

MENU

Au 36...
rue Dom Pérignon
HAUTVILLERS



DÉGUSTATIONS

2 FLÛTES

100 % chardonnay et 100 % meunier



18.00€
par personne

3 FLÛTES

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



23.00€
par personne

4 FLÛTES

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



32.00€

6 FLÛTES

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



44.00€
pour 2 personnes
for 2 people

FLÛTE DE CHAMPAGNE

Champagne flute

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

10.00€

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

9.00€

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€

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. All the champagnes and wines presented in our shop
and served in our tastings are blindly selected
by our selection committee.

Les champagnes sont vendus au prix producteur (par carton de 6).
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 *

24.00€ la planche
the board

FROMAGES VEGETARIAN

Comté / Chaource / Brie
+ corbeille de pain
+ bread

Contient du lait de vache - fromages non pasteurisés
Contains cow's milk - unpasteurized cheeses

19.00€ 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 Reims à la crème de moutarde de Reims
White sausage from Reims 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

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

26.00€ 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, chou
céleri et navets

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

25.00€ la cocotte
(450g)

RATATOUILLE VEGETARIAN

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

22.00€ 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, champagne, carottes, champignons, oignons, féculé de maïs et crème
Chicken, champagne, carrots, mushrooms, onions, cream

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

26.00€ 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,
oignons et lauriers

Champagne lentils, smoked bacon, smoked sausage, carrots, onions and laurels

20.00€ la cocotte
(450g)

DESSERTS

Macaron à la framboise
Raspberry macaroon

6.80€

Tarte macaron à la framboise
Macaroon and raspberry pie

4.00€

Tarte chocolat
Chocolate pie

5.00€

CHOCOLATS

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

3.50€

DESSERTS GLACÉS

Frozen Desserts

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

6.00€

Soufflé caramel
Caramel frozen soufflé

6.00€

Soufflé citron yuzu
Frozen lemon & yuzu soufflé

6.00€

Glace aux biscuits roses
Pink biscuits ice cream

6.00€

BOISSONS SANS ALCOOL

Soft drinks

Pom' Pétille (27.5cl)
Sparkling apple juice

4.00€

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

4.00€

Dégustation de 2 jus
Juice Tasting

4.00€

Eau / Mineral water

50cl

2.50€

100cl

5.00€

Eau Gazeuse / Sparkling water

50cl

3.00€

100cl

6.00€

CAFÉS ET THÉS

Coffees and teas

Café court ou allongé
Short or large coffee

2.50€

Double espresso

5.00€

Café au lait
Coffee with milk

3.00€

Thés noirs Black Tea
English Breakfast English Breakfast

4.00€

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)

4.00€

DIGESTIFS

Digestive

Marc de Champagne (4cl)

6.00€

Fine de Champagne (4cl)

7.00€

Esprit de Malt Finition Champagne (4cl)

10.00€

Tous nos tarifs s'entendent toutes taxes et service compris. TVA à 20%;
5,5% pour les desserts et boissons sans alcool

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%)