

CHAMPAGNES

A la coupe

Champagne Producteur 9€
Champagne Producteur Rosé 11€

A la Bouteille

La Maison Jeeper, datant du XVIIIème siècle, connaît un véritable bouleversement en 1949 (retour de la seconde guerre mondiale), Armand Goutorbe, fils de vigneron, décida d'élaborer et de commercialiser son propre Champagne. Il se fait alors aider par la préfecture qui lui donne une Jeep pour arpenter ses parcelles de vignes. Le nom de la Maison Jeeper découlera de cette petite anecdote.

Champagne Jeeper
La bouteille de Brut 58€
La bouteille de Blanc de blanc 68€
La bouteille de Rosé 64€

Champagne Vranken
La bouteille de Brut 48€
La bouteille de Demoiselle 66€

VINS ROSÉS

2017 Beaujolais rosé « Clarté de l'été », domaine Martin 23€
2018 Languedoc, « Guilhem » de Moulin de Gassac, IGP Hérault 23€
2018 Coteaux du Giennois, « Ma vie en Rose » Famille Langlois 24€
2018 Reully, Loire, maison Mabillot, cépage Pinot gris 26€

BOISSONS CHAUDES, DIGESTIFS

Café Espresso de la Maison Richard 2.00€
Café Double Espresso 4.00€
Infusion / Thé 3.50€
Chocolat 3.50€
Cappuccino 5.00€
Iris Coffee 8.00€
Cognac, Calvados 8.00€
Cognac XO ABK6 15.00€
Vieille prune Maison Couderc 8.00€
Cognac, Calvados Supérieur, Armagnac 8.00€
Get 27 /31, Baileys 6.00€

COCKTAILS

Cocktail Aphrodisiaque : Crémant et ?.... 8.00€
Américano Maison : le Meilleur de la Rue 8.00€
Royal Martini : Prosecco Martini 8.00€
Daïquiri, tequila Sunrise 8.00€
Picon Vin blanc 8.00€
Spritz : Apérol et Prosecco 7.00€

APERITIFS ET ALCOOLS

Ricard, Pastis, Berger Blanc (2cl) 3.50€
Martini Blanc, Rouge (4cl) 4.00€
Porto blanc, rouge (4cl) 6.00€
Muscat (4cl) 4.00€
Suze (4cl) 5.00€
Kir Bourgogne Aligoté 4.00€
Kir téméraire au crémant de Bourgogne 6.00€
Campari 4cl 5.00€
Gin Tonic 8.00€
Vodka, Gin, Tequila 4cl 7.00€
Rhum St James 6.00€
Rhum Diplomatico 7.00€
Rhum ambré Zacapa 23 ans 15.00€

WHISKY (4cl)

Bourbon Jack Daniels, Four roses 6.50€
Talisker, Lagavulin, Dalwhinnie, Woodford 10.00€
Clan Campbell, paddy 5.00€
Aberlour, Bowmore, Cardhu, Chivas, Glenlivet 8.00€
Lagavulin 43 15.00€

EAUX, SODAS

Vittel, San Pellegrino litre 4.50€
Chateldon 75cl 8.00€
Vittel, San Pellegrino ½ 3.00€
Coca Cola, Schweppes, Perrier 3.50€
Orangina, Jus de fruits 3.50€
(Pomme, Raisin, Tomate, Abricot, Ananas, pamplemousse, fraise)
Sirop à l'eau 1.50€
Limonade Vitteaut 25cl 3.50€

BIÈRES PRESSIONS ET BOUTEILLES

Météor 25cl, (supp Picon +2.50€) 3.50€
Wendelinus, Bière d'Abbaye 6.8° 25cl 4.50€
Triple Karmelite 8.4° 25cl 6.00€

Bouteilles
Chimay Bleue 7.00€
Delirium red 8.50€
Duvel Blonde 7.00€
Kwak 7.00€
Maredsous 7.00€
Rince Cochon 7.00€
St Bernardus 7.00€
Trappe Quadruple 7.00€
Westmalle Triple 7.00€

VEZELAY Bio et Pur Malt 6.50€
Blonde, Blanche, Ambrée, IPA, et Blonde sans gluten

Cocktail à la bière :

Graine d'Amour : cassis, crémant de Bourgogne 8.00€
Graine des Lacs : Rhum brun, sucre de canne 8.00€
Graine d'Ivresse : Whisky, sucre de canne 8.00€
Graine du Vicomte, (Vieille prune, bière) 8.00€

Année 2021

La Feuille de Vigne

LE BISTROT DU RELAIS DES LACS

MILLESIMES

HISTOIRE DE VIN

EDITO

• Quel Bonheur de vous revoir, Hervé, Sylvie et toute l'équipe étaient impatients de vous accueillir et de vous offrir le plaisir de vous régaler les papilles.

