

Menu

L'ÉCURIE

— *Epervier* —

FRANCE



Dégustation de champagne

-

Champagne tasting

	Verre / glass (11cl)	Bouteille / Bottle (75cl)	
		<i>Sur place/ On-site</i>	<i>A emporter/ To take away</i>
Cordon Bleu BRUT	12.00 €	44.00 €	34.00 €
Cordon Bleu EXTRA BRUT	14.00 €	54.00 €	44.00 €
Cordon Bleu BLANC DE NOIRS	14.00 €	54.00 €	44.00 €
Cordon Bleu ROSE	14.00 €	54.00 €	44.00 €
Verre / glass (11cl)			
Princes EXTRA BRUT	16.00 €	76.00 €	66.00 €
Princes BLANC DE BLANCS	16.00 €	76.00 €	66.00 €
Princes BLANC DE NOIRS	16.00 €	76.00 €	66.00 €
Princes ROSE	16.00 €	76.00 €	66.00 €
Grand Vin des Princes			
BLANC DE BLANCS MILLESIME 2014	22.00 €	110.00 €	100.00 €
ROSE MILLESIME 2014	22.00 €	110.00 €	100.00 €
Louis XV BRUT MILLESIME 2012	40.00 €	200.00 €	190.00 €
Louis XV ROSE MILLESIME 2012	-	240.00 €	230.00 €

**La gamme Cordon Bleu est également disponible en demi-bouteilles et magnums sur demande*

**The Cordon Bleu range is also available in half bottles and magnums on request*

Offres de dégustation



Tasting offers

Dégustation de 4 coupes de Princes 62,00€

Tasting of 4 glasses of Princes 44cl

Princes EXTRA BRUT
Princes BLANC DE BLANCS
Princes BLANC DE NOIRS
Princes ROSE

Dégustation de 2 coupes de Blanc de Blancs 37,00 €

Tasting of 2 glasses of Blanc de Blancs 22cl

Princes BLANC DE BLANCS
Grand Vin des Princes BLANC DE BLANCS MILLESIME 2014

Dégustation de 2 coupes de Princes 31,00 €

Tasting of 2 glasses of Princes 22cl

Princes BLANC DE BLANCS
Princes BLANC DE NOIRS

Dégustation de 2 coupes d'Extra Brut 29,00 €

Tasting of 2 glasses of Extra Brut 22cl

Cordon Bleu EXTRA BRUT
Princes EXTRA BRUT

Dégustation de 2 coupes de Rosé 29,00 €

Tasting of 2 glasses of Rosé 22cl

Cordon Bleu ROSE
Princes ROSE

Champagnes d'exception

Exceptional Champagnes

Bouteilles (75 cl)

Cordon Bleu MILLESIME 2012	80.00€
Cordon Bleu MILLESIME 2002	105.00€
Cordon Bleu MILLESIME 1990	218.00€
Cordon Bleu BLANC DE BLANCS 2000	128.00€
Louis XV BRUT MILLESIME 2008	240.00€
Louis XV ROSE MILLESIME 2006	260.00€
Louis XV BRUT MILLESIME 1996	320.00€
Louis XV BRUT MILLESIME 1995	320.00€

Magnums (1,5 L)

Louis XV BRUT MILLESIME 1996	660.00€
Cuvées des Princes MILLESIME 1999	520.00€

Assiettes de dégustation

—

Appetizing dishes

**Jambon ibérique Bellota - affinage de 36 mois minimum (80g),
accompagné de tranches de pain grillé frotté à l'ail et à la tomate**
*Cold cuts plate of Bellota grade Iberian ham - minimum curing of 36 months (80g),
with slices of tomato and garlic toasted bread*

24,00€

**Duo de fromages : Comté & Tomme de Savoie (225g-250g),
accompagnés de fruits secs**

Selection of French cheeses (200g-250g) and dry fruits

20,00€

Assiette de Jambon de Parme (70g), accompagnée de ses tranches de melon

Plate of Parma ham (70g), with its melon slices

16.00€

Coeur de saumon mariné du « Saumon Champenois » (110g-120g)

et ses graines de sésame grillées

Marinated salmon slices (110g-120g), with their grilled sesame seeds

18,00€

Ventrêche de thon clair à l'huile d'olive (115g),

accompagnée de tranches de pain grillé

Ventrêche of yellowfin tuna in olive oil (115g), with slices of toasted bread

18,00€

**Filets de Bar BIO à l'huile d'olive vierge extra (120g),
accompagnés de tranches de pain grillé**

Organic Bass Fillets in extra virgin olive oil (120g), with slices of toasted bread

