

# RESTAURANT LE LASSAY



CARTE DES VINS

# NOS VINS AU VERRE - 15CL

## LA SÉLECTION BARRIÈRE

Réalisée par Manuel Peyrondet, Meilleur Sommelier de France

[www.chaisdoeuvre.fr](http://www.chaisdoeuvre.fr)

### LES INCONTOURNABLES

#### Val de Loire

■ **Sancerre AOC "Tradition" 2016, bio**

Domaine Vacheron, Sauvignon

*Une des plus belles et vibrantes lectures du sauvignon du moment. Un blanc dynamique, sapide, teinté de pamplemousse frais, d'angélique et de menthol ! Un Must !*

#### Bourgogne

■ **Marsannay AOC 2015**

Domaine Chanson, Pinot noir

*Poussé en saveurs par un immense millésime, ce pinot est une invitation au plaisir, un rouge charnu et juteux où rayonnent d'envoûtantes notes de burlat et de pivoine. Incontournable pour les amateurs de grands Bourgogne !*

### SECRETS DE SOMMELIER

#### Alsace

■ **Riesling AOC 2014**

Riquewihr, Domaine Trapet, Riesling

*Moins d'un hectare de vigne, un beau socle calcaire, un peu de biodynamie, du talent et dans le verre, la magie d'un riesling lumineux, frais, bercé d'agrumes et de verveine !*

#### Languedoc-Roussillon

■ **Côtes du Roussillon AOC "Les Sorcières" 2016**

Domaine Clos des Fées, Syrah, Grenache, Carignan

*Fruit explosif, tanins délicats, bouche soyeuse... C'est la promesse des Sorcières, un grand rouge du sud où se dessine une tombée de baies sauvages, escortée d'épices et de violette... Ensorcelant !*

### LES INATTENDUS

#### Vallée du Rhône

■ **Viognier de Rosine, IGP Collines Rhodaniennes 2016**

Domaine Stéphane Ogier, Viognier

*Né sur les hauteurs de Malleval, ce viognier est l'œuvre de Stéphane Ogier, le plus brillant vigneron de sa génération... Renversant de floralité, ce blanc combine l'ampleur à une fraîcheur alerte qui relaie la pêche de vigne et la violette. Un Baby Condrieu !*

#### Bourgogne

■ **Bouzeron AOC 2015**

Héritiers Louis Jadot, Aligoté

*Une patine finement boisée, la noisette, la pomme fraîche, une tenue minérale de route beauté, le Bouzeron de chez Jadot est un must de la Côte Chalonnaise, un « inattendu » redoutable de séduction !*

#### Piémont, Italie

■ **Langhe DOC 2016**

Marcò Parusso, Nebbiolo

*La rose ancienne, des notes gourmandes de griotte, et de fruits à l'eau de vie ouvrent la gamme de ce Langhe Nebbiolo, qui naît au cœur des grands crus du Piémont. Contrastant moelleux, fraîcheur et tanins poudrés, c'est l'antichambre d'un grand Barolo !*

### ET POUR LES AMATEURS DE ROSÉ

#### Provence

■ **Côtes de Provence AOC 2016**

« Maur & More » Château Saint-Maur, Grenache, Cinsault

*Cet illustre Cru Classé des Côtes de Provence rend hommage au terroir millénaire du Massif des Maur, près de Saint Tropez. Modèle d'équilibre et de sincérité aromatique, il évoque l'abricot frais, les agrumes et le fenouil. Incontournable en Provence !*

