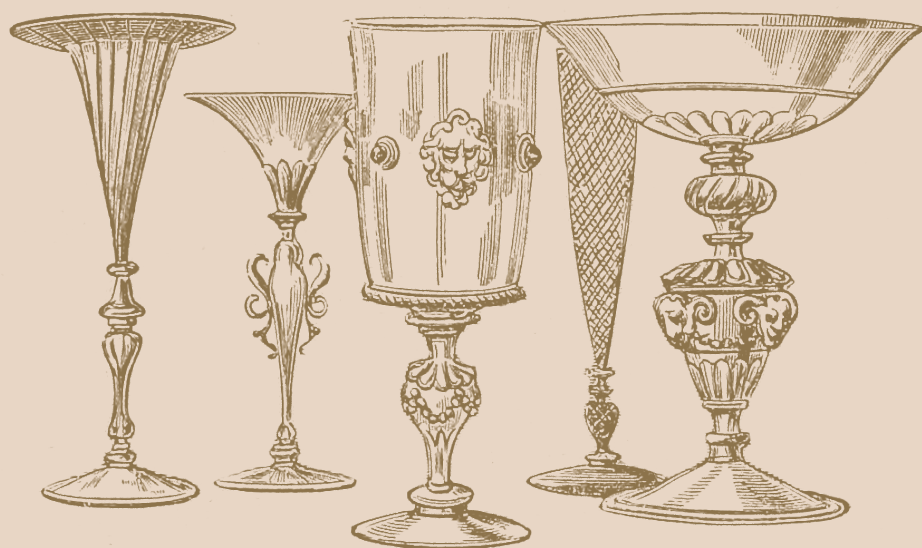
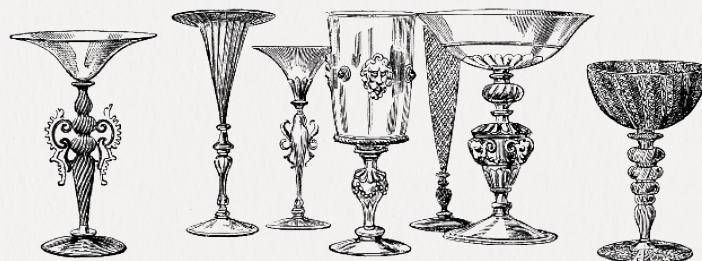




CHÂTEAU *Louise*
DE LA VALLIÈRE



*BAR, DÉJEUNER ET
MENU DES VINS DU DÉJEUNER
BAR, LUNCH & LUNCH WINE MENU*



Le Saint-Évremond

Le bar à champagne « Le Saint-Évremond » rend hommage au Marquis Charles de Saint-Évremond qui créa « l'Ordre des Coteaux de Champagne » à la Cour de Louis XIV.

Logé au coeur du pavillon, dans l'une des plus anciennes salles du Château la bibliothèque fait place à un lieu de rencontre et de partage où amateurs d'histoire, épicuriens ou visiteurs de passage viennent partager un rafraîchissement, un repas ou une coupe de vin de Champagne.

Jacques Garcia célèbre, à la lueur scintillante des bougies, une ambiance feutrée et sensuelle.

—

The champagne bar “The Saint-Évremond” is named in homage to the Marquis Charles de Saint-Évremond, creator of the “Order of the Champagne Hillsides” at the court of Louis XIV.

Situated at the heart of the main house, in one of the most ancient rooms of the Château, the library is a meeting place and a place of conversation, where history-lovers, passing travellers and gourmet diners come together to share refreshments, meals or a glass of champagne.

In the flickering glow of candlelight, Jacques Garcia's design evokes a soft and sensual atmosphere.

VINS ET VINS DE CHAMPAGNE

WINES AND CHAMPAGNE WINES

« Le champagne n'a pas été inventé par des oenologues, ni par des financiers ou des professeurs. Il a surtout été inventé par les maîtresses de Louis XIV et de Louis XV qui trouvaient que lorsqu'il en buvait le roi les embrassait bien et réciproquement. C'est le lieu de la frivolité, de la légèreté. »

"Champagne was not invented by wine experts, nor by financiers, nor professors. it was, primarily, the invention of the mistresses of Louis XIV and Louis XV, who discovered that when the king drank it, his embraces were a delight, reciprocal. This was where frivolity could be found, light-heartedness."

