



**CHATEAU HOTEL**  
**MONT ROYAL**  
CHANTILLY



## La Champagne

### Bruts

75 cl

|   |       |
|---|-------|
| Barons de Rothschild – Brut               | 110 € |
| Billcart-Salmon – Brut réserve            | 115 € |
| Cattier – Brut - 1 <sup>er</sup> Cru      | 110 € |
| Cattier – Brut - 1 <sup>er</sup> Cru 2012 | 115 € |
| Deutz – Brut                              | 115 € |
| Rœderer – Collection 242                  | 129 € |
| Deutz – Cuvée William Deutz               | 150 € |
| Rœderer – Collection 242 -Magnum          | 230 € |

75 cl

|   |       |
|---|-------|
| Barons de Rothschild – Extra Brut Blanc                   | 120 € |
| Cattier – Blanc de blanc                                  | 125 € |
| Cattier – Clos du Moulin « tri millésime 2008-2009-2012 » | 198 € |
| Barons de Rothschild – 2008                               | 240 € |
| Deutz - Amour de Deutz                                    | 250 € |
| De Venogè – Blanc de Blanc                                | 175 € |
| De Venogè – LOUIS XV - 2012                               | 175 € |
| De Venogè – LOUIS XV - 1996                               | 648 € |
| Cristal Rœderer – 2012 / 2014                             | 350 € |

### Rosés

75 cl

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Cattier - Rosé              | 110 € |
| Barons de Rothschild - Rosé | 120 € |
| Deutz – Rosé                | 120 € |
| Rœderer – 2013              | 130 € |
| Billcart-Salmon – Brut Rosé | 125 € |
| Moët & Chandon – Impérial   | 155 € |
| De Venogè – Brut rosé       | 175 € |
| Dom Pérignon – 2005         | 590 € |

## La Bourgogne

| <b>Blancs</b>  | <b>75 cl</b> |
|--|--------------|
| Mâcon-Lugny – A. Bichot « Les Charmes » 2020                         | 56 €         |
| Bourgogne Chardonnay - A. Bichot Château de Dracy 2019               | 65 €         |
| Meurzy – Domaine Faiveley – Clos Rochette 2019                       | 77 €         |
| Rully – L. Latour 2018   | 79 €         |
| Chablis- Domaine Simonnet-Febvre                                     | 92 €         |
| Château-Fuissé – Tête de Cuvée – Domaine J.J. Vincent                | 101 €        |
| Meursault – Olivier Leflaive 2018                                    | 199 €        |
| Chablis Grand cru – Les Preuses – Joseph Faiveley 2017               | 180 €        |
| Puligny-Montrachet – Olivier Leflaive 2018                           | 220 €        |
| Chassagne-Montrachet – Louis Latour 2019                             | 220 €        |
| Corton Charlemagne Grand Cru – Louis Latour 2017                     | 400 €        |
| Criots-Bâtard-Montrachet – Louis Latour 2011                         | 410 €        |
| <br>   |              |
| <b>Rouges</b>  | <b>75 cl</b> |
| Mâcon – A.Bichot - « Pierreclos »                                    | 42 €         |
| Bourgogne Côte d’Or - Pinot Noir – « Secret de Famille »             | 59 €         |
| Hauts Côte de Nuits - « Les dames Huguettes » Domaine Faiveley       | 76 €         |
| Chorzy les Beaunes – Domaine Maillard                                | 85 €         |
| Côte-de-Beaune Villages- Domaine Monthelie Rouge<br>120 €            |              |
| Meurzy – Premier Cru – Mygland - Domaine Faiveley 2019               | 110 €        |
| Gevrey-Chambertin – Vieille Vignes – Domaine Faiveley 2019           | 145 €        |
| Floze-Corton – Vieilles Vignes – Domaine de Ravaut 2017              | 149 €        |
| Ladoix – Domaine Ravaut 2017   | 145 €        |
| Chambolle-Musigny – Joseph Faiveley 2018                             | 185 €        |
| Chassagne-Montrachet – L. Latour 2016                                | 180 €        |
| Volnay-en-Chevrét – L. Latour 2008                                   | 162 €        |
| Château Corton Grand cru – Grand cru 2012                            | 275 €        |
| Nuits-Saint-Georges “1er cru” – « Les Porets » Domaine Faiveley 2016 | 240 €        |
| Vosne-Romanée – A. Bichot - 2017                                     | 250 €        |
| Charmes Chambertin 2008  | 450 €        |
| Clos-de-Vougeot Grand Cru - Domaine du Clos Frantin 2017             | 510 €        |
| Echézeaux Grand Cru Cuvée - "J.L. Bissey" Hospices de Beaune 2019    | 1393 €       |

