

# 85

RESTAURANT & BAR

## CARTE DES VINS

Le 85 Restaurant ouvert tous les jours  
Déjeuner de 12h00 à 14h00  
Dîner de 19h30 à 22h00 (22h30 le samedi)

Renseignements et réservations au 01 39 34 10 19



## VINS AU VERRE

### BLANCS

15cl

■ Muscat de BEAUMES DE VENISE

11€

■ LA CHEVALIERE Chardonnay Domaine Laroche

6.50€

### ROUGES

■ Château L'HOSPITALET Art de vivre IGP Pays d'Oc, Gérard Bertrand

7€

### ROSÉS

■ Petit SAINT MAUR Côtes de Provence AOP, Domaine Roger Zannier

5.50€

### CHAMPAGNES AOC

■ Moët et Chandon Brut Impérial

19€

■ Fouquet's "Cuvée Tradition"

15€

■ Moët et Chandon Rosé

21€

■ Fouquet's Rosé

19€



# VINS ROUGES

## BORDELAIS

	37,5cl	75cl
<b>Pauillac AOC - La Fleur de HAUT-BAGES LIERAL</b>		<b>80€</b>
<b>Pessac Léognan AOP - Le DADA de ROUILLAC</b>		<b>60€</b>
Château De Rouillac		
<b>Saint-Emilion AOC - Bordeaux Grande Réserve</b>		<b>19€</b>
<b>Saint Emilion AOC - BARON CARL</b>		<b>60€</b>
<b>Haut Médoc AOC - DIANE DE BELGRAVE</b>		<b>50€</b>
<b>Médoc cru bourgeois - Château PATACHE D'AUX</b>		<b>50€</b>
<b>Pessac Léognan AOC - Château NAUDIN-LARCHEY</b>		<b>54€</b>

## BOURGOGNE

<b>Gevrey Chambertin AOC</b>		<b>114€</b>
Domaine Joseph Drouhin		
<b>Nuits-Saint-Georges AOC</b>		<b>125€</b>
Domaine Louis Magnien		

## ALSACE

<b>Pinot Noir AOC</b>		<b>38€</b>
Gustave Lorentz		
<b>Pinot Noir AOC</b>	<b>21€</b>	
Gustave Lorentz		

## VALLÉE DU RHÔNE

<b>Crozes-Hermitage AOC</b>		<b>45€</b>
<b>Côtes du Rhône AOC - GUIGAL</b>		<b>35€</b>

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

<b>Côtes du Roussillon Villages AOC - EGO Cazes</b>		<b>113€</b>
Le Credo Cazes		
<b>Aude Hauterives IGP - CIGALUS</b>		<b>93</b>

## VALLÉE DE LA LOIRE

<b>Touraine AOC</b>		<b>36€</b>
Gamay 1ères Vendanges, Henry Marionnet		
<b>Sancerre AOC</b>	<b>29€</b>	<b>51€</b>
Le Rabault, Josphe Mellot		
<b>Pouilly fumé AOC</b>	<b>28€</b>	
Le Tronsec		



