

lex.

CUISINE D'EXCEPTION & PRODUITS DE QUALITE

Les deux secrets d'un Succès : la qualité et la créativité (Paul Bocuse)

LES COCKTAILS

9,9

- Lillet Blanc Tonic** 6cl Lillet blanc, tonic, rondelle de concombre frais
Lillet Rosé Tonic 6cl Lillet rosé, 1.5cl sirop de pamplemousse rose, tonic
Lillet Rémois 4cl Lillet blanc, 4cl jus de pomme, 4cl champagne
Soupe Champenoise 2cl Cointreau, 2cl jus de citron jaune pressé, 1cl sirop de sucre de canne, allongé au champagne
Mojito 4cl Havana club 3ans, citron vert fruit, menthe fraîche, 6cl limonade
Caipirinha 4cl Cachaça Janeiro, citron vert fruit, sucre cassonade
Margarita 4cl Tequila Olmeca, 2cl Triple sec, 2cl citron vert pressé
Cuba Libre 4cl Havana Especial, 2cl citron vert pressé, 25cl Coca-Cola
Malibu Dream 4cl Malibu, 1cl Tequila Olmeca, 16cl jus d'orange
Black Russian 6cl Vodka Absolut, 3cl Kahlua
Apérol Spritz Royal 4cl Apérol, 4cl de Champagne, 4cl d'eau gazeuse, orange fruit
Maï Tai 2cl Havana club 3ans, 2cl Havana Especial, 2cl Cointreau, 2cl jus de citron vert pressé, 1cl de sirop d'orgeat, 1cl de sirop de sucre de canne
Panther Rose 2cl Havana club 3ans, 2cl Malibu, allongé au jus d'ananas, crème de coco, trait de grenadine
Pina colada 4cl de Havana club 3 ans, 12cl de jus d'ananas, 4cl de crème de coco
Sex & the Beach Vodka, liqueur de pêche, cranberry, ananas, grenadine jus de citron
Campari Spritz Campari, Prosecco, eau gazeuse, orange fruit
Saint Germain Spritz liqueur de Saint-Germain, Prosecco, eau gazeuse, citron fruit
Création du barman «JULIO»

LES COCKTAILS SANS ALCOOL 7,9

- Virgin Mojito** Citron vert fruit, menthe fraîche, 6cl limonade, cassonade
Elle Jus de fruits exotiques, jus de fraise, sirop de rose
Exotique Jus de mangue, jus d'ananas, sirop de vanille
Femme libre Jus d'ananas, jus de fraise, jus de fruits exotiques, sirop gingembre
LEX Jus de passion, jus d'orange, crème de coco, trait de grenadine
Création du barman «JULIO»

**CHAQUE MOIS. GREG ET SON EQUIPE PROPOSENT DE DECOUVRIR A LA COUPE (12cl)
UNE SELECTION DE DIFFERENTES CUVEES
CONSULTEZ L'ARDOISE**

LES APERITIFS

- Pastis 51, Ricard** 2cl 4.5
Martini (bianco, rosso, rosato, dry) 5cl 5.1
Lillet (blanc, rouge, rosé) 5cl 5.1
Apérol spritz 4cl Apérol, 6cl prosecco, 6cl d'eau gazeuse, orange fruit 8.9
Americano maison 10cl 7.9
Porto (rouge, blanc) 10cl 6.9
Porto LBV 2015 rouge 10cl 9.9
Marsala 10cl 6.5
Kir vin blanc 12cl 6.9
Kir royal 12cl 11.9

APERITIFS CHAMPENOIS

- CHAMPAGNE GIRAUD (Aÿ)**
* Ratafia de champagne Solera 8cl 10.9
CHAMPAGNE SADI MALOT (Villers-Marmery)
* Ratafia rouge 8cl 12.9
CHAMPAGNE GILLES DUMANGIN (Chigny-les-roses)
* Ratafia Craft Vieillessement bois 8cl 9.9
* Ratafia 16 ans 4cl 13.9
* Single grain Irish Whiskey Cooley 2009 4cl 10.9
* Single malt scotch whisky Cao Ila 2013 4cl 12.9
CHAMPAGNE ALEXIS LECONTE (Troissy)
* Trilogie de ratafia 9cl 13.9
CHAMPAGNE MOUTARD (Buxeuil)
* Ratafia 6 cépages 8cl 10.9
* Ratafia Pinot noir sans souffre 8cl 10.9

