

## Champagne : 75 cl

- **Sadi-Malot**, Villers Marmery
  - Zéro liqueur, Blanc de Blancs Nature 48€
  - Brut Authentique 100% Chardonnay, 55€
  - ½ Brut Authentique 100% Chardonnay 27€
  - Magnum Brut Authentique 100% Chardonnay, 107€
- **Champagne de Sousa**, Avize 69€  
*2018 « Le Temps Vendange » Grand Cru 100% Chardonnay*
- **Robert Moncuit**, Le Mesnil Sur Oger 69€  
*Extra Brut Blanc de Blancs 100% Chardonnay*
- **Bollinger**, Ay 69€  
*Cuvée spéciale*
- **Francis Boulard**, Faverolles & Coemy 65€  
*Les Murgiers Brut Nature, 84% Pinot Meunier, 10% Chardonnay, 6% Pinot Noir*
- **Champagne Henriot**, Reims 62€  
*Brut Souverain*
- **Giraud**, Ay 69€  
*Esprit (Bouteille)*
- **Giraud**, Ay 138€  
*Esprit (Magnum)*
- **Delavenne Père & Fils**, Bouzy 52€  
*Original 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay*
- **Huré Frères à Ludes** 61€  
*Insouciance Rosé*
- **Leclerc Briant** 50€  
*Epernay Cuvée Brut*
- **Elise Bougy** 65€  
*Les Mesneux Le Mont-Chainqueux 1<sup>er</sup> cru Blanc de Noir*
- **Maxime Blin** 49€  
*Trigny Grande Tradition Extra Brut 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir*

- **Magnum de Waris Hubert, Avize** **135€**  
*Cuvée « Lilyale » Blanc de Blancs Grand Cru zéro dosage*
- **De Sousa, Avize** **162€**  
*Cuvée Réserve Grand Cru Blanc de Blancs, Magnum*