Pierre-Emmanuel Taittinger

CHAMPAGNES & VOUVRAY

	<i>Verre / Glass 12cl</i>	<i>Bouteille / Bottle</i>
Ruinart Brut "Blanc de Blancs"	41 €	206 €
Taittinger Brut "Prestige Rosé"	33 €	168 €
Laurent Perrier Brut nature "Ultra-Brut"	37 €	183 €
Marc Brut "Perla Néra" Grand Cru	17 €	100 €
Lamiable Brut "Terre d'Étoiles" Grand Cru	20 €	81 €
Vouvray Brut "Louise de La Vallière"	10 €	48 €
Vouvray Brut "Premium" Bourillon Dorléans	7 €	31 €

VINS ROUGES / RED WINES

	<i>Verre / Glass 12cl</i>	<i>Bouteille / Bottle</i>
Côte de Bordeaux "Les Rocheuses" Château Le Rey 2019	13 €	62 €
Bourgogne "Haute Couture" Buisson-Charles 2018	14 €	67 €
Margaux "Ségla" Château Rauzan-Ségla 2017	20 €	97 €
Saint-Estèphe "Pagode de Cos" Domaine Reybier 2016	30 €	151 €
Chateauneuf du Pape "Croix de Bois"	40 €	196 €
M.Chapoutier 2016		
Saint-Emilion Grand Cru "Carillon de l'Angelus"	69 €	336 €
Château Angelus 2016		

VINS BLANCS / WHITE WINES

	<i>Verre / Glass 12cl</i>	<i>Bouteille / Bottle</i>
Vouvray Sec Clos Naudin, Philippe Foreau 2013	13 €	62 €
Bourgogne Aligoté Village, François Mikulski 2018	10 €	48 €
Sauternes 1er Cru, Château Suduiraut 2003	29 €	141 €
Meursault "Les Tessons" Buisson-Charles 2018	40 €	193 €

BIERES AND APERITIFS

BEERS AND APERITIFS

« La bière n'est composée que d'orge, de bonne eau et de fleurs de houblon, c'est certainement une boisson salubre, qui nourrit, engraisse, rafraîchit, qui tient le ventre libre, et qui convient à presque tous les tempéraments [...]. L'on prétend que la vie de l'homme serait plus longue, s'il ne buvait que de la Bière »

“Beer is composed only of barley, good water and hop flowers, it is certainly a healthy drink, which nourishes, fattens, refreshes, keeps the stomach free, and is suitable for almost all temperaments [...]. It is said that a man's life would be longer if he drank only Beer”

BIÈRES / BEERS

Heineken (33cl)	8 €
Heineken sans alcool (33cl)	6 €
De Moelen, Vuur & Vlam, IPA (33cl)	12 €
De Moelen Bommen & Granaten, Brune (33cl)	12 €
Art is an Ale OFF, IPA Blanche (33cl)	12 €
Art is an Ale Abstract, Ambrée (33cl)	12 €
Art is an Ale, Sepia Stout (33cl)	12 €
La Débauche Demi-mondaine (33cl)	18 €

APÉRITIFS

PORTO 7CL

Niepoort White 8 €

Quinta Do Noval

10 ans Tawny 10 €

Colheita 2005 25 €

Colheita 1976 80 €

Vintage 1994 85 €

Ramos Pinto

Quinta Bom Retiro 20 ans 15 €

Ramos Pinto 2007 20 €

Ramos Pinto 1982 30 €

VERMOUTHS 6CL

Noilly Prat 10 €

Martini Bianco 10 €

Martini Rosso 10 €

Del Professore

Vermouth Bianco 12 €

Vermouth Rosso 12 €

The Gibson Pickled 12 €

LIQUEURS & CRÈMES 5CL

Merlet cassis	8 €
Merlet mûres sauvages	8 €
Merlet pêche de vigne	8 €
Cointreau	10 €
Campari	10 €
Chartreuse verte	10 €
Amaretto Disaronno	12 €
Liaueur de Marasquin Luxardo	12 €
Grand Marnier Cordon Rouge	12 €
Liqueur de Chambord	12 €
Chartreuse cuvée des MOF	40 €

COCKTAILS

COCKTAILS

COCKTAILS SIGNATURES

SIGNATURE COCKTAILS

A base de vins de Champagne ou de vins de Vouvray, nos cocktail signatures vous racontent l'histoire des rois, reines et favorites.

