

## CHAMPAGNES ET CRÉMANT

### CRÉMANT DE BOURGOGNE

Crémant de Bourgogne à la coupe  
A la Bouteille 75cl

8€  
55€

### L'HISTOIRE DU CHAMPAGNE JEEPER

La Maison Jeeper, datait 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  
La bouteille de Blanc de blanc  
La bouteille de Rosé

75cl  
64€  
71€  
74€

### LES VINS ROSÉS

Beaujolais rosé « Clarté de l'été », domaine Martin  
Coteaux du Giennois, « Ma vie en Rose » Famille Langlois  
Reuilly, Loire, maison Mabillot, cépage Pinot gris  
Bourgogne Rosé, « Le Péché Gourmand » Stéphanie Colinot, Pinot Noir, vendanges manuelles

75cl  
35€  
36€  
35€  
39€

### 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€
Irish Coffee	8.00€
Cognac, Calvados	8.00€
Cognac XO ABK6	15.00€
Vieille prune	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	8.00€
Tequila Sunrise/ Gin Tonic /Daiquiri	8.00€
Ti-punch/ Mojito	8.00€
Spritz Apérol ou Spritz Bourguignon	8.00€

### APERITIFS ET ALCOOLS

Ricard, Pastis, Berger Blanc (2cl)	3.50€
Martini Blanc, Rouge (4cl)	4.50€
Porto blanc, rouge (4cl)	6.00€
Muscat (4cl)	5.00€
Suze (4cl)	5.00€
Kir Bourgogne Aligoté	5.50€
Kir au crémant de Bourgogne	8.00€
Campari	5.00€
Vodka, Gin, Tequila 4cl	7.00€
Rhum St James	5.00€
Rhum Diplomatico	8.00€
Rhum ambré Zacapa 23 ans	15.00€

### WHISKY (4cl)

À CHOISIR SUR NOTRE BELLE ÉTAGÈRE...

### EAUX, SODAS, SOFTS

Vittel, Badoit litre	5.00€
Chateldon 75cl	8.00€
Vittel, Badoit ½	3.50€
Coca Cola, Schweppes, Perrier, Orangina	3.50€
Jus de fruits	3.50€
(Pomme, Orange, Tomate, Abricot, Ananas, Fraise)	
Sirop à l'eau	3.50€
Limonade Vitteaut	3.50€
Cocktails sans alcool	8.00€

### BIERES PRESSIONS

Météor 4° 25cl	3.50€
Wendelinus, Bière d'Abbaye 6.8° 25cl	4.50€
Triple Karmelite 8.4° 25cl	6.00€
Picon bière 25cl	6.00€
Panaché/Monaco 25cl	4.50€

### BIERES BOUTEILLES

Chimay Bleue	7.00€
Duvel Blonde	7.00€
Kwak	7.00€
Leffe 0° sans alcool	7.00€

### COCKTAILS 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 ( Eau de vie, bière)	8.00€

Année 2024

# La Feuille de Vigne

DU RELAIS DES LACS

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.

**Nous connaissons des difficultés de suivi de millésimes avec nos vigneron depuis la crise du Covid, aussi dans l'idée d'être le plus transparent possible avec vous, nous avons supprimé l'affichage de celui-ci.**

**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...**

**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**

**BOURGUIGNON...**

**(CASSIS, SUZE & CRÉMANT DE BOURGOGNE)**



**LES BLANCS 75CL**

**BOURGOGNE**

Mâcon Villages Chardonnay, Domaine Martin	30€
Mâcon Villages, Le Chai de la Louve	30€
Mâcon Peronne, Le Chai de la Louve	35€
Saint Véran, Cuvée Terroir, Domaine Martin	38€
Saint Veran AOC Champ Rond, Domaine Thibert	58€
Bourgogne blanc, les Bruyères, Domaine Martin	30€
Saint Aubin « Le Puits » Thomas Morey	60€
Pouilly Fuissé, le clos de Mr Nolly, Domaine Martin	42€
Mercurey, vendanges main, fut de chêne, Domaine Garrey et Fils	42€
Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru, vendanges main, fut de chêne	46€
Domaine Garrey & Fils	32€
Petit Chablis, Domaine Durup	32€
Meursault, Domaine Boussey	65€
Chablis Carré de César, Domaine Durup	39€
Chablis 1 <sup>er</sup> cru Montmains, Domaine Durup	52€
Chablis Grand Cru Vaudesirs, Domaine Durup	80€
Chassagne Montrachet, 1 <sup>er</sup> cru Morgeot	85€
Ladoix 1 <sup>er</sup> cru « En Nagets » Maratray Dubreuil	64€
Savigny les Beaune Maldant Pauvelot	60€
Pernand Vergelesse Clos de la Croix de Pierre JADOT	60€
Viré Clessé Vieilles vignes	39€

**VAL DE LOIRE**

Reuilly, Les Coignons, Denis Jamain	34€
Coteaux du Giennois, « Les Charmes » Famille Langlois	34€
Côteaux du Giennois, « Les Grands Chênes » récolte main 13.5°, Famille Langlois	39€
Menetou Salon, Famille Turpin	35€
Sancerre « La magie des Caillottes » Renaissance, Fleuriot Freres	42€
Quincy « Vieilles vignes » vignes de 30 à 50 ans, Domaine Lecomte	38€