# VINS BLANCS

## BOURGOGNE

**Chablis AOC** Cuvée Saint-Martin, Domaine Laroche

**Meursault AOC** Domaine Chanson

37,5cl

31€

75cl

47€

132€

## BORDELAIS

**Pessac Léognan AOP - Le DADA de ROUILLAC** Château De Rouillac

**Saint Emilion AOC - Bordeaux Grande Réserve**

60€

19€

## VALLÉE DE LA LOIRE

**Pouilly Fumé AOC** Le Domaine Sager

**Touraine AOC** Sauvignon Vinifera, Henry Marionnet

**Sancerre AOC** La Charellenie, Joseph Mellot

23€

41€

52€

28€

52€

## VALLÉE DU RHÔNE

**Chardonnay, IGP Pays d'Oc - TERRADRIA**

**Côtes du Rhône AOC - GUIGAL**

33€

40€

## ALSACE

**Alsace AOC** Riesling, Gisselbrecht

**Alsace AOC** Pinot Gris, Gustave Lorentz

18€

36€

22€

38€

# VINS ROSÉS

## PROVENCE

**Côtes de Provence AOC** Château La Gondonne

75cl

54€

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

**IGP Pays d'Oc** Gris Blanc, Gérard Bertrand

28€

# CHAMPAGNES AOC

## BRUTS

**Veuve Clicquot** Carte Jaune

**Moët & Chandon** Brut Impérial

**FOUQUET'S** "Cuvée Tradition"

**Thienor** Brut

37,5cl

40€

75cl

105€

89€

75€

89€

## ROSÉS

**Moët & Chandon**

**Veuve Clicquot** Vintage

**Fouquet's**

99€

115€

95€



## COCKTAILS

<b>Le Mojito</b> 14cl	16€
Rhum cubain, morceaux de citron vert, menthe, Perrier, sucre de canne	
<b>Le Barbotage Champagne</b> 14cl	17€
Champagne, sirop de grenadine, jus de citron et jus d'orange	
<b>Le Sex Appeal</b> 14cl	16€
Gin, Malibu Coco, jus cranberry et sirop de fraise	
<b>Cosmopolitain</b> 7cl	14€
Vodka, Cointreau, jus de cranberry et jus de citron vert	

## BIÈRES

### BIÈRES FRANÇAISES

<b>Desperados</b> 33cl	7€
------------------------	----

### BIÈRES ÉTRANGÈRES

<b>Heineken</b> 33cl	7€
<b>Sol</b> 33cl	7€
<b>Pelforth Brune</b> 33cl	7€
<b>Affligem</b> 33cl	7€



## APÉRITIFS

Campari, Suze 8cl	9€
Pastis, Ricard 8cl	8€
Kir vin blanc 15cl	8€
Martini rosso, bianco 7cl	8€

## WHISKIES

Jameson Irish 4cl	10€
Jack Daniel's 4cl	10€
Cardhu 12 ans 4cl	13€
Oban 14 ans 4cl	18€

## GIN

Bombay Sapphire 4cl	9€
Gordon's 4cl	11€

## TEQUILA

Sauza 4cl	9€
DonJulio Reposado 4cl	14€

## VODKA

Absolut 4cl	11€
Belvedere 4cl	14€

## RHUM

Bacardi Superior 4cl	9€
Saint-James Blanc 4cl	9€
Havana Club 3 ans 4cl	9€



## BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Light, Zero 33cl	4.50€
Limonade 33cl	4.50€
Orangina 33cl	4.50€
Nestea 33cl	4.50€
Schweppes, Schweppes Agrum' 33cl	4.50€

### JUS DE FRUITS

Abricot, Ananas 20cl	4.50€
Litchi, Mangue 20cl	4.50€
Pêche, Pomme 20cl	4.50€
Tomate, Banane 20cl	4.50€

### EAUX MINÉRALES

	100cl	50cl
Evian	4.80€	3.90€
Badoit	4.80€	3.90€
Vittel	4.80€	3.90€
San Pellegrino	4.80€	3.90€
Perrier 33cl		4€

## BOISSONS CHAUDES

### THÉS & INFUSIONS

<b>Sélection de thés Pascal Hamour</b>	4€
Ceylan, Lapsang-Souchong, Fruits rouges, Darjeeling, Earl Grey, English Breakfast, Rooibos vert bio	
<b>Sélection d'infusions Pascal Hamour</b>	4€
Tilleul, Camomille, Verveine, Verveine-Menthe	

### CAFÉS

Double café	4.50€
Cappuccino	4.50€
Expresso, Décaféiné	3.50€

### CHAUD !

Chocolat chaud	4.50€
----------------	-------





PRIX NETS EN EUROS TTC, SERVICE COMPRIS.  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION  
LES MILLÉSIMES NE POUVANT ÊTRE GARANTIS AU COURS DE L'APPROVISIONNEMENT,  
CEUX-CI PEUVENT ÊTRE RENSEIGNÉS PAR LE MAÎTRE D'HÔTEL SUR SIMPLE DEMANDE