Made with Champagne or Vouvray wines, our signature cocktails are inspired by the history of kings, queens, and favourites.

LA ROSÉE 20€

Un Bellini revisité

A Bellini revisited

*Liqueur de Chambord / Chambord liquor
Vouvray pétillant / Sparkling Vouvray wine
Sirop de pêche / Peach syrup
Lime & Orleans bitter*

L'ABESSE 20€

Orangé & doux-amer

Orange & bitter-sweet

*Grand Marnier Cordon Rouge
Jus d'orange / Orange juice
Pamplemousse bitter / Grapefruit bitter
Extra-dry Champagne*

LE XIV 20€

Un White Russian revisité

A White Russian revisited

*Vodka
Chambord Liqueur / Chambord liquor
Crème / Cream
Sirop de vanille / Vanilla syrup*

LE SAINT-ÉVREMOND 20€

Doux & pétillant

Sweet & sparkling

*Vodka
Sirop de vanille / Vanilla syrup
Extra-dry Champagne*

LE TORRENT 20€

Fruité & pétillant

Fruity & sparkling

*Vodka
Sirop de vanille / Vanilla syrup
Jus de fraise / Strawberry juice
Extra-dry Champagne
Fire tincture bitter*

GRAND SIÈCLE 25€

Doux & fumé

Sweet & smoked

*Westward Whiskey
Sirop de caramel / Caramel syrup
Fire tincture bitter
Paillettes d'or / Gold flakes*

COCKTAILS CLASSIQUES 15€

CLASSIC COCKTAILS 15€

Parmi les classiques / Among the classics

*Mojito Royal
Aperol Spritz
Daiquiri
Margarita
Manhattan*

*Bloody Mary
Old Fashioned
Bellini
Negroni
Moscow Mule*

COCKTAILS SANS ALCOOL 12€

VIRGIN COCKTAILS 12€

Notre barman vous composera le cocktail sans alcool de votre choix et selon vos goûts.

Our barman will be pleased to compose your virgin cocktail according to your preferences.

ALCOOL 4CL

ALCOHOL 4CL

VODKA

<i>Fair Quinoa Bio</i>	9 €
<i>Ciroc</i>	10 €
<i>Belvedere</i>	12 €
<i>Grey Goose</i>	15 €
<i>Grey Goose VX</i>	25 €
<i>Beluga Gold Line</i>	40 €

TEQUILA & MEZCAL

<i>Mescal Herencia de Sanchez</i>	8 €
<i>Patron Silver</i>	17 €
<i>Patron Reposado</i>	18 €
<i>Don Julio 1942</i>	60 €

GIN

<i>Beefeater</i>	8 €
<i>Bombay Sapphire</i>	8 €
<i>Citadelle Jardin d'été</i>	10 €
<i>Scapegrace Black Gin</i>	10 €
<i>Del Professore Madame</i>	12 €
<i>Del Professore Monsieur</i>	12 €
<i>Hendrick's</i>	12 €
<i>Hendrick's Lunar</i>	12 €
<i>The Botanist Islay Dry Gin</i>	14 €
<i>Gin Mare</i>	14 €
<i>London Dry Gin Nb3</i>	18 €

ALCOOL 4CL

ALCOHOL 4CL

RHUM

<i>Rhum arrangé « maison »</i>	<i>17 €</i>
<i>Zacapa 23 ans</i>	<i>15 €</i>
<i>Barbados 2011/2022 Bristol Classic</i>	<i>20 €</i>
<i>Diplomatico Collection n°1</i>	<i>23 €</i>
<i>Diplomatico Collection n°2</i>	<i>23 €</i>
<i>Zacapa XO</i>	<i>25 €</i>
<i>Caroni 20 ans Bristol Classic</i>	<i>90 €</i>
<i>Rum Nation 1990 Versailles 30 ans</i>	<i>200 €</i>
<i>Black Tot Last Consignment</i>	<i>250 €</i>

