



CHAMPAGNE
BESSERAT DE BELLEFON
1843

LA SENSATION BB

BAR A CHAMPAGNE • TERRASSE • BOUTIQUE



CHAMPAGNE
BESSERAT DE BELLEFON
1843

NOS CHAMPAGNES À LA COUPE - OUR CHAMPAGNES BY THE GLASS

Flûte / glass (14cl)



Cuvée Bleu Brut Brut 8g/L

12.00€

Gorgé de fruits, d'épices et d'une grande énergie, Bleu Brut est lumineux et cuivré, d'une grande profondeur.
 Brimming with fruit, spices and immense energy, Bleu Brut shimmers with luminous coppery highlights and offers magnificent depth.



Cuvée Extra Brut Extra Brut 4g/L

14.00€

Le nez est minéral, pointu, légèrement agrumes. Des notes salines et toastées apparaissent. L'attaque est fraîche et iniment ciselée.

The nose is mineral, precise and lightly citrusy, evolving to saline and toasted notes. Fresh and finely chiselled in the mouth.



Cuvée Rose Brut Brut 8g/L (Rosé d'assemblage)

16.00€

Le nez est généreux, intense et raffiné, très marqué par les petits fruits rouges, avec des notes de gelée de groseille et d'amande.

The nose is generous, intense and refined, studded with small red berries, with notes of redcurrant jelly and sweet almond.



Cuvée Blanc de Blancs Grand Cru Brut 7g/L

18.00€

Issue des 6 Grands Crus de la Côte des Blancs, la bouche est structurée, finement ciselée, d'une grande ampleur. Citrons et agrumes annoncent en transparence l'élégance à l'état pur.

From the 6 Grands Crus of the Côte des Blancs, a superb structure on the palate and magnificent amplitude. Translucent and pure, citrus and lemon compose a symphony of absolute elegance.



Cuvée Blanc de Noirs Grand Cru Brut 6g/L

18.00€

L'assemblage en Grand Cru de Pinot Noir de la chaleur de Bouzy et d'Ambonnay avec la fraîcheur et la tension de Verzy et Mailly, offrent un vin équilibré, complexe, chaleureux et aérien.

This blend of fully Pinot Noir Grand Cru combines the power and the intensity of Bouzy and Ambonnay with the freshness and tension of Verzy and Mailly, to offer a superbly balanced, complex, warm and diaphanous wine.



Cuvée Millésime 2013 Brut 6g/L

20.00€

Un vin expressif et puissant, qui déploie des notes épicées et des saveurs de fruits cuits.

An expressive and powerful champagne, which unfurls beautiful spicy notes and aromas of cooked fruit.



Cuvée Triple B Millésime 2015 Brut nature <3g/L



18.00€

Une vinification précise et un assemblage soigné font sublimer le goût et la fraîcheur originels du raisin avec un nez intense de fruits frais, c'est une cuvée complexe et suave.

Precise vinification and careful blending enhance the original taste and freshness of the grapes with an intense nose of fresh fruit, complex and suave cuvee.



Cuvée des Moines Millésime 2012 Extra Brut 5.5g/L

30.00€

Très belle tension en bouche avec du volume et du croquant et des notes d'amandes et de mirabelles. Very good tension on the palate with plenty of volume and crispness, with notes of almond and mirabelle plum.



Cuvée des Moines Millésime 2015 Blanc de Blancs Extra Brut 5.5g/L

35.00€

Un Grand Cru avec un remarquable bouquet de fleurs blanches et d'agrumes, une texture crémeuse et minérale.

Grand Cru with a remarkable bouquet of white flowers and citrus fruit, with a creamy, mineral texture.

DÉGUSTATION DE CHAMPAGNE - CHAMPAGNE TASTING

NOS CHAMPAGNES À LA BOUTEILLE - OUR CHAMPAGNES BY THE BOTTLE

	Bouteille / bottle (75cl)	Magnum (150cl)
Cuvée Bleu Brut (Brut - 8g/L)	55.00€	115.00€
Cuvée Extra Brut (Extra-Brut - 4g/L)	65.00€	
Cuvée Rose Brut (Brut - 8g/L)	70.00€	140.00€
Cuvée Blanc de Blancs Grand Cru (Brut - 7g/L)	90.00€	180.00€
Cuvée Blanc de Noirs Grand Cru (Brut - 6g/L)	90.00€	
Cuvée Millésime 2008 (Brut - 7g/L)	150.00€	
Cuvée Millésime 2013 (Brut - 6g/L)	100.00€	
Cuvée Triple B Millésime 2015 (Brut Nature- <2g/L)	85.00€	
   		
Cuvée des Moines 2012 Extra Brut (Extra-Brut - 5.5g/L)	200.00€	
Cuvée des Moines 2015 Blanc de Blancs (Extra-Brut - 5.5g/L)	220.00€	
Cuvée BB 1843 (Brut - 6g/L)	250.00€	
Cuvée Brigitte Bardot (Sec - 20g/L)	250.00€	
Réserve Collection 1985 (Extra-Brut - 3g/L)	355.00€	
Réserve Collection 1986 (Extra-Brut - 3g/L)	355.00€	
Réserve Collection 1990 (Extra-Brut - 3g/L)	405.00€	
Réserve Collection 1992 (Extra-Brut - 3g/L)	305.00€	

