



# LA TERRASSE

DE L'HERMITAGE

## CARTE DES VINS

Restaurant La Terrasse ouvert tous les midis

les vendredis et samedis soirs de 19h30 à 22h00  
et tous les soirs pendant les vacances scolaires  
Terrasse en été

Renseignements et réservations au 02 40 11 46 46

## NOS VINS AU VERRE - 15CL

### BLANCS

15cl

■ Côteaux du layon AOP Domaine des Chesnaies

10 €

### ROUGES

15cl

■ Menerou-Salon, 2015 AOP Domaine Clément

10 €

### ROSÉS

15cl

### CHAMPAGNES AOC

15cl

■ Veuve Clicquot Blanc

19 €

■ Moët & Chandon Brut

19 €

■ Fouquet's Brut

16 €

■ Veuve Clicquot Rich'

21 €

■ Veuve clicquot Rich'

21 €

■ Fouquet's Rosé

19 €



# VINS ROUGES

<b>BORDELAIS</b>	37,5cl	75cl
<b>Baron de Brane, 2010</b> Margaux AOC, Second vin du Château Brane Cantenac		<b>120 €</b>
<b>Brio de Cantenac Brown, 2012</b> Margaux AOC, Second vin du Château Cantenac Brown		<b>79 €</b>
<b>Sirene de Giscours, 2007</b> Margaux AOC		<b>115 €</b>
<b>Le Sillage de Malartic, 2012</b> Pessac Léognan AOC		<b>105 €</b>
<b>Château Haut Lagrange, 2014</b> Pessac Léognan AOC		<b>60 €</b>
<b>Château Lamothe Bouscaut, 2014</b> Pessac-Léognan AOC		<b>56 €</b>
<b>Château Bellerose Figeac, 2013</b> Saint-Emilion AOC	<b>37 €</b>	<b>64 €</b>
<b>Château Baron Carl, 2013</b> Saint-Emilion AOC		<b>55 €</b>
<b>Château Dassault, 2011</b> Saint-Emilion AOC, Grand Cru Classé		<b>110 €</b>
<b>Château Teyssier, 2008</b> Montagne Saint-Emilion AOC	<b>25 €</b>	<b>42 €</b>
<b>Château Rocher Callon, 2011</b> Montagne Saint-Emilion AOC		<b>32 €</b>
<b>La Fugue de Nenin, 2011</b> Pomerol AOC, Second vin du Château Nenin		<b>155 €</b>
<b>Château Grand Chambellan, 2013</b> Lalande de Pomerol AOC		<b>38 €</b>
<b>Larose de Gruaud, 2012</b> Saint-Julien AOC		<b>82 €</b>
<b>Château Bousquet, 2012</b> Côtes de Bourg AOC		<b>38 €</b>
<b>Château Larour Camblanes, 2012</b> Côtes de Bordeaux AOC		<b>42 €</b>
<b>Pétrus, 1986</b> Pomerol AOC		<b>1400 €</b>
<b>Château Belgrave, 2011</b> Haut-Médoc AOC, Grand Cru Classé		<b>95 €</b>
<b>Château Belgrave, 2011</b> Haut-Médoc AOC, Grand Cru Classé	<b>55 €</b>	
<b>Diane de Belgrave, 2012</b> Haut-Médoc AOC, 2nd vin du Château Belgrave		<b>48 €</b>
<b>Château D'Arcins, 2013</b> Haut-Médoc AOC, Cru bourgeois		<b>47 €</b>
<b>Château Tour Prignac, 2012</b> Médoc AOC		<b>75 €</b>
<b>Château de Villegeorges, 2012</b> Haut-Médoc AOC		<b>45 €</b>
<b>Château Segue Longue Monnier, 2012</b> Médoc AOC		<b>45 €</b>
<b>Château Tour Pibran, 2001</b> Pauillac AOC		<b>80 €</b>
<b>Les Tourelles de Longueville, 2011</b> Pauillac AOC, Second Vin du Château Pichon Longueville		<b>106 €</b>
<b>Château Nathaniel, 2013</b> Pauillac AOC		<b>75 €</b>
<b>Château La Fleur de Haut-Bages Libéral, 2012</b> Pauillac AOC		<b>80 €</b>
<b>Château Moufinot, 2014</b> Saint-Estèphe AOC		<b>50 €</b>
<b>Château Moufinot, 2015</b> Saint-Estèphe AOC	<b>32 €</b>	
<b>Château Beau-Sire, 2008</b> Saint-Estèphe AOC		<b>73 €</b>
<b>Héritage de le Boscq, 2013</b> Saint-Estèphe AOC		<b>45 €</b>
<b>Château Haut Marbuzet, 2011</b> Saint-Estèphe AOC		<b>120 €</b>
<b>Dada de Rouillac, 2016</b> Pessac-Léognan AOC, 2nd vin du Château de Rouillac		<b>56 €</b>
<b>Château Rouillac, 2011</b> Pessac-Léognan AOC		<b>96 €</b>
<b>Château Ferrande, 2013</b> Pessac-Léognan AOC		<b>55 €</b>



