

# Champagne :

75 cl

- **Krug, Reims** **290€**  
*Grande Cuvée 170 ème Édition ID 219016*
- **Veuve Clicquot Ponsardin, Reims** **190€**  
*2008 La Grande Dame*
- **Pommery, Reims** **150€**  
*2004 Cuvée Louise*
- **Dom Pérignon, Hautvillers Épernay**
  - 2010 **210€**
  - 2013 **290€**
- **Deutz, Aÿ Champagne** **155€**  
*100% Pinot noir, Millésime 2010*
- **Jacquesson, Famille Chiquet, Dizy**
  - Cuvée DT n° 739, Extra-Brut **125€**
  - Cuvée DT n° 740, Extra-Brut **115€**
  - Cuvée DT n° 741, Extra-Brut **145€**
  - Cuvée DT n° 746, Extra-Brut **90€**
  - 2009 « Champ Cain », Avize **150€**
  - 2009 « Corne Bautray », Dizy **150€**
  - 2009 « Vauzelle Terme », Aÿ **170€**
  - Magnum Cuvée 746, Extra-Brut **225€**
- **Ruinart, Reims**
  - Brut Blanc de Blancs **110€**
  - Brut **80€**
  - Brut Millésime 2011 **120€**
  - Cuvée Rosé **135€**
- **Barons de Rothschild, Reims**
  - Extra Brut **70€**
  - Cuvée rosé Extra Brut **70€**
- **Bollinger, Aÿ**
  - Special Cuvee, Brut **79€**
- **Charles Heidsieck, Reims**
  - Blanc des millénaires 2004 **198€**

- **Ephémère**, Drémont & Savart, Sillery
  - 004, Magnum 150cl Rosé 150€
  - 008, Magnum 150cl Rosé 150€
  - 014, Blanc de Blancs, Extra-Brut, V.V Mesnil S/OG base 18 69€
  - 017, Grand Cru Bouzy Ambonnay, Millésime 2019 89€
  - 018, Blanc de blancs Grand Cru, Millésime 2018 79€
  - 019, Blanc de blancs, DT 2017 89€
  
- **Bruno Paillard**, Reims
  - Première Cuvée, Extra-brut 75€
  - Cuvée « DZ » dosage zéro 95€
  
- **Alexandre Penet**, Verzy
  - Lieux-dits « Les Epinettes » 2009 Grand Cru 105€
  - Lieux-dits « La Croix L'aumônier » 2010 Grand Cru 105€
  
- **Goutorbe - Bouillot**, Damery
  - Reflets de Rivière, Brut 55€
  - Noir Coteaux 68€
  - Champs de Craie 66€
  - 2013 Louise B 69€
  - Rétrospective Chardonnay 80/15 105€
  - Rétrospective Chardonnay 00/15 89€
  - Rétrospective Chardonnay 00/13 77€
  
- **Adrien Bergère**, Fèrebrianges Épernay
  - Rosé de saigne, brut 65€
  - Brut origine 55€
  
- **Del'Ozart**, Vincelles, **AB bio**
  - Blanc de Blancs 64€
  - 2018, Parcellaire 100% Meunier 79€
  
- **Collet**, Aÿ Champagne
  - Blanc de Blancs, Brut 59€
  
- **Ayala**, Aÿ Champagne
  - Blanc de Blancs, millésime 2015 82€

▪ <b>Sadi-Malot, Villers Marmery</b>	
- Brut Sans Année « les 2 cépages » Grand cru	47€
- Zéro liqueur, Blanc de Blancs Nature	50€
- 2013 Coup de Foudre, Blanc de Blanc,	69€
- Rosé de Saignée, pinot noir	69€
- 2002 La Vinothèque	196€
- 1988 La Vinothèque	345€
- 1985 La Vinothèque	385€
- 1981 La Vinothèque	428€
- 1976 La Vinothèque	476€
▪ <b>Henin-Delouvin, Aÿ Champagne</b>	
- Tradition, Brut	49€
- Pinot Noir, Extra-Brut	59€
- Cuvée « rosé de saignée » millésime 2019	59€
- Cuvée Imagination, CH/P 9 mois en chêne	125€
▪ <b>Etienne Calsac, Avize</b>	
- Clos des Maladries (2013 ou 2015)	125€
▪ <b>Lheureux Plékhoff, Mareuil sur Aÿ</b>	
<i>Le pavillon d'Artémis, Brut</i>	49€
▪ <b>Minière F et R, Hermonville</b>	69€
<i>Influence</i>	
▪ <b>Leclerc-Briant, Epernay, AB bio-vegan</b>	
- Reserve Brut	62€
- Extra-Brut	72€
- Rosé	68€
- 2016 Cuvée ABYSS Zéro Dosage, 11 mois immersion	185€
▪ <b>Waris-Hubert, Avize</b>	
- Lilyale, Grand Cru Blanc de Blancs, Zéro dosage	59€
- L'Albescent Grand Cru Brut Blanc de blancs	59€
- Rosé de Saignée, Macération, Extra-brut	88€
▪ <b>Benoit Déhu, Fossoy, AB bio</b>	
- Rue des Noyers, Blanc de Noirs	115€
- Rue des Noyers Rosé	140€
- L'Orme, Pinot Noir, Brut Nature	160€