LES SOFTS

4.1

- Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Coca-Cola Cherry** 33cl,
Sprite 25cl, **Fanta orange** 25cl, **Tropico** 25cl,
Oasis 25cl, **Orangina** 25cl,
Schweppes tonic ou agrumes 25cl, **Fuze Tea** 25cl
Jus & Nectars Emilie Vergeois 25cl 5.9
Tradition, Excellence et Authenticité Française
abricot, orange pur jus bio, ananas victoria pur jus, fraise,
pomme yuzu pur jus, fruit de la passion bio, tomate
Artonic (France) 20cl le savoir-faire du tonic bio 3.9
Indian tonic, cucumber tonic, lemon grass soda, ginger ale, ginger beer

APERITIFS

LES BIÈRES

BIÈRES PRESSION	25cl	50cl
Carlsberg Blonde 5%	4.6	8.2
Paix Dieu 10%	5.9	10.9
Brooklyn EAST IPA blonde 6.9%	4.9	8.8
Pietra Rossa bière aromatisée cerise et framboise 6.5%	4.9	8.8
Sayonara Sunset Blanche 5,5 %	4.6	8.2
BIÈRE BOUTEILLE sans alcool		
Brooklyn Spécial Effect 33cl 0.4%		6.5

LES BIÈRES BOUTEILLES

BIÈRES LOCALES	
La Remoise Blonde 33cl 6.5%	7.9
La Remoise Ambrée 33cl 7%	7.9
La Bouquine blonde des Sacres 33cl 6.2%	6.9
La Bouquine rouge des Sacres 33cl 5.5%	7.1
La Triple Pan Bière triple 33cl 8%	7.1
Bermush Triple Cerise 33cl 7.9%	7.1
Bermush Triple 33cl 7.9%	7.6
1625 Notre Dame de Reims Blonde 33cl 5.7%	7.1
BIÈRES BELGES	
Bon Secours Ambrée «Héritage» 33cl 8%	8.9
Bon Secours Brune «Emérite» 33cl 8%	8.9
Bon Secours Aux fruits «Myrtille» 33cl 6,4%	8.9
CIDRE LOCAL	
Cidre Local, Champagne Gamet, Mardeuil 33cl	7.9

L'EXPLORATEUR DU GOÛT

Une autre vision des spiritueux, des produits vrais, naturels et authentiques.

BROCKMANS INTENSELY SMOOTH Premium Gin 4cl	9.0
(Angleterre Oldbury)	
ORNABRAK Single Malt Gin 4cl (Irland West Cork)	9.9
PARTISAN GREEN Vodka bio (Allemagne) 4cl	7.9
PARTISAN « LUX » Vodka (Biélorussie) 4cl	9.9
FIN DE PARTIE Single malt whisky 4cl	10.9
Whisky Français Maison Benjamin Kuentz	
MIDNIGHT MOON American whiskey 4cl	9.0
NUSA CANĀ RUM Tropical Island Run (Indonésie) 4cl	9.9
SIX SAINTS RUN Caribbean Rum (Ile de Grenade, Caraïbes) 4cl	9.9
RUM&CANE French Overseas Xo Rum 4cl	12.9
LARSEN VSOP Cognac (France) 5cl	12.9
PASTIS 12/12 DE SAINT TROPEZ Pastis (France) 2cl	5.5

LES SPIRITUEUX

SPIRITUEUX CHAMPENOIS GUILLOM

l'Esprit du malt de la Montagne de Reims	7.9
(Selon sélection du moment parmi la gamme)	
Guillon N°1	9.1
Guillon Azur	11.9
WHISKIES (4cl)	
Ballantine's Finest (Ecosse)	7.1
Connemara Distiller's Reserve (Irlande)	8.9
Jameson (Irlande)	8.1
Bushmills (Irlande)	7.1
Aberlour 10 ans (Ecosse)	8.9
Chivas (Ecosse)	8.1
Lagavulin 16 ans (Ecosse)	8.9
Scappa (Ecosse)	8.9
Four Roses (USA)	6.9
Jack Daniel's (USA)	7.1
Clan Campbell (Ecosse)	7.1
GIN (4cl)	
Plymouth	7.1
Beefeater	7.1
Beefeater 24	7.9
Plymouth Navy Strength	9.9
VODKA (4cl)	
Absolut	7.1
Wyborowa	8.9
Orloff	7.1
TEQUILA (4cl)	
Olmeca	7.1
CACHAÇA (4cl)	
Janeiro	7.1
RHUM (4cl)	
Havana Club 7 ans (Cuba)	8.9
Rhum Arrangé "Maison"	7.9
Havana Club 15 ans (Cuba)	15.9
La Hechicera (Colombie)	9.9
The Kraken (Trinité et Tobago)	8.9
Diplomatico Reserva (Vénézuéla)	9.9
Don Papa 7 ans (Philippines)	9.9
Accompagnement à la verse	1.5

