

# LE ROYAL



CARTE DES VINS

# NOS VINS AU VERRE - 15CL

## LA SÉLECTION BARRIÈRE

Réalisée par Manuel Peyrondet, Meilleur Sommelier de France  
[www.chaisdoeuvre.fr](http://www.chaisdoeuvre.fr)

### LES INCONTOURNABLES

#### Val de Loire

- **Sancerre AOC "Tradition" 2017, bio** 14€  
Domaine Vacheron, Sauvignon  
*Une des plus belles et vibrantes lectures du sauvignon du moment. Un blanc dynamique, sapide, reînté de pamplemousse frais, d'angélique et de menthol ! Un Must !*

#### Bourgogne

- **Marsannay AOC 2015** 16€  
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** 11€  
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 AOP "Les Sorcières" 2016** 11€  
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** 14€  
Domaine Stéphane Ogier, Viognier  
*Né sur les hauteurs de Mallevall, 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 2016** 11€  
Héritiers Louis Jadot, Aligoté  
*Une patine finement boisée, la noisette, la pomme fraîche, une tenue minérale de toute beauté, le Bouzeron de chez Jadot est un must de la Côte Chalonnaise, un « inattendu » redoutable de séduction !*

#### Piémont, Italie

- **Langhe Doc AOC 2016** 15€  
Marco 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 2017** 11€  
« 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 !*

# VINS ROUGES

	<b>BORDELAIS</b>	37,5cl	50cl	75cl
	<b>MÉDOC AOC</b>			
2014	Château Parache d'Aux	<b>38€</b>		<b>50€</b>
	<b>HAUT-MÉDOC AOC</b>			
2012	Château La Motte de Clément Pichon AOC			<b>35€</b>
2012	Château de Villegeorge			<b>43€</b>
	<b>SAINT-EMILION AOC</b>			
2014	Baron Carl, Baron P. de Rothschild			<b>60€</b>
2011	Château Dassault, Grand Cru Classé			<b>110€</b>
	<b>PAUILLAC AOC</b>			
2014	Baron Nathaniel, Baron P. de Rothschild			<b>63€</b>
	<b>POMEROL AOC</b>			
2012	Château Moulinet			<b>87€</b>
	<b>GRAVES / PESSAC-LÉOGNAN AOC</b>			
2012	Château La Garde	<b>42€</b>		<b>70€</b>
	<b>BOURGOGNE</b>	37,5cl	50cl	75cl
2015	<b>Marsannay AOC</b> Domaine Chanson, Pinot noir			<b>79€</b>
2011	<b>Aloxe-Corton 1er Cru AOC</b> Domaine Louis Latour			<b>120€</b>
2014	<b>Chassagne-Montrachet</b> Olivier Leflaive			<b>108€</b>
	<b>LANGUEDOC-ROUSSILLON</b>	37,5cl	50cl	75cl
2016	<b>Côtes du Roussillon AOP "Les sorcières"</b> Domaine Clos des Fées, Syrah, Grenache, Carignan			<b>55€</b>
2012	<b>Côtes du Roussillon-Villages AOC</b> Le Credo Cazes			<b>120€</b>
	<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>			
2015	<b>Sancerre AOC</b> Le Rabault, J. Mellot	<b>30€</b>		<b>51€</b>
2006	<b>Sancerre AOC</b> En Grands Champs, A. Mellot			<b>210€</b>
2014	<b>Chinon AOC</b> Les Royaux, J.Mellot			<b>42€</b>
	<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>	37,5cl	50cl	75cl
2015	<b>Saint-Joseph AOP</b> Grande Réserve, Guyot			<b>51€</b>
2015	<b>Châteauneuf-du-Pape AOC</b> Clos de l'Oratoire	<b>56€</b>		<b>90€</b>
2016	<b>Crozes-Hermitage AOP</b> Le Millepertuis	<b>28€</b>		<b>48€</b>
	<b>BEAUJOLAIS</b>	37,5cl	50cl	75cl
2009	<b>Brouilly AOC</b> Georges Duboeuf			<b>44€</b>
	<b>VINS DU SUD</b>			
2013	<b>Côtes de Provence Cru Classé AOP</b> L'Excellence, Zannier			<b>58€</b>
2015	<b>IGP Aude Hauterive</b> Domaine de Cigalus en biodynamie			<b>85€</b>
2016	<b>Langhe Doc AOC</b> Marco Parusso, Nebbiolo			<b>75€</b>



# VINS BLANCS

	ALSACE	37,5cl	50cl	75cl
2016	<b>Gewurztraminer</b> Alsace AOC, Gisselbrecht	<b>20€</b>		<b>36€</b>
2014	<b>Riesling</b> Alsace AOC, Riquewihr, Domaine Traper			<b>55€</b>

	BOURGOGNE	37,5cl	50cl	75cl
2013	<b>Meursault AOC</b> Domaine Chanson			<b>116€</b>
2016	<b>Bouzeron AOC</b> Héritiers Louis Jadot, Aligoté			<b>55€</b>
2017	<b>Chablis St Martin AOC</b> Dom. Laroche	<b>35€</b>		<b>52€</b>
2016	<b>Saint-Véran AOC</b> Domaine Chanson			<b>52€</b>

	BORDELAIS	37,5cl	50cl	75cl
2015	<b>Pessac-Léognan AOC</b> Dada de rouillac			<b>60€</b>
2012	<b>Barsac AOC</b> Château Climens, Cyprés de Climens	<b>68€</b>		