- **J.L Vergnon**, Le Mesnil sur Oger
  - « Murmure » Blanc de Blancs, Brut Nature 58€
  - Cuvée « Conversation » 100% chardonnay, brut 1er cru 59€
  
- **Copinet Marie**, Montgenost
  - Blanc de Blancs, Brut 56€
  - Complantée, « Non pas dans... la terre », 0 dosage 65€
  - La Ruelle des Loups, Complantée M°, Extra-brut 89€
  - Cuvée « La Croix du Balai » 100% Meunier 89€
  
- **Brice**, Bouzy
  - Brut Millésimé 68€
  - Héritage Rosé « XIX » Brut 58€
  
- **Pierre Paillard**, Bouzy Grand Cru
  - 2017 « Les Parcelles » 89€
  - Rosé « Les Terres Roses » 72€
  
- **Elise Bougy**, Les Mesneux
  - Blancs de Blancs, « Chétillon de Haut », Grand Cru Mesnil 105€
  - Blancs de Noirs « Mont Chainqueux » 95€
  - « Les Coullemets 19 » Blanc de blancs 144€
  
- **David Pehu Simonet**, Verzenay
  - Cuvée « Face Nord », Extra-brut 57€
  - 2013 Fins Lieux N°2 Verzenay, Blancs de Noirs 77€
  
- **Larmandier Bernier**, Vertus 83€  
 Latitude, Extra-brut Blanc de Blancs »
  
- **Domaine Pascal Agrapart**, Avize
  - Cuvée « 7 CRUS » Extra-Brut 85€
  - Cuvée « COMPLANTÉE » Extra-Brut 115€
  - Cuvée « TERROIRS » Extra-Brut Grand Cru 115€
  
- **Adrien Renoir**, Verzy 175€  
 Cuvée « le Terroir » Magnum 150 cl
  
- **Francis Boulard et Fille**, Faverolles et Coëmy
  - Cuvée « les Murgiers » 84M10CH6PN 65€
  - Magnum « les Murgiers » 136€
  
- **Besserat de Bellefon**, Épernay
  - Cuvée des Moines, Blanc des Blancs Grand Cru 80€

▪ <b>Doyard, Vertus</b>	
- La Libertine, Champagne Doux à 65 grs/l	<b>189€</b>
▪ <b>Jean Marc Sélèque, Pierry</b>	
- Soliste, Chardonnay 1 er Cru Tartières Porgeon	<b>95€</b>
- Magnum « Quintette », Chardonnay Extra-brut 150cl	<b>185€</b>
▪ <b>Joseph Perrier, Châlons en Champagne</b>	
- Brut Nature Cuvée Royale	<b>75€</b>
- Brut Cuvée Royale	<b>60€</b>
- La Côte à Bras, Parcelle AH83	<b>90€</b>
▪ <b>Gouneil Lassalle, Chigny les Roses</b>	
- Terre d'Ancetres, Premier cru, Brut	<b>58€</b>
- « Esprit Voyageur », Brut Magnum, 150 cl	<b>115€</b>
▪ <b>Cazals, Claude &amp; Delphine, Le Mesnil-sur-oger</b>	<b>55€</b>
<i>Cuvée vive, extra-brut Blancs de Blancs</i>	
▪ <b>Forget-Brimont, Ludes</b>	
- Brut Premier Cru	<b>55€</b>
- Blanc de blancs, Brut Premier cru	<b>58€</b>
- Blanc de noirs, Brut Premier cru	<b>68€</b>