WHISKIES

<i>Johnnie Walker Icon 200 ans</i>	<i>8 €</i>
<i>Penderyn Rich Oak</i>	<i>18 €</i>
<i>Penderyn Rihannon</i>	<i>18 €</i>
<i>Bruichladdich Port Charlotte 10 ans</i>	<i>20 €</i>
<i>Connemara 12 ans</i>	<i>20 €</i>
<i>Kilgarny 12 ans</i>	<i>20 €</i>
<i>Suntory Toki</i>	<i>22 €</i>
<i>Westward Single Malt</i>	<i>26 €</i>
<i>Caol Ila 11 ans</i>	<i>28 €</i>
<i>Dalmore 15 ans</i>	<i>30 €</i>
<i>Aberlour 15 ans</i>	<i>35 €</i>
<i>Orcines Blair Athol Refill 13 ans</i>	<i>35 €</i>
<i>Nikka Pure Malt Black</i>	<i>35 €</i>
<i>Suntory Chita Single Grain</i>	<i>38 €</i>
<i>Puni Aura 02 Limited Edition</i>	<i>40 €</i>
<i>Akkeshi Blend</i>	<i>48 €</i>
<i>Orcines Port Charlotte 15 ans</i>	<i>80 €</i>

RYE WHISKIES

<i>Platte Valley Corn Whiskey</i>	<i>11 €</i>
<i>Knob Creek 9 ans Bourbon</i>	<i>14 €</i>
<i>FEW 4 ans Sauternes Finish</i>	<i>60 €</i>

DIGESTIF 5CL

DIGESTIVE 5CL

ARMAGNAC

<i>Lhéraud 1972</i>	<i>22 €</i>
<i>Lhéraud 1992</i>	<i>30 €</i>

Dartigalongue

<i>Carafe Diva Hors d'âge</i>	<i>15 €</i>
<i>Dame Jeanne 25 ans</i>	<i>17 €</i>
<i>Bas-Armagnac 20 ans</i>	<i>25 €</i>
<i>Bas-Armagnac 1982</i>	<i>25 €</i>
<i>Bas-Armagnac 1972</i>	<i>38 €</i>
<i>Carafe Louis-Philippe 180ème Anniversaire</i>	<i>48 €</i>
<i>Bas-Armagnac 1962</i>	<i>75 €</i>
<i>Bas-Armagnac 1952</i>	<i>170 €</i>
<i>Bas-Armagnac 1942</i>	<i>210 €</i>

COGNAC

<i>Rémy Martin 1738</i>	<i>17 €</i>
<i>Hennessy XO</i>	<i>44 €</i>
<i>Lhéraud XO Charles VII</i>	<i>48 €</i>
<i>Lhéraud Fins Bois 1972</i>	<i>90 €</i>
<i>Hennessy Paradis Coffee</i>	<i>190 €</i>

CALVADOS

<i>Christian Drouin 1990 Pays d'Auge</i>	<i>54 €</i>
<i>Comte Louis Lauriston 1972 Domfrontais</i>	<i>120 €</i>
<i>Christian Drouin AOC 1961</i>	<i>170 €</i>

EAUX DE VIES

<i>Lhéraud Pineau vieux 15 ans</i>	<i>10 €</i>
<i>Kirch</i>	<i>14 €</i>
<i>Framboise</i>	<i>14 €</i>
<i>Poire William</i>	<i>14 €</i>
<i>Vieille Prune</i>	<i>17 €</i>
<i>Vieille Orange</i>	<i>17 €</i>

BOISSONS FROIDES

COLD DRINKS

JUS & NECTAR « PATRICK FONT » 25CL *« PATRICK FONT » JUICES & NECTARS 25CL*

Nectar de fraise	6 €
Nectar d'abricot	6 €
Nectar de poire williams	6 €
Jus de tomate	6 €
Nectar de cassis noir de Bourgogne	8 €
Nectar de cranberry	8 €