	VALLÉE DE LA LOIRE	37,5cl	50cl	75cl
2016	<b>Touraine AOC</b> Sauvignon Vinifera, Henry Marionnet			<b>50€</b>
2017	<b>Pouilly Fumé AOC</b> G. Saget	<b>24€</b>		<b>44€</b>
2017	<b>Sancerre AOC "tradition" Bio</b> Domaine Vacheron, sauvignon			<b>69€</b>

	VALLÉE DU RHÔNE	37,5cl	50cl	75cl
2016	<b>Viognier de Rosine IGP Collines Rhodaniennes</b> Domaine Stéphane Ogier			<b>55€</b>

	VINS DU SUD	37,5cl	50cl	75cl
2015	<b>IGP Aude Hauterive</b> Domaine de Cigalus, Gérard Bertrand			<b>85€</b>

# VINS ROSÉS

	PROVENCE	37,5cl	50cl	75cl
2015	<b>Côtes de Provence AOP</b> Clos de Capelune			<b>105€</b>
2017	<b>Côtes de Provence AOP</b> Maur & More			<b>55€</b>
2017	<b>Côtes de Provence AOP</b> M de Minury		<b>35€</b>	<b>53€</b>





# LA RÉSERVE DU SOMMELIER

## VINS BLANCS

37,5cl

50cl

75cl

### BORDELAIS

2003	Château Brown	Pessac-Léognan AOC	115€
2003	Château Filhot	Sauternes AOC	110€
2005	Château Filhot	Sauternes AOC	110€
1995	Château Suduiraut	Sauternes AOC	175€
1999	Château Suduiraut	Sauternes AOC	170€

### PROVENCE

2010	IGP Alpilles	Domaine de Trévallon	360€
------	--------------	----------------------	------

### VALLÉE DE LA LOIRE

1997	Coreaux-de-l'Aubance AOC	Grains nobles, Domaine de Bablur	120€
------	--------------------------	----------------------------------	------

### VALLÉE DU RHÔNE

2007	Châteauneuf-du-Pape AOC	Château de Beaucastel	300€
2008	Châteauneuf-du-Pape AOC	Château de Beaucastel	360€

## VINS ROUGES

37,5cl

50cl

75cl

### BORDELAIS

1997	Château La Salle de Poujeaux	Moulis-en-Médoc AOC	145€
2001	Château Lafite Rothschild	Pauillac AOC	2000€
1998	Château Mouton-Rothschild	Pauillac AOC	1800€
2006	Carruades de Lafite	Pauillac AOC, 2nd vin du Château Lafite Rothschild	330€

### BOURGOGNE

2004	Mazis-Chambertin AOC	Cuvée Madeleine Collignon, Hospices de Beaune, Dom. Bouchard	700€
------	----------------------	--	------

### VALLÉE DU RHÔNE

2005	Châteauneuf-du-Pape AOC	Vieilles vignes, Dom. de la Janasse	520€
2003	Vacqueyras	Château des Tours	120€





# MAGNUMS

## VINS BLANCS

150cl

### BORDELAIS

**2006** Château Latour-Marrillac Pessac-leognan AOC **330€**

### VALLÉE DU RHÔNE

**2009** Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel **280€**

## VINS ROUGES

150cl

### BORDELAIS

**2001** Château Rauzan-Segla Margaux AOC **580€**

**2008** Château Mazeyres Pomerol AOC **210€**

## VINS ROSÉS

150cl

### PROVENCE

**2015** Côtes-de-Provence AOC L'Excellence, Château St-Maur, R. Zannier **110€**









# BOISSONS CHAUDES

## CAFÉS

### Dégustez notre café Nespresso

6€

Les variétés de café contenues dans les cafés Nespresso proviennent de différentes régions du monde. Les mélanges sont réalisés à base de robusta et d'arabica dans des proportions variables.

## THÉS & INFUSIONS

Thé Earl Grey intense bio 	7€
Thé vert 4 fruits rouges intense bio 	7€
Grand thé vert Darjeeling menthe bio 	7€
Thé Darjeeling Impérial bio 	7€
Grand thé vert Sencha bio 	7€
Thé Breakfast intense bio 	7€
Infusion menthe poivrée bio 	7€
Fleur d'infusion Océania	7€
Infusion verveine-menthe bio 	7€
Infusion verveine bio 	7€
Thé Rêve d'Orient	7€
Rooïbos Caramel bio 	7€

**Laissez-vous tenter...** Gamme de thé & infusions BIO sélectionnée par Pascal Hamour

Pascal Hamour développe un thé comme un parfumeur crée son parfum.

Dans le cœur de son expertise et de son savoir-faire se trouvent les matières. À travers le monde, Pascal Hamour cherche les perles rares, celles qui feront de votre moment de dégustation, un instant merveilleux.

Les effluves et parfums vous feront voyager et pour d'autres des souvenirs régressifs réapparaîtrons.

# BOISSONS FRAÎCHES

EAUX MINÉRALES	50cl	75cl	100cl
Badoit	6€		8€
San Pellegrino	6€		8€
Vittel	6€		8€
Evian	6€		8€
Chareldon		8€	





LES MILLÉSIMES SONT SUSCEPTIBLES D'ÉVOLUER  
LES VINS DE NOTRE RÉSERVE SONT EN QUANTITÉ LIMITÉE, LE SOMMELIER RESTE À VOTRE DISPOSITION  
POUR TOUTE INFORMATION.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.  
PRODUITS ALLERGÈNES : CONSULTEZ L'INFORMATION DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT.  
PRIX NETS EN EUROS TTC, SERVICE COMPRIS.