## Le Bordelais

| <b>Rouges</b>  | <b>75 cl</b> |
|--|--------------|
| Bordeaux Supérieur – Château Près Neufs ①                | 56 €         |
| Bordeaux Supérieur – Clarendelle, inspiration Haut-Brion | 56 €         |
| Côte de Bourg – « Château de Rousselet »                 | 54 €         |
| Puisseguin Saint-Émilion – Les Charmes de Bayens         | 49 €         |
| Saint-Émilion – Clarendelle                              | 80 €         |
| Saint-Émilion- Château d'Arcole 2019                     | 116 €        |
| Saint-Émilion – La Closerie de Fourtet 2014 / 2018       | 114 €        |
| Saint-Émilion Grand Cru – Château l'Evêché 2015          | 190 €        |
|  |              |
| Médoc – Château Le Monge                                 | 40 €         |
| Médoc – Clarendelle                                      | 80 €         |
| Médoc – Château Les Ormes Sorbet 2007                    | 99 €         |
| Haut-Médoc – Giscours 2015                               | 115 €        |
|  |              |
| Margaux- Mille Roses 2018                                | 115 €        |
| Margaux – Château Dauzac 2019 - Grand Cru classé         | 190 €        |
| Margaux – Château Giscours 2009 – 3ème Grand Cru classé  | 384 €        |
| Margaux – Château Margaux 2008                           | 1520 €       |
|  |              |
| Malande-de-Pomerol - Château Croix Chaigneau             | 64 €         |
| Pomerol - Château Saint-Pierre                           | 119 €        |
|  |              |
| Pessac-Léognan – Château de Rochemorin 2015 / 2016       | 89 €         |
| Pessac-Léognan – Château La Louvière 2016                | 136 €        |
| Pessac-Léognan – La mission Haut-Brion 2014              | 890 €        |
| Pessac-Léognan – Château Haut-Brion 2014                 | 1490 €       |
|  |              |
| Pauillac – Lacoste Borie                                 | 140 €        |
|  |              |
| Saint-Julien – Connétable de Talbot 2015                 | 70 €         |
| Saint-Julien Cru bourgeois – Clos du Marquis 2008        | 220 €        |
| Saint-Julien – La Croix de Beaucaillou 2010              | 295 €        |
| Saint-Julien Grand-Cru – Château Léoville Barton 2009    | 365 €        |

## Le Bordelais

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Blancs</b>                                    | <b>75 cl</b> |
| AOC Bergerac – Les Enfants Terribles (Moelleux)  | 35 €         |
| Graves Supérieur – Château d'Arricaud (Moelleux) | 79 €         |
| Pessac Léognan – Château de Rochemorin           | 62 €         |

## L'Alsace

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Blancs</b>  | <b>75 cl</b> |
| Riesling – Edmond Rentz                                      | 49 €         |
| Pinot Gris – Edmond Rentz                                    | 57 €         |
| Gewurztraminer Grand Cru Froehn – Edmond Rentz               | 84 €         |
| Gewurztraminer Vendanges tardives – Fernand Engel (Moelleux) | 95 €         |