APERITIFS

LES PLANCHES A PARTAGER

Toutes nos planches sont servies avec condiments et pain grillé

Planche lexperience Locale Une sélection de produits régionaux : charcuterie et fromages, sélectionnés par le chef	39.9
Planche Burrata la maturée, la truffée et la fumée	24.9
Burrata Géante A partager - chiffonade de culatta	36.9
Planche du Végan Assortiments de tapas végétales et ses sauces	31.9
Planche à l'Os à la Fleur de sel Os à moelle grillé au mibrasa, beurre demi-sel, pain grillé	24.9
Planche du monde Beignets de calamars, samoussas, nems au poulet, wings de poulet, crevettes panko, le tout frit et ses sauces	35.9
Planche Ibérique Sélection de charcuterie ibérique et fromage 100% espagnole	35.9
Planche Norvégienne Tartare de saumon, 4 makis de saumon (saumon fumé, chèvre frais, basilic), crevettes de Madagascar (label rouge) x 4, crème légère au kalamansi, billes de citron	39.9
Saucisson à la Truffe A partager	29.9

LES POKE BOWLS

Sauce bowl lexperience

Veggie Quinoa gourmand, carottes, concombre, chou Pe-tsai, avocat, ananas, passion	18.9
Buddha Quinoa gourmand, carottes, concombre, avocat, chou Pe-tsai, fèves edamame, agrumes, poulet mariné aux épices et cuit froid, coriandre fraîche, sésame kimchi	19.9
Beef Riz Thaï, carottes, concombre, avocat, fèves edamame, bœuf mariné aux épices cuit (froid), chou Pe-tsai, coriandre fraîche et oignons frits	19.9
California Riz Thaï, carottes, concombre, avocat, fenouil, dés de saumon cru, chou Pe-tsai, fenouil, sésame de wasabi	19.9

LES BURGERS

Burger lexperience 22.9 Pain brioché, tomates, tomme des Ardennes, tranche de lard grillé, bœuf, oignons caramélisés, salade	Burger Périgord 24.9 Pain brioché, oignons caramélisés, cheddar au poivre, tranche de Magret de canard, Cabecou du Périgord, salade
Burger 22 21.9 Pain brioché, sauce curry mangue, tomates, cheddar épice, steak haché de poulet, oignons caramélisés, salade	Burger Norvégien 24.9 Pain brioché à l'encre de seiche, sauce tzatziki, tomates, saumon plancha, oignons caramélisés, salade
Burger Végétarien 19.9 Pain brioché, sauce baconnaise, tomates, oignons caramélisés, cheddar vegan, steak végétarien, salade	

A PARTAGER / POKE BOWL / BURGERS

LES PIZZAS CUITES AU FEU DE BOIS PAR CAMILLO

Toutes nos pizzas sont fabriquées à base de produits italiens

Pizza Margherita	Tomate San Marzano, mozzarella, billes de mozzarella di bufala, olives noires, basilic	15.9
Pizza Cardinale	Tomate San Marzano, mozzarella, jambon braisé, champignons	17.9
Pizza Capricciosa	Tomate San Marzano, mozzarella, jambon braisé, champignons, olives noires, artichaut	17.9
Pizza Contadina	Tomate San Marzano, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons gouttes	16.5
Pizza Venere	Tomate San Marzano, duo de tomates cerise, culatta, roquette, burrata	19.9
Pizza Ventricina	Tomate San Marzano, mozzarella, ventricina, stracciatella, poivrons gouttes	17.9
Pizza 4 formaggi	Sauce crème, mozzarella, grana padano, gorgonzola, taléggio	18.5
Pizza Mortazana	Sauce crème, mozzarella, duo de tomates cerises, mortadella, pistaches hachées, burrata	17.5
Pizza Tartufata	Tomate San Marzano, mozzarella, pécorino, culatta, pétales de truffes	17.9
Pizza Fresca	Sauce crème, mozzarella, tomates cerises, poulpe mariné à l'huile et persil, pétales de vinaigre de balsamique	19.9
Pizza Saporita	Tomate San Marzano, mozzarella, cèpes, porchetta	18.9
Pizza Gustosa	Sauce crème, mozzarella, stracciatella, salami de sanglier, tomates cerises	17.8
Toutes nos pizzas peuvent être confectionnées en calzone sup.		2.0
Supplément ingrédient : Légumes		2.00
Fromage, charcuterie		3.0

