AOC CHAMPAGNE Bt. 75cl

BULLES DE MARQUE

BRUT

DEUTZ, "Brut Classique" 69.0
TAITTINGER "Brut réserve" 69.0
LAURENT PERRIER "La cuvée" 69.0
POL ROGER "Réserve" 69.0
DE CASTELLANE 36.0
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 B&B 99.0
MUMM "RSRV" 99.0
POL ROGER 145.0

CUVÉES

DEUTZ 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" 139.0
POL ROGER, "Réserve" 139.0
DE CASTELLANE 71.0
MUMM "Cordon rouge" 139.0

BULLES DE VIGNERON

MONTAGNE DE REIMS

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

FRANCIS BOULARD *(Faverolles et Coëmy)*
* Mailly Champagne Grand Cru 75.0

HUGUES GODMÉ *(Verzenay)*
* Extra-brut 1er cru 59.0
* Blanc de noirs Grand Cru, Extra Brut 65.0

NICOLAS MAILLART *(Ecueil)*
* Platine 1er cru, Extra Brut 59.0

LALLIER *(Ay)*
* R016, Brut 59.0
* Blanc de noirs, Brut 65.0

PEHU SIMONET *(Verzenay)*
* Fins lieux N°2 2013 69.0
(village de Verzenay, parcelle Crayère de la voix de Reims)
* Face nord, Extra-brut 55.0

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 59.0

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 75.0

HATYR *(Charly sur Marne)*
* Rèmanence de Terroirs Blanc de blancs Brut 65.0

DAVID FAIVRE *(Belval sous Chatillon)*
* Les Champs de Romy Blanc de blancs Extra Brut 59.0
* Mon premier rosé de saignée Extra Brut 65.0
100% pinot meunier

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 59.0
* Terre d'Illite Millésimé Blanc de noirs 69.0

JEAN-BAPTISTE GEOFFROY *(Ay)*
* Rosé de saignée Brut 1er Cru 65.0
* Expression Brut 1er Cru 59.0

CÔTE DES BLANCS

ETIENNE CALSAC, *(Avize)*
* Echappée belle, Blanc de blancs Extra-Brut 55.0

COLIN, *(Vertus)*
* Cuvée Parallèle 1er Cru, Blanc de blancs, Extra-Brut 65.0
* Grand cru Brut, Millésimé 75.0

PERTOIS-MORISET *(Le Mesnil sur Oger)*
* Les Quatres Terroirs, Blanc de blancs Grand Cru 65.0
* Mono-village "Oger" 2016 Grand Cru 79.0

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

LES SPIRITUEUX

SPIRITUEUX CHAMPENOIS GUILLON

l'Esprit du malt de la Montagne de Reims 7.9
(Selon sélection du moment parmi la gamme)
Guillon N°1 9.1
Guillon Azure 11.9

WHISKIES (4cl)
Teacher's (Ecosse) 7.1
Ballantine's Finest (Ecosse) 7.1
Connemara Distiller's Reserve (Irlande) 8.9
Jameson (Irlande) 8.1
Bushmills (Irlande) 7.1
Sexton (Irlande) 8.1
Aberlour 10 ans (Ecosse) 8.9
Chivas (Ecosse) 8.1
Lagavulin 16 ans (Ecosse) 8.9
Macallan 12 ans (Ecosse) 8.9
Laphroaig 10 ans (Ecosse) 8.9
Four Roses (USA) 6.9
Jack Daniel's (USA) 6.9
Jim Beam 7.1

GIN (4cl)
Larios 7.1
Beefeater 7.1
Bulldog 6.9
Beefeater 24 7.9
Plymouth Navy Strengh 9.9

VODKA (4cl)
Absolut 7.1
Skyy 7.9
Grey Goose 9.9

TEQUILA (4cl)
Olmeca 6.9
Sauza 11.9
Patron Silver 11.9

CACHAÇA (4cl)
Janeiro 7.1
Sagatiba 7.1

RHUM (4cl)
Havana Club 7 ans (Cuba) 8.9
Rhum Arrangé (maison) 7.1
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
Appleton Estate 12 ans (Jamaïque) 9.9
Accompagnement à la verse 1.5

