

# 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€**
- Sancerre Tradition Domaine **VACHERON** SAUVIGNON BIO **16€**
- Alsace Riesling **RIQUEWIHR** TRAPET BIO. **10€**
- Viognier de Rosine, Stépahne **OGIER** Vallée de RHONE Septentrionale **16€**
- **BOUZERON** Héritiers, **ALIGOTÉ** Bourgogne LOUIS JADOT **10€**

### ROUGES

- Côte de Rousillons **LES SORCIÈRES** Domaine du Clos des fées, Roussillon, Vallée de L'Agly **10€**
- **MARSANNAY** Domaine Chanson, **PINOT NOIR** Bourgogne, Côte de nuits **17€**
- Langhe **NEBBIOLLO** Marco **PAURSSO** Piemont Italie **17€**

### ROSÉS

- **Maur & MAURE** Côtes de Provence AOP, Domaine Roger Zan **6€**

### 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

<b>Pauillac AOC - La Fleur de HAUT-BAGES LIERAL</b>	<b>80€</b>
<b>Pessac Léognan AOP - Le DADA de ROUILLAC</b> Château De Rouillac	<b>60€</b>
<b>Kressmann Grande Réserve - AOC Bordeaux</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>
<b>AOC 1ere Côtes de Bordeaux- Châteaux Ricaud</b>	<b>20€</b>

## BOURGOGNE

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

## ALSACE

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

## 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> Le Credo Cazes	<b>43€</b>
<b>Aude Hauterives IGP - CIGALUS</b>	<b>93€</b>

## VALLÉE DE LA LOIRE

<b>Touraine AOC</b> Gamay 1ères Vendanges, Henry Marionner	<b>36€</b>
<b>Sancerre AOC</b> Le Rabault, Josphe Mellor	<b>29€ 51€</b>



# VINS BLANCS

## BOURGOGNE

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

**Meursault AOC** Domaine Chanson

37,5cl

75cl

47€

132€

## BORDELAIS

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

**Kressmann Grande Réserve - AOC Bordeaux**

60€

19€

## VALLÉE DE LA LOIRE

**Touraine AOC** Sauvignon Vinifera, Henry Marionnet

**Sancerre AOC** La Chatellenie, Joseph Mellor

**Pouilly Fumé AOC** Le Domaine Saget

28€

52€

52€

41€

## VALLÉE DU RHÔNE

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

**Côtes du Rhône AOC - GUIGAL**

33€

40€

## ALSACE

**Alsace AOC** Gewurztraminer

**Alsace AOC** Pinot Gris, Gustave Lorentz

22€

36€

38€

# VINS ROSÉS

## PROVENCE

**Côtes de Provence AOC** Château La Gondonne

37,5cl

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"

**Thienot** Brut

37,5cl

75cl

105€

89€

40€

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> 30cl	7€



## APÉRITIFS

Campari, Suze 8cl	9€
Pastis, Ricard 2cl	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	11€
Gordon's 4cl	9€

## 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 25cl	4.50€
Orangina 25cl	4.50€
Nestea 25cl	4.50€
Schweppes, Schweppes Agrum' 25cl	4.50€

## JUS DE FRUITS

Abricot 20cl	4.50€
Mangue 20cl	4.50€
Pomme 20cl	4.50€
Tomate 20cl	4.50€
Ananas 20 cl	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

