.5

Toutes nos pizzas peuvent être confectionnées en calzone sup. 2.0

Suppléments ingrédient : Légumes 2.00 Fromage, charcuterie 3.0

LES VIANDES CUITES A LA BRAISE

Boucherie d'exception Lesage Prestige

Nos cuissons sont réalisées au four Mibrasa à charbon végétal

Carpaccio de bœuf exceptionnel faux filet HOLSTEIN maturé, fumé au bois de hêtre et séché 28.9

I-Bone de bœuf maturé (faux-filet maturé sur os) +/- 400g 41.9

Cœur d'entrecôte Argentine Angus +/-300g 39.0

Faux Filet Argentin, grillé au Mibrasa +/- 300g 31.9

Côte de Veau grillée au Mibrasa +/- 400g 31.9

Ribs d'Agneau grillé au Mibrasa 29.9

Magret de Canard entier rôti à la plancha +/-350g 34.9

Coeur de ris de Veau rôti sauce Morilles 38.9

Filet de bœuf de race à viande +/-250g 31.9

Chuck Flap USA +/-300g 32.9

Jarret Stinco confit fini au Mibrasa +/- 600g 24.9

Ribs de Porc mariné cuit à basse T°C, fini au Mibrasa* +/- 500g 26.9

Véritable andouillette 5A grillée au Mibrasa* 23.9

Pluma de cochon Ibérique grillée au Mibrasa*, sauce moutarde au miel 27.9

Paleron Black Pearl cuit à basse T°C , grillé au Mibrasa +/- 300g 25.9

Cowboy Steack de Boeuf persillé +/- 1kg 95.0

Côte de bœuf maturée d'exception de notre boucher Selon arrivage (tarif nous consulter)
pour 2 pers minimum

Lexperience vous fait découvrir la viande de Bœuf Wagyu Selon arrivage (tarif nous consulter)

SAUCES MAISON : ketchup, béarnaise, gorgonzola, pepper, barbecue, échalote, mayonnaise
GARNITURES : Frites de lexperience, purée maison, ratatouille maison, gratin de pâtes fraîches au cheddar

Supplément sauce 2.0 Supplément garniture 3.0

LES TARTARES

au couteau taillés par nos soins 180g

Bœuf *roquette, pignons de pin, vinaigrette au balsamique* 20.9

Saumon *tagliatelles de concombre* 21.9

LES POISSONS

Fish lexperience pané Panko *sauce chimichurri, frites* 22.9

Saumon en papillote, *quinoa aux petits légumes, Béarnaise* 22.9

Cabillaud façon Bouillabaisse 24.9

Saint-Jacques rôties à la plancha, *fondue de poireaux au moût de raisin, sauce au Ratafia* 28.9

Cuisses de grenouille rôties au beurre persillé 22.9

LES PLANCHES A PARTAGER

Toutes nos planches sont servies avec condiments et pain grillé

Planche lexperience Locale *Une sélection de produits régionaux : charcuterie, fromages sélectionnés par le chef* — 39.9

Planche Italienne *Salame à la truffe, culatello, coppa di parma, spianata piquante, speck, olives italiennes, focaccia* — 36.9

Planche Bruschetta *Poivrons farcis, oignons confits au balsamique, burrata, olives italiennes, gressin au culatello, parmigiano reggiano* — 36.9

Planche à l'Os à la Fleur de sel *Os à moelle grillé au mibrasa, beurre demi-sel, pain grillé* — 23.9

Planche du monde *Beignets de calamars, samoussas, nems au poulet, wings de poulet, crevettes panko, le tout frit et ses sauces* — 35.9

Planche Ibérique *Sélection de charcuterie ibérique et fromage 100% espagnole* — 35.9

Planche Norvégienne *Saumon gravlax, saumon fumé, tartare de saumon, crème légère au kalamansi et billes de citron* — 38.9

Planche de Tempura de légumes *Sélection de différents légumes (frits) et assortiment de sauces* — 29.9

Planche de Culatello *+/- 200g Jambon italien affiné 12 à 24 mois "selon arrivage"* — 34.9

LES POKE BOWLS

Sauce bowl lexperience

Veggie *Quinoa gourmand, carottes, concombre, chou rouge, avocat, mangue et grenade* — 17.9

Buddha *Quinoa gourmand, carottes, concombre, chou rouge, avocat, fèves edamame, agrumes, poulet mariné aux épices et cuit froid, coriandre fraîche, graines de courge* — 19.5

