

Carte des vins

HÔTEL & RÉSIDENCE ★★★★★

LES
VALLÉES

Hôtel & Résidence Les Vallées | Restaurant Le Diamant
31 rue Paul Claudel, 88250 La Bresse
03 29 25 41 39 - hotel.lesvallees@labellemontagne.com
www.lesvallees-labresse.com

Nos apéritifs

Pastis 51, Ricard (2cl)	3.60
Martini, Guignolet, Dubonnet (4cl)	3.50
Campari, Cynar (4cl)	5.30
Porto, Suze (4cl)	3.40
Pineau des Charentes, Muscat, Xérès (4cl)	3.60
Kir vin blanc au Sylvaner (12cl)	3.70
Coupe de Crémant	5.10
Kir Lorrain (12cl)	5.70
Kir de Crémant (12cl)	5.50
Kir royal (12cl)	10.00
Tequila, Gin, Vodka	6.30
Tequila, Gin, Vodka avec accompagnement	7.30
Campari orange ou soda (6cl)	7.90
Crillon des Vosges (12cl)	7.20
Coupe de Champagne (12cl)	9.80
Cocktail « Le sauvageon » (12cl)	4.90
Le foin de nos montagnes	5.00

Nos bières

	Demi (25cl)	Baron (50cl)
A la pression		
Leffe blonde	4.10	7.50
Hoegaarden blanche	4.80	7.80
Warsteiner blonde	3.90	6.80
Leffe Ruby	4.90	7.90
Bière du Darou	4.90	7.90
Panaché (25cl)	3.90	
Amer, Cynar, Picon bière (25cl)	5.00	
En bouteilles		
Bière sans alcool (25cl)	3.90	
Leffe brune (33cl)	6.00	
Artisanales (33cl)		
La bière du Poilu (ambrée)	6.60	
La Pucelle (blanche)	6.60	
La Madelon (ambré)	6.60	
La Madelon (blonde)	6.60	
La Madelon (noire)	6.60	

Nos boissons sans alcool

Vittel 25cl	2.90	Diabolo 25cl	3.60
Perrier 33cl	3.80	Vittel Litre	4.30
Perrier Rondelle 33 cl	3.80	San Pellegrino Litre	6.00
Vittel 50cl	3.30	Orange/ Citron Pressé	6.00
San Pellegrino 50cl	3.90	Soda & jus de fruits	3.70
Eau 25cl & sirop	3.10	Pur Jus Pomme Bio	4.50
Séquoia Gazeuse 75cl (eau rendue potable par traitement)	3.20	Nectar Mirabelle	4.50
		Pur jus de tomates	4.50
		Nectar Rhubarbe	4.50
		Nectar de Griottes	4.50

Nos vins au verre (10cl)

Vins rouges

Coteaux Bourguignons « Les pierres dorées »	3.80
Les collines de Laure Syrah JL Colombo	4.30
Ventoux Armand Dartois	3.80
Bordeaux « Les Terres Douces »	4.50
Gamay de Touraine	3.00

Vins blancs

Alsace « Pinot blanc Lorentz »	3.50
Touraine Sauvignon	2.80
Les Collines de Laure JL. Colombo	4.50
Macon Blanc Fessy	5.30
Domaine du Tariquet premières grives « vin doux »	4.40

Notre vigneron coup de cœur

Coteaux d'Aix-en-Provence – Vallon des Glauges

	50cl	75cl
Provence Blanc 2018	24.00€	29.00
Provence Rosé 2018	24.00€	29.00
Provence Rouge 2015		31.00