BOISSONS SANS ALCOOL - NON-ALCOHOLIC DRINKS

Eau plate (75cl) - Thonon <i>Still water</i>	5.00€
Eau pétillante (75 cl) - Chateldon <i>Sparkling water</i>	7.00€
Coca Cola original (33cl)	4.00€
Coca Cola zéro (33cl)	4.00€
Perrier (33cl)	4.00€
Jus Bio - Jus de rêve (25cl) <i>Orange, Pomme, Abricot, Orange-Carotte-Citron.</i> <i>Orange, Apple, Orange-Carrot-Lemon.</i>	5.00€

CAFÉ & BOISSONS CHAUDES - COFFEE & HOT DRINKS

Café - Lavazza <i>Coffee Espresso</i>		4.00€
Café Double - Lavazza <i>Coffee Double Espresso</i>		6.00€
Café Latté - Lavazza <i>Coffee with milk</i>		5.00€
Décaféiné - Lavazza <i>Decaffeinated</i>		4.00€
Cappuccino - Lavazza <i>Cappucino</i>		7.00€
Thé & Infusion «Dammann Frères» <i>Thé noir Earl Grey, 4 fruits rouges,</i> <i>Tisane des merveilles, Thé vert aromatisé, verveine tisane.</i>		4.00€
Chocolat chaud - Van Houten <i>Hot chocolate</i>		5.00€

OFFRES DE DÉGUSTATION - TASTING OFFERS

Une introduction aux champagnes de la Maison, avec une sélection de deux cuvées.
An introduction to the champagnes of the Maison, with a selection of two cuvees.

Cuvée Besserat de Bellefon Bleu Brut (10cl)	25.00€
Cuvée Besserat de Bellefon Rose Brut (10cl)	

Cuvée Besserat de Bellefon Bleu Brut (10cl)	28.00€
Cuvée Besserat de Bellefon Blanc de Blancs Grand Cru (10cl)	

Cuvée Besserat de Bellefon Blanc de Blancs Grand Cru (10cl)	34.00€
Cuvée Besserat de Bellefon Blanc de Noirs Grand Cru (10cl)	

Cuvée Besserat de Bellefon Millésime 2013 (10cl)	36.00€
Cuvée Besserat de Bellefon Triple B Millésime 2015 (10cl)	

DÉGUSTATION PRESTIGE

Cuvée Besserat de Bellefon	
Cuvée des Moines Prestige Millésime 2012 Extra Brut (10cl)	63.00€
Cuvée Besserat de Bellefon	
Cuvée des Moines Prestige Millésime 2015 Blanc de Blancs Extra Brut (10cl)	

SNACKING - FINGER FOOD

Saucisson Truffe (200g) <i>Truffle sausage</i>	16.00€	 DOM PETROFF
Tarama Homard & Croustillants au Seigle (80g) 🍤 <i>Tarama with Lobster & Rye Crisps</i> Notre suggestion / Our suggestion : • Millésime 2013 • Cuvée des Moines Millésime 2012 Extra Brut	18.00€	 DOM PETROFF
Tarama Crabe Royal & Croustillants au Seigle (80g) 🍤 <i>Tarama with Red King Crab & Rye Crisps</i> Notre suggestion / Our suggestion : • Rose Brut	20.00€	 DOM PETROFF
Tarama Caviar & Croustillants au Seigle (80g) 🍤 <i>Tarama with Caviar & Rye Crisps</i> Notre suggestion / Our suggestion : • Blanc de Noirs Grand Cru	25.00€	 DOM PETROFF
Rillettes de Thon & Croustillants au Seigle (80g) 🐟📦🍤 <i>Tuna Rillettes & Rye Crisps</i> Notre suggestion / Our suggestion : • Bleu Brut • Extra Brut	15.00€	 DOM PETROFF
Terrine de porc au Ratafia (180g) 🐷📦 <i>Pork terrine with Ratafia</i> Notre suggestion / Our suggestion : • Blanc de Noirs Grand Cru	14.00€	 CONSERVÉRIE DES SACRES
Jambon de Reims et Moutarde de raisin Clovis (200g) 📦 <i>Reims ham and Clovis grape mustard</i> Notre suggestion / Our suggestion : • Cuvée des Moines Millésime 2012 Extra Brut	16.00€	 CONSERVÉRIE DES SACRES

PLANCHES APÉRITIVES - APERITIF BOARDS

Planche de charcuterie (150g)  19.00€

Charcuterie board

Notre suggestion / Our suggestion :

- Bleu Brut

Planche de fromages (150g)  19.00€

Cheese board

Notre suggestion / Our suggestion :

- Blanc de Blancs Grand Cru

Planche Mixte (200g)  22.00€

Charcuterie & Cheese board

Notre suggestion / Our suggestion :

- Millésime 2013

Burrata tomates cerises et balsamique (125g)  18.00€

Burrata with cherry tomatoes and balsamic

Notre suggestion / Our suggestion :

- Blanc de Blancs Grand Cru

ALLERGÈNES / ALLERGENS

Oeuf Egg	Produit Laitier Dairy Product	Gluten Gluten	Arachide/ Fruit à coque Nut/Peanut	Sésame Sesame	Céleri Celery	Soja Soja
						