

Bar à

Tous les jours de 18h à 23h
Terrasse réception

CHAMPAGNE

Champagnes Brut Classique	75cl	Coupe 12cl
<i>Un choix traditionnel, parfait pour tous les palais</i>		
Taittinger Brut Réserve	105€	20€
Gabriel Fresne Sylphide Blanc de Blancs	115€	
Pommery Brut Royal	125€	
Taittinger Prélude Grands Crus	150€	

Champagnes Rosé

Idéal pour ceux qui préfèrent une touche fruitée

Taittinger Prestige Rosé	130€	25€
Billecart-Salmon rosé	230€	
Ruinart Rosé	260€	

Champagnes Millésimé

Pour les connaisseurs, champagne d'une année spécifique

Taittinger Brut Millésimé 2016	230€	
Gabriel Fresne Millésimé 2015	210€	
Dom Perignon	450€	

Champagnes de Prestige

Les cuvées de luxe pour les occasions spéciales

Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2013	320€	
Ruinart Blanc de Blancs	320€	
Krug Grande Réserve	490€	

Champagnes Cocktails 24€

Une autre version du champagne à déguster

Mimosa Champagne avec un trait de jus d'orange, parfait pour les brunchs

Bellini Royal Mélange de champagne et purée de pêche, un classique vénitien

French 75 Champagne, gin, jus de citron et sirop de sucre, pour une touche d'élégance

Champagne Cocktail Champagne, Cognac et cassonade, une valeur sûre du raffinement à la française

The Best is yet to come Champagne, purée de fraise, sirop de violette, Martini Blanc, un cocktail signature aux parfums du sud

Nos Spritz 14€

Déclinaison du fameux cocktail Italien

Apérol Spritz Apérol, Prosecco, eau gazeuse, le classique

Campari Spritz Campari, Prosecco, eau gazeuse, pour une version plus amère

Ugo Spritz Liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse, pour un goût doux et floral

Limoncello Spritz Limoncello, prosecco, eau gazeuse, une touche rafraîchissante et citronnée

Grape-Gin Spritz Gin, Prosecco, jus de pamplemousse, sirop d'agave et eau gazeuse, pour des saveurs tout en subtilité

Virgin Spritz Crodino et eau gazeuse, pour ceux qui conduisent 10€