### LES COUPES

■ Fouquet's Brut Cuvée Tradition

12cl

16€

■ Veuve Clicquot

21€

■ Moët et Chandon rosé

25

# VINS ROUGES

## BORDELAIS

37,5cl

75cl

### MÉDOC

**2011** **Château Parache d'Aux** Médoc AOC Cru Bourgeois **30€** **50€**

### HAUT-MÉDOC

**2011** **La Motte de Clément Pichon** Haut Médoc AOC **35€**

### MARGAUX AOC

**2011** **Sirène de Giscours** Margaux AOC, Second vin de Château Giscours **85€**

**2008** **Baron de Brane** Margaux AOC **80€**

**2012** **Brio de Cantenac Brown** Margaux AOC **80€**

### SAINT-EMILION AOC

**2012** **Baron Carl, Baron Philippe de Rothschild** Saint-Emilion AOC **27€** **60€**

**2011** **Château Dassault** Saint-Emilion AOC, Grand Cru Classé **110€**

### SAINT-ESTÈPHE AOC

**2011** **Château Saint-Estèphe** Saint-Estèphe AOC **55€**

**2011** **Les Pèlerins de Lafon Rocher** Saint-Estèphe AOC **70€**

### SAINT-JULIEN AOC

**2010** **Larose de Gruaud** Saint-Julien AOC, 2nd vin du Château Gruaud Larose **46€** **83€**

### PAUILLAC AOC

**2012** **Cuvée Baron Nathaniel, Ph. de Rothschild** Pauillac AOC **67€**

**2012** **La Fleur de Haut-Bages Libéral** Pauillac AOC **73€**

### POMEROL AOC

### GRAVES / PESSAC-LÉOGNAN AOC

**2013** **Dada de Rouillac** Pessac-Léognan AOC, 2nd vin du Château de Rouillac **55€**

**2012** **Château Lamothe Bouscaut** Pessac-Léognan AOC **56€**

**2006** **Château Lagarde** Pessac-Léognan AOC **33€** **70€**



# VINS ROUGES

## VALLÉE DE LA LOIRE

		37,5cl	75cl
2013	<b>Sancerre AOC</b> Le Rabault, J. Mellor	26€	51€
2014	<b>Touraine AOC</b> Gamay 1ères Vendanges, Henry Marionnet		36€

## ALSACE

2012	<b>Alsace AOC</b> Pinot noir, Gustav Lorentz	25€	28€
------	--	-----	-----

## VALLÉE DU RHÔNE

2012	<b>Saint-Joseph AOC</b> Grande Réserve	24€	50€
2013	<b>Crozes-Hermitage AOC</b> "Le Millepertuis", Maison Guyot	24€	45€
2013	<b>Châteauneuf-du-Pape AOC</b> Clos de l'Oratoire	50€	90€

## BEAUJOLAIS

2009	<b>Brouilly AOC</b> Georges Duboeuf		44€
------	-------------------------------------	--	-----

## BOURGOGNE

2013	<b>Côte de Beaune AOC</b> Pinot Noir, Domaine Chanson		45€
2013	<b>Givry AOC</b> Domaine Moreau		49€
2013	<b>Gevrey-Chambertin AOC</b> Joseph Drouhin		105€
2011	<b>Vosne-Romanée AOC</b> Joseph Drouhin		128€

## VINS DU SUD

2014	<b>IGP Aude Hauterive</b> Domaine de Cigalus en biodynamie		85€
2011	<b>Côtes du Roussillon-villages AOC</b> Le Credo Cazes		113€



# VINS ROUGES

## NOS GRANDS CRUS

37,5cl

75cl

### MARGAUX AOC

<b>2000</b>	<b>Château Palmer</b> Margaux AOC, 3ème Cru Classé	<b>440€</b>
<b>1986</b>	<b>Château Rauzan Gassies</b> Margaux AOC	<b>650€</b>
<b>1998</b>	<b>Château Margaux</b> Margaux AOC, 1er Cru Classé	<b>600€</b>

### GRAVES AOC

### PAUILLAC AOC

<b>2006</b>	<b>Carruades de Lafite</b> Pauillac AOC, 2nd vin du Château Lafite Rothschild	<b>330€</b>
<b>2004</b>	<b>Le Petit Mouton</b> Pauillac AOC, 2nd vin du Château Mouton Rothschild	<b>260€</b>
<b>1998</b>	<b>Château Mouton Rothschild</b> Pauillac AOC, 1er Grand Cru Classé	<b>610€</b>
<b>1975</b>	<b>Château Mouton Rothschild</b> Pauillac AOC, 1er Grand Cru Classé	<b>490€</b>
<b>1994</b>	<b>Château Latour</b> Pauillac AOC, 1er Grand Cru Classé	<b>660€</b>

### POMEROL AOC

<b>1994</b>	<b>Château Pétrus</b> Pomerol AOC	<b>2000€</b>
-------------	-----------------------------------	--------------

### SAINT-EMILION AOC

<b>1995</b>	<b>Château Cheval Blanc</b> Saint-Emilion AOC, 1er Grand Cru Classé A	<b>470€</b>
-------------	---	-------------

## LA RÉSERVE DU SOMMELIER

37,5cl

75cl

### BORDELAIS

<b>2008</b>	<b>Château Potensac</b> Haut Médoc AOC	<b>69€</b>
	<b>Château Léoville Poyferre</b> Saint Julien AOC	<b>130€</b>
<b>2002</b>	<b>Château d'Armailhac</b> Pauillac AOC	<b>95€</b>
<b>2006</b>	<b>Le Sillage</b> Pessac Léognan AOC, La Réserve de Malaric	<b>95€</b>

### BOURGOGNE

<b>2011</b>	<b>Gevrey-Chambertin 1er Cru AOC</b> Les Corbeaux, Boilot & Fils	<b>160€</b>
-------------	--	-------------

