

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

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 juteux 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

Incarnation du charme à Bordeaux, le terroir de Pessac-Léognan trouve au Château Rouillac un calque fabuleux. Des tanins poudrés, une bouche caressante, un fruit évanescents teintés 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... Enchantant !

LES INATTENDUS

Vallée du Rhône

- **Viognier de Rosine, IGP Collines Rhodaniennes 2016** 16€

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** 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 19€

VINS ROUGES

BORDELAIS

Pauillac AOC - La Fleur de HAUT-BAGES LIERAL	80€
Pessac Léognan AOP - Le DADA de ROUILLAC Château De Rouillac	60€
Kressmann Grande Réserve - AOC Bordeaux	19€
Saint Emilion AOC - BARON CARL	60€
Haut Médoc AOC - DIANE DE BELGRAVE	50€
Médoc cru bourgeois - Château PATACHE D'AUX	50€
Pessac Léognan AOC - Château NAUDIN-LARCHEY	54€
AOC 1ere Côtes de Bordeaux- Châteaux Ricaud	20€

BOURGOGNE

Gevrey Chambertin AOC Domaine Joseph Drouhin	114€
Nuits-Saint-Georges AOC Domaine Frédéric Magnien	125€

ALSACE

Pinot Noir AOC Gustave Lorentz	38€
Pinot Noir AOC Gustave Lorentz	21€

VALLÉE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage AOC	45€
Côtes du Rhône AOC - GUIGAL	35€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Côtes du Roussillon Villages AOC - EGO Cazes Le Credo Cazes	43€
Aude Hauterives IGP - CIGALUS	93€

VALLÉE DE LA LOIRE

Touraine AOC Gamay 1ères Vendanges, Henry Marionner	36€
Sancerre AOC Le Rabault, Jospeh Mellor	29€ 51€



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

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

BIÈRES

BIÈRES FRANÇAISES

Desperados 33cl	7€
------------------------	----

BIÈRES ÉTRANGÈRES

Heineken 33cl	7€
Sol 33cl	7€
Pelforth Brune 33cl	7€
Affligem 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

Sélection de thés Pascal Hamour	4€
Ceylan, Lapsang-Souchong, Fruits rouges, Darjeeling, Earl Grey, English Breakfast, Rooibos vert bio	
Sélection d'infusions Pascal Hamour	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