JUS FRAÎCHEMENT PRESSÉS 25CL *FRESHLY SQUEEZED JUICES 25CL*

Orange / Pamplemousse / Citron Jaune / Citron Vert	10 €
--	------

SODAS

Coca-cola, Coca-cola zero 33cl	6 €
Pepsi, Pepsi max 33cl	6 €
Orangina 25cl	6 €
Sprite 33cl	6 €
Lipton iced tea pêche 25cl	6 €
Schweppes tonic 20cl	6 €
Redbull 33cl	6 €
Fever tree Indian tonic 20cl	6 €
Fever tree Mediterranean 20cl	6 €
Fever tree Ginger Ale 20cl	6 €
Fever tree Italian blood orange 20cl	6 €

EAUX

Evian 50cl	5 €
Evian 75cl	9 €
Perrier 33cl	5 €
Badoit 50cl	5 €
Badoit 75cl	9 €
Chateldon 75cl	10 €
Voss plate 37cl	7 €
Voss gazeuse 37cl	7 €
Voss plate 80cl	12 €
Voss gazeuse 80cl	12 €

SIROPS « MONIN »

Grenadine / Menthe / Pêche / Citron / Orgeat / Fraise	6 €
---	-----

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Le café apparaît au XVII^{ème} siècle, apparition du, apporté par l'ambassadeur de Turquie en 1669. Il se boit à la turque en laissant le marc de café se déposer dans le fond de la tasse. En 1672, le premier café ouvre à Paris. Il est servi dans des verseuses et les premières cafetières apparaîtront au XVIII^{ème} siècle. Le chocolat fait son entrée en France grâce à la reine Anne d'Autriche, princesse espagnole. A Versailles, il se boit poivré avec du gingembre et autres épices aphrodisiaques. L'Eglise s'inquiète de ses vertus.

In the 17th century, coffee was introduced by the Turkish ambassador in 1669. It was drunk according to the Turkish method, with the coffee grounds remaining at the bottom of the cup. In 1672, the first coffee shop opened in Paris. It was poured into coffee pots and the first coffee machines appeared in the 18th century. Meanwhile, chocolate was introduced to France by Queen Anne of Austria, a Spanish princess. In Versailles, it was drunk with pepper, ginger and other aphrodisiac spices that made the Church worried about its virtues.

CAFÉS / COFFEES

Expresso	5 €
Décaféiné sans solvant	5 €
Double expresso	6 €
Americano	6 €
Blue Mountain	10 €
Cappuccino	6 €
Macchiato	6 €
Latte	6 €
Latte noisette, vanille, caramel	10 €
Chocolat chaud	8 €

DAMMANN FRÈRES THÉS / TEAS

Thé Vert / Green Tea

Menthe aromatisé	8 €
Nuit à Versailles	8 €
1 2 3, Je m'en vais au bois	8 €
Chai	8 €
Sencha Fukuyu	8 €
Jasmin Pearl	8 €
Gunpowder	8 €

Thé matcha	12 €
Maté du Brésil	8 €

Thé Noir / Black Tea

4,5,6... Cueillir des cerises	8 €
Citron-caviar rose	8 €
Earl Grey	8 €
Ceylan op supérieur	8 €
Smokey lapsang	8 €

Thé Oolong / Oolong Tea

Passion de fleurs	10 €
-------------------	------

DAMMANN FRÈRES TISANES / INFUSIONS

En 1692, Louis XIV accorde au Sieur Damame le privilège de la vente en France « de caffè, thé, sorbec & chocolat »

In 1692, Louis XIV granted Sieur Damame the privilege of selling coffee, tea, ice-cream and chocolate in France

Rooibos Cederberg	5 €
Verveine	5 €
Boutons de Roses	8 €



AFTERNOON TEA 39€

*Une irrésistible invitation à une pause douceur,
dans un lieu de rencontres sublime...*

*C'est à l'heure du thé que se racontent les réjouissances de la journée,
dans les volutes enivrantes de la musique classique et des bavardages frivoles.*

*Dégustez les dernières créations salées et sucrées du
Chef Maxime Lesobre et de son Chef Pâtissier.*

Sample the delights of our gourmet kitchen with afternoon tea, French style...

