



Chalet de la Marine
RESTAURANT, BISTRO & CAFÉ À 2500M

À Partager / To Share

- Planche d'Antipasti du chalet  33 €
Assortiment de charcuterie & fromages de Savoie
Mix of local cold cuts & cheeses
- Huîtres N°3 Spéciales Gillardeau (par 6)   26 €
Beurre d'Echiré, citron et vinaigre à l'échalote
Special N°3+ Gillardeau Oysters, Echiré butter, Lemon & shallots vinegar
- Planche de fromages de nos Alpes  22 €
Reblochon fermier, Tomme de Savoie, Tomme de brebis, Beaufort & Saint-Marcellin
Large cheese platter from our selection
- Planche de légumes crus croquants, sauce aigrette maison aux herbes   22 €
Assortment of raw vegetables with homemade herb sauce

Les Entrées / Starters

- Salade César de homard bleu   28 €
Salade Romaine et Iceberg, copeaux de parmesan Regiano, sauce césar maison & croûtons
Blue Lobster Caesar salad with Regiano parmesan shavings & croutons
- L'Œuf 50/66° sur une poêlée d'épinards frais aux châtaignes et rapé de truffes noires    26 €
Toast et crème de Champignons
Poached egg on a bed of fresh creamy spinach, chestnuts, mushrooms served on toasted bread
- La Volaille d'Alice en Paté Croûte maison 29 €
Foie gras, morilles & acidulés des sous-bois
Home made Pâté Croûte with foie gras, morel mushrooms & pickles vegetables
- Bouillon gourmand asiatique 23 €
Consommé de bœuf, nouilles Udon, légumes aux saveurs d'Asie
Asian gourmet broth with consumed of beef, noodles, vegetables with Asian flavours
- Soupe de champignons frais et râpé de truffes fraîches    38 €
Fresh Home made mushroom soup with fresh truffle shavings

Chefs de cuisine : Josselin JEANBLANC, étoilé Michelin au restaurant Les Explorateurs – Mathilde MATTERA

Chef consultant : Romuald FASSET, Meilleur Ouvrier de France, étoilé Michelin



Sans gluten / Gluten free



 Sans gluten sur demande / Gluten-free on request



Végétarien / Vegetarian

Les Plats / Main Courses

| | |
|---|---|
| Suggestion du marché, selon les produits et la saison | prix affiché en salle |
| <i>Our recommendation of the day</i> | <i>price dependant on seasonal availability</i> |
| Pot au feu aux légumes d'Antan  | 30 € |
| <i>Traditional beef stew served with assorted seasonal vegetables</i> | |
| Pot au feu aux légumes d'Antan et Foie Gras  | 35 € |
| <i>Traditional beef stew served with assorted seasonal vegetables and Foie Gras</i> | |
| Parmentier d'effiloché de canard, sauce vin rouge  | 29 € |
| <i>Duck parmentier (shredded duck Leg confit in Red Wine Sauce) topped with whipped mash potatoes & fresh garlic</i> | |
| Épaule d'agneau confite aux saveurs d'Orient | 29 € |
| <i>Lamb shoulder confit with oriental flavours, braising juice with apricots & grapes, tagine vegetables & cashew nuts</i> | |
| Entrecôte de cochon Iberico laquée au miel & vinaigre de Xeres (230 gr)  | 37 € |
| <i>Honey & Xeres vinegar glazed pork from the Iberian peninsula, served with polenta & shitake mushrooms</i> | |
| Pièce de bœuf maturé (300g) taillée dans l'Aloyau « sélection Cyrille Journiac »  | 39 € |
| <i>Matured piece of beef "selected by Cyrille Journiac", french fries & salad</i> | |
| Sauces maison au choix : Béarnaise ou Poivre Vert <i>Choices of Sauces : Béarnaise or Green Pepper</i> | |
| Tartare de bœuf à l'italienne, cœur coulant (180 gr). Pommes frites & salade  | 28 € |
| <i>Tomates confites, basilic, parmesan, oignon rouge.</i> <i>Italian steak tartar uncooked, egg, sundried tomatoes, basil, parmesan, red onion., French fries & salad</i> | |
| Tartare de bœuf à l'italienne façon César, préparé & poêlé (180 gr)  | 32 € |
| <i>Italian steak tartar prepared & seared. French fries & salad</i> | |
| Wok de gambas Bio de Madagascar, Nouilles de blé & légumes   | 35 € |
| <i>Organic king prawns wok with vegetables and noodles</i> | |
| Lotte à la citronnelle & noix de coco accompagnée de ses petits légumes | 35 € |
| <i>Monkfish with lemon grass & coconut flavours, quinoa, lemon confit & fresh herbs</i> | |
| Saint-Jacques snackées sur risotto crémeux, râpé de truffes noires & parmesan | 44 € |
| <i>Seared scallops on a creamy risotto with fresh truffle & parmesan shavings</i> | |