**VALLÉE DU RHÔNE**

Saint Joseph blanc, Domaine Pierre Gaillard	52€
Saint Joseph blanc, Guigal	49€
Chateauneuf La Cour des Papes, Grandes Serres	59€
Condrieu Amour de Dieu, Jean-Luc Colombo	84€
Condrieu Domaine Pierre Gaillard	84€

**LANGUEDOC-ROUSSILLON**

Moulin de Gassac, Guilhem, IGP pays de l'Hérault	30€
Bergerie de l'Hortus, IGP Val de Montferrand	40€

**BEAUJOLAIS**

Beaujolais Blanc, La perle blanche Domaine Martin	35€
---	-----

**COTES D'Auvergne**

La Légendaire, chardonnay fut de chêne, Desprats	42€
--	-----

**LES ROUGES 75CL**

**BOURGOGNE**

Mercurey 1 <sup>er</sup> cru, Domaine Garrey	49€
Mercurey Vieilles Vignes, Domaine Garrey	46€
Chassagne Montrachet, Vieilles vignes, Domaine Thomas Morey	62€
Pommard 1 <sup>er</sup> cru les Chanlins, Domaine Thomas Morey	62€
Monthélie 1 <sup>er</sup> cru Champs Fuillots	59€
Givry 1 <sup>er</sup> cru Clos de Choué	61€
Gevrey Chambertin 1 <sup>er</sup> cru « petite Chapelle » Louis Jadot	115€
Bourgogne Epineuil, Stéphanie Colinot	38€
Irancy, la cerise sur le coteau, Stéphanie Colinot	46€
Irancy les cailles, Stéphanie Colinot	48€
Corton Bressandes Domaine Maratray Dubreuil	105€
Vosne Romanée 1 <sup>er</sup> cru les Suchots	120€
Domaine de la poulette	120€
Chorey les Beaune Les bons Ores	58€
Ladoix Domaine Maldant-Pauvelot	58€
Beaune 1 <sup>er</sup> cru les Aigrots Domaine Madant	105€
Santenay 1 <sup>er</sup> cru Grand Clos Rousseau	65€

**CÔTES DU RHÔNE**

Crôzes Hermitage, Domaine Pierre Gaillard	52€
Cornas, Domaine Pierre Gaillard	68€
Côtes Rôtie, Domaine Pierre Gaillard	80€
Saint Joseph Clos Cuminaille Gaillard	62€
Saint Joseph la relève Gaillard	68€

**LANGUEDOC ROUSSILLON**

Moulin de Gassac, Guilhem IGP Hérault	34€
Pic St Loup, Bergerie de l'Hortus, Vendanges Manuelles	39€
Pic St Loup, « esprit » Haut Lirou	45€
Collioure AOP Serral, Famille Pierre Gaillard	46€
La Clape AOC l'Epervier, Château Pech Redon	39€
BIO cépage Syrah 60%, Grenache 40%	39€
La Clape AOC La Centaurée, Château Pech Redon BIO cépage Mourvèdre 70%, Grenache et Syrah	49€
Faugères AOP « Transhumance » Pierre Gaillard	52€

**SUD-OUEST**

Cahors Château de Mercues	35€
Cahors « 6666 » Prestige Château de Mercues	84€
Cahors « Icône Wow » Château de Mercues	120€
Cahors Château de Haute Serre	48€
Cahors Château les Croisilles « Croizillon » BIO	35€
Cahors Château les Croisilles « Calcaire » BIO	36€
Cahors Prieuré de Cénac	35€
Coteaux de l'Ardèche IGP Château de la Selve BIO	36€

**BEAUJOLAIS**

Beaujolais Leynes, la Ceuze Noire, Domaine Martin	32€
Saint Amour, Belle vue, Domaine Martin	38€
Saint Amour, Vieilles Vignes, Domaine Martin	39€
Julienas, Le Clos, Domaine Martin	38€

**BORDEAUX**

Margaux La Closserie des Eyrins, Julie Gonet-Médeville	44€
Lalande Pomerol Cheval Grand Ormeau	54€
Margaux Denis Lurton	56€
Saint Emilion Les Hauts de la Gaffelière	45€

**VAL DE LOIRE**

Coteaux du Giennois « Champ Galant » Famille Langlois	36€
Coteaux du Giennois « Origine » Langlois, Gamay	33€
Chateameillant, « Folies Douces » Domaine Lecomte, vignes de 70 ans 14°	35€

**CÔTES D'Auvergne**

Cotes d'Auvergne 1885	42€
ChateauGay AOC les Amandiers	39€

**NOS VINS EN CARAFE**

	12cl	25cl	50cl
Blanc bourgogne aligoté	6€	10€	18€
Rouge Beaujolais Famille Martin	6€	10€	18€
Rosé Beaujolais Famille Martin	6€	10€	18€

**DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS DE VIN AU VERRE (12CL)  
VINS À EMPORTER = 30% DE RÉDUCTION**