# VINS ROUGES

## VALLÉE DU RHÔNE

Côte Rôtie AOP, 2007 Guigal	110 €
Châteauneuf-du-Pape AOP, 2014 Clos de l'Oratoire	98 €
Saint-Joseph AOP, 2013 Grande Réserve	48 €
Crozes-Hermitage AOP, 2013 Le Millepertuis	48 €

## BOURGOGNE

	37,5cl	75cl
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOP, 2015	26 €	46 €
Cevrey-Chambertin AOP, 2014 Vieilles Vignes		120 €
Savigny-Les-Beaune AOP, 2014 Jaffelin 1er cru les Vergelesses		62 €
Chassagne-Montrachet AOP, 2014 Les Champs-Lins		105 €
Pommard AOP, 2014		133 €
Nuit Saint Georges AOP, 2013 Vieilles Vignes« Frédéric Magnien»		139 €
Vosne-Romanée AOP, 2013		153 €
Mercurey AOP, 2016 Michel Juillot	37 €	65 €
Julienas AOP, 2014 Cuvée des Capitans		38 €

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

Cigalus IGP, 2016 Aude Hauterives	87 €
Terrasse du Larzac, 2014 Domaine du Causse d'Arboras	48 €

## VALLÉE DE LA LOIRE

Saumur-Champigny AOP, 2016 Filliatreau	19 €	29 €
Menetou-Salon AOP, 2015 Domaine Clément		40 €
Sancerre AOP, 2015 Le Rabault, J. Mellot		50 €
Saint Nicolas de Bourgueil AOP, 2016 L'Aulnay	15 €	26 €
Chinon, "Les Gravières" AOP, 2015 Couly Durheil	16 €	26 €



# VINS BLANCS

## BOURGOGNE

	37,5cl	75cl
<b>Chablis AOP, 2016</b> Cuvée Saint-Martin, Domaine Laroche		53 €
<b>Chablis 1er Cru AOP, 2013</b> Fourchaume, Vieilles vignes Domaine Laroche		92 €
<b>Chablis 1er Cru AOP, 2014</b> Fourchaume, Vieilles vignes Domaine Laroche	47 €	
<b>Saint-Véran AOP, 2015</b> Domaine Chanson		49 €
<b>Saint Aubin 1er cru AOP, 2013</b> Les Charmois		83 €
<b>Meursault AOP, 2013</b> Domaine Chanson		130 €
<b>Chassagne-Montracher AOP, 2014</b> Vincent Girardin-"Les Champs- Lins"		150 €
<b>Pouilly Fuissé AOP, 2011</b> Georges Duboeuf	41 €	73 €

## BORDELAIS

<b>Château Pouyanne, 2015</b> Graves AOC		30 €
<b>Château Pouyanne, 2015</b> Graves AOC	17 €	
<b>Château Ferrande, 2014</b> Pessac-Léognan AOC		60 €
<b>Dada de Rouillac, 2016</b> Pessac-Léognan AOC, 2nd vin du Château de Rouillac		56 €
<b>Château Guiraud, 1986</b> Sauternes AOC, 1er Grand Cru Classé		110 €

## VALLÉE DE LA LOIRE

<b>Muscader Sèvre &amp; Maine sur Lie AOP, 2015</b> Château du Cléray Sauvion	14 €	21 €
<b>Muscader Sèvre &amp; Maine sur Lie AOP, 2015</b> Cardinal Richard Sauvion		26 €
<b>Savennières AOP, 2014</b> Château de la Mullonière		41 €
<b>Côteaux du layon AOP, 2017</b> Domaine du Prieuré		39 €
<b>Menetou-Salon AOP, 2015</b> Clément		40 €
<b>Pouilly Fumé AOC, 2015</b> Le Domaine Sager	30 €	56 €
<b>Muscader Marquis de Goulaine AOP 2016</b>	17€	26€
<b>Sancerre AOC, 2017</b> Les Collinettes, Joseph Mellor	30 €	50 €