*Tea-time is a time for confidences, for stories of the pleasures of the day,
enfolded in the soft sounds of classical music, of gentle conversation.*

*Enjoy the latest assortments delights and pastries creations
of our Chef Maxime Lesobre and his Head Pastry chef.*

HORAIRES

*Du lundi au vendredi de 15h à 18h
Votre Majordome sera ravi de s'occuper de votre réservation*

HOURS

*Monday to Friday from 3pm to 6pm
Your butler will be happy to take care of your reservation*



CARTE DU DÉJEUNER
LUNCH MENU

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT 38€
ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT 50€
ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT 62€

ENTRÉES

*L'œuf bio de Reugny, poêlée de champignons, croûtons dorés,
émulsion d'une persillade*

- ou -

*Le Velouté des quatre saisons Marie-Antoinette, croûtons dorés,
crème crue de la ferme des Grands Villepins*

- ou -

La Truite en carpaccio, radis d'hiver, concombre et crème à l'aneth

- ou -

*Poivrons piquillos croustillants farcis au chèvre frais, pesto de roquette,
yaourt citronné et salade d'herbes*

PLAT

*Daurade Royale rôtie, poêlée de légumes au parfum des Isles,
émulsion de lait de coco, curry et coriandre*

- ou -

*Le Croque de l'Impératrice
En-cas de légumes de saison grillés, Sainte-Maure-de-Touraine,
œuf au plat, salade de roquette et pommes paille*

- ou -

*Le travers de bœuf longuement mijoté,
sauce béarnaise, pommes Pont-Neuf et laitue*

- ou -

*Quasi de veau rôti au sautoir, pommes grenailles,
oignons nouveaux, poêlée de cèpes et jus de veau corsé*

FROMAGE ET DESSERT

Assiette de fromages

- ou -

Biscuit madeleine, mousse coco, agrumes et sorbet clémentine

- ou -

Baba au Rhum et chantilly à la Vanille bio de Guadeloupe

- ou -

Les glaces et sorbets

N'hésitez pas à nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire.

STARTER & MAIN COURSE OR MAIN COURSE & DESSERT 38€

STARTER, MAIN COURSE, CHEESE, OR DESSERT 50€

STARTER, MAIN COURSE, CHEESE, AND DESSERT 62€

STARTER

*Organic egg of Reugny, pan-fried mushrooms,
golden croutons, parsley emulsion*

- or -

*Marie-Antoinette's four seasons' velouté, golden croutons,
raw cream from the Grands Villepins farm*

- or -

Trout in carpaccio, winter radish, cucumber, and dill cream

- or -

*Crispy piquillo peppers stuffed with fresh goat cheese, arugula pesto,
lemon yoghurt and herb salad*

MAIN COURSE

*Roasted sea bream, pan-fried vegetables with Islands fragrances,
coconut milk emulsion, curry and coriander*

- or -

*Le Croque de l'Impératrice
Grilled seasonal vegetables, Sainte-Maure-de-Touraine goat cheese,
fried egg, arugula salad and straw potatoes*

- or -

Long cooked beef ribs, béarnaise sauce, Pont-Neuf potatoes and lettuce

- or -

*Roasted veal quasi, roasted potatoes, spring onions,
with a pan of porcini mushrooms and a strong veal juice*

CHEESE AND DESSERT

Cheese platter

- or -

Madeleine biscuit, coconut mousse, citrus fruit and clementine sorbet

- or -

Rum Baba with organic Guadeloupe Vanilla whipped cream

- or -

Ice creams and sorbets

Please let us know of any allergies or dietary restrictions.



