



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



## La Champagne

### Bruts

75 cl

Barons de Rothschild – Brut Blanc	110 €
Billgcart-Salmon – Brut réserve	115 €
Cattigr – Brut - 1 <sup>er</sup> Cru	110 €
Cattigr – Brut - 1 <sup>er</sup> Cru 2012	115 €
Deutz – Brut	115 €
Røderer – Collection 242	129 €
Deutz – Cuvée William Deutz	150 €
Røderer – Collection 242 magnum	230 €

### Prestiges

75 cl

Barons de Rothschild – Extra Brut Blanc	110 €
Barons de Rothschild – Brut 2012	175 €
Cattigr – Blanc de blanc	125 €
Cattigr – Clos du Moulin « tri millésime 2008-2009-2012 »	198 €
Barons de Rothschild – 2008	240 €
Deutz - Amour de Deutz rosé	350 €
Bollinger – Grande Année 2007	260 €
Dom Pérignon – Vintage 2009	320 €
Cristal Røderer – 2012	350 €

### Rosés

75 cl

Cattigr rosé – Brut	110 €
Barons de Rothschild – brut Rosé	110 €
Deutz – rosé	110 €
Røderer – 2013	128 €
Billgcart-Salmon – Brut rosé	125 €
Moët & Chandon – Impérial	155 €
Deutz - Amour de Deutz rosé	350 €
Dom Pérignon – 2005	590 €

## La Bourgogne

<b>Blancs</b>	<b>75 cl</b>
Mercurey – Domaine Faiveley – Clos Rochette 2019	77 €
Rully – L. Latour 2018	79 €
Chablis Saint Martin– Domaine Laroche	92 €
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Fourchaume – Domaine des Hâtes 2016	99 €
Marsault – Olivier Leflaive 2017	199 €
Chablis Grand cru – Les Preuses – Joseph Faiveley 2014 et 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 2011	410 €

<b>Rouges</b>	<b>75 cl</b>
Mercurey – Domaine Brintet – La Charmée	83 €
Cote Beaune Villages– Domaine Monthelie Rouge	120 €
Mercurey – Mygland 2019	110 €
Gevrey-Chambertin – Vieille Vignes – Domaine Faiveley 2017	145 €
Aloxe-Corton – Vieilles Vignes – Domaine de Ravaut 2016	149 €
Ladoix – Domaine Ravaut 2017	145 €
Chambolle-Musigny – Joseph Faiveley 2018	185 €
Chassagne Montrachet – L. Latour 2016	180 €
Volnay-en-chezvret – L. Latour 2008	162 €
Château Corton Grand cru – Grand cru 2008	189 €
Château Corton Grand cru – Grand cru 2012	275 €
Nuits-Saint-Georges “1 <sup>er</sup> cru” – « les Porets » Domaine Faiveley 2012	240 €
Vosne Romanée – A. Bichot - 2017	250 €
Charmes Chambertin 2008	450 €

Prix nets, service compris – *Net prices, service included*  
Nos millésimes sont susceptibles de changer

## Le Bordelais

<b>Rouges</b>	<b>75 cl</b>
Bordeaux supérieur – Clarendelle	56 €
Côte de bourg – « Château de Rousselet »	54 €
Puisseguin Saint Emilion – Les charmes de Bayens	49 €
Saint-Emilion – Clarendelle	80 €
Saint-Emilion- Château d’Arcole 2016	116 €
Saint-Emilion – La Closerie de Fourtet 2014	114 €
Saint-Emilion Grand Cru – Château l’Evéché	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 2016 - Grand Cru classé	190 €
Margaux – Château Giscours 2009 - 3eme Grand Cru classé	384 €
Margaux – Château Margaux 2008	1520 €
Malandje de pomérol - Château croix Chaigneau 2016	64 €
Pomérol - Château Saint Pierre 2016	119 €
Pessac-Léognan – Château de Rochemorin 2015	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 2013	145 €
Pauillac – Château Pontet Canet 2007	525 €
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 €
Crémant – Edmond Rentz	60 €
Gewurztraminer Grand Cru Froehn – Edmond Rentz	84 €
Gewurztraminer Vendanges tardives – Fernand Engel (Moelleux)	95 €

<b>Rouges</b>	<b>75 cl</b>
Pinot Noir – Edmond Rentz	58 €

## La Vallée de la Loire

<b>Blanc</b>	<b>75 cl</b>
Menjou-salon – Morogues – Domaine Pellé	55 €
Sauvignon – Le bouquet – Domaine Laporte	70 €
Chèvreny – Domaine du Salvart	56 €
Pouilly-Fumé – La Doucette	93 €
Sançerre – Les grands montains – Domaine Laporte	95 €

<b>Rouges</b>	<b>75 cl</b>
Sançerre – Domaine Pellé	70 €
Chèvreny – Domaine du Salvart	56 €
Menjou-Salon – Morogues – Domaine Pellé	59 €
Chinon – Château de la Grille	80 €