## VALLÉE DU RHÔNE

<b>Châteauneuf-du-Pape AOP 2015</b> Clos de l'Oratoire		98 €
<b>Condrieu AOP, 2015</b> Les Vins de Vienne Cuilleron-Gaillard-Villard		100 €

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

<b>Domaine de Pellehaut IGP, 2014</b> Ampelomeryx		36 €
<b>Cigalus en Byodinamie, 2014</b>		95 €
<b>IGP Pays d'Oc, 2016</b> Viognier, Domaine de la Baume		36 €
<b>Chardonnay Terradria, 2007</b>		38 €

## ALSACE

<b>Gewurztraminer, 2016</b> Alsace AOP, Hauller		36 €
---	--	------



# VINS ROSÉS

## PROVENCE

	37,5cl	75cl
Château du Galoupet, 2017 Provence AOP, Cru Classé	26 €	46 €
Minuty Prestige, 2016 Côtes de Provence AOP		47 €
Château Cavalier, 2016 Côtes de Provence AOP		40 €
Côtes de Provence AOP Maur & more		35 €

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP Pays d'Oc, 2016 Gris Blanc, Gérard Bertrand		28 €
---	--	------

## VALLÉE DE LA LOIRE

Chinon AOP, 2016 Couly Durtheil	17 €	29 €
---------------------------------	------	------

## MAGNUM

IGP Pays d'Oc, 2016 Gris Blanc, Gérard Bertrand		150cl 56 €
---	--	---------------

# CHAMPAGNES AOC

## BRUTS

	150cl	37,5cl	75cl
Fouquet's		45 €	70 €
Laurent Perrier			90 €
Moet & Chandon		50 €	90 €
Veuve Clicquot Ponsardin			90 €
Pommery Royal			90 €
Mumm Cordon Rouge			80 €

## ROSÉS

Fouquet's			80 €
Moet & Chandon			90 €

## MILLÉSIMÉS

Laurent Perrier Grand Siècle			200 €
Veuve Clicquot Ponsardin			130 €
Cristal Roederer			300 €
Dom Pérignon Vintage			280 €
Krug Grande Cuvée			280 €



# APÉRITIFS

Campari 8 cl	11 €
Pastis 51, Ricard, Pernod 4 cl	11 €
Martini dry, rosso, bianco 7cl	11 €
Pommeau tradition Distillerie du Gorvello 10 cl	13 €
Marsala aux amandes 10 cl	11 €
Lillet blanc 7 cl	11 €
Porto Sandeman Ruby, Porto Sandeman White Aperiiv' Blanc 10 cl	11 €
Porto Sandeman LBV 2011 10 cl	13 €
Sherry Tio Pépé 10 cl	11 €
Apérol Spritz	17 €

# BIÈRES

## BIÈRES FRANÇAISES

Desperados 33 cl	9 €
------------------	-----

## BIÈRES ÉTRANGÈRES

Heineken pression 25 cl	6 €
Sol 33 cl	9 €
Duvel 33 cl	11 €
Heineken pression 50 cl	11 €
Carlsberg 33 cl	8 €
Affligem 30 cl	9 €







# BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Light, Zero 33cl	8 €
Limonade 33cl	
Orangina 25 cl	8 €
Fuze tea 25 cl	8 €
Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrum' 25 cl	8 €

## JUS DE FRUITS

Jus de fruits et nectars 25 cl	6.50 €
Orange, Tomate, Ananas, Pamplemousse, Abricot	
Nectars de fruits Alain Milliat 33 cl	9.50 €
Fraise, Framboise	

## EAUX MINÉRALES

	100cl	50cl
Evian	7,20 €	6 €
Badoit		
Virrel	7,20 €	6 €
San Pellegrino	7,20 €	6 €
Thonon 75cl		7 €
Chateldon 75cl		8 €

# BOISSONS CHAUDES

## THÉS & INFUSIONS

Sélection de thés Pascal Hamour	7 €
Ceylan, Lapsang-Souchong, Fruits rouges, Darjeeling, Earl Grey, English Breakfast, Rooibos vert bio	
Sélection d'infusions Pascal Hamour	6 €
Tilleul, Camomille, Verveine, Verveine-Menthe	

## CAFÉS

Double café	7 €
Cappuccino	7 €
Expresso, Décaféiné	3.90 €
Latte macchiato	7 €





PRIX NETS EN EUROS TTC  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