Les Spécialités de Montagne Traditional Local Dishes

| | |
|---|------|
| Croziflette au Reblochon fermier et chips de poitrine fumée..... | 26 € |
| <i>Oven cooked brown pasta from Savoie with bacon, onions, cream, and toasted farm Reblochon cheese</i> | |
| Véritable Mont d'Or chaud  | 35 € |
| Saucisse de Montbéliard, pommes de terre « chérie » en robe des champs <i>Oven cooked creamy cheese in a wooden box served with Montbéliard sausage & potatoes</i> | |
| Accompagnement supplémentaire : Gratin Dauphinois à partager.  | 16 € |
| <i>Extra side dish : Potatoes gratin with garlic and cream from the Dauphiné region to share</i> | |

Les Fromages / Cheeses

| | |
|---|------|
| 1/2 St Marcellin affiné crémier | 10 € |
| <i>Refined cheese from the region</i> | |
| Ardoise de Fromages des Alpes | 13 € |
| Reblochon fermier, Tomme de Savoie, Beaufort, Bleu d'Alberville <i>Assortment of local cheese from our selection</i> | |

Le buffet de Desserts / Pastry Chef's Buffet

| | |
|---|------|
| Un large choix de Tartes, Entremets classiques et Nouveautés..... | 17 € |
| <i>Assorted desserts platters of your choice from our large dessert buffet</i> | |
| Café Douceurs NESPRESSO ou Tea forté | 14 € |
| (Nespresso 3 choix : Leggero, Forte, Ristretto) <i>Plate of desserts samples served with Nespresso or Teaforté</i> | |

Pâtissier : Florian BLEU

Pâtissier consultant : Xavier BRIGNON



Supplément au couvert sans commande : 6 €. Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits. Nos plats sont
maisons : élaborés sur place à partir de produits bruts et frais. De fait, il se peut qu'exceptionnellement, un plat vienne à manquer.
Prix nets T.V.A comprise. Nos amis végétariens sont les bienvenus ! Votre serveur vous guidera vers les plats qui vous conviennent.
The Extra charge for sharing dish : 6 €. We can indicate you the origin of our products. Our dishes are home made : locally developed
from raw and fresh products. So, it's possible that exceptionally, a dish is missing. All taxes included. Vegetarians are welcome !
Check your dish with your waiter.

Menus et Plats Spéciaux / Selected Menus & Dishes

FORMULE « TOUT SCHUSS »

39 €

Tartare de bœuf à l'italienne (180 gr) Pommes frites & salade

Italian Steak tartar (uncooked)

Ou / Or

Épaule d'agneau confite aux saveurs d'Orient

Lamb shoulder confite with oriental flavours



Sélection fromagère Ou / Or Buffet de desserts

PLATS ENFANTS Children Dish

- de 12 ans

17 €



Burger de Bœuf ou Cheese Burger

Pommes Frites

Ou

Lasagna al Forno maison

Le Bar / The Bar

Apéritifs

| | | |
|---|-------|------|
| L'apéritif de la Marine Rosé-Pamplemousse | 10 cl | 7 € |
| Pastis 51 ou Ricard | 3 cl | 6 € |
| Martini Blanc, Rouge, Suze, Campari | 6 cl | 7 € |
| Kir 10 cl, Porto Tawny 6 cl | | 7 € |
| Kir pétillant (châtaigne, myrtille...) | 10 cl | 9 € |
| Kir royal | 10 cl | 14 € |

Nos vins rouges au verre

Demandez à votre serveur les vins du moment.

Nos vins blancs au verre

Demandez à votre serveur les vins du moment.

Vin rosé au verre

Demandez à votre serveur les vins du moment.