<b>Rosé</b>	<b>75 cl</b>
Chinon – Château de la Grille	44 €

## La Vallée du Rhône

<b>Blanc</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 €
Vacqueyras – Fontimple	54 €
Saint Joseph – La Source Domaine Ferraton 2015	55 €
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 Turque » – Guigal 2018	990 €

## Le Languedoc

<b>Blanc</b>	<b>75 cl</b>
Côte de Gascogne – Domaine de Joy	39 €
<b>Rouge</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 Milles 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 Sze 2015 - <i>Muscat Petits grains</i>	80 €
Le Pied des Nymphettes 2017 - <i>Assemblage 7 cépages</i>	75 €
Rivésaltès 2017 - <i>Grenache gris (Vin doux naturel)</i>	60 €

### Rosé des milles vignes 80 €

### Collection des rouges

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

Collection des noirs	Verre 4 cl	50 cl
Noir de carignan 2017 - <i>carignan (vin de liqueur)</i>	16 €	180 €
Noir de mourvèdre 2017 - <i>mourvèdre (vin de liqueur)</i>	16 € -	180 €



**Rosés** **75 cl**

Côtes de Provence – Les Jolies Filles – 48 €

Côtes de Provence – By Ott – Domaine Ott 55 €

Côtes de Provence – Domaine Ott – Château de Selles - Cru Classé 105 €

Côtes de Provence – Rosé et Or – Château Minuty 109 €

**Blanc** **75 cl**

Côtes de Provence – « Emotion » – Domaine Gavaisson 2013 - BIO 79 €

Labron – Infini – Viognier 48 €

**Beaujolais**

**Rouge** **75 cl**

Brouilly – Domaine de la Chaize

59 €

Morgon – « Les Corcelettes » 2016 49 €

**Vins sans alcool**

Le petit Bérêt – muscat effervescent 30 €

## Carte des Demi-bouteilles

### La Bourgogne

<b>Blancs</b>	<b>37.5 cl</b>
---------------	----------------

Saint-Véran – Domaine J.J. Vincent	42 €
------------------------------------	------

Chablis – Domaine Laroche	47 €
---------------------------	------

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

<b>Rouges</b>	<b>37.5 cl</b>
---------------	----------------

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

### Le Bordelais

<b>Rouges</b>	<b>37.5 cl</b>
---------------	----------------

Bordeaux supérieur – Clarendelle	46 €
----------------------------------	------

Pessac-Léognan – Château Rochemorin	49 €
-------------------------------------	------

### Le Beaujolais

<b>Rouges</b>	<b>37.5 cl</b>
---------------	----------------

Côte-de-Brouilly – Domaine Baron de l'Ecluse	30 €
--	------

### L'Alsace

<b>Rouges</b>	<b>37.5 cl</b>
---------------	----------------

Pinot Noir – Edmond Rentz	34€
---------------------------	-----

Prix nets, service compris – *Net prices, service included*  
Nos millésimes sont susceptibles de changer

## Carte des Demi-bouteilles

### La Vallée de la Loire

<b>Blancs</b>	<b>37.5 cl</b>
Menzou-Salon – Morogues – Domaine Pellé	34 €
Pouilly-fumé – La doucette	63 €
Sançerre - La croix au Garde	41 €
<b>Rouges</b>	<b>37.5 cl</b>
Menzou-Salon – Morogues – Domaine Pellé	37 €
Sançerre rouge – Henri Pellé	41 €

### La Vallée du Rhône

<b>Rouges</b>	<b>37.5 cl</b>
Crozes-Hermitage – « Les Meysonniers » - Chapoutier	37 €

### Le Languedoc Roussillon

<b>Rosés</b>	<b>50 cl</b>
Puzeh-haut Rosé 2016	36 €

Prix nets, service compris – *Net prices, service included*  
Nos millésimes sont susceptibles de changer

## Les vins au verre

<b>Blancs</b>	<b>12cl</b>
Sélection du sommelier	15 €
Chardonnay d'oe	11€
Sauvignon – Bouquet	12 €
Chablis – Domaine Laroche	
14 €	
Bourgogne 1er Cru	21 €

### Moelleux

Graves Supérieur – Château d'Arricaud 2011	14 €
Les enfants terribles – Côte de Bergerac	11 €

### Rouge 12 cl

Sélection du sommelier	15 €
Pinot noir d'Oc	11 €
Côtes du Rhône - Crozes Hermitage Chapoutier	15 €
Clarendelle : Médoc ou Saint Emilion	15 €
Saint-Emilion Grand Cru –	21 €
Bourgogne 1er Cru –	21 €
L'indiglique 2017 – Lledoner Pelut	25 €

### Rosé 12 cl

Côtes de Provence « Peyrassol - bastide »	14 €
Faugères « Grèzan »	11 €

<b>Collection des noirs – domaine des milles Vignes</b>	<b>Verre 4 cl</b>
Noir de carignan 2017 - carignan (vin de liqueur)	16 €
Noir de mourvèdre 2017 - mourvèdre (vin de liqueur)	16 €

### 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

« Cattier »	
Blanc	19 €
Rosé ou brut 2012	22 €

Prix nets, service compris – *Net prices, service included*  
Nos millésimes sont susceptibles de changer