

# 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)

### La Perle de Roseline Côtes de Provence AOP

- |   |     |
|---|-----|
| ■ <b>Sancerre AOC</b> BIO   | 17€ |
| <i>"La Moussière", Alphonse Mellot<br/>Des sauvignons brillants de pureté, de minéralité, et de crémeux à la fois.<br/>Une référence incontournable de Sancerre !</i>   |     |
| ■ <b>Bouzeron AOC</b>   | 12€ |
| <i>Domaine des Héritiers, Louis Jadot<br/>Un des meilleurs aligotés de toute la Bourgogne à la patine finement<br/>boisée, et l'équilibre acidulé.</i>  |     |
| ■ <b>Mercurey AOC</b>   | 14€ |
| <i>Domaine Chanson<br/>Un pinot pulpeux, élégant, qui évoque la cerise burlat et le cassis frais.<br/>Un vrai joyau de la côte Châlonnaise.</i>   |     |
| ■ <b>Castillon - Côtes de Bordeaux AOC</b>  | 15€ |
| <i>Château La Croix Lartigue<br/>C'est l'archétype du grand Bordeaux posé par le temps,<br/>au bouquet truffé et aux tanins fondus, un modèle d'équilibre<br/>qui rend hommage à la formidable évolution des grands Bordeaux.</i> |     |
| ■ <b>La Perle de Roseline</b>   | 8€  |
| <i>Côtes de Provence AOP<br/>" Vous trouverez dans cette robe pâle de délicates notes d'agrumes et de<br/>fruits à chair blanche qui s'équilibrent parfaitement. Un rosé comme on en<br/>croise rarement"</i>                     |     |



# VINS ROUGES

## BORDELAIS

	37,5cl	75cl
<b>Le DADA de ROUILLAC AOP</b> Pessac Léognan Château de Rouillac		<b>51€</b>
<b>Kressmann Grande Réserve AOC</b> Bordeaux		<b>21€</b>
<b>BARON CARL AOC</b> Saint Emilion		<b>60€</b>
<b>DIANE DE BELGRAVE AOC</b> Haut Médoc		<b>51€</b>
<b>Château PATACHE D'AUX AOC</b> Médoc cru bourgeois		<b>51€</b>
<b>Châteaux Ricaud AOC</b> 1ere Côtes de Bordeaux	<b>20€</b>	
<b>Château La Garde AOC</b> Pessac-Léognan		<b>72€</b>
<b>Château Le Boscq AOC</b> Saint-Estèphe cru bourgeois		<b>93€</b>
<b>Margaux AOC</b> Brio de Cantenac Brown		<b>93€</b>
<b>La Fleur de Haut-Bages Libéral AOC</b> Pauillac		<b>75€</b>
<b>Château de Villegeorges AOC</b> Haut-Médoc		<b>39€</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> Les Millepertuis		<b>45€</b>
<b>Côtes du Rhône AOC - GUIGAL</b>		<b>35€</b>
<b>Châteauneuf-du-Pape AOC</b> Clos de l'Oratoire		<b>94€</b>

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

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

## BEAUJOLAIS

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

## VALLÉE DE LA LOIRE

<b>Touraine, Gamay</b> Henry Marionnet AOC		<b>36€</b>
<b>Sancerre AOC</b> Le Rabault, Josphe Mellot	<b>29€</b>	<b>51€</b>

# VINS ROSÉS

## PROVENCE

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

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

<b>IGP Pays d'Oc</b> Gris Blanc, Gérard Bertrand		<b>28€</b>
--	--	------------



# VINS BLANCS

## BOURGOGNE

<b>Chablis</b> Cuvée Saint-Martin, Domaine Laroche AOC	37,5cl	75cl
<b>Hautes Côtes de Beaune AOP</b> Bourgogne Famille PICARD		<b>58€</b>
		<b>71€</b>

## BORDELAIS

<b>Le DADA de ROUILLAC AOP</b> Pessac Léognan Château De Rouillac		<b>60€</b>
<b>Kressmann Grande Réserve - AOC</b> Bordeaux		<b>21€</b>

## VALLÉE DE LA LOIRE

<b>Pouilly Fumé AOC</b> Le Domaine Saget		<b>43€</b>
<b>Pouilly Fumé AOC</b> Le Transec Joseph Mellot	<b>25€</b>	
<b>Muscadet Sèvre &amp; Maine sur Lie AOC</b> Haute culture Cardinal Richard		<b>31€</b>

## VALLÉE DU RHÔNE

<b>Côtes du Rhône AOC - GUIGAL</b>		<b>40€</b>
------------------------------------	--	------------

## ALSACE

<b>Alsace AOC</b> Gewurztraminer		<b>36€</b>
<b>Alsace AOC</b> Pinot Gris, Gustave Lorentz	<b>22€</b>	<b>38€</b>
<b>Alsace AOC Riesling</b> Évidence Gustave Lorentz BIO		<b>43€</b>

## PROVENCE

<b>Château Saint Maur côte de Provence AOP</b> "Cuvée Excellence"		<b>63€</b>
---	--	------------

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

<b>IGP Pays d'Oc, Cigalus</b> Gérard Bertrand Biodynamie		<b>88€</b>
<b>Chardonnay TERRADRIA</b> IGP Pays d'Oc		<b>41€</b>

# CHAMPAGNES AOC

## BRUTS

	15cl	37,5cl	75cl
<b>Veuve Clicquot</b> Carte Jaune			<b>105€</b>
<b>Moët &amp; Chandon</b> Brut Impérial	<b>19€</b>	-	<b>89€</b>
<b>FOUQUET'S</b> "Cuvée Tradition"	<b>15€</b>	<b>40€</b>	<b>75€</b>
<b>Thienot</b> Brut			<b>89€</b>

## ROSÉS

<b>Moët &amp; Chandon</b>	<b>21€</b>	-	<b>99€</b>
<b>Veuve Clicquot</b> Vintage			<b>115€</b>
<b>Fouquet's</b>	<b>17€</b>	-	<b>95€</b>



## COCKTAILS

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

## BIÈRES

### BIÈRES FRANÇAISES

<b>Desperados</b> 33cl	<b>7€</b>
------------------------	-----------

### BIÈRES ÉTRANGÈRES

<b>Heineken</b> 33cl	<b>7€</b>
<b>Sol</b> 33cl	<b>7€</b>
<b>Pelforth Brune</b> 33cl	<b>7€</b>
<b>Affligem</b> 30cl	<b>7€</b>



## 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

<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€
----------------	------



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