LES TARTARES

au couteau taillés par nos soins 180g

Bœuf	roquette, pignons de pin, vinaigre au balsamique	22.9
Saumon	tagliatelles de concombre, roquette, pignons de pin, vinaigre balsamique	23.9
Italien	oignons cébêtes, tomates confites, pesto, billes de mozzarella buffalo, roquette, pignons de pin	24.9

LES PATES

Pâtes fraîches fabriquées maison

Saint Jacques	Saint-Jacques plancha, sauce au Ratafia, copeaux de grana padano	24.9
Italienne	Jambon italien, sauce crémée aux morilles, copeaux de grana padano	22.9
La Véritable Carbonara	Guanciale grillée, œuf entier, parmesan rapé, poivre du moulin	20.9
Aux truffes	Mascarpone, crème de truffe, truffe fraîche râpée, copeaux de grana padano	21.9

FORMULE L'EXPERIENCE

Uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés

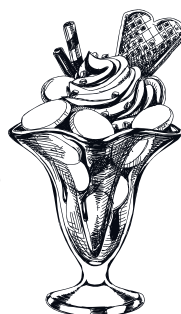
VOIR ARDOISE

PIZZAS / PATES

LES DESSERTS

Tarte au citron yuzu L'expérience	
Profiteroles au chocolat Valrhona Jivara	
Tiramisu de Camillo	
Tarte Tatin de L'expérience	
Fondant au chocolat Valrhona Kalingo 65%	
Soupe de pêche fraîche et espuma à la lavande	
Croustillant chouchou pistache framboise	
Café (ou Thé) et ses gourmandises	
Assiette de fromages, sélectionnés par le Chef	9.9

10.9



COUPES GLACEES L'EXPERIENCE 11.9

Alcoolisées (3 boules de glace, 4cl alcool)	
Rémoise <i>glace pêche de vigne, Ratafia de champagne</i>	
Colonel <i>glace citron, vodka</i>	
Vigneronne <i>glace biscuit rose, champagne</i>	
Champcoffee <i>spiritueux de champagne chauffé, espresso, glace vanille, chantilly</i>	
Coupe glacée 2 boules	6.0
Coupe glacée 3 boules	8.0
Vanille Bourbon, citron jaune de Sicile, biscuit rose, pêche de vigne, chocolat noir de Belgique, café arabica du Brésil, fraise, cassis, fruit de la passion, litchi, coco, praliné, ananas, pistache de Californie	
Supplément chantilly	2.0
Supplément chocolat Valrhona	2.0

LES DIGESTIFS

Poire, mirabelle, framboise 5cl	6.9
Génépi, Grappa, Chartreuse 5cl	6.9
Get 27, Get 31 Menthe pastille 5cl	6.9
Grand Marnier, Cointreau 5cl	6.9
Limoncello 5cl	6.9
Malibu 5cl	6.9
Izarra 5cl	6.9
Amaretto Disaronno Original 5cl	6.9
Calvados, Armagnac VSOP 5cl	7.9
Liqueur de Verveine 5cl	7.9

LA CAFETERIE

Café expresso ILLY	2.5
Brasile 100% arabica, caramel note intense	3.5
Ethiopia 100% arabica, note de fleurs subtile	3.5
Guatemala 100% arabica, note chocolat	3.5
Double Espresso	4.5
Décaféiné	2.5
Petit crème	3.0
Grand crème	5.5
Cappuccino, mousse de lait	5.5
Affogato al café	6.0
Thés ou infusions	3.5
Irish coffee 4cl Whisky	9.9
Normandy coffee 4cl Calvados	9.9

DIGESTIFS CHAMPENOIS

CHAMPAGNE SADI MALOT (<i>Villers-Marmery</i>)	
* Fine de Champagne XO 4cl	15.9
* Marc de Champagne XO 4cl	15.9
CHAMPAGNE GILLES DUMANGIN (<i>Chigny-les-roses</i>)	
* Ratafia 16 ans 4cl	13.9
* Single grain Irish Whiskey Cooley 2009 4cl	10.9
* Single malt scotch whisky Cao Ila 2013 4cl	12.9
CHAMPAGNE ALEXIS LECONTE (<i>Troissy</i>)	
* Fine de Champagne 4cl	9.9
CHAMPAGNE MOUTARD (<i>Buxeuil</i>)	
* Liqueur de Marc de champagne vanille bourbon 5cl	7.9
* Liqueur de Prunelle 5cl	6.9