Beef *Riz Thaï, carottes, concombre, chou rouge, avocat, fèves edamame, bœuf mariné aux épices cuit (froid), coriandre fraîche et oignons frits* — 19.5

California *Riz Thaï, carottes, concombre, chou rouge, avocat, fenouil, dés de saumon cru, graines de chia* — 19.5

Remois *Lentillons roses de Champagne, betterave, concombre, chou rouge, carottes, avocat, Jambon de Reims* — 19.5

LES BURGERS

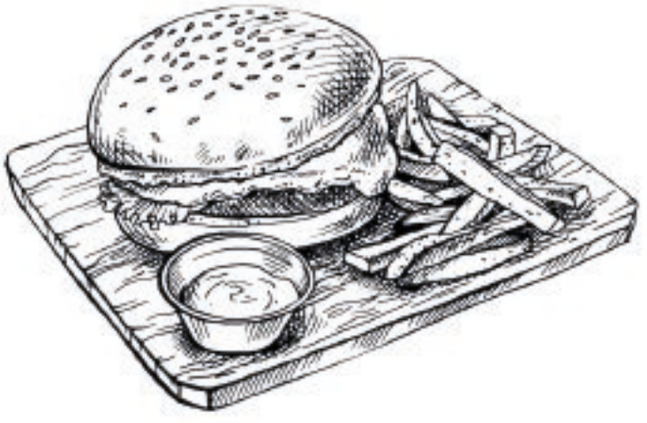
Burger lexperience — 21.9
Pain brioché, tomate, tomme des Ardennes, tranche de lard grillé, bœuf, oignons caramélisés, salade

Burger 22 — 20.9
Pain brioché, sauce césar, tomate, cheddar à l'oignon, steak haché de poulet, oignons caramélisés, salade

Burger Végétarien — 18.9
Pain brioché, sauce curry doux, oignons caramélisés, cheddar vegan, steak végétarien, salade

Burger Périgord — 25.9
Pain brioché, oignons caramélisés, cheddar au poivre, tranche de Magret de canard, Cabecou du Périgord, salade

Burger Norvégien — 22.9
Pain brioché à l'encre de seiche, tartare d'algues, tomate, saumon plancha, oignons caramélisés, salade



LES PATES

Pâtes fraîches fabriquées maison

Saint Jacques *Saint-Jacques plancha, sauce au Ratafia, grana padano* — 21.9

Italienne *Jambon italien, sauce crémée aux morilles, grana padano* — 20.9

La Véritable Carbonara *Guanciale grillée, œuf entier, parmesan rapé, poivre du moulin* — 19.9

Aux truffes *Mascarpone,crème de truffe, truffe fraîche râpée, copeaux de grana padano* — 21.9

FORMULES LEXPERIENCE

Uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés
VOIR ARDOISE

PLAT* + CAFÉ OU THÉ GOURMAND — **18.9**

PLAT* + CAFÉ OU THÉ GOURMAND + BOISSON ** — **23.9**

* Au choix : plat cuisiné ou pâtes fraîches maison ou pizza cuite au feu de bois
** Une eau plate 50cl ou une eau pétillante 50cl
ou un verre de vin 12cl sélection Lexperience

LES DESSERTS 10.9

Tarte au citron yuzu Lexperience

Profiteroles au chocolat Valrhona Gianduja noisette

Tiramisu de Camillo

Tarte Tatin de Lexperience

Fondant au chocolat Valrhona coeur praliné

La Forêt noire de Lexperience

Ananas rôti aux épices et son sorbet

"Le" Paris Brest

Café (ou Thé) et ses gourmandises

COUPES GLACEES LEXPERIENCE 11.9

Alcoolisées (3 boules de glace, 4cl alcool)

Rémoise *glace pêche de vigne, Ratafia de champagne*

Colonel *glace citron, vodka*

Vigneronne *glace biscuit rose, champagne*

Champcoffee *spiritueux de champagne chauffé, expresso, glace vanille, chantilly*

Coupe glacée 2 boules	6.0
Coupe glacée 3 boules	8.0

Vanille Bourbon, citron jaune de Sicile, biscuit rose, pêche de vigne, chocolat noir de Belgique, café arabica du Brésil, fraise, cassis, fruit de la passion, litchi, coco, praliné, ananas, pistache de Californie

