

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

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 Morthe de Clément Pichon** Haut Médoc AOC **35€**

MARGAUX AOC

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

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€**

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	Sancerre AOC Le Rabault, J. Mellor	26€	51€
2014	Touraine AOC Gamay 1ères Vendanges, Henry Marionnet		36€

ALSACE

2012	Alsace AOC Pinot noir, Gustav Lorentz	25€	28€
------	--	-----	-----

VALLÉE DU RHÔNE

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

BEAUJOLAIS

2009	Brouilly AOC Georges Duboeuf		44€
------	-------------------------------------	--	-----

BOURGOGNE

2013	Givry AOC Domaine Moreau		49€
2013	Cevrey-Chambertin AOC Joseph Drouhin		105€
2011	Vosne-Romanée AOC Joseph Drouhin		128€

VINS DU SUD

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



VINS ROUGES

NOS GRANDS CRUS

37,5cl

75cl

MARGAUX AOC

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

GRAVES AOC

PAUILLAC AOC

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

POMEROL AOC

1994	Château Pétrus Pomerol AOC	2000€
-------------	-----------------------------------	--------------

SAINT-EMILION AOC

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

LA RÉSERVE DU SOMMELIER

37,5cl

75cl

BORDELAIS

	Château Léoville Poyferre Saint Julien AOC	130€
2006	Le Sillage Pessac Léognan AOC, La Réserve de Malartic	95€

BOURGOGNE

2011	Gevrey-Chambertin 1er Cru AOC Les Corbeaux, Boillot & Fils	160€
-------------	---	-------------

VALLÉE DU RHÔNE

2008	Châteauneuf-du-Pape AOC Haute Pierre	90€
-------------	---	------------



VINS BLANCS

NORMANDIE

37,5cl

75cl

VALLÉE DE LA LOIRE

2014	Sancerre AOC Domaine Vacheron, Sauvignon 2016	24€	42€
2014	Pouilly Fumé AOC Le Domaine Saget	22€	41€
2014	Touraine AOC Sauvignon Vinifera, Henry Marionnet		52€

ALSACE

2014	Alsace AOC Gewurztraminer, Gisselbrecht	18€	36€
2011	Alsace AOC Riesling, Gustav Lorentz	17€	28€

BORDELAIS

2012	Dada de Rouillac Pessac-Léognan AOC, 2nd vin du Château de Rouillac		55€
------	--	--	-----

BOURGOGNE

2014	Bourgogne Aligoté AOC Domaine Louis Latour	25€	28€
2014	Chablis AOC Cuvée Saint-Martin, Domaine Laroche	26€	47€
2011	Chablis 1er Cru AOC Fourchaume	48€	93€
2013	Meursault AOC Domaine Chanson		110€

VALLÉE DU RHÔNE

2015	Châteauneuf-du-Pape AOC Clos de l'Oratoire		90€
------	---	--	-----

LA RÉSERVE DU SOMMELIER

BOURGOGNE

37,5cl

75cl

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



VINS ROSÉS

VALLÉE DE LA LOIRE

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

PROVENCE

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

VINS DU SUD

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

CHAMPAGNES

LES BOUTEILLES

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

BRUTS

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

ROSÉS

	Moët & Chandon Impérial		120€
	Laurent Perrier Cuvée Prestige		130€
	Ruinart		140€
	Billecart Salmon		140€

GRANDES CUVÉES

		37,5cl	75cl
	Moët & Chandon Vintage 2006		130€
	Barons de Rothschild blanc de blanc		150€

LA RÉSERVE DU SOMMELIER

CHAMPAGNES

			75cl
2012	Dom Pérignon		380€
2004	Louis Roederer Cristal		420€



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.

