

MENU

Au 36...

rue Dom Pérignon
HAUTVILLERS



DÉGUSTATIONS

2 FLÛTES

100 % chardonnay et 100 % meunier



17.00€
par personne

3 FLÛTES

100 % chardonnay, 100 % meunier et 100 % pinot noir



21.00€
par personne

4 FLÛTES

100 % chardonnay, 100 % meunier, 100 % pinot noir
et assemblage/**blending**



29.00€

6 FLÛTES

100 % chardonnay, 100 % meunier,
100 % Pinot Noir, assemblage/**blending**,
millésime/**vintage** et rosé



42.00€
pour 2 personnes
for 2 people

CHAMPAGNE DU JOUR

Champagne of the day

la flûte de millésime ou rosé
The vintage or the rosé flute

9.50€

La flûte d'assemblage
The blend flute

8.50€

DOM PÉRIGNON

Dom Pérignon Millésimé à la flûte (10cl)
The vintage flute of Dom Pérignon (10cl)

44.00€

VIN ROUGE, BLANC et ROSÉ

Red, white and pink wine

Vin au verre (le verre de 10 cl)
Glass of wine (the glass of 10cl)

5.90€

RATAFIA DE CHAMPAGNE

Le verre de 5cl
The glass of 5cl

4.90€

Tous les champagnes et les vins présentés dans notre boutique
et servis dans nos dégustations sont sélectionnés à l'aveugle
par notre comité de sélection.
Ils sont exposés dans des tableaux représentant
les arômes par cépage et leur évolution dans le temps.
Les champagnes sont vendus au prix producteur (par carton de 6).

**All the champagnes and wines presented in our shop and served in
our tastings are blindly selected by our selection committee.
They are displayed in boards representing
the aromas by grape variety and their evolution over time.
Champagnes are sold at the price of the producers (only with box of 6).**



Nous pouvons expédier vos vins
en France et presque partout dans le
monde.
**We can ship your wines to France
and almost anywhere in the world.**



@Les Coflocs

RESTAURATION

CANARD’ISES

Planche de spécialités régionales à base de canard
A board of local duck meat specialties
Rillettes de canard, foie gras entier de canard (40 gr.)
et magret fumé de canard + corbeille de pain
Duck rillettes, whole duck foie gras and smoked duck filet + bread

23€ la planche
the board

FROMAGES

Comté / Chaource / Brie
+ corbeille de pain
+ bread

18€ la planche
the board

CHAMPARD’ISES

Gourmandises de la region Champagne-Ardenne
Delicatessen from the Champagne-Ardenne region

- Lentillons de Champagne, mousse et croustillants de betteraves
Champagne lentils, beetroot crisps and mousse
- Gougère au boudin blanc de Reithel à la crème de moutarde de Reims
White sausage from Reithel gougère and mustard cream from Reims
- Paté Croûte Champenois
Champenois meatloaf
- Parmentier au jambon de Reims
Parmentier of ham from Reims
- Gâteaux de pomme de terre au Langres
Potatoes and Langres cheese cakes
- Tartine de pain au Brie et au Chaource
Brie and Chaource on bread
- Macaron aux biscuits roses et mousse de framboise
Pink biscuits macaron and raspberry mousse

25€ l’assiette
the dish

POTEE CHAMPENOISE

Plat traditionnel régional composé de viande de porc
et de petits légumes
Traditional regional dish of pork meat and small vegetables

Ingrédients:
Saucisse et poitrine fumée, palette 1/2 sel, carottes, poireaux, choux
et navets
Smoked sausage and pork belly, 1/2 salt pork shoulder, carrots, leeks,
cabbages andturnips

24€ la cocotte
(450g)

RATATOUILLE

Plat traditionnel français à base de légumes
Traditional french dish of stewed vegetables

Ingrédients:
Courgettes, poivrons, aubergines, tomates, oignons, ail, huile d’olive
Zucchini, peppers, eggplants, tomatoes, onions, garlic, olive oil

21€ la cocotte
(450g)

POULET FERMIER

Emincé de poulet fermier à la crème au champagne, carottes
et champignons
Slice of free range chicken with champagne cream,carrots and mushrooms

Ingrédients:
Poulet fermier, champagne, carottes, champignons, oignons, crème
Chicken, champagne, carrots, mushrooms, onions, cream

25€ la cocotte
(450g)

SAUCISSE AUX LENTILLONS

Saucisse et petit salé aux lentillons de Champagne
Sausage and 1/2 salt pork shoulder champagne lentils

Ingrédients:
Lentillons de champagne, poitrine fumée, saucisse fumée, carottes
et oignons
Champagne lentils, smoked bacon, smoked sausage, carrots, onions

19€ la cocotte
(450g)

DESSERTS

Dessert

Tarte macaron framboise Macaroon and raspberry pie	3.40€
Tarte chocolat Chocolate pie	4.40€
Dom chocolat Chocolat (blanc, noir ou au lait) en forme du célèbre moine Chocolate character (white, dark or milk) with the shape of the famous monk	3.20€

DESSERTS GLACÉS

Frozen Desserts

Nougat glacé aux pralines roses et abricot Almond rose & apricot nougat ice cream	5.50€
Soufflé caramel Caramel frozen soufflé	5.50€
Soufflé citron yuzu Frozen lemon & yuzu soufflé	5.50€
Glace aux biscuits roses Pink biscuits ice cream	5.50€

BOISSONS SANS ALCOOL

Soft drinks

Pom’ Pétille (27.5cl) Sparkling apple juice	3.90€
Pom’ Raisin (25cl) Apple and grape juice (25cl)	3.60€
Dégustation de 2 jus Juice Tasting	3.90€
Jus de raisins (25cl) Grape juice (25cl)	3.60€
Eau / Mineral water	
50cl	2.40€
100cl	4.80€
Eau Gazeuse / Sparkling water	
50cl	2.90€
100cl	5.80€

CAFÉS ET THÉS

Coffees and teas

Café court ou allongé Short or large coffee	2.30€
Double espresso	4.50€
Café au lait Coffee with milk	2.90€
Thé noirs Black Tea English Breakfast English Breakfast	3.30 €
Thés verts Green Teas Sencha Fukujyu (végétal et iodé) (vegetable and iodized), Green Passion (fruits de la passion) (passion fruit), Touareg (menthe) (mint), Sencha Lemon (citron) (citrus), ou or Vallée du Nil (jasmin et bergamote) (jasmine and bergamot)	3.30 €

DIGESTIFS

Digestive

Marc de Champagne (4cl)	5.50€
Fine de Champagne (4cl)	6.30€
Esprit de Malt Finition Champagne (4cl)	9.50 €