Supplément chantilly	2.0
Supplément chocolat Valrhona	2.0

LES DIGESTIFS

Poire, mirabelle, framboise 5cl	6.9
Génépi, Grappa, Chartreuse 5cl	6.9
Get 27, Get 31 Menthe pastille 5cl	6.9
Grand Marnier, Cointreau 5cl	6.9
Limoncello 5cl	6.9
Malibu 5cl	6.9
Izarra 5cl	6.9
Amaretto Disaronno Original 5cl	6.9
Calvados, Armagnac VSOP 5cl	7.9

CAVE A COGNACS 5cl

Courvoisier VS	7.9
Martell VSOP	7.9
Hennessy VS	9.9
Courvoisier XO	13.9
Martell XO	13.9
Martell Cordon Bleu	15.9

DIGESTIFS CHAMPENOIS

Fine de la Marne 4cl	8.9
XO Fine Champenoise 4cl	15.9

Sadi Malot Réserve 2000 "vieilli en fût de chêne"

Marc de champagne 4cl	8.9
XO Marc Champenois 4cl	15.9

Sadi Malot Réserve 2000 "vieilli en fût de chêne"

APERITIFS CHAMPENOIS

Ratafia de Champagne (3x3cl)	12.9

Trilogie de dégustation : Apeiron 100% Meunier, Apeiron 100% Pinot Noir, Apeiron, 100%Chardonnay - Xavier Lecomte

Ratafia de champagne 10cl selon sélection du moment	Voir Ardoise
Sélection Champagne l'Experience 12cl	Voir Ardoise

LES SOFTS 4.1

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Coca-Cola Cherry 33cl,
Sprite 25cl, **Fanta orange** 25cl, **Tropico** 25cl,
Oasis 25cl, **Orangina** 25cl,
Schweppes tonic ou agrumes 25cl, **Fuze Tea** 25cl

Jus & Nectars Emilie Vergeois 25cl	5.9

Tradition, Excellence et Authenticité Française
Abricot, orange pur jus bio, ananas victoria pur jus, fraise, pomme yuzu pur jus, fruit de la passion bio, tomates

Artonic (France) 20cl *le savoir-faire du tonic bio*	3.9

Indian tonic, cucumber tonic, lemon grass soda, ginger ale, ginger beer

LES EAUX

Vittel	50cl 4.0	1L 5.5
Perrier Fines Bulles	50cl 4.0	1L 5.5

LA CAFETERIE

Café expresso ILLY	2.5
Brasile *100% arabica, caramel note intense*	3.5
Ethiopia *100% arabica, note de fleurs subtile*	3.5
Guatemala *100% arabica, note chocolat*	3.5
Double Expresso	4.5
Décaféiné	2.5
Petit crème	3.0
Grand crème	5.5
Cappuccino, *mousse de lait*	5.5
Affogato al café	6.0
Thés ou infusions	3.5
Irish coffee 4cl Whisky	9.9
Normandy coffee 4cl Calvados	9.9

PRIX NETS EN EURO - EXIGEZ VOTRE TICKET

Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons pas les paiements par chèque selon les articles du code monétaire et financier L 112-6A, 9/L 131-2, 10, 15A, 19, 32, 43, 69 et 71 (un commerçant peut refuser un paiement par chèque en informant sa clientèle de sa restriction.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Liste des allergènes

@LEXperience reims @lexperience_reims

CLICK AND COLLECT. VENTE A EMPORTER (12cl)

83 Place Drouet d'Erlon - 51100 REIMS
03 26 85 89 07

Heures d'ouverture : 11h45 - 15h • 19h - 23h

LEXPERIENCE GOURMANDE Bt. 75cl 35.00

VINS BLANCS

BORDEAUX
AOC BORDEAUX Blanc de Dompierre

BOURGOGNE
AOC CHABLIS Domaine Denis Jolly et fils

VALLÉE DU RHÔNE
AOC GRIGNAN-LES-ADHEMAR
"Gourmandise" (6 cépages). Domaine Montine.

