

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€**

- **Veuve Fourny, Vertus** **56€**
Brut Nature Blanc de Blancs 1 er cru 100% Chardonnay

- **Champagne de Sousa, Avize** **69€**
2018 « Le Temps Vendange » Grand Cru 100% Chardonnay

- **Hugues Godme, Verzenay** **56€**
Extra Brut « Les Terres d'union » 34% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier

- **Jérôme Dehours, Mareuil Le Port** **63€**
Extra Brut Brisefer Chardonnay Reserve Perpetuelle 2013

- **Julien Herbert, Rilly La Montagne** **49€**
Brut Nature

- **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

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tribaut Schloesser, Romery 	45€
<i>Brut Origine 50% Pinot Meunier, 30% Chardonnay, 20% Pinot Noir</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Champagne Henriot, Reims 	62€
<i>Brut Souverain</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Giraud, Ay 	69€
<i>Esprit (Bouteille)</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Giraud, Ay 	138€
<i>Esprit (Magnum)</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Delavenne Père & Fils, Bouzy 	52€
<i>Original 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Huré Frères à Ludes 	61€
<i>Insouciance Rosé</i>	