CAVE A COGNACS 5cl

Courvoisier VS	7.9
Martell VSOP	7.9
Hennessy VS	9.9
Courvoisier XO	13.9
Martell XO	13.9
Martell Cordon Bleu	15.9

LES EAUX

Vittel	50cl 4.0	1L 5.5
Perrier Fines Bulles	50cl 4.0	1L 5.5
Eau plate ou pétillante		75cl 2.9
l'eau en toute transparence, micro filtrée		

LEXPERIENCE GOURMANDE

Bt. 75cl

35.00

Partagez la passion de Greg à travers notre carte des Vins

VINS ROUGES

LANGUEDOC-ROUSSILLON

AOC PIC SAINT LOUP Domaine des Roccs Santo Lupo

VALLÉE DU RHÔNE

VIN DE PAYS ARDÈCHES

"Les Jardins de Syrah" Domaine François Grenier

BOURGOGNE

AOC CÔTEAUX BOURGUIGNONS

Domaine Du Four Bassot

BORDEAUX

AOC MEDOC

"Les Charmes de Dompierre" Château Dompierre

LOIRE

AOC SAINT NICOLAS-DE-BOURGUEIL

"Le Vau Jaumier" Joël Taluau

PROVENCE

AOC CÔTEAUX VARIOIS EN PROVENCE

Château Trians

VINS ETRANGERS

Bt. 75cl

BLANC

SUISSE

CHARDONNAY GRAUDÜNDEN 2021 149.0

"Patrick Adank"

ROUGE

ITALIE

CHIANTI CLASSICO DOCG "Riserva" 59.0

"Villa Antinori"

ARGENTINE

IG MENDOZA "Malbec Varietal BIO" 49.0

"La Famille Cecchin"

ESPAGNE

DO CALATAYUD "Papa Luna Tinto" 49.0

"El Escoés Volante"

VINS AU VERRE

12cl

SÉLECTION DE L'EXPERIENCE

(Prix à l'ardoise selon la sélection)

VINS BLANCS

BORDEAUX

AOC BORDEAUX Blanc de Dompierre

VALLÉE DU RHÔNE

AOC GRIGNAN-LES-ADHEMAR

"Gourmandise" (6 cépages). Domaine Montine.

SUD-OUEST

IGP CÔTES DE GASCOGNE

"Sauvignon-Gros manseng" Domaine Horgelus

VINS ROSÉS

PROVENCE

AOC CÔTEAUX VARIOIS EN PROVENCE

Château Trians

IGP MEDITERRANEE

"Muse" Domaine Montine

MAGNUMS

Bt. 150cl

BLANCS

BOURGOGNE

AOC ST ROMAIN Domaine Alain Gras 150.0

LOIRE

AOC POUILLY-FUMÉ "La Moynnerie"

Domaine Michel Redde 109.0

ROUGES

BORDEAUX

AOC ST EMILION "St Emilion grand cru"

Château Saint-Martial 99.0

VALLÉE DU RHÔNE

AOC ST JOSEPH "Chaussonot"

Domaine François Grenier 105.0

PROVENCE

AOC COTEAUX VARIOIS EN PROVENCE

Château Trians - Emmanuel Delhomme 75.0

ROSÉ

PROVENCE

AOC COTEAUX VARIOIS EN PROVENCE

Château Trians - Emmanuel Delhomme 70.0

VINS NATURE DE CHAMPAGNE

Bt. 75cl

BLANCS

COTEAUX CHAMPENOIS

"Clos de la fosse le loup" 65.0

Champagne Colin (Vertus)

"Les Vignes de Mizzy" 65.0

Champagne Jérôme Dehours (Cerseuil)

"100% Chardonnay" 59.0

Champagne A&C Toullec (Rilly la Montagne)

ROSÉS

COTEAUX CHAMPENOIS

Rosé des Riceys 65.0

Champagne Bauser (Les Riceys)

100% Meunier 65.0

Champagne Moutardier (Le Breuil)

ROUGES

COTEAUX CHAMPENOIS

"Terres des Clos" 100% Pinot Noir 69.0

Champagne Yann Alexandre. (Courmas)

