



DÉGUSTATIONS

2 FLÛTES

100 % chardonnay et 100 % meunier



19.00€
par personne

3 FLÛTES

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



25.00€
par personne

4 FLÛTES

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



34.00€

6 FLÛTES

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



45.00€
pour 2 personnes
for 2 people

FLÛTE DE CHAMPAGNE Champagne flute

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

10.50€

La flûte de chardonnay, meunier, pinot noir ou assemblage
The chardonnay, meunier, pinot noir ou blend flute

9.50€

DOM PÉRIGNON

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

46.00€

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)

6.50€

RATAFIA DE CHAMPAGNE

Le verre de 5cl
The glass of 5cl

5.50€

Au 36...
rue Dom Pérignon
HAUTVILLERS

Tous nos tarifs s'entendent toutes taxes et service compris. TVA à 20% pour les dégustations - flûtes de 8 cl

PLANCHES

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



24.50€ la planche
the board

FROMAGES VEGETARIAN



Chaource / Brie / Comté
+ corbeille de pain
+ bread

Contient du lait de vache
Fromages non pasteurisés
Contains cow's milk
Unpasteurized cheeses

19.50€ la planche
the board

CHAMPARD'ISES

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

L'assiette est composée de :
The dish is composed of :

- 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

26.00€ l'assiette
the dish

Contient du gluten, sulfites, oeufs, fruits à coques, arachides, lait et moutarde
Contains gluten, sulphites, eggs, nuts, peanuts, milk and mustard



Tous nos tarifs s'entendent toutes taxes et service compris. - TVA à 10 % pour la restauration (sauf Canard'ises et fromages TVA à 5,5%)

@Les Coflocs



COCOTTES

POTÉE CHAMPENOISE 25.00€ la cocotte

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, chou céleri et navets
Smoked sausage and pork belly, 1/2 salt pork shoulder, carrots, leeks, cabbage, celery and turnips

RATATOUILLE VEGETARIAN 22.00€ la cocotte

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

POULET FERMIER 26.00€ la cocotte

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, champagne, carottes, champignons, oignons, fécule de maïs et crème
Chicken, champagne, carrots, mushrooms, onions, cream

Contient du gluten, sulfites et lait Contains gluten, sulphites, and milk

SAUCISSE AUX LENTILLONS 20.00€ la cocotte

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, oignons et lauriers
Champagne lentils, smoked bacon, smoked sausage, carrots, onions and laurels

EAU PLATE ET GAZEUSE Still water and sparkling water

H2POP est une eau de qualité, microfiltrée dans notre établissement. Elle participe à la préservation de l'environnement et des ressources naturelles. Elle évite la pollution liée au cycle de vie des bouteilles, de leur fabrication à leur fin de vie.
H2POP is high-quality water, microfiltered in our establishment. It contributes to the preservation of the environment and natural resources. It avoids pollution linked to the life cycle of bottles, from their manufacture to their end of life.

Eau 70 cl/ Still water 2.00€
Eau Gazeuse 70 cl/ Sparkling water 2.50€

BOISSONS SANS ALCOOL Soft drinks

Pom' Pétille (27.5cl) 4.00€
Sparkling apple juice

Pom' Raisin (25cl) 4.00€
Apple and grape juice (25cl)

Cola (33cl) 4.00€
Cola (33cl)

DESSERTS

Macaron à la framboise 6.80€
Raspberry macaron

Tarte macaronnée à la framboise 4.00€
Raspberry macaron tart

Tarte chocolat 5.00€
Chocolate tart

CHOCOLATS

Dom chocolat 3.50€
Chocolat (blanc, noir ou au lait) en forme du célèbre moine
Chocolate character (white, dark or milk) with the shape of the famous monk

DESSERTS GLACÉS Frozen Desserts

Nougat glacé aux pralines roses et abricot 6.00€
Almond rose & apricot nougat ice cream

Soufflé caramel 6.00€
Caramel frozen souffle

Soufflé citron yuzu 6.00€
Frozen lemon & yuzu souffle

Glace aux biscuits roses 6.00€
Pink biscuits ice cream

CAFÉS ET THÉS Coffees and teas

Café court ou allongé 2.50€
Short or large coffee

Double espresso 5.00€

Café au lait 3.00€
Coffee with milk

Thé noirs Black Teas 4.00€
English Breakfast English Breakfast

Thés verts Green Teas
Sencha Fukuiyu (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) 4.00€

DIGESTIFS Digestive

Marc de Champagne (4cl) 6.00€

Fine de Champagne (4cl) 7.00€

Esprit de Malt Finition Champagne (4cl) 10.00€