

# 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

# 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** 16€

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** 17€

Domaine Chanson, Pinot noir

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

Bordelais

- **Dada de Rouillac, 2016** 14€

Pessac-Léognan AOC, Cabernet Sauvignon, Merlot

*Incararnation du charme à Bordeaux, le terroir de Pessac-Léognan trouve au Château Rouillac un calque fabuleux. Des tanins poudrés, une bouche caressante, un fruit évanescent teinté de poivrons doux, de cassis frais et de fougères... Juste Indémorable !*

### SECRETS DE SOMMELIER

Alsace

- **Riesling AOC 2014** 10€

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** 10€

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** 16€

Domaine Stéphane Ogier, Viognier

*Né sur les hauteurs de Mâleval, 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** 10€

Héritiers Louis Jadot, Aligoté

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

Piémont, Italie

- **Langhe DOC 2016** 17€

Marco 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** 8€

« 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 !*

### CHAMPAGNES AOC

- Moët et Chandon Brut Impérial 15cl 19€
- Fouquet's "Cuvée Tradition" 15€
- Moët et Chandon Rosé 21€
- Fouquet's Rosé 17€

# 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>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>		<b>114€</b>
Domaine Joseph Drouhin		
<b>Nuits-Saint-Georges AOC</b>		<b>125€</b>
Domaine Frédéric 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>43€</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 Marionner		
<b>Sancerre AOC</b>	<b>29€</b>	<b>51€</b>
Le Rabault, Josphe Mellor		



# 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 Mellot

**Pouilly Fumé AOC** Le Domaine Saget

**Pouilly Fumé AOC** Le Transec Joseph Mellot

52€

28€

52€

41€

23€

## 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

36€

22€

38€

# VINS ROSÉS

## PROVENCE

**Côtes de Provence AOC** Château La Gordonne

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>Mojito</b> 14cl	16€
Rhum cubain, morceaux de citron vert, menthe, Perrier, sucre de canne	
<b>Barbotage Champagne</b> 14cl	17€
Champagne, sirop de grenadine, jus de citron et jus d'orange	
<b>Cosmopolitain</b> 7cl	14€
Vodka, Cointreau, jus de cranberry et jus de citron	
<b>La Dame du Lac</b> 12cl	13.5€
Gin, jus de pomme, soda, sirop de fraise	

## 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	9.5€
Martini rosso, bianco 7cl	9€

## 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	4.5€
Limonade 25cl	4.5€
Orangina 25cl	4.5€
Nestea 25cl	4.5€
Schweppes, Schweppes Agrum' 25cl	4.5€

### JUS DE FRUITS

Abricot 25 cl	4.5€
Mangue 25cl	4.5€
Pomme 25cl	4.5€
Tomate 25cl	4.5€
Ananas 25 cl	4.5€

### EAUX MINÉRALES

	100cl	50cl
Evian	4.8€	3.9€
Badoit	4.8€	3.9€
Vittel	4.8€	3.9€
San Pellegrino	4.8€	3.9€
Perrier 33cl		4€
Chareldon 75 cl	4.8€	

## BOISSONS CHAUDES

### THÉS & INFUSIONS

<b>Sélection de thés Pascal Hamour</b>	4.8€
Ceylan, Lapsang-Souchong, Fruits rouges, Darjeeling, Earl Grey, English Breakfast, Rooibos vert bio	
<b>Sélection d'infusions Pascal Hamour</b>	4.8€
Tilleul, Camomille, Verveine, Verveine-Menthe	

### CAFÉS

Double café	5.8€
Cappuccino	5.8€
Expresso, Décaféiné	4.8€

### CHAUD !

Chocolat chaud	5.8€
----------------	------





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