Champagne au verre

| | | |
|----------------------|-------|------|
| Gonet Medeville brut | 10 cl | 14 € |
|----------------------|-------|------|

Bières

| | | |
|-----------------------------------|-------|-------|
| Bière du Mont Blanc, Crystal | 25 cl | 5,5 € |
| Bière du Mont Blanc, Crystal | 50 cl | 8,5 € |
| Picon Bière | 25 cl | 6,5 € |
| Hoegaarden, Duvel, Corona 35,5 cl | 33 cl | 8,5 € |

Désaltérez-vous...

| | | |
|--------------------------------------|--------|-------|
| Soda Fontaine Coca Cola, Coca light, | 25 cl | 5,5 € |
| Fanta, Sprite, Ice Tea | 50 cl | 8,5 € |
| Perrier, Tonic, Orangina | 33 cl | 5,5 € |
| Red Bull | 25 cl | 7,5 € |
| Powerade Citron, Cerise, Ice strom | 50 cl | 6,5 € |
| 1/2 Eau minérale Evian, Badoit | 50 cl | 4,5 € |
| Eau minérale Evian, Badoit | 100 cl | 7,5 € |
| Chateldon | 75 cl | 8,5 € |
| Alain MILLIAT | 33 cl | 9 € |

Nectar de Fraise, Pomme Reinette, Myrtille sauvage, Mangue, Tomate Marmande, Ananas Costa Rica, Abricot, Poire, Pamplemousse, Orange

| | | |
|-----------------------------------|-------|------|
| Fruits Pressés (orange ou citron) | 25 cl | 12 € |
|-----------------------------------|-------|------|

Cocktails Sans Alcool Maison

| | |
|--|------|
| Chantaco | 11 € |
| <i>Cocktail de jus de fruits</i> | |
| Apple Sparkle | 11 € |
| <i>Jus de pomme, limonade, sirop de fraise</i> | |

Cocktails Maison

| | |
|---|------|
| Aperol Spritz Savoyard | 11 € |
| <i>Aperol 4cl, Crémant de Savoie 8cl, soda water 2cl, orange</i> | |
| Spritz Royal | 15 € |
| <i>Aperol 4cl, Champagne 8cl, soda water 2cl, orange</i> | |
| Americano | 11 € |
| <i>Martini Blanc 3 cl, Martini Rouge 3 cl, Campari 3 cl, Gin 1 cl</i> | |
| Gin Tonic Concombre Citron vert | 11 € |
| <i>Gin 3cl, schwepes tonic 8cl, concombre, citron vert</i> | |

Cocktails Maison (pour le soir uniquement / evening only)

| | |
|---|------|
| Caipiroska | 13 € |
| <i>Vodka 4 cl, Perrier, sucre de canne, citron vert</i> | |
| Bloody Marry | 13 € |
| <i>Vodka 4 cl, jus de tomate, jus de citron, sauce worcestershire, tabasco, sel céleri, sel, poivre</i> | |
| Tequila Sunrise Orange, Tequila 4 cl, grenadine | 13 € |
| Pina Colada | 13 € |
| <i>Rhum Blanc 4 cl, crème de coco, jus d'ananas</i> | |
| Cocktail de la Marine | 13 € |

Réchauffez-vous...

| | |
|--|-------|
| Citron & vin chaud | 5,5 € |
| Thé & Infusion Tea Forté | 5,8 € |
| Chocolat chaud Stick® « Cho-O-Lait » | 6 € |
| Grog, Café/Chocolat Rhum ou Amaretto | 10 € |
| Irish Coffee, French Coffee, Jamaican Coffee | 13 € |

Nos Liqueurs et Digestifs (4cl)

| | |
|--|-------|
| Alcools | 8 € |
| <i>Génépi, Manzana, Lemoncello, Whisky, Vodka, Tequila..</i> | |
| + Mix (Coca, Limonade, Schwepps, ...) | + 3 € |
| Eau Vie Poire, Mirabelle, Framboise, Armagnac | 8 € |
| Vieille Prune, Grappa, Fine de coganc, Calvados, Amaretto, Cointreau, Marc de Savoie ou d'Alsace, Limoncello | |
| Alcools supérieurs | 10 € |
| <i>Chartreuse VEP, Bombay, Black Label, Belvédère,...</i> | |

Vins Rouges / Red Wines

SAVOIE

| | | 37.5 cl | 50 cl | 75 cl | 150 cl |
|--|------|---------|-------|-------|--------|
| Gamay, Cuvée réservée, J. Perrier & Fils | 2016 | 19 € | | 28 € | |
| Mondeuse Elisa, JF Quenard | 2017 | | 31 € | 46 € | |
| Domaine des Ardoisières, Argile | 2016 | | | 52 € | |
| Mondeuse Arbin, L. Magnin | 2013 | 35 € | | 56 € | |
| Mondeuse Arbin, La Brova, L. Magnin | 2014 | | | 64 € | |
| Mondeuse Arbin, La Rouge, L. Magnin | 2006 | | | 69 € | |
| Mondeuse Arbin, Tout un Monde, L. Magnin | 2012 | | | 73 € | |

