

SÉLECTION DES CHAMPAGNES AU VERRE

CHAMPAGNE SELECTION BY THE GLASS

CHAMPAGNES

«Paradoxe - Blanc de Noirs» Paques & Fils.....	9,90€
«Parcellaires» Gounel Lassalle.....	11€
"Brut" Daniel Dumont , Rilly-la-Montagne.....	8,90€
"Blanc de Blancs, J&H Fagot, Rilly-La-Montagne.....	9,90€
«Rosé, Roger Manceaux, Rilly-La-Montagne.....	9,90€

RATAFIA













































Ratafia « Acte 1 » Stéphane Herbert	8,90€
Ratafia « Lounge 1 » Champagne Gounel Lassalle.....	9,90€
Ratafia « Herbert & Co » Didier Herbert	8,90€
Ratafia « Vieilli sous bois » Sadi Malot.....	11€



CAVE À CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LIST

ASSEMBLAGES

Gouneil Lassalle «Esprit Voyageur» 0gr - 58%  25%  17% 	48€
Gouneil Lassalle «Le Haut Belai» 0gr - 50%  50% 	64€
Gouneil Lassalle «Les Noues» 0gr - 100% 	71€
E. Lacour «Excellence» 7gr - 60%  40% 	47€
Daniel Dumont «Brut Grande Réserve» 8gr - 20%  40%  40% 	36€
« » Jéroboam.....	220€
Daniel Dumont «Prestige Millésime 2016» 7gr - 70%  30% 	43€
« » Magnum.....	84€
Pannier «Exact» Magnum 4gr - 30%  30%  40% 	86€
Roger Manceaux «Grande Réserve brut» 6gr - 50%  50% 	50€
Roger Manceaux «Nature Zéro Dosage» 0gr - 30%  50%  20% 	50€
Didier Herbert «Brut Grande Réserve» 7gr - 20%  40%  40% 	42€
Didier Herbert «Platinum Millésimé» 7gr - 35% 65%	62€
Cattier «Brut Premier Cru» 7,5gr - 50%  20%  30% 	66€
Deutz «Brut Classique»	63€
Delaunois-Chanez «Cuvée du Fondateur» 6gr - 25% 75%	44€
Ruinart «R de Ruinart» 7gr - 15%  45%  40% 	84€
Brimont «Cave Privée 1989» 0gr - 75%  25%  Brut.....	139€
Charles Gardet «Prestige Millésime 2006 5gr - 30%  70% 	89€
JH Fagot «Clos Herbesonne 5 cépages» 	67€
Billecart-Salmon «Brut Sous Bois»     Brut.....	105€
Vranken «Diamant Brut»   Brut.....	78€
Beaumont des Crayères «3ème Art» 25%  30%  45%  Brut.....	64€

Cépages présents :

Pinot Meunier 

Pinot Noir 

Chardonnay 

Élevé sous bois 

CAVE À CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LIST

BLANCS DE NOIRS

Laherte «Les Longues Voyes» 4gr - 100% 🍇 Brut.....	95€
Pâques & Fils «Cuvée Paradoxe» 4gr - 100% 🍇.....	44€
Stéphane Herbert «100 % Meunier» 3gr - 🍇 Brut.....	75€
Stéphane Herbert «Millésimé 2014» 2gr - 100% 🍇 Brut.....	68€
Mercier «Blanc de Noirs» 🍇 🍇.....	53€
Brimont & Fils «Blanc de Noirs» 4gr 100% 🍇.....	52€

BLANCS DE BLANCS

Didier Herbert «Les Coutures» 7gr - 100% 🍇 Brut.....	77€
Cattier «Brut Blanc de Blancs Premier cru» 8gr - 100% 🍇.....	88€
Deutz «Blanc de Blancs» 100% 🍇.....	122€
Larmendier Bernier «Longitude».....	93€
Laherte «Les Grandes Crayères» 4gr - 100% 🍇 Brut.....	95€
Laherte «Brut Blanc de Blancs»/ Magnum 0gr - 100% 🍇.....	64€/135€
Ruinart «Blanc de Blancs» 100% 🍇.....	133€
Paques & fils «Cuvée Aurore» 100% 🍇.....	47€
Herbert Stéphane «Soléra» 2gr - 100% 🍇 Brut.....	110€
Gardet Prestige Blanc de Blancs 6gr - 100% 🍇.....	71€
Vranken «Diamant» Blanc de Blancs 100% 🍇.....	97€
«Blanc de Blancs, J&H Fagot, Rilly-La-Montagne» 🍇.....	40€