LES SOFTS 4.1

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Coca-Cola Cherry 33cl,
Sprite 33cl, Fanta orange 33cl, Tropico 33cl,
Oasis 25cl, Orangina 25cl,
Schweppes tonic ou agumes 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
Fine thé pêche 33cl 4.1
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

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

L'EXPLORATEUR DU GOÛT

Une autre vision des spiritueux, des produits vrais, naturels et authentiques.
BROCKMANS INTENSELY SMOOTH Premium Gin 4cl 9.0
(Angleterre Oldbury)
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 10.9
Whisky Français Maison Benjamin Kuentz
MIDNIGHT MOON American whiskey 4cl 9.0
NUSA CANÁ 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 DIGESTIFS

Poire, mirabelle, framboise 5cl 6.9
Génépi, Grappa, Chartreuse 5cl 6.9
Get 27, Get 31 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

DIGESTIFS CHAMPENOIS

Fine de la Marne 4cl 8.9
Marc de champagne 4cl 8.9

CAVE A COGNACS 5cl

Courvoisier VS 7.9
Martell VSOP 7.9
Frapin 1270 7.9
Hennessy VS 9.9
Courvoisier XO 13.9
Martell XO 13.9
Frapin Fontpinot 13.9
Martell Cordon Bleu 15.9

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 4.0
Décaféiné 2.5
Petit crème 2.5
Grand crème 4.8
Cappuccino, *mousse de lait* 4.1
Affogato al café 5.1
Thés ou infusions 3.5
Irish coffee 4cl Whisky 9.9
Normandy coffee 4cl Calvados 9.9

@LEXperience reims @lexperience_reims

CLICK AND COLLECT. VENTE A EMPORTER

83 Place Drouet d'Erlon - 51100 REIMS
03 26 85 89 07
Heures d'ouverture : 11h45 - 15h • 19h - 23h

CUISINE D'EXCEPTION & PRODUITS DE QUALITE

lex.

Les deux secrets d'un succès : la Qualité et la Créativité (Paul Bocuse)

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* 26.9
Planche végétarienne *Poivron grillé, artichaut, aubergine, brocolis sauvages, tomates cerises confites* 18.9
Planche Italienne *Jambon di Parma, spianata piquante, coppa di Parma, bresaola Punta d'Anca, speck, olives italiennes, focaccia* 27.9
Planche Bruschetta *Poivrons farcis, oignons confits au balsamique, mozzarella di bufala, olives italiennes, gressin au jambon de Parme affiné 24 mois, parmigiano reggiano* 26.9
Planche du monde *Beignets de calamars, samoussas, nems au poulet, wings de poulet, crevettes panko, le tout frit et ses sauces* 26.9
Planche Burrata *La Nature, à la Truffe et La Fumée, salade, tomates cerises confites* 24.9
Planche Ibérique *Jambon, lomo, chorizo, saucisson, olives et piments espagnols* 28.9
Planche Norvégienne *Saumon gravlax, saumon fumé, tartare de saumon, crème légère au raifort et billes de citron kalamansi* 26.9
Planche de Tempura de légumes *Sélection de différents légumes (frits) et assortiment de sauces* 18.9
Planche Catalane *Fuet Catalan ibérique de cochon noir et ses guindillas* 16.9
Planche de Serrano *+/- 200g Jambon Espagnol affiné 24 mois* 25.9

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 Burmaster (rouge, blanc) 10cl 6.9
Porto Burmaster LBV 2014 rouge 10cl 9.9
Marsala 10cl 5.9
Kir vin blanc aligoté 12cl 6.1
Kir royal 12cl 10.9

APERITIFS CHAMPENOIS

Ratafia de Champagne (3x3cl) 15.9
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 COCKTAILS SANS ALCOOL 7.9

Virgin Mojito *Citron vert fruit, menthe fraiche, 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 BIERES

BIÈRES PRESSION	25cl	50cl
Carlsberg 5% blonde	4.1	7.8
Grimbergen Blonde Triple Abbaye 8%	4.9	9.0
Brooklyn EAST IPA blonde 6.9%	4.3	7.9
Pietra Rossa bière aromatisée cerise / framboise 6.5%	4.3	7.9
1664 blanche 5%	4.1	7.8