"100% Pinot Noir" 59.0

Champagne Sadi Malot (Viller Marmery)

"100% Pinot Noir" 55.0

Champagne Pierre Trichet (Trois Puits)

"100% Pinot Noir" 65.0

Champagne Pehu Simonnet (Verzenay)

"Les Sens des Coteaux" 65.0

Champagne Stéphane Herbert (Rilly la Montagne)

"Le Bel'Val" 100% Pinot Meunier 65.0

Champagne R.Faivre (Belval sous châtillons)

VINS

LEXPERIENCE D'AUTEURS CONFIDENTIELS Bt. 75cl

VINS ROUGES

AOC ALSACE

LUNE A BOIRE PINOT NOIR 55.0
Domaine Marc Kreydenweiss

BOURGOGNE

AOC HAUTES-CÔTES DE BEAUNE 59.0
Domaine Jean Fery

AOC MERCUREY Vieilles Vignes
Domaine Theulot Juillot 65.0

AOC LADOIX Domaine Chevalier 65.0

AOC ST ROMAIN Maison André Goichot 65.0

AOC CHASSAGNE-MONTRACHET 69.0

"Les Benoités" Domaine Vincent Bachelet

BEAUJOLAIS

AOC REGNIE

"Agath The Blues" Domaine de la Bonne Tonne 55.0

AOC MORGON

"Les Charmes" Domaine de la Bonne Tonne 55.0

AOC CÔTES DE BROUILLY

"Les Pertes" Domaine Fagolet 49.0

AOC CHIROUBLES

"Les Gravelles" Domaine Fagolet 49.0

BORDEAUX

AOC POMEROL

"Le Carillon de Rouget". Château Rouget 69.0

AOC PAUILLAC GRAND CRU

"Château D'Armailhac". Baron de Philippe
de Rothschild 105.0

"Château Clerc Milon". Baron de Philippe de
Rothschild 145.0

AOC PAUILLAC

"Baron Nathaniel" Philippe de Rothschild 59.0

"Château Dompierre" 79.0

AOC ST ESTEPHE

"Franck Phélan" Château Phélan Ségur 69.0

AOC HAUT MEDOC

"Château Lamarque" 55.0

AOC BORDEAUX SUPERIEUR

"Château Cerase" 39.0

LANGUEDOC-ROUSSILLON

AOP COLLIOURE Les Clos des Paulilles 49.0

IGP ST GUILHEM

"Cuvée Denis" Mas de l'Oncle 55.0

AOC LANGUEDOC

"Les Griottiers" Mas de la Seranne 39.0

AOC TERRASSE DU LARZAC

"Clos des Immortelles" Mas de la Seranne 55.0

LOIRE

AOC SANCERRE

"Origine" Domaine Roblin 59.0

AOC CHINON

"L'Arbre mort" Domaine de la Marinière 59.0

PROVENCE

AOC PALETTE Château Henri Bonnaud 59.0

AOC CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE

Château Trians 39.0

VALLÉE DU RHÔNE

AOC CÔTE-ROTIE

"Tess" Domaine Pichon 89.0

"Côte Blonde" Domaine De Boisseyt 110.0

"Les 3 Brumes" Domaine Faury 79.0

AOC ST JOSEPH

"Chaussonot" Domaine François Grenier 55.0

"Grange Bara" Domaine François Grenier 59.0

AOC CROZES-HERMITAGE

"Cuvée Origine" Domaine des Remizières 55.0

"Les Launes" Maison Delas 39.0

AOC CÔTES DU VIVARAIS

"Cuvée Gallety" Domaine Gallety 55.0

AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "Vieux Terrons"

Domaine du Grand Veneur 65.0

AOC VINSOBRES

Domaine Montine 39.0

CORSE

VIN DE FRANCE "Inizia" 49.0

"Clos Signadore"

VINS BLANCS

BOURGOGNE

AOC ST-VERAN

Parcelle "Côte Rôtie" Domaine Guerrin 55.0

AOC CHABLIS 1^{er} CRU "Côtes de Fontenay"

Domaine Guillaume Vignaud 69.0

AOC SAINT BRIS

Domaine André Goichot 45.0

AOC MEURSAULT "Clos du Cromin"