Cépages présents :

Pinot Meunier 🍇

Pinot Noir 🍇

Chardonnay 🍇



























CAVE À CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LIST

ROSÉ

Roger Manceaux «Brut Premier Cru» 8gr - 85%  15%  coteaux... 39€
Gounel Lassalle « 29 parcelles rosé» 0gr 100%  64€
Larmendier Bernier «Rosé de Saignée..... 137€
Gardet «Rosé de Saignée Millésime 2012» 6gr - 50%  50%  130€
Billecart-Salmon «Brut Rosé»    110€
Ruinart «Rosé Millésimé»   130€

PRESTIGE

Billecart-Salmon «Nicolas Francois» Brut    210€
Cattier «Brut Meunier Millésime» 8gr 100%  200€
Armand de Brignac «Brut Gold» 20%  40%  360€
Armand de Brignac «Green» 20%  40%  40%  360€
Deutz «William Deutz» 12gr - 3%  77%  20%  225€
Deutz «Amour de Deutz» 57%  43%  260€
Billecart-Salmon «Louis Salmon 2009» 7gr - 100%  212€
Carbon Bugatti «Vintage 2002» 7gr - 10%  90%  380€
Carbon Bugatti «Vintage 2006» 5%  30%  45%  380€
Carbon « B.03 Bolide for Bugatti» 8gr - 100%  380€
Dom Perignon «Vintage»   310€
Krug «Grande Cuvée» 11%  51%  38%  350€

Cépages présents :

Pinot Meunier 

Pinot Noir 

Chardonnay 



CAVE À VINS

WINE LIST

ROUGE

Delas Frères «Côtes du Rhône Saint Esprit».....	25€
Château Pavillon Beauregard «Lalande Pomerol».....	49€
Château Marbuzet «Saint Estèphe Marbuzet «.....	78€
Maison Louis Jadot «Vosnes Romanée».....	125€
Maison Louis Latour «Aloxe Corton».....	87€
Clos L'Oratoire 1,5 L.....	140€

ROSÉ

Château Pas du Cerf «Club».....	25€
Château Pas du Cerf «Diane».....	35€
Puech Haut «Argalie».....	40€

BLANC

Uby 4.....	30€
Pacherenc du Vic-Bilh.....	34€
Chassagne Montrachet «En Pimont au Pied du Mont Chauve».....	85€
Delas Frères «Condrieux Galopines».....	75€

VINS AU VERRE

Rouge Merlot.....	5€
Blanc Sauvignon.....	5€
Rosé Club Pays du Var.....	5€

SOFTS – BIÈRES COCKTAILS – CAFÉS

SOFT - BEERS - COCKTAILS - COFFEE

SOFT

Jus Orange «Jus de Rêve» Made in France.....	4€
Jus Pomme « Jus de Rêve» Made in France.....	4€
Jus d'ananas « Jus de Rêve» Made in France.....	4€
Jus Pomme / Fraise pétillant des Ardennes.....	6€
Coca-Cola/ Coca-Cola zéro.....	4€
Fuze Tea	4€
Villers Eau Plate 1L.....	6€
Villers Eau Pétillante 1L.....	6€
Villers Eau Plate 0,50cl.....	3€
Villers Eau Pétillante 0,50 cl.....	3€
Perrier 33cl.....	4€

BIÈRES

Orjy - Blonde/Blanche/IPA/Ambré.....	6€
Tête de Choux - Blonde/Blanche/IPA/Ambré.....	6€
Desperados.....	6€

COCKTAILS & DIGESTIFS

Apérol Spritz Champenois.....	12€
Saint Germain Spritz Champenois	12€
Ginger Mule sans alcool/ alcool.....	8€/ 10€
Passion Martini sans alcool/ alcool.....	8€/ 10€
Pink & GT Flavor sans alcool/ alcool.....	8€/ 10€
Get 27/ Bailey's / Menthe Pastille.....	7€
Ratafia (voir prix page 1)	
Domaine Roulot - Liqueur «L'Abricot du Roulot».....	11€
Chartreuse «Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France».....	11€
Fine Champenoise vieillie en fût de chêne Xo Sadi Malot.....	11€
Rhum Don Papa Banoko.....	8€