• N'oubliez pas qu'en ces temps compliqués, le meilleur moyen de ne pas baisser les bras, c'est de lever le coude....



Le Crémant de Bourgogne

Le Pinot Noir et le Chardonnay trouvent en Bourgogne leurs berceaux et règnent en maître dans l'élaboration du Crémant de Bourgogne. D'autres cépages peuvent intervenir dans l'art de l'assemblage et apportent au choix de l'élaborateurs des caractéristiques recherchés à l'exemple du cépage aligoté, du gamay noir à jus blanc, et plus rarement du pinot blanc, pinot gris, du sacy ou du melon.

DANS CE NUMÉRO :

Les Blancs	2
Les Rosés	4
Les Rouges	3
Les Apéritifs	4
Les Cocktails	4
Les Whisky	4
Les Vins au verre	2

Depuis quelques mois, nous rencontrons énormément de difficultés de livraisons, d'approvisionnements cette année est vraiment très particulière.

Merci d'être indulgent quand aux changements imprévisibles de millésimes pouvant arriver sur certains de nos vins.

Etanchez votre soif ..petite ou grande.... Sachez que vous serez muni du sac Anti-maréchaussée pour terminer de déguster à souhait votre bouteille dans vos pénates..

LA SÉLECTION AU VERRE :

L'ARDOISE DU SOMMELIER

Une belle sélection de grands vins blanc et rouges au verre vous est présentée au Bar dans notre conservateur sous azote

Il paraît que notre Americano, est le meilleur de la Rue !!!
Et je ne parle pas du Spritz....



LES BLANCS

BOURGOGNE

75cl	
2018 Mâcon Villages Chardonnay, Domaine Martin	24€
2019 Mâcon Villages, Le Chai de la Louve	21€
2019 Mâcon Peronne, Le Chai de la Louve	28€
2018 Saint Véran, Cuvée Terroir, Domaine Martin	34€
2017 Saint Veran AOC Champ Rond, Domaine Thibert	55€
2018 Bourgogne blanc, les Bruyères, Domaine Martin	24€
2018 Saint Aubin 1er cru « Le Puits » Thomas Morey	58€
2018 Pouilly Fuissé, le clos de Mr Nolly, Domaine Martin	31€
2017 Mercurey, vendanges main, fut de chène, Domaine Garrey et Fils	28€
2018 Mercurey 1 ^{er} Cru, vendanges main, fut de chene Domaine Garrey & Fils	36€
2018 Petit Chablis, Domaine Durup	28€
2016 Meursault, Domaine Boussey	48€
2018 Chablis Carré de César, Domaine Durup	33€
2018 Chablis 1 ^{er} cru Montamin, Domaine Durup	41€
2017 Chablis Grand Cru Vaudesirs, Domaine Durup	68€
2016 Chassagne Montrachet, 1 ^{er} cru Morgeot	74€

VAL DE LOIRE

2016 Reuilly, Les Coignons, Denis Jamain	28€
2018 Coteaux du Giennois, « Les Charmes » Famille Langlois	23€
2018 Coteaux du Giennois, « Les Grands Chênes » récolte main 13.5°, Famille Langlois	32€
2018 Menetou Salon, Famille Turpin	28€
2018 Sancerre «La magie des Caillottes » Renaissance, Fleuriet Freres	37€
2018 Quincy « Vieilles vignes » vignes de 30 à 50 ans, Domaine Lecomte	31€

VALLÉE DU RHÔNE

2018 Saint Joseph blanc, Domaine Pierre Gaillard	44€
2018 Saint Joseph blanc, Guigal	42€
2016 Chateaufort La Cour des Papes, Grandes Serres	49€
2014 Condrieu Amour de Dieu, Jean-Luc Colombo	79€

LANGUEDOC

2018 Moulin de Gassac, Guilhem, IGP pays de l'Hérault	23€
2018 Moulin de Gassac, Chardonnay, IGP pays d'Oc, 100% Chardonnay	26€
2017 Bergerie de l' Hortus, IGP Val de Montferrand	34€
2019 AOC La Clape La Centaurée Château Pech Redon BIO cépage Bourboulenc 80%	41€