CARTE DES VINS DU DÉJEUNER
LUNCH WINE MENU

NOS VINS DE BOURGOGNE ROUGES

OUR RED BURGUNDY WINES

<i>Bourgogne "Roncevie", Domaine Arlaud</i>	<i>2018</i>	<i>49 €</i>
---	-------------	-------------

VINS DE BORDEAUX ROUGES

OUR RED BORDEAUX WINES

<i>Côtes de Bordeaux "Les Argileuses", Château Le Rey</i>	<i>2019</i>	<i>33 €</i>
---	-------------	-------------

NOS VINS DE CÔTES-DU-RHÔNE ROUGES

OUR RED CÔTES-DU-RHÔNE WINES

<i>Côte du Rhône "La Goutte du Seigneur", Domaine Duseigneur</i>	<i>2021</i>	<i>40 €</i>
<i>Crozes-Hermitage "Labaya", Cave Yves Cuilleron</i>	<i>2020</i>	<i>52 €</i>
<i>Crozes-Hermitage "Les Rousses", Cave Yves Cuilleron</i>	<i>2021</i>	<i>50 €</i>
<i>Vin Naturel "Yamakasi", Domaine Duseigneur</i>	<i>2021</i>	<i>46 €</i>

NOS VINS DE LOIRE ROUGES

OUR RED LOIRE WINES

<i>Bourgueil "Cuvée Prestige", Lamé Delisle Boucard</i>	<i>2011</i>	<i>31 €</i>
<i>Chinon "Gabare", Domaine Grosbois</i>	<i>2019</i>	<i>56 €</i>
<i>Chinon "Les Peuilles", Olga Raffault</i>	<i>2018</i>	<i>38 €</i>
<i>Chinon "Les Picasses", Olga Raffault</i>	<i>2016</i>	<i>45 €</i>
<i>Saint-Nicolas-de-Bourgueil "La Ferme des Fontaines", Domaine Amirault</i>	<i>2020</i>	<i>51 €</i>
<i>Saint-Nicolas-de-Bourgueil "Les Gravilices", Domaine Amirault</i>	<i>2018</i>	<i>43 €</i>
<i>Saumur-Champigny "Tuffe", Château du Hureau</i>	<i>2020</i>	<i>37 €</i>
<i>Saumur-Champigny, Château de Villeneuve</i>	<i>2020</i>	<i>36 €</i>

NOS VINS DU LANGUEDOC-ROUSSILLON ROUGES

OUR RED LANGUEDOC-ROUSSILLON WINES

<i>Côtes Catalanes "Segna de Cor", Le Roc des Anges</i>	<i>2020</i>	<i>48 €</i>
---	-------------	-------------

NOS VINS DE BOURGOGNE BLANCS

OUR WHITE BURGUNDY WINES

<i>Bourgogne Aligoté "Sous le Chemin », Buisson-Charles</i>	<i>2018</i>	<i>49 €</i>
<i>Bourgogne Aligoté Village, François Mikulski</i>	<i>2018</i>	<i>48 €</i>
<i>Bouzeron Village, Louis Jadot</i>	<i>2020</i>	<i>46 €</i>

NOS VINS DE LOIRE ET ANJOU BLANCS & SECS

OUR WHITE & DRY LOIRE AND ANJOU WINES

<i>Touraine-Azay-le-Rideau, Domaine des Hauts Baigneux</i>	<i>2020</i>	<i>57 €</i>
<i>Vouvray, Château de Valmer</i>	<i>2019</i>	<i>36 €</i>
<i>Vouvray "Renaissance", Sébastien Brunet</i>	<i>2020</i>	<i>48 €</i>
<i>Vouvray Sec, Domaine d'Orfeuilles</i>	<i>2017</i>	<i>33 €</i>

NOS VINS DE LOIRE PÉTILLANTS

OUR SPARKLING LOIRE WINES

<i>Montlouis-sur-Loire "Triple Zéro", Jacky Blot</i>	<i>N.M</i>	<i>60 €</i>
<i>Vouvray Brut "Premium", Bourillon Dorléans</i>	<i>N.M</i>	<i>31 €</i>
<i>Vouvray Brut Zéro "Cuvée Gaston d'Orléans", Bourillon Dorléans</i>	<i>2015</i>	<i>60 €</i>
<i>Vouvray Brut "Fines Bulles", Château de Valmer</i>	<i>N.M</i>	<i>36 €</i>
<i>Vouvray Brut "Feuilles d'Or", Domaine d'Orfeuilles</i>	<i>2012</i>	<i>45 €</i>
<i>Vouvray Brut "Louise de La Vallière", Domaine d'Orfeuilles</i>	<i>N.M</i>	<i>48 €</i>