CAFES & BOISSONS CHAUDES

Expresso	2€
Double Espresso.....	4,00€
Café crème/ grand crème.....	2,50€ / 4,50€
Cappuccino ,Thé , Infusion, Chocolat	3,90€

CAVE À MANGER

FOODS

NOS PLANCHES

NO FUSS BOARD

Planche de Fromage «Savoie ou quoi ?»	24€
<i>Variety of Cheeses</i>	
Planche de Charcuterie «Nice to meat you»	24€
<i>Assorted Delicatessen</i>	
Planche Mixte	24€
<i>Cheese and Delicatessen</i>	
Confiture 28g «Myrtille / Pêche».....	1€
<i>Jam «Blueberry / Peach»</i>	

POUR LES GOURMANDS

Pâté Apéro - Piment D'Espelette.....	7€
<i>Espelette Pepper Pâté</i>	
Paté Apéro - Chichon de Canard « à manger pas à fumer».....	10€
<i>Duck Pâté</i>	
Terrine : Esturgeon au Sauterne, foie gras, piment d'espelette....	10€
<i>Sturgeon Terrine with Sauternes Wine, foie gras, espelette pile</i>	
Filets de Bar BIO à l'huile d'olive vierge.....	12€
<i>Organic Bass Fillets in Virgin Olive Oil</i>	
Chips à la Truffe.....	7€
<i>Truffle Chips</i>	
Jambon de Reims nature ou à la moutarde de Reims*	11€
<i>Ham from Reims (natural or with Reims mustard)</i>	
Fuet Extra à Partager	8€
<i>Dry Sausage Best Off</i>	
Burrata crémeuse - nature ou truffe* 120gr, tomates, Balsamique.....	15€
<i>Burrata Cheese (natural or Truffle* and Tomatoes with Balsamic Vinegar)</i>	
Carpaccio de Brésaola, Huile d'Olive, Pignons de pin	15€
<i>Brésaola Carpaccio / Virgin Olive Oil/ Pine nut</i>	
Caviar 50g	170€
Foie Gras à partager ou pas.....	27€

*Selon arrivage

CAVE À MANGER

FOODS

NOS PLATS

Our dishes

- Tartare de saumon et avocat.....18€
Salmon and avocado tartare
- Salade César 15€
César salad
- Burrata crémeuse - nature ou truffe* 120gr, tomates, balsamique ...
.....15€
Burrata Cheese (natural or Truffle, Tomatoes with Balsamic Vinegar)*
- Gratin Dauphinois à la Truffe : gouda truffé et jambon Serano....15€
Truffled Gratin Dauphinois : truffled gouda and Serrano ham
- Camembert rôti au miel, charcuterie et pain.....15€
Roasted Camembert with honey, cold meats and bread
- Croque-Monsieur Truffé : Saint Marcellin, Tartufata, jambon, Gouda truffé.....15€
Truffled croque Monsieur : Saint Marcellin, Tartufata, ham, truffled Gouda

NOS DESSERTS

- Gaufre, chantilly, Nutella ou confiture.....7€
Waffle, chantilly cream, Nutella or jam
- Fondant au chocolat, chantilly, crème anglaise.....7€
Chocolat cake, chantilly cream, custard
- Nougats glacés (framboise, pistache), nappage
chocolat ou fruits rouges.....7€
*Ice nougat (raspberry, pistachio), topping chocolate
or red fruits*

PIQUE-NIQUE

- Pique-nique à emporter, sur commande (planche de charcuteries,
fromages ou mixte, 2 coupes, couverts, pain et une bouteille de
Champagne au choix dans notre cave, à ajouter au prix du panier)
.....29€
*Pic-nic take away, on order (charcuterie or cheese or mixboard,
2 glasses, cutlery, bread and a bottle of Champagne, to choose in
our cellar, to add in a price of pic-nic)*

BRUNCH

- Brunch à volonté seul / avec 1 coupe de Champagne**25€/ 30€
Self-Serve Brunch / with glass of Champagne

*Selon arrivage

**Dates des brunchs du dimanche annoncés sur nos réseaux sociaux

PRISE DE MOUSSE
BAR À CHAMPAGNE & CAVE À MANGER
RESTAURATION - VINS - BIÈRES - SOFTS

03 26 02 11 50

www.prisedemousse.com