BIÈRE BOUTEILLE sans alcool
Brooklyn Spécial Effect 0.4% 35,5cl 6.5

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 raisin blanc, 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 *8cl Malibu, 6cl 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*
Americana LEX *gin, Martini blanc et rouge, Campari, eau gazeuse*
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 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 de style triple 33cl 8% 7.1
Brasserie La Bouquine par Mathieu
Bermush Triple Cerise 33cl 7.9% 6.9
Bermush Triple 33cl 7.9% 7.1
1625 Notre Dame de Reims Blonde 33cl 5.7% 6.3

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* 14.5
Pizza Cardinale *Tomate San Marzano, mozzarella, jambon blanc, champignons* 16.5
Pizza Capricciosa *Tomate San Marzano, mozzarella, jambon blanc, olives noires, artichaut, champignons* 16.9
Pizza Contadina *Tomate San Marzano, mozzarella, aubergine, courgette, poivrons gouttes* 14.9
Pizza Venere *Sauce crème, mozzarella, duo tomates cerises, jambon di Parma, roquette, burrata* 17.9
Pizza Trentina *Tomate San Marzano, mozzarella, speck, scamorza fumée, pommes de terre* 16.5
Pizza Piccante *Tomate San Marzano, mozzarella, spianata, poivrons gouttes* 16.5
Pizza 4 formaggi *Sauce crème, mozzarella, crème de gorgonzola, pecorino, grana padano* 16.9
Pizza Mortazana *Sauce crème, mozzarella, duo tomates cerises, mortadella, pistaches hachées, buratta* 17.5
Pizza Tartufo *Tomate San Marzano, mozzarella, jambon di Parma, champignons, crème de truffe* 17.9
Pizza Estate *Sauce crème, mozzarella, thon mi-cuit, duo tomates cerises, oignons caramélisés, crème de vinaigre balsamique* 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 27.9
I-Bone de bœuf maturé (faux-filet maturé sur os) +/- 400g 41.9
Cœur d'entrecôte Argentine Angus +/-300g 36.9
T-Bone de bœuf Angus +/- 450g 37.9
Côte de Veau +/- 400g cuite à basse T°C, grillée au Mibrasa 28.9
Côte de Cochon noir de Bigorre +/- 400g cuite à basse T°C, grillée au Mibrasa 28.9
Magret de Canard entier rôti à la plancha +/-350g 25.9
BABY TOP Black Angus USA +/-300g 23.9
Filet de bœuf Simmental +/-250g 37.9
Chuck Flap USA +/-300g 29.9
Jarret Stinco confit fini au Mibrasa +/- 600g 23.9
Ribs de Porc mariné cuit à basse T°C, fini au Mibrasa* +/- 500g 24.9
Véritable andouillette 5A grillée au Mibrasa* 22.9
Pluma de cochon Ibérique grillée au Mibrasa*, sauce moutarde au miel 25.9
Picanha de bœuf Black Angus grillé +/- 300g 33.9
Rôti de bœuf dans le filet au four POUR 2 pers+/- 400g 51.9

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, sauce au vin rouge
GARNITURES : Frites fraîches de lexperience, purée maison, ratatouille maison, gratin de pâtes fraîches au cheddar
Supplément sauce 2.0 Supplément garniture 3.0

LES POISSONS

Fish lexperience, sauce tartare, frites fraîches 20.9
Saumon en papillote, *quinoa aux petits légumes, Béarnaise* 21.9
Pavé de thon Sashimi à la plancha 26.9
Saint-Jacques rôties à la plancha, *pesto de pistache, tartare de légumes* 27.9

CEVICHE +/-200G

Poisson cru qui infuse et « cuit » dans une marinade à base de jus de citron et d'épices, appelé « leche del tigre »

Saumon 19.9
Thon 21.9

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, coriandre fraîche, graines de courge* 18.9
Beef *Riz Basmati, carottes, concombre, chou rouge, avocat, fèves edamame, bœuf mariné aux épices cuit (froid), coriandre fraîche et oignons frits, sauce Beef* 18.9
California Bowl *Riz Basmati, carottes, concombre, chou rouge, avocat, fenouil, dés de saumon cru, graines de chia* 18.9