CÔTES DU RHÔNE

| | | 37.5 cl | 50 cl | 75 cl | 150 cl |
|--|-------|---------|-------|-------|--------|
| Côtes du Rhône Mon Cœur, JL Chave | 2016 | | | 38 € | |
| Côtes du Rhône Village, Cuvée 1895, Ch Maucoil | 2017 | | | 49 € | |
| Gigondas, Raspail Ay | 2015 | 34 € | | 50 € | 99 € |
| Crozes Hermitage, Alain Graillet | 2015 | | | 57 € | |
| Saint Joseph, Offerus, JL Chave | 2016 | | | 59 € | |
| Châteauneuf du Pape, Château Maucoil | 2014 | | | 69 € | |
| Châteauneuf du Pape, Mas St Louis, Gde Réserve | 2013 | | | 85 € | |
| Saint Joseph Domaine JL Chave | 15/16 | | | 87 € | |
| Côte Rôtie, La Viallière, JM Gerin | 2015 | | | 119 € | |
| Hermitage, Marc Sorrel | 2014 | | | 179 € | |
| Côte Rôtie, Les Grandes Places, JM Gerin | 2011 | | | 215 € | |
| Hermitage, Le Gréal, Marc Sorrel | 2014 | | | 235 € | |
| Hermitage, Domaine JL Chave | 13/15 | | | 295 € | |
| Côte Rotie, Ch d'Ampuis, Guigal | 2013 | | | | 350 € |

BOURGOGNE & BEAUJOLAIS

| | | 37.5 cl | 50 cl | 75 cl | 150 cl |
|---|-------|-------------|-------|-------|--------------|
| Bourgogne, Les Forêts, Domaine Perraud | 2017 | | | 42 € | |
| Morgon, La Voûte st-Vincent, Desvignes | 15/17 | | | 46 € | |
| Morgon, Les Impénitents, Desvignes | 2013 | | | 52 € | |
| Chorey les Beaune Beaumonts L. Jadot | 2013 | | | 53 € | |
| Santenay, Clos de Malte, L. Jadot | 13/14 | (2015) 29 € | | 55 € | |
| Moulin à vent, La Rochelle, Olivier Merlin | 2010 | | | 59 € | 120 € |
| Savigny-Lès-Beaune, La Dominode, L. Jadot | 2012 | | | 69 € | (2014) 132 € |
| Beaune 1er Cru Boucherottes, Louis Jadot | 2013 | | | 90 € | |
| Beaune, Clos des Ursules 1er Cru, L. Jadot | 2007 | | | | 199 € |
| Mercurey 1er Cru, Carline | 2011 | | | 98 € | |
| Nuits-St-Georges 1er Cru, Les Damodes, Remorquet | 2014 | | | 109 € | |
| Volnay 1er Cru, Clos de la Barre, L. Jadot | 2013 | | | 125 € | |
| Volnay 1er Cru, Les Caillerets, Bouchard | 2013 | | | 132 € | |
| Pommard 1er Cru Rugiens L. Jadot | 2013 | | | 126 € | (2011) 245 € |
| Corton Pougets Grand Cru, L. Jadot | 2013 | | | 129 € | (2012) 260 € |
| Corton Grèves, Grand Cru L. Jadot | 2011 | | | 139 € | |
| Gevrey Chambertin Estournelles St Jacques 1er Cru Jadot | 2008 | | | 189 € | |
| Clos Vougeot Grand Cru, L. Jadot | 2012 | 130 € | | 240 € | |
| Echezeaux, Grand Cru, L. Jadot | 2011 | | | 250 € | |
| Chambertin, Clos de Bèze, Grand Cru, L. Jadot | 2007 | | | 450 € | |