Nos vins rosés

	75cl	37,5cl
LORRAINE		
Côtes de Toul vin gris « Empreintes » - Lelièvre	28.00	17.00
ALSACE		
2018 Pinot noir rosé Zeyssof	27.00	
CÔTE DU RHÔNE		
2017 Tavel « Les Mesillons »	29.00	17.00
PROVENCE		
2018 Côte de Provence « Rosé de Sophie »	24.00	17.50
CORSE		
Terra Nativa « Ile de Beauté » - IGP	19.00	
DIVERS		
2017 Costières de Nimes	20.00	
2013 Buzet « Le Lys »	26.00	
2017 Buzet « Le Lys »		50cl : 20.00
IGP « Sable de la Camargue » Vignoble des Embruns « Vin Bio »	23.00	
2018 « Notre Vent » Côtes Catalanes – Domaine Comelade	21.00	
LOIRE		
2016 Sancerre « Grande Reserve »	30.00	
2015 Chinon « Marie Justine »	25.00	

Nos vins blancs

	75cl	37,5cl
ALSACE		
Riesling		
2017 Riesling Zeyssolff	24.00	15.00
2017 Riesling Lorentz	25.00	15.00
Pinot gris		
2018 Pinot gris Zeyssolff	26.00	16.00
2018 Pinot gris Lorentz	25.00	15.00
Gewürztraminer		
2017 Gewürztraminer Zeyssolff	27.00	16.00
2016 Gewürztraminer Lorentz	31.00	18.00
Grand cru		
2011 Gewürztraminer Altenberg Lorentz	70.00	
Vendanges tardives		
2012 Gewürztraminer Altenberg de Bergheim Grand Cru Lorentz	80.00	
2009 Gewürztraminer Lorentz	70.00	
Pinot blanc		
2018 Pinot blanc Zeyssolff	21.00	15.00
2016 Pinot blanc Lorentz	24.00	17.00
Autres vins		
2015 Muscat Lorentz	29.00	
LORRAINE		
2014 Crillon des Vosges Michel Moine (Blanc moelleux élaboré à base de Rhubarbe)	43.00	
DIVERS		
2017 Apremont Vigneron Savoyard	21.00	
2017 Roussette de Savoie P. Viallet	26.00	
2018 Le 30/01 Côte Catalane Comelade	25.00	
2017 Chardonnay « Margote » Brocard	18.00	
2017 Viognier Pays D'oc Le Versant	21.00	
2016 Les Collines de Laure IGP Méditerranée	27.00	

Nos vins blancs

	75cl	37,5cl
BOURGOGNE		
2016 Coteaux Bourguignons « La Pépité »	24.00	
2015 Ladoix Faiveley	51.00	
2017 Saint Veran « Domaine du Paradis »	38.00	
2012 Meursault Faiveley	90.00	2017 : 43.00
2016 Bourgogne Aligoté V. Vignot		15.00
2016 Bourgogne Aligoté Henry Fessy	30.00	
2014 Saint Romain Olivier Leflaive	59.00	
2017 Bourgogne Chardonnay V. Vignot	27.00	16.00
2015 St Aubin « 1 ^{er} Cru » Remilly Olivier Leflaive	89.00	
2015 Montagny Domaine de la Framboisière - Faiveley	39.00	
Le Chablisien		
2017 Chablis 1 ^{er} Cru Montmains Brocard	75.00	
2018 Petit Chablis Brocard	39.00	
2016 Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaumes Brocard	70.00	
2017 Chablis Billaud-Simon	48.00	26.00
La Côte Chalonnaise		
2015 Givry « Les Galafres » 1 ^{er} Cru Chofflet Valdenaire	45.00	
2013 Mercurey Faiveley	44.00	
2015 Rully « 1 ^{er} Cru » Olivier Leflaive	57.00	35.00
Le Maconnais		
2014 Pouilly Fuissé Faiveley	45.00	
2014 Mâcon Prissé Faiveley	35.00	
BORDEAUX		
2014 Graves Château Rahoul	60.00	
2015 Monbazillac « Bajac » Cave de Monbazillac	29.00	
2015 Dourthe N°1	22.00	
2017 Jean Degave	13.00	
LOIRE		
2017 Pouilly Fumé M. Laurent	45.00	
2017 Sancerre M. Laurent	40.00	26.00
2018 Touraine Sauvignon M. Laurent	19.00	
2016 Muscadet Sèvre et Maine M. Laurent	16.00	10.00
2018 Gros Plan du Pays Nantais M. Laurent	15.00	
2016 Saumur Caves de Belley	22.00	
VALLEE DU RHONE		
2016 Côtes du Rhône « Les Abeilles » J. L. Colombo	26.00	
2016 St Peray « La Belle de Mai » J. L. Colombo	55.00	
2016 Château Neuf du Pape « Les Bartavelles » J.L. Colombo	70.00	
2016 Côtes du Rhône « La Redonne » J. L. Colombo	35.00	

