

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

- | | |
|---|-----|
| ■ Sancerre AOC BIO | 17€ |
| <i>"La Moussière", Alphonse Mellot
Des sauvignons brillants de pureté, de minéralité, et de crémeux à la fois.
Une référence incontournable de Sancerre !</i> | |
| ■ Bouzeron AOC | 12€ |
| <i>Domaine des Héritiers, Louis Jadot
Un des meilleurs aligotés de toute la Bourgogne à la patine finement
boisée, et l'équilibre acidulé.</i> | |
| ■ Mercurey AOC | 14€ |
| <i>Domaine Chanson
Un pinot pulpeux, élégant, qui évoque la cerise burlat et le cassis frais.
Un vrai joyau de la côte Châlonnaise.</i> | |
| ■ Castillon - Côtes de Bordeaux AOC | 15€ |
| <i>Château La Croix Lartigue
C'est l'archétype du grand Bordeaux posé par le temps,
au bouquet truffé et aux tanins fondus, un modèle d'équilibre
qui rend hommage à la formidable évolution des grands Bordeaux.</i> | |
| ■ Côtes de Provence AOC | 8€ |
| <i>"Maur & More", Château Saint-Maur
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 !</i> | |



VINS ROUGES

BORDELAIS

	37,5cl	75cl
Le DADA de ROUILLAC AOP Pessac Léognan Château de Rouillac		51€
Kressmann Grande Réserve AOC Bordeaux		21€
BARON CARL AOC Saint Emilion		60€
DIANE DE BELGRAVE AOC Haut Médoc		51€
Château PATACHE D'AUX AOC Médoc cru bourgeois		51€
Châteaux Ricaud AOC 1ere Côtes de Bordeaux	20€	
Château La Garde AOC Pessac-Léognan		72€
Château Le Boscq AOC Saint-Estèphe cru bourgeois		93€
Margaux AOC Brio de Cantenac Brown		93€
La Fleur de Haut-Bages Libéral AOC Pauillac		75€
Château de Villegeorges AOC Haut-Médoc		39€

BOURGOGNE

Gevrey Chambertin AOC Domaine Joseph Drouhin		114€
Nuits-Saint-Georges AOC Domaine Frédéric Magnien		125€
Hautes Côtes de Beaune AOP Bourgogne Famille PICARD		71€

ALSACE

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

VALLÉE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage AOC Les Millepertuis		45€
Côtes du Rhône AOC - GUIGAL		35€
Châteauneuf-du-Pape AOC Clos de l'Oratoire		94€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Côtes du Roussillon Villages AOC - EGO Cazes Le Credo Cazes		47€
CIGALUS IGP Aude Hauterives		93€

BEAUJOLAIS

Beaujolais Morgon "Cuvée Prestige" - G.Duboeuf AOP		49€
Brouilly Château des tours vieilles vignes		43€

VALLÉE DE LA LOIRE

Touraine, Gamay Henry Marionnet AOC		36€
Sancerre AOC Le Rabault, Josphe Mellot	29€	51€

VINS ROSÉS

PROVENCE

	37,5cl	75cl
Côtes de Provence Sainte Victoire AOP Le Pas du Moine Bio		43€
Château Saint-Maur AOP Clos de Capelune cru classé		115€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP Pays d'Oc Gris Blanc, Gérard Bertrand		28€
--	--	-----



VINS BLANCS

BOURGOGNE

Chablis Cuvée Saint-Martin, Domaine Laroche AOC

37,5cl

75cl

58€

BORDELAIS

Le DADA de ROUILLAC AOP Pessac Léognan Château De Rouillac

60€

Kressmann Grande Réserve - AOC Bordeaux

21€

VALLÉE DE LA LOIRE

Pouilly Fumé AOC Le Domaine Saget

43€

Pouilly Fumé AOC Le Transec Joseph Mellot

25€

Muscader Sèvre & Maine sur Lie AOC Haute culture Cardinal Richard

31€

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône AOC - GUIGAL

40€

ALSACE

Alsace AOC Gewurztraminer

36€

Alsace AOC Pinot Gris, Gustave Lorentz

22€

38€

Alsace AOC Riesling Évidence Gustave Lorentz BIO

43€

PROVENCE

Château Saint Maur côte de Provence AOP "Cuvée Excellence"

63€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP Pays d'Oc, Cigalus Gérard Bertrand Biodynamie

88€

Chardonnay TERRADRIA IGP Pays d'Oc

41€

CHAMPAGNES AOC

BRUTS

Veuve Clicquot Carte Jaune

15cl

37,5cl

75cl

105€

Moët & Chandon Brut Impérial

19€

-

89€

FOUQUET'S "Cuvée Tradition"

15€

40€

75€

Thienot Brut

89€

ROSÉS

Moët & Chandon

21€

-

99€

Veuve Clicquot Vintage

115€

Fouquet's

17€

-

95€



COCKTAILS

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

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	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€
Virrel	4.8€	3.9€
San Pellegrino	4.8€	3.9€
Perrier 33cl		4€
Chateldon 75 cl	4.8€	

BOISSONS CHAUDES

THÉS & INFUSIONS

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

CAFÉS

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

CHAUD !

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



Scan me and get
allergen information
in your language



Scan me and get
our menus
in your language

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