SUD-OUEST
IGP CÔTES DE GASCOGNE
"Sauvignon-Gros manseng" Domaine Horgelus

VINS ROSÉS

PROVENCE
AOC CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE
Château Trians
IGP MEDITERRANEE
"Muse" Domaine Montine

BORDEAUX
AOC BORDEAUX Mouton cadet

VINS ROUGES

LANGUEDOC-ROUSSILLON
AOC LANGUEDOC "Les Griottiers" Mas de la Seranne
AOC PIC SAINT LOUP Domaine des Rocs Santo Lupo

VALLÉE DU RHÔNE
AOC VINSOBRES "Cru des Côtes du Rhône"
Domaine de Montine
AOC CROZES-HERMITAGE "Les Launes"
Maison Delas
****VIN DE PAYS ARDÈCHES**
Domaine François Grenier

BOURGOGNE
AOC CÔTEAUX BOURGUIGNONS
Domaine Du Four Bassot

BEAUJOLAIS
AOC MORGON "Fontriante"
Domaine Anthony Charvet

BORDEAUX
AOC BORDEAUX SUPERIEUR Château Cérase.
AOC MEDOC
" Les Charmes de Dompierre" Château Dompierre

LOIRE
AOC SAINT NICOLAS-DE-BOURGUEIL
"Le Vau Jaumier" Joël Taluau

PROVENCE
AOC CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE
Château Trians

VINS ETRANGERS Bt. 75cl 42.00

CHILI
ESCUDO ROJO

ITALIE
PRIMITIVO IGT (Puglia) "Famiglia Zonin"
VALPOLICELLA CLASSICO SUPÉRIORE DOC (Veneto) " Rafael Tommasi"
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
"Famiglia Zonin"

LEXPERIENCE D'AUTEURS CONFIDENTIELS Bt. 75cl

VINS BLANCS

BOURGOGNE
AOC Marsannay Domaine Huguenot 55.0
AOC ST-VERAN
Parcelle "Côte Rôtie" Domaine Guerrin 55.0
AOC CORTON CHARLEMAGNE
Domaine Chevalier 149.0
AOC CHABLIS 1er CRU "Côtes de Fontenay"
Domaine Guillaume Vrignaud 65.0
AOC MEURSAULT Jean Ferry et fils 79.0
LOIRE
AOC POUILLY-FUME
"La Moynerie" Domaine Michel Redde 55.0
RHÔNE
AOC ST-JOSEPH
"Fragrance". Domaine François Grenier 55.0
PROVENCE
AOC PALETTE "Quintessence"
Château Henri Bonnaud. Stéphane Spitzglous 59.0
****AOC PACHERENC DE VIC BILH**
"Tradition" Domaine Sergent 45.0

VINS ROSÉS

PROVENCE
AOC CÔTES DE PROVENCE "Prestige"
Château de Minuty. Famille Matton-Farnet 49.0
AOC CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE
"Cuvée Saint-Clement" Château Trians 49.0

VINS ROUGES

BOURGOGNE
AOC LADOIX VILLAGE Domaine Chevalier 65.0
AOC MERCUREY 1er CRU
Domaine Theulot Juillot 65.0
AOC LATRICIERE-CHAMBERTIN GRAND CRU
Domaine Jean Féry et fils, selon allocation 200.0
AOC CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU
'Domaine Jean Féry et fils, selon allocation 200.0
AOC GEVREY-CHAMBERTIN
Domaine Huguenot 69.0
AOC SAINT-ROMAIN Domaine Alain Gras 59.0

BEAUJOLAIS
AOC REGNIE
"Régnié". Domaine de la Bonne Tonne 49.0
AOC MORGON
"Les Charmes". Domaine de la Bonne Tonne 49.0
BORDEAUX
AOC POMEROL
'Le Carillon de Rouget". Château Rouget 65.0
AOC PESSAC-LEOGNAN "C de Carmes".
2ème vin du Château Carmes de Haut-Brion 65.0
AOC PAUILLAC GRAND CRU
"Château D'Armailhac".Baron de Philippe de Rothschild 105.0
"Château Clerc Milon". Baron de Philippe de Rothschild 145.0
AOC PAUILLAC
"Pauillac". Château Dompierre. Michel Arnoldi 89.0
"Baron Nathaniel". Baronnie du Baron de Philippe de Rothschild 55.0
AOC MEDOC
"Mouton Cadet réserve" Mouton Cadet 49.0
AOC HAUT MEDOC
"Le Haut de Maucaillou" Château Maucaillou 59.0
AOC ST ESTEPHE
"Frank Phélan". Château Phélan Ségur 65.0
AOC HAUT MEDOC
Château de lamarque 55.0
LANGUEDOC-ROUSSILLON
AOP COLLIOURE Les Clos des Paulilles 42.0
IGP ST GUILHEM
"Cuvée Denis" Mas de l'Oncle 49.0
AOC CABARDES
"Amphore" Domaine Guilhem Barré 55.0
AOC TERRASSE DU LARZAC
"Clos des Immortelles". Mas de la Seranne 55.0
VALLÉE DU RHÔNE
AOC CÔTES DU VIVARAIS
"Cuvée Emma" Domaine Gallety. Alexandre Gallety 59.0
"Syrare" Domaine Gallety. Alexandre Gallety 99.0
AOC ST JOSEPH
"Chaussonot" Domaine François Grenier 55.0
"Grange Bara" Domaine François Grenier 55.0