BORDEAUX

37.5 cl

50 cl

75 cl

150 cl

Château Curton La Perrrière, Cuvée N°5 2014 29 €

MÉDOC - HAUT MÉDOC

Château Bertrand Braneyre, Médoc 2006 27 € 52 € 115 €

Château Sociando Mallet, Haut Médoc 2014 84 €

SAINT-ESTÈPHE

Château Charme de Cos Labory, Saint Estèphe 2013 66 € (2014) 132 €

Château Haut Marbuzet, Saint Estèphe 2014 96 €

SAINT-JULIEN

Château Lalande Borie, Saint Julien 2015 71 €

Château Talbot, Saint Julien 2014 169 €

Château Léoville Poyferré, Saint Julien 2011 210 €

PAUILLAC

Château d'Armailhac, Pauillac 2012 142 €

Château Grand-Puy Lacoste, Pauillac 2011 159 €

Château Les Carruades de Lafite Rothschild, Pauillac 2002 565 €

Château Mouton Rothschild, Pauillac 1^{er} Cru Classé 1985 1300 €

POMEROL

Château Mazeyres, Pomerol 2015 75 €

Château Rouget, Pomerol 2015 130 €

Clos l'Eglise, Pomerol 1999 259 €

Château La Conseillante 2006 510 €

MARGAUX

Château La Tour de Bessan, Margaux 2015 67 €

Château des Eyrins, Margaux 2012 87 €

Château Durfort Vivens, Margaux 2009 165 €

Château Rauzan Ségla, Margaux 2007 185 €

GRAVES - PESSAC-LÉOGNAN

Château Respide Médeville, Graves 2015 43 €

Château de Chantegrive, Graves 2015 51 €

Château Pape Clément, Pessac Léognan Grand Cru 2006 380 €

Château Haut-Brion, Pessac Léognan 1^{er} Grand Cru 2003 1100 €

SAINT ÉMILION

Château Coutet, Saint Emilion 2012 67 €

Château Fombrauge, Saint Emilion 2014 160 €

Château Pavie Macquin, Saint Emilion 2014 194 €

Château Troplong Mondot, Saint Emilion 2012 215 €

Château Angelus, Saint Emillion 1^{er} Cru 2011 520 €

Château Angelus, Saint Emillion 1^{er} Cru 2013 570 €

Château Cheval Blanc, Saint Emilion 1^{er} Grand Cru 2013 950 €

LANGUEDOC, SUD OUEST & BOUCHES DU RHÔNE- PROVENCE -LOIRE

| | | 75 cl |
|--|-------|-------|
| Mas Champart, Côte d'Arbo, St Chinian | 15/16 | 33 € |
| Mas Champart, Causse du Bousquet, St Chinian | 2015 | 39 € |
| Château Fontvert, Cuvée Maison Yak&Yeti | 2015 | 47 € |
| Mas Champart, Clos de la Simonette, St Chinian | 2014 | 56 € |
| Château Croisille, Divin, Cahors | 2014 | 65 € |

Vins Blancs / White Wines

SAVOIE

| | | 37.5 cl | 50 cl | 75 cl | 150 cl |
|--|-------|---------|--------------|-------|--------|
| Apremont, Cuvée réservée, J. Perrier & Fils | 2017 | 19 € | | 28 € | |
| Apremont, Cuvée Thomas, Blard et Fils | 2016 | | | 35 € | |
| Chignin Bergeron, bio, L. Magnin | 2014 | 37 € | | | |
| Roussette de Monterminot, J. Perrier & Fils | 2016 | | | 43 € | |
| Domaine des Ardoisières, Argile | 2016 | | | 45 € | |
| Chignin-Bergeron, Pied des Tours, JF Quénard | 2017 | | (15/16) 38 € | 46 € | |
| Apremont, La Centenaire, Jean Masson | 2016 | | | 55 € | |
| Chignin Bergeron, Grand Orgue, L. Magnin | 2012 | | | 57 € | |
| Chignin Bergeron, Vertigo, L. Magnin | 2010 | | | 59 € | |
| Roussette de Savoie, Altesse, L. Magnin | 2015 | | | 63 € | |
| Domaine des Ardoisières, Shiste | 2016 | | | 69 € | |
| Chignin Bergeron, Verticale, L. Magnin | 07/09 | | | | 119 € |

JURA - ALSACE

| | | 37.5 cl | 50 cl | 75 cl |
|-------------------------------------|------|---------|---------|-------|
| Côtes du Jura, Tradition | | | | 33 € |
| Château Chalon Vin Jaune | 2008 | | (62 cl) | 82 € |
| Riesling Zind-Humbrecht | 2015 | | | 44 € |
| Riesling Clos Windsbuhl Z-Humbrecht | 2011 | | | 110 € |

