

BOISSONS/SOFT DRINKS

Café 1,50 €

Coffee

Thé 1,80 €

Tea

Schwepps 3 €

Coca 3 €

Iced Tea 3 €

Jus de fruit 4 €

Fruit juice

(pomme gingembre/apple ginger, pêche de vigne/wild peach,
cranberry, ananas/pineapple, abricot/apricot, fraise/strawberry)

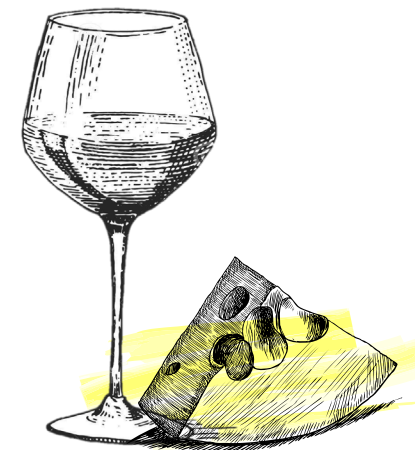
Eau plate 1 €

Eau pétillante 1 €



CAVE À MANGER

by Julien Chopin



CHAMPAGNES

LES ORIGINELLES

	GLASS	BTTLE
Blanc de Noirs extra brut <small>60% Pinot noir, 40% Meunier</small>	6€	21€
Blancs & Meuniers brut <small>Assemblage secret</small>	6€	24€
Blanc de Rosé Multi-millésimé brut ... <small>90% Chardonnay, 10% de vin rouge champenois</small>	6€	25€
Blanc de Blancs 1 ^{er} cru brut <small>100% Chardonnay</small>	8€	31€
Grand Millésime <small>60% Chardonnay, 20% Meunier, 20% Pinot noir</small>	8€	35€
Blanc de Blancs Grand cru brut <small>100% Chardonnay</small>	8€	45€

LES CLASSIQUES

	GLASS	BTTLE
Carte Noire brut nature <small>100% Meunier</small>	6€	20€
Carte d'Or brut <small>100% Chardonnay</small>	6€	21€



RATAFIAS CHAMPENOIS

LES CLASSIQUES

	GLASS	BTTLE
Chardonnay	4€	22€
Meunier	4€	22€
Pinot noir	4€	24€

LES SPÉCIAUX

	GLASS	BTTLE
Grandes Années Chardonnay	6€	30€
Pinot blanc	6€	30€

COCKTAILS RATAFIA

Ratafia Ginger Apricot 7€

Abricot secs, gingembre frais, jus de citron, sirop de gingembre, Angustura, ratafia champenois Chardonnay

Dried apricots, fresh ginger, lemon juice, ginger sirup, Angustura, ratafia champenois Chardonnay

Chopin Sour 7€

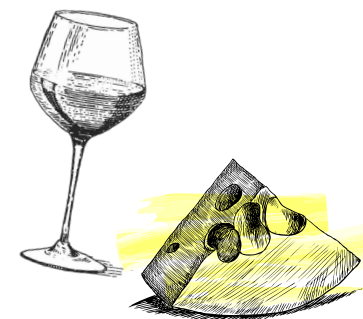
Sirop de cerise, jus de citron, ratafia champenois Meunier

Cherry sirup, lemon juice, ratafia champenois Meunier

Chardonnay Cooler 7€

Sirop de gingembre, Angustura, ratafia champenois Chardonnay, champagne

Ginger sirup, Angustura, ratafia champenois Chardonnay, champagne



PLANCHES/PLATTERS

A PARTAGER / TO SHARE

Planche de charcuterie 18€

Cold meats platter

Planche de fromages 18€

Cheese platter

DESSERT

Café ou thé gourmand 8€

Coffee or tea with dessert selection