### VALLÉE DU RHÔNE

<b>2008</b>	<b>Châteauneuf-du-Pape AOC</b> Haute Pierre	<b>90€</b>
-------------	---	------------



# VINS BLANCS

## NORMANDIE

37,5cl

75cl

## VALLÉE DE LA LOIRE

2014	<b>Sancerre AOC</b> la Charellenie, J. Mellor	24€	42€
2014	<b>Pouilly Fumé AOC</b> Le Domaine Sager	22€	41€
2014	<b>Touraine AOC</b> Sauvignon Vinifera, Henry Marionnet		52€

## ALSACE

2014	<b>Alsace AOC</b> Gewurztraminer, Gisselbrecht	18€	36€
2011	<b>Alsace AOC</b> Riesling, Gustav Lorentz	17€	28€

## BORDELAIS

2008	<b>Château Climens, Cyprès de Climens</b> Sauternes AOC	60€	110€
2012	<b>Dada de Rouillac</b> Pessac-Léognan AOC, 2nd vin du Château de Rouillac		55€

## BOURGOGNE

2014	<b>Bourgogne Aligoté AOC</b> Domaine Louis Latour	25€	28€
2014	<b>Chablis AOC</b> Cuvée Saint-Martin, Domaine Laroche	26€	47€
2011	<b>Chablis 1er Cru AOC</b> Fourchaume	48€	93€
2013	<b>Meursault AOC</b> Domaine Chanson		110€
2012	<b>Mercurey AOC</b> Garrey		55€

## VALLÉE DU RHÔNE

2015	<b>Châteauneuf-du-Pape AOC</b> Clos de l'Oratoire		90€
------	---	--	-----

## LA RÉSERVE DU SOMMELIER

### BOURGOGNE

75cl

2011	<b>Chablis Grand Cru AOC</b> Ch. Grenouilles, La Chablisienne		120€
2007	<b>Chassagne-Montrachet 1er Cru AOC</b> Morgeot, Pilot		118€



# VINS ROSÉS

## VALLÉE DE LA LOIRE

		37,5cl	75cl
2014	<b>Sancerre AOC</b> Le Rabault, J. Mellor	<b>25€</b>	<b>39€</b>

## PROVENCE

2015	<b>Côtes de Provence Sainte Victoire AOP</b> Château Gassier	<b>27€</b>	<b>38€</b>
2015	<b>Côtes de Provence Cru Classé AOP</b> L'Excellence, Zannier		<b>53€</b>
2015	<b>Côtes de Provence Cru Classé AOP</b> L'Excellence, Zannier		<b>110€</b>
2015	<b>Côtes de Provence AOC</b> Château La Gordonne		<b>54€</b>
	<b>Côtes de Provence AOP</b> Clos de Capelune		<b>105€</b>

## VINS DU SUD

2015	<b>IGP Pays d'Oc</b> Gris Blanc, Gérard Bertrand		<b>27€</b>
2015	<b>Coteaux-du-Languedoc AOP</b> Château La Sauvageonne, Gérard Bertrand		<b>52€</b>

# CHAMPAGNES

## LES BOUTEILLES

		37,5cl	75cl
--	--	--------	------

### BRUTS

	<b>Fouquet's Brut</b> Cuvée Tradition		<b>70€</b>
	<b>Louis Roederer</b> Premier		<b>85€</b>
	<b>Moët &amp; Chandon</b> Impérial		<b>90€</b>
	<b>Ruinart</b>		<b>90€</b>
	<b>Laurent Perrier</b>		<b>90€</b>
	<b>Bollinger</b>		<b>100€</b>
	<b>Barons de Rothschild</b>		<b>110€</b>

### ROSÉS

	<b>Moët &amp; Chandon</b> Impérial		<b>120€</b>
	<b>Laurent Perrier</b> Cuvée Prestige		<b>130€</b>
	<b>Ruinart</b>		<b>140€</b>
	<b>Billecart Salmon</b>		<b>140€</b>

## GRANDES CUVÉES

		37,5cl	75cl
	<b>Moët &amp; Chandon</b> Vintage 2006		<b>130€</b>
	<b>Barons de Rothschild</b> blanc de blanc		<b>150€</b>

## LA RÉSERVE DU SOMMELIER

### CHAMPAGNES

			75cl
2012	<b>Dom Pérignon</b>		<b>380€</b>
2004	<b>Louis Roederer</b> Cristal		<b>420€</b>



# BOISSONS CHAUDES

Café	6€
Thés Pascal Hamour	8€
Infusion	8€
Chocolat chaud	8€
Cappuccino	8€



LES MILLÉSIMES SONT SUSCEPTIBLES D'ÉVOLUER  
PRIX NETS EN EUROS TTC, SERVICE COMPRIS.  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