BOURGOGNE

| | | 37.5 cl | 50 cl | 75 cl |
|---|------|-------------|-------|-------|
| Petit Chablis, William Fèvre | 2016 | | | 42 € |
| Macon Fuissé, Domaine Ferret | 2016 | | | 48 € |
| Saint Véran, Domaine Ferret | 2016 | | | 55 € |
| Pouilly Fuissé, Domaine Ferret | 2016 | | | 63 € |
| Fixin, Clos Moreau, L. Jadot | 2013 | 31 € | | |
| Pernand Vergelesses, Croix de Pierre, L. Jadot | 2016 | | | 69 € |
| Meursault, Michelot Narveaux | 2015 | (2016) 47 € | | 79 € |
| Chablis 1 ^{er} Cru, Vaulorent, William Fèvre | 2013 | | | 87 € |
| Pouilly-Fuissé, Les Ménétrières, Domaine Ferret | 2016 | | | 90 € |
| Pulligny Montrachet, Etienne Sauzet | 2016 | | | 96 € |
| Chassagne Montrachet, Ch de la Maltroye | 2014 | | | 119 € |
| Chablis Gd Cru, Côte de Bouguerot, William Fèvre | 2013 | | | 136 € |
| Chassagne Montrachet 1 ^{er} Cru, Morgeot, L. Jadot | 2013 | | | 142 € |
| Puligny Montrachet 1 ^{er} Cru, Le Cailleret, Pousse d'Or | 2014 | | | 145 € |
| Corton Charlemagne Grand Cru, L. Jadot | 2014 | | | 240 € |
| Chevalier Montrachet, Grand Cru, L. Jadot | 2004 | | | 450 € |

COTES DU RHONE - CORSE - LOIRE - COTE DE GASCOGNE

| | 37.5 cl | 50 cl | 75 cl |
|---|---------|-------|-------|
| Chiroulet Terres Blanches, Côte de Gascogne 2017 | | 32 € | |
| Viognier, Contours des Deponcins, Fr Villard 2016 | | 49 € | |
| Compte Abbattucci, Faustine (Ajaccio) 2016 | | 49 € | |
| Châteauneuf du Pape Tradition, Ch. Maucoil 2014 | | 70 € | |
| Châteauneuf du Pape, Trésor des Papes, Ch. Maucoil 2014 | | 98 € | |
| Condrieu, Deponcins, F. Villard 2017 | | 99 € | |

*Vins Rosés / Rosé Wines***PROVENCE - BANDOL, COTES DU RHONE, CORSE**

| | 37.5 cl | 50 cl | 75 cl | 150 cl |
|--|---------|-------|-------|--------|
| Irrésistible, Saint Tropez | | | 34 € | |
| Les Agasses, Aix en provence 16/17 | | | 37 € | |
| Château Miraval, Côte de Provence 2017 | 35 € | | 45 € | 92 € |
| Château Fontvert, Luberon 2017 | | 27 € | 37 € | |
| Domaine Ott, Clos Mireille 2017 | | | 65 € | 135 € |
| Collioure, La Rectorie Coté Mer 2015 | | | 69 € | |

*Vins Doux / Sweet Wines & Champagne***VINS DOUX**

| | 37.5 cl | 50 cl | 75 cl |
|--|---------|-------|-------|
| Sauternes, Château Les Cyprès de Climens 2011 | 54 € | | |
| Sauternes, Château Gillette Crème de Tête 1990 | 140 € | | |

CHAMPAGNE

| | 37.5 cl | 50 cl | 75 cl | 150 cl |
|--|---------|-------|-------|--------|
| Gonet Médeville, Brut Tradition | | | 72 € | |
| Gonet Médeville, 1 ^{er} Cru Extra Brut Rosé | | | 75 € | |
| Louis Roederer, Brut Premier | | | 95 € | 195 € |
| Bollinger, Spécial Cuvée 53 € | | | 99 € | 205 € |
| Veuve Clicquot Vintage 2008 | | | 105 € | |
| Bollinger Rosé | | | 129 € | |
| Gonet Médeville, Grand Cru La Grande Ruelle 2005 | | | 140 € | |
| Gonet Médeville, Grand Cru, Cuvée Theophile 2006 | | | 160 € | |
| Bollinger, La Grande Année 2007 | | | 275 € | |

Nos Millésimes peuvent évoluer en cours de saison - Tous les vins sont d'Appellation Contrôlée.
Tarifs nets en € - Taxes et Service Compris