

À la coupe
En permanence



By the glass
All the time

La coupe de 12 cl au choix: **7.50 €**

Dégustation 4 différents champagnes (coupes de 12 cl) : **29 €**

Les bouteilles de la semaine (0.75 cl) : **41 €**

1 Blanc de blancs

Raisin blanc, apporte la finesse et l'élégance.
Notes florales, arômes légers et délicats.

*White grape, produces delicacy and elegance.
it has a floral notes and a light and delicat
nose.*

2 Pinot noir

Raisin rouge à jus blanc, donne des arômes
de fruits rouges et apporte le corps et la
puissance.

*Red skin with white juice, contributes aro-
mas of red berry fruit, body and strenght*

3 Meunier

Raisin rouge à jus blanc, se caractérise par sa
souplesse. Il offre rondeur et bouquet.

*Red skin with white juice, is characterised by its
suppleness*

4 Assemblage ou/or Rosé

Les rosés s'élaborent soit par assemblage des
vins à jus blancs de champagne avec le Coteau
Champenois rouge (AOC champagne), soit par
macération des jus avec leurs peaux (saignée)

Rosé develop either by blending wines with whi-
te champagne juices with the red Coteau Cham-
penois (AOC champagne), or by maceration of
the juices with their skins (maceration)



A LA BOUTEILLE sur place ? BY BOTTLE on site ?

***En complément des champagnes de la semaine (tous au même prix),
regardez la carte (0.75 cl) « A consommer sur place » (prix variables)***

***In addition to the champagnes of the week (all at the same price),
look at the card (0.75 cl) "To be consumed on site" (variable prices)***



Tous nos champagnes sont vendus à « emporter » (Carte « Champagne à emporter »)
All our champagnes are sold to «take away» (Champagne card « to take away »)