Domaine Vincent Bachelet 79.0

AOC CORTON CHARLEMAGNE

Domaine Chevalier 149.0

ALSACE

"Kritt Pinot Blanc" 55.0

"Au dessus de la loi Riesling" 55.0

Domaine Marc Kreydenweiss

LOIRE

AOC POUILLY-FUME

"La Moynerie" Domaine Michel Redde 55.0

AOC CHINON

"Blanc Bec" Domaine de la Marinière 49.0

RHÔNE

AOC ST-JOSEPH

"Fragrance" Domaine François Grenier 59.0

SUD OUEST

AOC PACHERENC DU VIC BHIL

"Tradition" Domaine Sergent 49.0

PROVENCE

AOC PALETTE "Quintessence"

Château Henri Bonnaud 65.0

CORSE

AOC PATRIMONIO "A Mandria Di Signadore" 55.0

"Clos Signadore"

VINS ROSÉS

PROVENCE

AOC CÔTES DE PROVENCE "Prestige"

"Château Minuty" 55.0

AOC CÔTES DE PROVENCE

"Les Fantastiques" Château Ste Marguerite 55.0

AOC CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE

"Cuvée Saint-Clement" Château Trians 55.0

AOC CHAMPAGNE Bt. 75cl

Partagez la passion de Greg à travers notre carte des Champagnes

BULLES DE MARQUE

BRUT

DEUTZ, "Brut Classique"	69.0
TAITTINGER "Brut Réserve"	69.0
LAURENT PERRIER "La Cuvée"	79.0
POL ROGER "Réserve"	69.0
DE CASTELLANE	42.0
MUMM "Grand Cordon"	75.0
PERRIER JOUET "Grand brut"	79.0
CHARLES HEIDSIECK "Brut réserve"	65.0

BRUT ROSÉS

LAURENT PERRIER "Cuvée rosé"	99.0
DEUTZ	75.0
DE CASTELLANE	44.0
TAITTINGER "Prestige rosé"	79.0

BRUT BLANC DE BLANCS

LAURENT PERRIER "Brut Nature"	99.0
PERRIER JOUET	99.0
MUMM "RSRV"	99.0
CHARLES HEIDSIECK "Blanc de blancs"	79.0

CUVÉES

AMOUR DE DEUTZ	159.0
LAURENT PERRIER "Grand Siècle"	199.0
TAITTINGER "Brut Millésimé 2015"	85.0
TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE	175.0
POL ROGER CUVÉE SIR WINSTON CHURCHILL	199.0

MAGNUM 150 cl

TAITTINGER "Brut réserve"	139.0
DEUTZ "Brut classique"	139.0
LAURENT PERRIER "La Cuvée"	150.0
POL ROGER "Réserve"	150.0
DE CASTELLANE	89.0
MUMM "Grand Cordon"	155.0
PERRIER JOUET "Grand brut classique"	165.0
PERRIER JOUET "Blanc de Blancs"	230.0

JEROBOAMS 300 cl

DEUTZ "Brut Classique"	360.0
CAZALS "Blanc de Blancs" Millésimé 2015, Grand Cru"	360.0
MUMM "Cordon Rouge"	430.0

BULLES DE VIGNERON

MONTAGNE DE REIMS

YANN ALEXANDRE (Courmas)

* Roche-Mère, Brut nature	69.0
* Blanches Terres Rosé 1 ^{er} cru, Extra Brut	69.0

HUGUES GODMÉ (Verzenay)

* Grands jardins "Le blanc de noirs", Brut nature	75.0
* Jardins premier "Les terres d'union", Extra Brut	69.0

PEHU SIMONET (Verzenay)

* Fins lieux N°1 2015 " Lieux dit les Perthois "	75.0
* Face nord, Extra Brut	59.0

YVES-LOUVET (Tauxières-Mutry)

* Millésime d'Anaïse 2015, Brut	55.0
* 2H, Blanc de Noirs, Brut	59.0

COUVREUR-PRAK (Rilly la montagne)

* Unicité, Blanc de Noirs, Brut	55.0
* Fraternité Rosé, Brut	59.0

SADI MALOT (Villers-Marmery)

* Les Alouettes, Extra brut	69.0
* Coup de Foudre, Blanc de Blancs, Brut	69.0

VILMART (Rilly La Montagne)

* Grande Réserve, Brut	69.0
------------------------	------

PIERRE TRICHET (Trois Puits)

* L'Authentique Extra Brut 1 ^{er} Cru	55.0
* Cuvée 1333 1 ^{er} cru 100% Pinot Blanc	69.0

A&C TOULLEC (Rilly La Montagne)

* Blanc de Noirs 1 ^{er} cru, Extra-Brut	65.0
* Les Hautes Varennes, (parcellaire), Blanc de blancs, Extra Brut	75.0

INFINITE EIGHT (Ville-Dommange)

* Rubis Extra Dry	69.0
-------------------	------

GOUNEL-LASSALLE (Chigny-Les-Roses)

* Le Haut Belai 1 ^{er} Cru Zero dosage tirage liège	69.0
--	------

CÔTE DES BARS

RÉMI LEROY (Meurville).