LES TARTARES

au couteau taillés par nos soins 180g

Bœuf *roquette, pignons de pin, vinaigrette au balsamique* 18.9 ou César 19.9
Saumon *tagliatelles de concombre* 19.9 ou César 20.9
Thon *tagliatelles de concombre* 19.9 ou César 20.9

LES BURGERS

Burger lexperience 19.9
Pain brioché, tomate, tomme des Ardennes, poitrine fumée, bœuf, oignons rouges, salade

Burger 22 18.9
Pain brioché, sauce aigre douce, tomate, cheddar à l'oignon, steak haché de poulet, oignons rouges, salade

Burger végétarien 16.9
Pain brioché, crème de basilic, crispy de légumes, légumes grillés, oignons rouges, salade

Burger Espagnol 22.9
Pain brioché, tomate, piquillos, cheddar épicé, steak haché de taureau, oignons rouges, salade, piments

Burger Norvégien 20.9
Pain brioché à l'encre de seiche, tartare d'algues, tomate, saumon plancha, oignons rouges, salade

LES PATES

Pâtes fraîches fabriquées maison

Végétarienne *Légumes grillés, crème au pesto rouge, grana padano* 17.9
Fromage *Sauce gorgonzola, grana padano* 18.9
Saint Jacques *Saint-Jacques plancha, sauce au champagne, grana padano* 21.9
Jambon Italien *Jambon di Parma, sauce crémée aux morilles, grana padano* 19.9
La Véritable Carbonara *Guanciale grillée, œuf entier battu, parmesan rapé, poivre du moulin* 18.9

FORMULES LEXPERIENCE

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

PLAT* + CAFÉ OU THÉ GOURMAND 17.9
PLAT* + CAFÉ OU THÉ GOURMAND + BOISSON ** 22.9

* 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

Tarte au citron yuzu Lexperience 9.9
Profiteroles au chocolat Valrhona 10.9
Tiramisu de Camillo 9.9
Tarte Tatin de Lexperience 9.9
Crème brûlée de l'oranger 9.9
Fondant au chocolat Valrhona cœur passion 9.9
Tartare d'ananas, basilic frais et gingembre, sorbet et crispy passion 9.9
Café (ou Thé) et ses gourmandises 8.9

COUPES GLACEES LEXPERIENCE 11.9

Alcoolisées (3 boules de glace, 4cl alcool)
Rémoise *glace pêche de vigne, Ratafia de champagne*
Colonel *glace citron, vodka Veuve Capet*
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, caramel au sel de Guérande, menthe choco, melon, fruit de la passion, poire, cassis

Supplément chantilly 2.0 Supplément chocolat Valrhona 2.0

LEXPERIENCE GOURMANDE Bt. 75cl 35.00

VINS BLANCS
BORDEAUX
AOC BORDEAUX Blanc de Dompierre
BOURGOGNE
AOC CHABLIS Domaine Denis Jolly et fils
JURA
AOC ARBOIS "Naturé" Domaine Lornet
VALLÉE DU RHÔNE
AOC GRIGNAN-LES-ADHEMAR
"Gourmandise" (6 cépages). Domaine Montine.
SUD-OUEST
IGP CÔTES DE GASCOGNE
"Sauvignon-Gros manseng" Domaine Horgelus
**AOC PACHERENC DE VIC BILH
"Tradition" Domaine Sergent
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
AOP COLLIOURE Les Clos des Paulilles
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 "Crozes-Hermitage" Maison Delas
**VDP ARDÈCHE "Les jardins Syrah" Domaine François Grenier
AOC CÔTES DU RHONE "Esprit" Maison Brotte
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 et Thierry Foltzenlogel
PROVENCE
AOC CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE Château Trians
Emmanuel Delhomme

VINS ÉTRANGERS 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

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 Huguenneau 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 Aroldi 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
LANGUEDOC-ROUSSILLON
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 99.0
"Maison Rouge". Domaine Vernay.
Christine Vernay 160.0
PROVENCE
AOC PALETTE "Palette" Château Henri Bonnaud.
Stéphane Spitzglous 59.0

MAGNUMS Bt. 150cl

BLANCS
BOURGOGNE
AOC ST ROMAIN "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"
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)* 55.0

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