



# La Sablière

HOTEL - RESTAURANT

## Champagne

### Brut

<i>Petit Le Brun &amp; Fils</i>		66
<i>Grand Cru d'Avize</i>	37,5 cl.	40
<i>Veuve Clicquot</i>		86
	37,5 cl.	56

### Vins mousseux

<i>Marquis de Montreux</i>		38
----------------------------	--	----

## Rosé wijnen – Vins rosés

<i>Réserve La Sablière</i>		22
----------------------------	--	----

<i>Tavel</i>	a.c.	
	m.d.	28

<i>Pinot noir d'Alsace (Joseph Cattin)</i>	a.c.	33
--	------	----

### *Golfe de Saint-Tropez – Cru Classé depuis 1955*

#### *Côtes de Provence*

<i>Ch. Saint-Maur</i>	a.c.	'16	38
-----------------------	------	-----	----

150 cl.	m.c.	'15	76
---------	------	-----	----

<i>Ch. Saint-Maur – L'Excellence</i>	a.c.	'16	48
--------------------------------------	------	-----	----

150 cl.	m.c.	'15	96
---------	------	-----	----



# La Sablière

HOTEL - RESTAURANT

## Witte wijnen – Vins blancs

*Réserve La Sablière* 22

### Zoet – Liqueureux

<i>Ch. Les Marcottes</i>		<i>a.c.</i>		
<i>Ste. Croix-du-Mont</i>		<i>m.c.</i>	'12	28
<i>Tokaji Aszú (Hongarije)</i>				
<i>Oremus</i>	50 cl.		'02	32
<i>Ch. Lange-Réglat</i>		<i>a.c.</i>		
<i>Sauternes</i>		<i>m.c.</i>	'03	60

### Bordeaux

<i>Ch. Simon</i>		<i>a.c.</i>		
<i>Graves</i>		<i>m.c.</i>	'15	32
<i>Ch. Carbonnieux – Pessac-Léognan</i>		<i>a.c.</i>		
<i>Grand Cru Classé de Graves</i>		<i>m.c.</i>	'10	78

### Loire

<i>Pouilly-Fumé – Dom. Châtelain</i>		<i>a.c.</i>	'15	33
	37,5 cl.		'15	21
<i>Sancerre – Dom. Châtelain</i>		<i>a.c.</i>	'14	39
	37,5 cl.		'14	26



# La Sablière

HOTEL - RESTAURANT

## Bourgogne

<i>Mâcon-Villages</i>		<i>a.c.</i>	'15	30
<i>Mâcon-Lugny</i>				
<i>Les Charmes</i>		<i>a.c.</i>	'16	33
<i>Saint-Véran</i>		<i>a.c.</i>	'16	37
<i>Chablis</i>		<i>a.c.</i>	'15	39
<i>Ch. De Viviers – Monopole</i>	<i>37,5 cl.</i>		'15	26
<i>Pouilly-Fuissé</i>		<i>a.c.</i>	'15	48
<i>Chablis 1er Cru Vaillons</i>				
<i>Ch. De Viviers – Monopole</i>		<i>a.c.</i>	'16	60
<i>Meursault</i>		<i>a.c.</i>	'14	80
<i>Ch. Gris</i>				
<i>Nuits-Saint-Georges – Les Terrasses</i>		<i>a.c.</i>	'14	100
<i>Puligny-Montrachet</i>		<i>a.c.</i>	'14	110

## Côtes du Rhône

<i>Ch. de La Gardine</i>		<i>a.c.</i>		
<i>Châteauneuf-du-Pape</i>		<i>m.c.</i>	'14	62

## Alsace (Joseph Cattin)

<i>Riesling</i>		<i>a.c.</i>		26
<i>Pinot gris</i>		<i>a.c.</i>		32
<i>Gewürztraminer Grand Cru</i>		<i>a.c.</i>		36





# La Sablière

HOTEL - RESTAURANT

## Rode wijnen – Vins rouges

*Réserve La Sablière* 22

### Bordeaux

<i>Ch. Tertre de Courban</i>		<i>a.c.</i>	'15	30
<i>Bordeaux Supérieur</i>	<i>37,5 cl.</i>	<i>m.c.</i>	'11	20
	<i>150 cl.</i>		'08	45
<i>Agapes de Rieufret</i>				
<i>Graves</i>		<i>a.c.</i>	'12	35
<i>Ch. Carbonnieux – Pessac-Léognan</i>		<i>a.c.</i>		
<i>Grand Cru Classé de Graves</i>		<i>m.c.</i>	'11	75