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| <b>Rouge</b>              | <b>75 cl</b> |
| Pinot Noir – Edmond Rentz | 58 €         |

## La Vallée de la Loire

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Blancs</b>                                  | <b>75 cl</b> |
| Menctou-Salon – Morogues – Domaine Pellé       | 55 €         |
| Sauvignon – Sélection du sommelier             | 70 €         |
| Chèvremy – Domaine du Salvart                  | 56 €         |
| Pouilly-Fumé – La Doucette                     | 93 €         |
| Sancerre – Les Grandmontains – Domaine Laporte | 95 €         |

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Rouges</b>                            | <b>75 cl</b> |
| Sancerre – Domaine Pellé                 | 70 €         |
| Chèvremy – Domaine du Salvart            | 56 €         |
| Menctou-Salon – Morogues – Domaine Pellé | 59 €         |

## La Vallée du Rhône

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Blancs</b>                                       | <b>75 cl</b> |
| Labèron – La Ciboise – Chapoutier                   | 35 €         |
| Côtes-du-Rhône – Domaine du Grand Veneur            | 41 €         |
| Crozes-Hermitage – Guigal 2019                      | 69 €         |
| Saint-Joseph – Guigal 2019                          | 78 €         |
| Condrieu – « Invitare » Maison Chapoutier 2019      | 120 €        |
| Châteauneuf-du-Pape – Domaine Beurenard 2017 / 2018 | 117 €        |

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Rouges</b>                                   | <b>75 cl</b> |
| Labèron – La Ciboise – Chapoutier               | 40 €         |
| Côtes-du-Rhône – BelleRuche – Maison Chapoutier | 45 €         |
| Crozes-Hermitage – Les Meysonniers              | 72 €         |
| Crozes-Hermitage – Les Meysonniers Magnum       | 134 €        |
| Châteauneuf-du-Pape – Domaine Beurenard 2019    | 117 €        |
| Côte-Rôtie – Guigal 2016                        | 135 €        |
| Côte-Rôtie « La Turquie » – Guigal 2018         | 990 €        |

## Le Languedoc

|                                   |              |
|-----------------------------------|--------------|
| <b>Blanc</b>                      | <b>75 cl</b> |
| Côte-de-Gascogne – Domaine de Joy | 39 €         |

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Rouges</b>  | <b>75 cl</b> |
| Coteaux-du-Languedoc – Château Ventenac – Cuvée Carla        | 35 €         |
| Coteaux-du-Languedoc – Château Puech-Haut « Prestige »       | 65 €         |
| Coteaux-du-Languedoc – Château Puech-Haut « Tête de Bélier » | 85 €         |
| Vin des Cévennes, IGP – Infini                               | 68 €         |
| Moonseng - Plainmont   | 55 €         |
| Faugères – Château Grézan                                    | 66 €         |

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Rosés</b>                                   | <b>75 cl</b> |
| Faugères – Château Grézan                      | 66 €         |
| Coteaux-du-Languedoc – Château Puech-Haut 2018 | 50 €         |

## Le Domaine « Les Mille Vignes » de Valérie Guérin

Laissez-vous guider dans la découverte d'une collection de vin haute couture situé dans le sud Languedoc, entre étangs, mer et garrigue. En France, chefs étoilés et sommeliers apprécient ses cuvées que l'on retrouve sur les plus grandes tables.