AOC CROZES-HERMITAGE'
"Cuvée Christophe" Domaine les Remizières 55.0
AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "Vieux Terrons"
Domaine du Grand Veneur. Alain Jaume 65.0
AOC CÔTE-ROTIE
"Amethyste" Domaine Levet 79.0
"Côte Blonde". Domaine De Boisseyt 110.0
"Maison Rouge". Domaine Vernay.
Christine Vernay 160.0
PROVENCE
AOC PALETTE Château Henri Bonnaud.
Stéphane Spitzglous 59.0

MAGNUMS Bt. 150cl

BLANCS

BOURGOGNE
AOC ST ROMAIN
Domaine Alain Gras 110.0
LOIRE
AOC POUILLY-FUMÉ "La Moynnerie"
Domaine Michel Redde 99.0

ROUGES

BORDEAUX
AOC ST EMILION "St Emilion grand cru"
Château Saint-Martial 85.0
VALLÉE DU RHÔNE
AOC ST JOSEPH "Chaussonot"
Domaine François Grenier 90.0
PROVENCE
AOC COTEAUX VAROIS EN PROVENCE 75.0
Château Trians - Emmanuel Delhomme

ROSÉ

PROVENCE
AOC COTEAUX VAROIS EN PROVENCE 70.0
Château Trians - Emmanuel Delhomme

VINS AU VERRE 12cl

SÉLECTION DE LEXPERIENCE
(Prix à l'ardoise selon la sélection)

VINS NATURE DE CHAMPAGNE Bt. 75cl

BLANCS

CHAMPAGNE (Coteaux Champenois)
"Clos de la fosse le loup".
Champagne Colin *(Vertus)* 65.0
"Les Vignes de Mizzy"
Champagne Jérôme Dehours *(Cerseuil)* 59.0
Coteaux Champenois 100% Chardonnay
Champagne A&C Toullec *(Rilly la Montagne)* 59.0

ROUGES

CHAMPAGNE (Coteaux Champenois)
"Terres des Clos" 100% Pinot Noir
Champagne Yann Alexandre. *(Courmas)* 69.0
Coteaux Champenois 100% Pinot Noir
Champagne Sadi Malot *(Viller Marmery)* 55.0
Coteaux champenois 100% Pinot Noir
Champagne Pierre Trichet *(Trois Puits)* 55.0
Coteaux Champenois 100% Pinot Noir
Champagne Pehu Simonnet *(Verzenay)* 59.0
Les Sens des Coteaux 100% Pinot Noir
Champagnes Stéphane Herbert *(Rilly la Montagne)* 65.0

ROSÉS

CHAMPAGNE (Coteaux Champenois)
Rosé des Riceys
Champagne Bauser. *(Les Riceys)* 59.0
100% Meunier
Champagne Moutardier (Le Breuil) 59.0

Selon arrivage

AOC CHAMPAGNE Bt. 75cl

BULLES DE MARQUE

BRUT

DEUTZ, "Brut Classique" 69.0
TAITTINGER "Brut Réserve" 69.0
LAURENT PERRIER "La Cuvée" 75.0
POL ROGER "Réserve" 75.0
DE CASTELLANE 39.0
MUMM "Cordon rouge" 69.0
PERRIER JOUET "Grand brut" 69.0

BRUT ROSÉS

LAURENT PERRIER "Cuvée rosé" 99.0
DEUTZ 75.0
DE CASTELLANE 41.0
TAITTINGER "Prestige rosé" 79.0

BRUT BLANC DE BLANCS

LAURENT PERRIER Brut Nature 149.0
PERRIER JOUET 99.0
MUMM "RSRV" 99.0
POL ROGER 145.0
LAURENT PERRIER 149.0

CUVÉES

AMOUR DE DEUTZ 149.0
LAURENT PERRIER GRAND SIÈCLE 199.0
TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE 175.0
POL ROGER CUVÉE CHURCHILL 199.0

