***Quelques champagnes qui se tiennent bien à table….***

 **Verre** **Bouteille**

 **(12cl) 75 cl**

***Billecart***

Billecart-Salmon Brut Réserve 13.00€ 80.00€

Billecart-Salmon Brut Sous Bois 116.00€

Billecart-Salmon Rosé 108.00€

Billecart Salmon Cuvée Louis 2006 228.00€

*Bel équilibre rafraîchissant aux saveurs naturelles (zeste de cédrat, pêche plate et poivre blanc)*

 *associé à la personnalité d’un grand millésime de garde.*

Billecart Salmon rosé Cuvée Elisabeth 2007 225.00€

*Le vin est dense, serré, avec une touche inimitable de fruits rouges et d'agrumes un peu compotés et acidulés, Il a été élaboré avec 50% de pinot noir et 50% de chardonnay***.**

Billecart Salmon Blanc de Blancs 2004 290.00€

*Son équilibre naturel reflète un modèle harmonieux des meilleures parcelles*

*des grands crus de la Côte des Blancs: Chouilly pour la finesse, des grands crus de la Côte des Blancs: Chouilly pour la finesse, Avize pour la puissance et Mesnil-sur-Oger pour la structure et la longévité***.**

***Françoise Bedel***

Champagne Françoise Bedel 2017 

Dis, « Vin Secret » 120.00€

*75 % pinot Meunier, 20 % Pinot Noir, 5 % chardonnay*

***Ruppert-Leroy***

Champagne Ruppert-Leroy 2019  120.00€

Les Cognaux 100 % Pinot Noir brut nature

 ***Domaine Lucien Collard***

Champagne Lucien Collard 11.00€ 55.00€

70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay

**Bouteille 75 cl**

***VOUETTE ET SORBEE***

Champagne Cuvée Blanc d’argile  155,00 €

*Brut Nature, 100 % Chardonnay*

Champagne Cuvée Saignée de Sorbée  187,00 €

*Brut Nature, 100 % Pinot Noir*

Champagne Cuvée Extrait 2012  218,00 €

*Brut Nature*

***FREDERIC SAVART***

Champagne l’Ouverture 1er Cru 100.00 €

*100 % Pinot Noir*

***JACQUES LASSAIGNE***

**Champagne Blanc de Blancs**

Champagne Les Vignes de Montgueux 82,00 €

Champagne Le Cotet 130,00 €

Champagne La Colline Inspirée 130,00 €

Champagne Clos Sainte Sophie 2015 204,00 €

***Un peu d’effervescence….***

***Mauzac Nature***

A.O.C Gaillac

2021 - Domaine Plageoles  37,00€

*Quelle bulle, un effervescent qui claque et surprend*.

***Poiré***

Le Poiré Authentique d’Eric Bordelet 30,00€

*Assemblage d’une vingtaine de variétés de petites poires au goût sauvage du Massif Armoricain. Ce Poiré élaboré par cet ancien sommelier est vinifié comme un vin.*