18,00€

Sardinillas à l'huile d'olive (112g), accompagnées de tranches de pain grillé

Small sardines in olive oil (112g), with slices of toasted bread

18,00€

Mozzarella Burrata (120g) & son vinaigre balsamique 15 ans d'âge

Mozzarella Burrata (120g) & its 15 years old balsamic vinegar

16,00€

Assiette d'aubergines, courgettes et poivrons, accompagnée de pain grillé

Selection of grilled vegetables, with toasted bread

18,00€

Boîte dégustation d'amandes salées à la truffe d'été (80g)

Tasting box of salted almonds with summer truffle (80g)

15,00€

Boîte dégustation de Parmigiano Reggiano (80g)

Tasting box of Parmigiano Reggiano (80g)

8,00€

Boîte dégustation d'olives (85g) dénoyautées "Taggiasca"

Tasting box of pitted olives (85g) "Taggiasca"

5,00€

Boissons sans alcool

—

Non-alcoholic drinks

JUS ET NECTARS / Juices and nectars A. Milliat (33 cl) 7,00€

Pomme/Apple • Mangue/Mango • Orange/Orange

Pêche de vigne/Vineyard peach

SODAS /Soft drinks 4,00€

Coca cola classique (25cl) • Coca cola zéro (33cl)

Fanta Orange (33cl)

EAUX MINERALES / MINERAL WATERS 5,00€

Evian (75cl) • Chateldon (75cl)

CAFÉS ORLANDI PASSION/ Orlandi Passion Coffees 5,00€

PRIVATE GOURMET "COLLECTION"

Fort, Medium ou Décaféiné/ Strong, Medium or Decaffeinated

Cappuccino 7,00€

Sorbet et desserts glacés

—

Sorbet and frozen desserts

Sorbet au Champagne de Venoge élaboré par la Maison Dallet

Champagne de Venoge Sorbet created by the local House Dallet

1 boule (1 scoop) **8,00€** 2 boules (2 scoops) **14,00€**

Secret Chocolat Nougat

Frozen Dessert of Chocolate and Nougat **8,00€**

Secret Glacé Fraise Bergamote

Frozen Dessert of Strawberry and Bergamot **8,00€**

Dôme Litchi Framboise

Dome of Lychee and Raspberry **8,00€**

Trio de Macarons Fruits

Trio of Fruits Macarons **6,00€**

THÉS Mariage Frères®

THÉS & INFUSIONS EN MOUSSELINES DE COTON

TEAS & TISANES IN FRENCH COTTON MUSLINS

7.00€



MARCO POLO®

FRUITY & FLOWERY – BLACK TEA : Mariage Frères' overwhelming success is a mysterious blend that will take you to distant lands and unforeseen territories.

THÉ SUR LE NIL®

FRUITY & LEMONY – GREEN TEA : Citronella, citrus fruit and refined spices wonderfully scent this fine green tea - a whiff of adventure that will take the soul of poets seeking the exotic to the realm of dreams.

ROUGE MÉTIS®

FRUITY & FLOWERY "THEINE FREE" RED TEA : Red "rooibos". A fruity and flowery tea recalling memories of a fragrant garden. 100% theine-free, it can be taken any time of day, with or without milk.

FRENCH BREAKFAST TEA®

RICH MORNING BLACK TEA : This magnificent marriage of great and elegant black teas produces a rounded taste of malt and chocolate perfect with a French breakfast with or without milk. Its highly developed flavour is both powerful and refined.

MENTHA PIPERITA®

PEPPERMINT – ORGANIC : This exceptional mint imparts a unique liquor, unveiling a delicate lacework of cool, peppery reflections while remaining remarkably mellow.

EARL GREY IMPÉRIAL®

BERGAMOT – BLACK TEA : One of the top flavoured blends. A grand spring flush Darjeeling exquisitely scented with Mariage Frères' famous bergamot fragrance.

JASMIN MANDARIN®

FLOWERY – GREEN TEA : A grand flowery and smooth Chinese green tea scented with tender jasmine flowers.

EMPEREUR CHEN-NUNG®

SMOKY CHINA BLEND – BLACK TEA : This majestic blend is named after the Chinese emperor who discovered tea in 2737 BC. It has a subtle aroma and delicate, slightly smoky flavour. Excellent without milk.