MAGNUM 150 cl

TAITTINGER "Brut réserve" 139.0
DEUTZ "Brut classique" 139.0
LAURENT PERRIER "La Cuvée" 150.0
POL ROGER, "Réserve" 150.0
DE CASTELLANE 78.0
MUMM "Cordon rouge" 145.0
PERRIER JOUET "Grand brut classique" 139.0
PERRIER JOUET "Blanc de Blancs" 195.0

BULLES DE VIGNERON

MONTAGNE DE REIMS

YANN ALEXANDRE *(Courmas)*
* Grande réserve 1er Cru 65.0
* Roche mère, Brut nature 65.0

HUGUES GODMÉ *(Verzenay)*
* Grands jardins "Le blanc de noirs ", Extra-brut 65.0
* Jardins premier "Les terres d'union", Extra Brut 65.0

NICOLAS MAILLART *(Écueil)*
* Platine 1er cru, Extra Brut

LALLIER *(Ay)*
* R019, Brut 65.0
* Blanc de noirs, Brut 69.0

PEHU SIMONET *(Verzenay)*
* Fins lieux N°2 2013 69.0
(village de Verzenay, parcelle Crayère de la voix de Reims)
* Face nord, Extra Brut 59.0

YVES-LOUVET *(Tauxières-Mutry)*
* Millésimé d'Anaïse 2015, Brut 55.0
* H2, Blanc de Noirs, Brut 59.0

COUVREUR-PRAK *(Rilly la montagne)*
* Unicité, Blanc de Noirs, Brut 55.0
* Accomplissement, Blanc de Blancs, Brut 59.0

SADI MALOT *(Villers-Marmery)*
* Zéro liqueur, Blanc de Blancs, Extra brut 59.0
* Coup de Foudre, Blanc de Blancs, Brut 69.0

PIERRE TRICHET *(Trois Puits)*
* L 'Authentique Extra Brut 1er Cru 55.0
* Cuvée 1333 1er cru 100% Pinot Blanc 69.0

A &C TOULLEC *(Rilly La Montagne)*
* Blanc de Noirs 1er Cru Extra Brut 65.0

INFINITE EIGHT *(Ville-Dommange)*
*Rubis Extra Dry 69.0

CÔTE DES BAR

RÉMI LEROY *(Meurville).*
* Brut Nature 59.0
* Rosé, Extra-Brut 59.0

DRAPPIER *(Urville)*
* Pinot noir zéro dosage 65.0

VALLÉE DE LA MARNE

JEROME DEHOURS *(Cerseuil)*
* Grande réserve, Brut 59.0
* Brisefer, (parcellaire), Blanc de blancs, Extra Brut 79.0

HATYR *(Charly sur Marne)*
* Rémanence de Terroirs Blanc de Blancs Brut 65.0

R FAIVRE
* L'Aguerrie Réserve, Extra-brut 59.0
* Les Perles du Paradis, Rosé Extra Brut 59.0

CHARLIER ET FILS *(Montigny sous Chatillons)*
* Carte blanche, Brut 59.0

MOUTARDIER *(Le Breuil)*
* Pure Meunier, Blanc de Noirs, Extra Brut 65.0
* Sélection, Brut 59.0

HERVÉ MATHELIN *(Troissy)*
* L'Exaltante, Brut 59.0
* Huppomone, Zéro dosage 75.0

MOUSSÉ ET FILS *(Cuisles)*
* Rosé effusion, Extra Brut 65.0
* Terre d'Illite Millésimé Blanc de Noirs 69.0

JEAN-BAPTISTE GEOFFROY *(Ay)*
* Rosé de saignée Brut 1er Cru 69.0
* Expression Brut 1er Cru 65.0

CÔTE DES BLANCS

ETIENNE CALSAC. *(Avize)*
* Echappée belle, Blanc de Blancs Extra-Brut 59.0

PERTOIS-MORISET *(Le Mesnil sur Oger)*
* Les Quatres Terroirs, Blanc de Blancs Grand Cru 69.0
* Mono-village "Oger" 2016 Grand Cru 85.0

CHAQUE MOIS. GREG ET SON EQUIPE VOUS PROPOSENT DE DECOUVRIR A LA COUPE (12cl)
Une sélection de différentes cuvées
CONSULTEZ L'ARDOISE !