COTES D'Auvergne

2018 « La Légendaire », chardonnay fut de chène, Desprats	39€
---	-----

COTES DU LOT

2019 « Albesco », Cépage Chardonnay, Château de Haute Serre IGP	43€
---	-----

BEAUJOLAIS

2018 Beaujolais Blanc, La perle blanche Domaine Martin	26€
--	-----

ROUGES

BOURGOGNE 75cl

2016 Mercurey 1 ^{er} cru, Domaine Garrey	39€
2016 Mercurey Vieilles Vignes, Domaine Garrey	35€
2017 Bourgogne Pinot Noir, Domaine Garrey	24€
2016 Pernand-Vergelesses 1 ^{er} cru, Clos de la croix de Pierre Louis Jadot	48€
2017 Chassagne Montrachet, Vieilles vignes, Domaine Thomas Morey	42€
2017 Pommard 1 ^{er} cru les Chanlins Domaine Thomas Morey	56€
2018 Bourgogne Côtes d'Auxerre, la fleur de cassis, Stéphanie Colinot	26€
2015 Coteaux Bourguignons, Domaine Garrey	26€
2012 Gevrey Chambertin 1 ^{er} cru « petite Chapelle » Louis Jadot	110€
2017 Bourgogne Passetoutgrain, un caractère poivré, Stéphanie Colinot	26€
2018 Irancy, la cerise sur le coteau, Stéphanie Colinot	33€
2018 Irancy les cailles, Stéphanie Colinot	36€

BEAUJOLAIS

2017 Beaujolais Leynes, la Ceuze Noire, Domaine Martin	24€
2017 Saint Amour, Belle vue, Domaine Martin	26€
2018 Saint Amour, Vieilles Vignes, Domaine Martin	29€
2017 Julienas, Le Clos, Domaine Martin	23€

BORDEAUX

2018 Lalande de Pomerol Château de Roquebrune	32€
2016 Graves Dames de Respide, Julie Gonet-Médeville	26€
2014 Margaux La Closerie des Eyrins, Julie Gonet-Médeville	39€
2012 Lalande Pomerol Cheval Grand Ormeau	43€
2016 Margaux Denis Lurton	49€
2017 Saint Emilion Les Hauts de la Gaffeliere	34€

VAL DE LOIRE

2015 Coteaux du Giennois « Champ Galant » Catherine et Michel Langlois	27€
2018 Coteaux du Giennois « Origine » Catherine et Michel Langlois, Gamay	23€
2018 Chateaufort, « Folies Douces » Domaine Lecomte, vignes de 70 ans 14°	27€

CÔTES DU RHÔNE

2018 Crozes Hermitage, Domaine Pierre Gaillard	42€
2018 Cornas, Domaine Pierre Gaillard	62€
2018 Côtes Rôtie, Domaine Pierre Gaillard	72€
2015 saint-Joseph « Deschants », Chapoutier	64€

LANGUEDOC ROUSSILLON

2017 Moulin de Gassac, Guilhem IGP Hérault	23€
2017 Pic St Loup, Bergerie de l'Hortus, Vendanges Manuelles	34€
2016 Pic St Loup, « esprit » Haut Lirou	39€
2017 Aop Collioure Serral, Famille Pierre Gaillard	31€
2017 AOC La Clape l'Épervier, Château Pech redon	
BIO cépage Syrah 60%, Grenache 40%	31€
2015 AOC La Clape La Centaurée, Château Pech Redon BIO cépage Mourvèdre 70%, Grenache et Syrah	44€

SUD-OUEST

2017 AOC Cahors Château de Mercues	29€
2016 AOC Cahors « 6666 » Prestige Château de Mercues	78€
2016 AOC Cahors « Icône Wow » Château de Mercues	118€

2017 AOC Cahors Château de Haute Serre	42€
2017 AOP Cahors Château les Croisilles « Croisillon » BIO	24€
2016 AOP Cahors Château les Croisilles « Calcaire » BIO	29€
2013 AOP Cahors Prieuré de Cénac	29€
2014 AOP Cahors Château Chambert BIO	37€
2015 IGP Coteaux de l'Ardèche Château de la Selve « Beaulieu » BIO	29€
2016 Saint Mont « Beret Noir », Tannat, Pinenc	18€

CÔTES D'Auvergne

2015 Cotes d'Auvergne AOP La Légendaire	34€
2016 Cotes d'Auvergne 1885	39€
2018 ChateauGay AOC les Amandiers	31€

Nos vins en carafe

	12cl	25cl	50cl
Blanc, Chardonnay, IGP Pays d'Oc	3,00€	4,50€	7,00€
Rouge, Merlot, IGP Pays d'Oc	3,00€	4,50€	7,00€
Rosé, Cinsault, IGP pays d'OC	3,00€	4,50€	7,00€
Bourgogne aligoté, Domaine Fillon	4,50€	6,00€	12,00€

75CL Demandez nos suggestions de vin au verre(12cl)

Vins à emporter = 30% de réduction