



# La Sablière

HOTEL - RESTAURANT

## Champagne – Champagner

### Brut

<i>Petit Le Brun &amp; Fils</i>		70
<i>Grand Cru d'Avize</i>	37,5 cl.	40
<i>Veuve Clicquot</i>		90
	37,5 cl.	56
<i>Ruinart</i>		
<i>Blanc de Blancs</i>		150
	150 cl.	310

### Vins mousseux

<i>Marquis de Montreux</i>		40
----------------------------	--	----

## Rosé wines – Roséweine

<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
<i>Golfe de Saint-Tropez – Cru Classé depuis 1955</i>			
<i>Côtes de Provence</i>			
<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

## White wines – Weißweine

*Réserve La Sablière* 22

### Sweet wine – Süßwein

<i>Ch. Les Marcottes</i>		<i>a.c.</i>	
<i>Ste. Croix-du-Mont</i>		<i>m.c.</i>	'14 28
<i>Tokaji Aszú (Hongarije)</i>			
<i>Oremus</i>	<i>50 cl.</i>		'81 36
<i>Carmes de Rieussec</i>		<i>a.c.</i>	
<i>Sauternes</i>		<i>m.d.</i>	'15 52
<i>Ch. Bastor-Lamontagne</i>		<i>a.c.</i>	
<i>Sauternes</i>		<i>m.c.</i>	'05 81

### Bordeaux

<i>Ch. Simon</i>		<i>a.c.</i>	
<i>Graves</i>		<i>m.c.</i>	'16 33
<i>Ch. Carbonnieux – Pessac-Léognan</i>		<i>a.c.</i>	
<i>Grand Cru Classé de Graves</i>		<i>m.c.</i>	'14 80

### Loire

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



# La Sablière

HOTEL - RESTAURANT

## Bourgogne

### Mâcon-Lugny

*Les Charmes*

a.c. '16 33

### Saint-Véran

a.c. '16 37

### Chablis

a.c. '15 39

*Ch. De Viviers – Monopole*

37,5 cl.

'15 26

### Pouilly-Fuissé

a.c. '15 48

### Chablis 1er Cru Vaillons

*Ch. De Viviers – Monopole*

a.c. '16 60

### Meursault

a.c. '14 80

### Ch. Gris

*Nuits-Saint-Georges – Les Terrasses*

a.c. '14 100

### Puligny-Montrachet

a.c. '14 110

## Côtes du Rhône

### Ch. de La Gardine

a.c.

*Châteauneuf-du-Pape*

m.c. '14 62

## Alsace (Joseph Cattin)

### Riesling

a.c. 26

### Pinot gris

a.c. 32

### Gewürztraminer Grand Cru

a.c. 36





# La Sablière

HOTEL - RESTAURANT

## Red wines – Rotweine

*Réserve La Sablière* 22

### Bordeaux

<i>Ch. Tertre de Courban</i>		<i>a.c.</i>	'15	30
<i>Bordeaux Supérieur</i>	37,5 cl.	<i>m.c.</i>	'15	20
	150 cl.		'08	50

<i>Agapes de Rieufret</i>				
<i>Graves</i>		<i>a.c.</i>	'12	36
<i>Ch. Carbonnieux – Pessac-Léognan</i>		<i>a.c.</i>		
<i>Grand Cru Classé de Graves</i>		<i>m.c.</i>	'10	78

### Pomerol

<i>Ch. de La Commanderie</i>		<i>a.c.</i>	'15	49
<i>Lalande de Pomerol</i>	37,5 cl.		'15	27
	150 cl.		'15	93

<i>Ch. Les Grands Sillons</i>		<i>a.c.</i>		
		<i>m.c.</i>	'11	59

<i>Ch. de Sales</i>		<i>a.c.</i>		
		<i>m.c.</i>	'10	82

<i>Ch. Certan</i>		<i>a.c.</i>		
<i>De May de Certan</i>		<i>m.c.</i>	'09	252



# 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. Croque Michotte</i>		<i>a.c.</i>	
<i>Grand Cru</i>		<i>m.c.</i>	'13 54
<i>Ch. de Ferrand</i>		<i>a.c.</i>	'09 69
<i>Grand Cru</i>		<i>m.c.</i>	'10 79
	<i>37,5cl.</i>		'09 40
	<i>150 cl.</i>		'09 142
<i>Ch. Vieux Pourret – Cuvée Dixit</i>		<i>a.c.</i>	
<i>Grand Cru</i>	<i>150 cl.</i>	<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.	'15	66
<i>St.-Estèphe Cru Bourgeois</i>	150 cl.	m.c.	'14	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

S

## 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. '15 62



# La Sablière

— HOTEL - RESTAURANT —

## Spanish wines – Spanische Weine

### Red wines – Rotweine

#### 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

### White wine – Weißwein

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

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