Nos vins rouges

	75cl	37,5cl
ALSACE		
2018 Pinot Noir Zeyssolff	24.00	15.00
2017 Pinot Noir Lorentz	28.00	16.50
LORRAINE		
2015 Côtes de Toul Lelièvre	30.00	
BOURGOGNE		
2015 Macon Coron	30.00	
2015 Pinot Noir Faiveley	40.00	22.00
2014 Coteaux Bourguignons Faiveley	31.00	
Côtes de nuits		
2017 Hautes Côtes de Nuit « Les Dames Huguette » Faiveley	50.00	
2015 Gevrey Chambertin Vieilles Vignes Faiveley	85.00	52.00
2011 Nuits St Georges 1 ^{er} Cru Faiveley	97.00	
2014 Volnay Leflaive	94.00	
2011 Côtes de Nuits Village Bouchard	57.00	
2014 Marsannay Faiveley	44.00	
2016 Hautes Côtes de Nuit Nuiton	34.00	
2008 Volnay Germain	70.00	
Côtes de Beaune		
2015 Côtes de Beaune Village Olivier Leflaive	51.00	
2017 Ladoix Faiveley	59.00	28.00
2015 Savigny Les Beaune Guitton	59.00	
2018 Savigny Les Beaune Moillard		29.00
2017 Hautes Côtes de Beaune Moillard	40.00	
2014 Santenay Olivier Leflaive	62.00	
2014 Meursault « Les Malpoiriers » Olivier Leflaive	75.00	
2016 Aloxe Corton Dubreuil	70.00	
2016 Pernand Vergelesse Dubreuil	59.00	
2011 Pommard 1 ^{er} Cru « Clos du verger » Faiveley	90.00	
2015 Pommard Faiveley	80.00	
2015 Blagny 1 ^e Cru Faiveley	70.00	
Côtes Chalonnaise		
2014 Mercurey Domaine de la Framboisière en Magnum	112.00	
2016 Givry Chofflet Valdenaire	40.00	2017 : 26.00
2017 Mercurey Vieilles Vignes Faiveley	55.00	25.00

Nos vins rouges

	75cl	37,5cl
BEAUJOLAIS		
2013 Chiroubles Henry Fessy	28.00	
2017 Beaujolais Fessy	20.00	12.00
2018 Morgon Vonnier	24.00	
2017 Brouilly Vonnier	23.00	15.50
2014 Julienas Henry Fessy	28.00	
2012 Chenas Henry Fessy	26.00	
2015 Fleurie Henry Fessy	29.00	19.00
VALLÉE DU RHÔNE		
2017 Côtes du Rhône « Les Abeilles » Jean Luc Colombo	28.00	18.00
2016 Crozes-Hermitage La Croix du Joug	42.00	
2017 Saint Joseph Colombo	54.00	28.00
2008 Vacqueyras	33.00	20.00
2016 Gigondas	45.00	25.00
2015 Châteauneuf du Pape Les Barjavelles JP Colombo	74.00	
2016 Côte rôtie « La Divine » Jean Luc Colombo	79.00	
2015 Côtes du Rhône « Les Forots Jean Luc Colombo	35.00	
BORDEAUX		
2017 Château Pichon Le Roc	22.00	
2015 Pavillon Royal M. Mau	19.00	11.00
2016 Jean Degave	15.00	
2016 Château du Barail	20.00	12.00
2017 Dourthe N°1	28.00	
2015 Château Les Vergnes	23.00	
2014 Château Croix Moutons Janoueix en Magnum	88.00	
Côtes de Blaye		
2014 Château Crusquet Sabourin		18.00
2015 Château Haut Louilleau	24.00	
2015 Château Haut La Pointe	21.00	
2017 La Croix de Guillot		15.00
Premières Côtes de Bordeaux		
2014 Château Nenine	26.00	
Côtes de Bourg		
2016 Franc Lafleur	20.00	12.00

