



CHATEAU HOTEL
MONT ROYAL
CHANTILLY

La Champagne

Bruts	75 cl
Rozdzerer – Brut premier Magnum	190 € (150cl)
Billcart-Salmon – Brut réserve	100 €
Cattier – Brut Blanc de blanc	100 €
Moët & Chandon – brut	110 €
Jacquart - Blanc de blanc 2013	100 €
Prestiges	75 cl
Piper Heidsieck – Vintage 2008	110 €
Deutz – Cuvée William Deutz	150 €
Deutz – Blanc de Blanc 2009	215 €
Deutz – Blanc de Blanc 2011	230 €
Amour de Deutz – Blanc de Blanc	240 €
Bollinger – Grande Année 2004	250 €
Bollinger – Grande Année 2007	260 €
Dom Pérignon – Vintage 2009	320 €
Cristal Rozdzerer – 2012	350 €
Cristal Rozdzerer – Magnum 2012	690 € (150cl)
Rosés	75 cl
Cattier rosé – Brut	100 €
Deutz – Brut rosé	110 €
Rozdzerer – 2013	125 €
Billcart-Salmon – Brut rosé	125 €
Bollinger– Brut rosé	135 €
Moët & Chandon – Impérial	155 €
Amour de Deutz – Brut rosé	350 €
Dom Pérignon – 2005	590 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer

La Bourgogne

Blancs	75 cl
Mercurey – Domaine Faiveley – Clos Rochette 2016	77 €
Rully – L. Latour 2018	79 €
Saint-Romain-Sous-le-château – Domaine Aegerter 2012	82 €
Savigny les Beaune - 2017	87 €
Chablis Saint Martin– Domaine Laroche – 2018	92 €
Chablis 1 ^{er} cru « les Vaillons » – Domaine Laroche – 2017	114 €
Saint-Aubin –Louis Latour - 2009	120 €
Meursault – Olivier Leflaive 2015	175 €
Chablis Grand cru – Les Preuses – Joseph Faiveley 2014 et 2015	180 €
Puligny-Montrachet – Olivier Leflaive 2015 et 2016	198 €
Rouges	75 cl
Mercurey – Domaine Brintet – La Charmée	83 €
Hauts-Côtes-de-Nuits – Domaine Faiveley	83 €
Mercurey – « clos du Roy » – Domaine Faiveley 2019	130 €
Gevrey-Chambertin – Vieille Vignes – Domaine Faiveley 2016	135 €
Pommard – Les Noizons - Domaine Carré 2013	140 €
Aloxe-Corton – Vieilles Vignes – Domaine de Ravaut 2014	145 €
Chambolle-Musigny – Joseph Faiveley 2014	155 €
Chassagne Montrachet – L. Latour 2016	155 €
Volnay-en-cœur – L. Latour 2011	162 €
Nuits-Saint-Georges “1 ^{er} cru” – « les Porets » Domaine Faiveley 2012	240 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer

Le Bordelais

Rouges	75 cl
Bordeaux supérieur – Clarendelle	56 €
Côte de bourg – « Château de Rousselet »	54 €
Saint-Émilion Grand Cru – Clos des Menuts 2014	99 €
Saint-Émilion- Château d'Arcole 2018	116 €
Saint-Émilion – La Closerie de Fourtet 2014	114 €
Médoc – Château Le Monge	40 €
Haut-Médoc – Héritage Chasse Spleen 2014	97 €
Haut-Médoc– Moulin de la Lagune 2014	98 €
Médoc – Château Les Ormes Sorbet 2007	99 €
Margaux – Château la Bastide Dauzac 2014	89 €
Margaux – Château Dauzac 2016 - Grand Cru classé	160€
Pessac-Léognan – Château de Rochemorin 2014	85 €
Pessac-Léognan – Château La Louvière 2012	106 €
Saint Estèphe – Château de Pez 2015	136 €
Pauillac – Lacoste Borie 2013	140 €
Pauillac – Château Fonbadet 2009	151 €
Saint-Julien – Connétable de Talbot 2010	170 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer

Le Bordelais

Blancs	75 cl
AOC Bergerac – Les enfants terribles (Moelleux)	35 €
Graves Supérieur – Château D'Arricaud (Moelleux)	75 €
Bordeaux supérieur – Clarendelle	56 €
Pessac Léognan – Château de Rochemorin	62 €

L'Alsace

Blancs	75 cl
Riesling – Edmond Rentz	49 €
Pinot Gris – Edmond Rentz	57 €
Gewurztraminer Grand Cru Froehn – Edmond Rentz	84 €
Crémant – Edmond Rentz	60 €

Rouges

75 cl

Pinot Noir – Edmond Rentz	48 €
---------------------------	------

Le Languedoc

Blanc

75 cl

Côte de Gascogne – Domaine de Joÿ	39 €
-----------------------------------	------

Rouge

75 cl

Côteaux du Languedoc – Château Ventenac – Cuvée Carla	35 €
Côteaux du Languedoc – Château Puech-Haut « Prestige »	65 €
Côteaux du Languedoc – Château Puech-Haut « Tête de Bélier »	85 €
Vin des Cévennes, IGP – Infini	68 €

Rosés

75 cl

Côteaux 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 Sec 2015 - <i>Muscat Petits grains</i>	80 €
Le Pied des Nymphettes 2017 - <i>Assemblage 7 cépages</i>	75 €
Rivzaltz 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>Lledoner Pelut (cépage ancien remis en exploitation)</i>	170 €

Collection des noirs Verre 4 cl 50 cl

Noir de grenache 2000 - <i>grenache noir (Vin doux naturel)</i>	16 €	180 €
Noir de carignan 2017 - <i>carignan (vin de liqueur)</i>	16 €	-
Noir de mourvèdre 2017 - <i>mourvèdre (vin de liqueur)</i>	16 €	-

La Provence

Rosés **75 cl**

Côtes de Provence – Les Jolies Filles –	48 €
Côtes de Provence – Rosé d'une nuit – Domaine La Coste	52 €
Côtes de Provence – By Ott – Domaine Ott	55 €
Côtes de Provence – Château La Coste -BIO	55 €
Côtes de Provence – Domaine Ott – Château de Selles - Cru Classé	97 €
Côtes de Provence – Rosé et Or – Château Minuty	99 €

Blanc **75 cl**

Côtes de Provence – Château La Coste	52 €
Côtes de Provence – « Emotion » – Domaine Gavaisson 2013 - BIO	79 €
Luberon – Infini – Viognier	48 €

Rouge

Côtes de Provence – Château La Coste	52 €
--------------------------------------	------

La Vallée de la Loire

Blanc **75 cl**

Chevrigny – domaine Salvard	47 €
Ménétou-salon – Morogues – Domaine Pellé	55 €
Pouilly-Fumé – La Doucette	93 €

Rouges **75 cl**

Chevrigny – domaine Salvard	47 €
Sancerre – Domaine Pellé	70 €
Ménétou-Salon – Morogues – Domaine Pellé	59 €
Chinon – Château de la Grille	80 €

Rosé **75 cl**

Chinon – Château de la Grille	44 €
-------------------------------	------

Beaujolais

Rouge	75 cl
Côte-dz-Brouilly – Domaine Baron de l’Ecluse	55 €
Morgon – « Les Corcellettes » 2016	49 €

La Vallée du Rhône

Blanc	75 cl
Luberon – La Ciboise – Chapoutier	35 €
Côtes-du-Rhône – Domaine du Grand Veneur	41 €
Crozes-Hermitage – Guigal 2017	69 €
Saint-Joseph – Guigal 2016	78 €
Condrieu – « Invitare » Maison Chapoutier 2016	120 €
Châteauneuf-du-Pape – Domaine Beurenard 2017	127 €

Rouges 75 cl

Luberon – La Ciboise – Chapoutier	40 €
Côtes-du-Rhône – BelleRuche – Maison Chapoutier	45 €
Côtes-du-Rhône – Saint-Esprit	42 €
Crozes-Hermitage – Les Meysonniers	72 €
Crozes-Hermitage – Les Meysonniers Magnum	134 €
Châteauneuf-du-Pape – Domaine Beurenard 2013	123 €
Côte Rôtie – Guigal 2016	135 €

Vins sans alcool

Le petit Bérret – muscat effervescent	30 €
Les Jolies Fillles - rosé 0% d’alcool	30 €

Les Flacons d'exception

En exclusivité, profitez des dernières bouteilles des grands crus de notre cave.