* Brut Nature	59.0
* Rosé, Brut	59.0

DRAPPIER (Urville)

* Pinot noir zéro dosage	65.0
--------------------------	------

MOUTARD (Buxeuil)

* Vignes Chiennes, (parcellaire, tirée bouchée liège), Blanc de blancs, Brut Nature	65.0
* 6 Cépages, Millésimé, Brut Nature	85.0

CHAMPAGNES

AOC CHAMPAGNE Bt. 75cl

BULLES DE VIGNERON

VALLÉE DE LA MARNE

ERIC TAILLET (*Baslieux sous Châtillons*)

- * Exclusiv'T, Blanc de Meunier, Brut 59.0
- * Bansionensi 18, Blanc de Meunier, Extra-Brut 75.0

ALEXIS LECONTE (*Troissy*)

- * Lieux dit "Le clos de poiloux", Millésimé, Blanc de Noirs, Extra-Brut 69.0
- * Scellés 2 terroirs, Millésimé, Extra-Brut 69.0

JEROME DEHOURS (*Cerseuil*)

- * Grande réserve, Brut 59.0
- * Brisefer, (parcellaire), Blanc de blancs, Extra Brut 85.0

R FAIVRE (*Belval sous Châtillons*)

- * Champs de Romy, Blanc de Blancs, Extra-Brut 65.0
- * Les Perles du Paradis, Rosé Extra Brut 65.0

MOUTARDIER (*Le Breuil*)

- * Pur Meunier, Blanc de Noirs, Extra Brut 65.0
- * Alchimie Millésimé, Extra Brut 75.0

MOUSSÉ ET FILS (*Cuisles*)

- * Eugène Rosé, Extra-Brut 75.0
- * Terre d'Illite Millésimé Blanc de Noirs, Extra-Brut 79.0

JEAN-BAPTISTE GEOFFROY (*Aÿ*)

- * Rosé de saignée Brut 1^{er} Cru 69.0
- * Expression Brut 1^{er} Cru 65.0

GAMET (*Mardeuil*)

- * Rive Droite, Blanc de Noirs, Brut 59.0

LALLIER (*Aÿ*)

- * Reflexion R, Brut 65.0
- * Blanc de Noirs, Brut 69.0

GIRAUD (*Aÿ*)

- * Esprit Nature, Brut 69.0
- * Hommage au Pinot Noir, Blanc de Noirs, Brut 89.0

NATHALIE LIEBART (*Venteuil*)

- * Cuvée Authentique 65.0

CÔTE D'ÉPERNAY

LOMBART (*Epernay*)

- * Brut Nature, Grand-Cru 65.0
- * Brut Nature, Grand-Cru Verzenay, Blanc de Noirs 75.0

CÔTE DES BLANCS

ETIENNE CALSAC (*Avize*)

- * L'Echappée belle, Blanc de Blancs Extra-Brut 59.0

PERTOIS-MORISSET (*Le Mesnil sur Oger*)

- * Les Quatre Terroirs, Blanc de Blancs Grand Cru 69.0
- * PM 05 Edition Blanc de Blancs Extra-Brut 75.0

CAZALS (*Le Mesnil sur Oger*)

- * Cuvée vive 59.0
- * La Chapelle du Clos, Millésimé Brut 89.0

LANCELOT PIENNE (*Cramant*)

- * Accord majeur, Brut 65.0

* Selon allocation

L'équipe de **lex.**
vous souhaite un bon appétit

PRIX NETS EN EURO - EXIGEZ VOTRE TICKET

Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons pas les paiements par chèque selon les articles du code monétaire et financier L 112-6A, 9/L 131-2, 10, 15A, 19, 32, 43, 69 et 71 (un commerçant peut refuser un paiement par chèque en informant sa clientèle de sa restriction. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Liste des allergènes



@LEXperience reims



@lexperience_reims

83 Place Drouet d'Erlon - 51100 REIMS

03 26 85 89 07

Heures d'ouverture : 12h - 15h • 19h - 23h