### Collection des Blancs 75 cl

|   |      |
|---|------|
| Muscat Blanc 2015 - Muscat Petits grains              | 80 € |
| Les Pieds des Nymphéettes 2017 - Assemblage 7 cépages | 75 € |
| Rivésaltes 2017 - Grenache gris (Vin doux naturel)    | 60 € |

### Rosé des Mille Vignes 80 €

### Collection des Rouges

|  |       |
|--|-------|
| Cadette 2013 - Mourvèdre, grenache noir et carignan                        | 69 €  |
| Dennis Royal 2013  | 90 €  |
| Atsuko 2015 - Grenache noir de plus de 75 ans                              | 90 €  |
| Les vendangeurs de la Viollette 2014 - Mourvèdre                           | 90 €  |
| L'idyllique 2017 - Lledoner Pelut<br>(cépage ancien remis en exploitation) | 170 € |

### Collection des noirs Verre 50 cl

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| Noir de carignan 2017 - Carignan (vin de liqueur)   | 16€ | 180 € |
| Noir de mourvèdre 2017 - Mourvèdre (vin de liqueur) | 16€ | 80 €  |



## Carte des Demi-bouteilles

### La Bourgogne

#### **Blancs** **37.5 cl**

Chablis – Domaine Laroche 47 €

Château-Fuissé – Tête de Cuvée – Domaine J.J. Vincent 60 €

#### **Rouge** **37.5 cl**

Meurcy 1<sup>er</sup> Cru - « Clos Mygland » 65 €

### Le Bordelais

#### **Rouges** **37.5 cl**

Bordeaux Supérieur – Château Près neufs <sup>Ⓢ</sup> 35 €

Bordeaux Supérieur – Clarendelle 46 €

Pessac-Léognan – Château Rochemorin 49 €

### Le Beaujolais

#### **Rouge** **37.5 cl**

Côte-d'Or – Domaine Baron de l'Ecluse 30 €

### L'Alsace

#### **Rouge** **37.5 cl**

Pinot Noir – Edmond Rentz 34 €

<sup>Ⓢ</sup> vins répondant à l'appellation Mévushal

## Carte des Demi-bouteilles

### La Vallée de la Loire

**Blancs** **37.5 cl**

Menjou-Salon – Morogues – Domaine Pellé 34 €

Pouilly-Fumé – La doucette 63 €

Sancerre – Laporte 41 €

**Rouges** **37.5 cl**

Menjou-Salon – Morogues – Domaine Pellé 37 €

Sancerre – Henri Pellé 41 €

### La Vallée du Rhône

**Rouge** **37.5 cl**

Crozes-Hermitage – « Les Meysonniers » - Chapoutier 37 €

## Les vins au verre

### **Blancs** **12cl**

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| Sélection du sommelier              | 15 € |
| Chardonnay d'oc                     | 12 € |
| Sauvignon – Octavie                 | 12 € |
| Chablis – Domaine Simonnet - Febvre | 16 € |
| Bourgogne 1er Cru                   | 21 € |

### **Moelleux**

|  |      |
|--|------|
| Graves Supérieur – Château d'Arcaud 2011   | 15 € |
| Les enfants terribles – Côtes- de-Bergerac | 12 € |

### **Rouges** **12 cl**

|  |      |
|--|------|
| Sélection du sommelier                           | 15 € |
| Pinot noir d'Oc                                  | 12 € |
| Côtes-du-Rhône - Crozes Hermitage Chapoutier     | 16 € |
| Clarendelle : Médoc ou Saint Emilion             | 15 € |
| Saint-Emilion Grand Cru – Sélection du sommelier | 21 € |
| Bourgogne 1er Cru – Sélection du sommelier       | 21 € |

### **Rosés** **12 cl**

|   |      |
|---|------|
| Côtes-de-Provence « Peyrassol - bastide » | 15 € |
| Faugères « Grèzan »                       | 12 € |

## Accords mets-vins

|   |      |
|---|------|
| Accompagnement Plaisir (sélection de 3 vins pour 3 plats)   | 35 € |
| Accord Exclusif (sélection de 3 vins Prestige pour 3 plats) | 45 € |
| Accord Dégustation (sélection de 5 verres de vins)          | 55 € |

## Champagne à la coupe

Sélection du moment

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Blanc                        | 21 € |
| Rosé                         | 22 € |
| Extra brut & Blanc de Blancs | 23 € |