### Pomerol

<i>Ch. de La Commanderie</i>			'13	45
<i>Lalande de Pomerol</i>		<i>a.c.</i>	'15	49
	<i>37,5cl.</i>		'15	27
	<i>150 cl.</i>		'15	93
<i>Ch. Haut-Goujon</i>		<i>a.c.</i>		
<i>Lalande de Pomerol</i>		<i>m.c.</i>	'11	55
<i>Ch. Bel-Air</i>		<i>a.c.</i>		
		<i>m.c.</i>	'95	60
<i>Ch. de Sales</i>		<i>a.c.</i>		
		<i>m.c.</i>	'10	80
<i>Ch. Certan</i>		<i>a.c.</i>		
<i>De May de Certan</i>		<i>m.c.</i>	'09	250



# La Sablière

HOTEL - RESTAURANT

## Saint-Emilion

<i>Ch. Montaignillon</i>		<i>a.c.</i>	
		<i>m.c.</i>	'14 39
<i>Le Différent de Ch. de Ferrand</i>		<i>a.c.</i>	
<i>Grand Cru</i>		<i>m.c.</i>	'10 44
<i>Ch. Haut-Villet</i>		<i>a.c.</i>	
<i>Grand Cru</i>		<i>m.c.</i>	'06 50
<i>Ch. Croque Michotte</i>		<i>a.c.</i>	
<i>Grand Cru</i>		<i>m.c.</i>	'13 54
<i>Ch. Vieux Pourret</i>		<i>a.c.</i>	
<i>Grand Cru</i>	150 cl.	<i>m.c.</i>	'09 106
<i>Ch. de Ferrand</i>		<i>a.c.</i>	'09 69
<i>Grand Cru</i>		<i>m.c.</i>	'10 79
	37,5cl.		'09 40
	150 cl.		'09 142
<i>Ch. Vieux Pourret – Cuvée Dixit</i>		<i>a.c.</i>	
<i>Grand Cru</i>	150 cl.	<i>m.c.</i>	'09 148
<i>Ch. Cap de Mourlin</i>		<i>a.c.</i>	
<i>Grand Cru Classé</i>		<i>m.c.</i>	'95 78



# La Sablière

HOTEL - RESTAURANT

## Médoc

<i>Ch. Patache d'Aux</i>			'11	40
<i>Cru Bourgeois</i>	50 cl.	a.c.	'12	28
<i>Ch. Caronne Ste. Gemme</i>		a.c.	'10	43
	37,5 cl.	m.c.	'11	23
<i>Zédé de Labégorce</i>		a.c.		
<i>Margaux</i>	37,5 cl.	m.c.	'14	29
<i>Ch. La Haye</i>		a.c.	'98	66
<i>St.-Estèphe Cru Bourgeois</i>	150 cl.	m.c.	'10	120
<i>Ch. Labégorce</i>		a.c.		
<i>Margaux</i>		m.c.	'11	69
<i>Ch. Angludet</i>		a.c.		
<i>Margaux</i>		m.c.	'10	72
<i>Ch. Branaire-Ducru</i>		a.c.		
<i>St.-Julien – Grand Cru Classé en 1855</i>		m.c.	'08	122
<i>Ch. Montrose</i>		a.c.		
<i>St.-Estèphe – Grand Cru Classé en 1855</i>		m.c.	'04	232





# La Sablière

HOTEL - RESTAURANT

## Bourgogne

### *Clos de Lupé*

*Monopole à Nuits-Saint-Georges*

a.c. '12 29

*Mercurey*

a.c. '14 37

*Givry*

a.c. '12 44

*Savigny-Lès-Beaune*

*Les Picotins*

a.c. '12 56

*Pommard*

*Clos Bizot*

a.c. '10 79

*Pommard*

37,5 cl.

a.c. '12 42

*Gevrey Chambertin*

a.c. '10 80

*Clos Prieur*

'09 88

*Aloxe-Corton 1er Cru*

*Les Fournières*

a.c. '12 84

*Vosne-Romanée (Lupé-Cholet)*

a.c. '10 110

*Nuits-Saint-Georges 1er Cru*

*Les Crots*

a.c. '12 120

*Vosne-Romanée 1er Cru*

*Les Rouges Dessus*

a.c. '15 180

*Clos-de-Vougeot*

*Grand Cru*

a.c. '15 310

## Beaujolais

*Saint-Amour*

a.c. '14 34

## Côtes du Rhône

*Ch. de La Gardine*

a.c.

*Châteauneuf-du-Pape*

m.c. '12 62



# La Sablière

HOTEL - RESTAURANT

## Spaanse wijnen – Vins espagnols

### Rode wijnen – Vins rouges

#### Bodegas mas Alta – Denominació d'origen Qualificada – Priorat

<i>Els Pics</i>	'14	38
<i>Artigas</i>	'11	52
<i>La Basseta</i>	'07	92
	'05	108
<i>La Creu Alta</i>	'05	158

### Witte wijn – Vin blanc

#### Bodegas Martúe – Vino D.O. Pago Campo de La Guardia

<i>Martúe (Chardonnay)</i>	'16	39
----------------------------	-----	----