Blanc

Criots-bâtard-Montrachet 2011	552 €
Corton Charlemagne Grand Cru – Louis Latour 2014	400 €

Rouges

Château Corton Grand Cru – Grand cru 2008	188 €
Charmes Chambertin 2008	390 €
Saint-Julien – La Croix de Beaucaillou 2010	290 €
Saint-Julien Grand Cru – Château Léoville Barton 2009	360 €
Margaux – Château Margaux 2008	1200 €
Pauillac Grand Cru – Château Pichon-Longueville 2008	340 €
Pauillac – Château Pontet Canet 2004	345 €
Pauillac – Château Pontet Canet 2007	520 €
Pessac-Léognan – Mission Haut Brion 2008	420 €
Pessac-Léognan – Mission Haut Brion 2004	610 €
Côte-Rôtie « La Turque » – Guigal 2014	620 €

Carte des Demi-bouteilles

La Bourgogne

Blancs	37.5 cl
Saint-Véran – Domaine J.J. Vincent	42 €
Chablis – Domaine Laroche	47 €
Château-Fuissé – Tête de Cru – Domaine J.J. Vincent	60 €

Rouges	37.5 cl
Moreauzy 1 ^{er} Cru - « Clos Mygland »	65 €

Le Bordelais

Rouges	37.5 cl
Bordeaux supérieur – Clarendelle	46 €
Pessac-Léognan – Château Rochemorin	49 €
Haut Médoc – Château Ferré – 2007	30 €

Le Beaujolais

Rouges	37.5 cl
Côte-d'Or – Domaine Baron de l'Ecluse	30 €

L'Alsace

Rouges	37.5 cl
Pinot Noir – Edmond Rentz	34€

Carte des Demi-bouteilles

La Vallée de la Loire

Blancs **37.5cl**

Mençtou-Salon – Morogues – Domaine Pellé	34€
Pouilly-fumé – La doucette	63€
Saneçrrç - La croix au Garde	41 €

Rouges **37.5 cl**

Mençtou-Salon – Morogues – Domaine Pellé	37 €
Saneçrrç rouge – Henri Pellé	41 €

50 cl

St-Nicolas-dç-bourguçil –Pascal Lorieux	40 €
---	------

La Vallée du Rhône

Rouges **37.5 cl**

Croçes-Hçrmitagç – « Les Meysonniers » - Chapoutier	37 €
---	------

Le Languedoc Roussillon

Rosés **50 cl**

Puçeh-haut Rosé 2016	36 €
----------------------	------

Nos millésimes sont susceptibles de changer

Les vins au verre

Blancs	12cl
Sélection du sommelier	14 €
Chardonnay d'oc	11€
Sauvignon d'Oc	12 €
Chablis – Domaine Laroche	14 €
Moelleux	
Graves Supérieur – Château d'Arcaud 2011	14 €
Les enfants terribles – Côte de Bergerac	11 €
Rouge	12 cl
Sélection du sommelier	14 €
Pinot noir d'Oc	11 €
Crozes Hermitage – Domaine Chapoutier	13 €
Médoc - Château la Gorce -	14 €
Saint-Émilion Grand Cru – Clos des Menuts	19 €
L'indiglique 2017 – L'edoner Pelut	25 €
Rosé	12 cl
Côtes de Provence « Château de Selle » cru classé	16 €
Côtes de Provence « Château La Coste » BIO	10 €
Collection des noirs – domaine des milles Vignes	Verre 4 cl
Noir de grenache 2000 - <i>grenache noir (Vin doux naturel)</i>	16 €
Noir de carignan 2017 - <i>carignan (vin de liqueur)</i>	16 €
Noir de mourvèdre 2017 - <i>mourvèdre (vin de liqueur)</i>	16 €
Accords mets-vins	
Accompagnement Plaisir (sélection de 3 vins pour 3 plats)	32 €
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 sommelier	
Blanc	18 €
Rosé ou blanc de blanc	21 €