Nos vins rouges

75cl

37,5cl

BORDEAUX

Pomerol

2016 Cuvée la Rollandière Lalande de Pomerol	35.00	
2011 Château Vieux Ferrand	62.00	
2015 Château Au Pont de Guitres Lalande de Pomerol	52.00	26.00

Saint-Emilion

2014 Château Taureau Lussac St Émilion CV de Puisseguin	31.00	19.00
2016 Château la Croix Saint Roc Lussac St Emilion	30.00	17.00
2017 Château Grand Barail Larose	35.00	18.00
2016 Château Lajarde Montarlier	39.00	

Saint-Estephe

2011 Château Andron Blanquet - Magnum	115.00	
2010 Prieur de Meyney – Magnum	103.00	
2013 Château La Tour Marbuzet	65.00	
2015 Fort du Mirail	47.00	
2011 Château Andron Blanquet	60.00	

Saint-Julien

2010 Pavillon du Glana	62.00	
2013 Château Lagrange	75.00	

Moulis, Medoc et Haut Medoc

2014 Château Haut Maurac Bellecour Médoc	32.00	
2015 Château Bejac Romelys Médoc Cru Artisan	26.00	
2016 Château Puy Vallon Médoc	23.00	15.00
2012 Château Fonseca Haut Médoc	28.00	
2014 Château Le Pey Médoc	32.00	
2014 Château Troussas	35.00	
2010 Château Gressier Grand Poujeaux en Magnum	103.00	
2007 Château Maucaillou Moulis en Médoc	62.00	

Nos vins rouges

75cl

37,5cl

BORDEAUX

Margaux

2015 Pavillon Saint Martin	54.00	
2012 Château La Gurgue	62.00	

Graves

2016 Pieuré La Solitude Pessac Léognan	45.00	
2014 Château Boyrein	33.00	2015 : 19.00
2015 Château Le Bonnat	35.00	
2015 Château Haut Peyrous	40.00	

Pauillac

2013 Prélude à Grand puit Ducasse	64.00	
-----------------------------------	-------	--

LOIRE

2016 Sancerre Michel Laurent	34.00	
2017 Saumur Champigny Domaine Mollay	26.00	14.00
2017 Touraine Gamay	18.00	
2017 Saint Nicolas de Bourgueil	25.00	13.50
2017 Chinon Michel Laurent	23.00	12.00

DIVERS

2017 Merlot Ribeaupierre	12.00	
2015 Minervois Combe de Lauran	13.00	
2016 Ventoux « Les Lavandières »	22.00	
2016 Syrah Paul Jaboulet Aîné	24.00	
2017 Les Collines de Laure IGP Méditerranée	25.00	

Nos champagnes et vins tumultueux

	75cl	37,5cl
TUMULTUEUX		
Crémant d'Alsace Brut Zeyssolf	31.00	
CHAMPAGNE BRUT		
Renard de Beaumont	45.00	
Veuve Pelletier	49.00	
Moët et Chandon	83.00	
Mumm Cordon Rouge	80.00	44.00
Laurent Perrier		50.00
Le Brun de Neuville	55.00	
Nicolas Feuillate	80.00	
Canard Duchêne « Cuvée Léonie »	65.00	
Canard Duchêne « Cuvée Léonie » en Magnum	125.00	
CHAMPAGNE GRANDE CUVÉE BRUT		
Dom Perignon Millésime 2003	320.00	
CHAMPAGNE ROSÉ		
Le Brun de Neuville	76.00	
Veuve Pelletier	62.00	
Moët et Chandon	93.00	

Notre coup de cœur Maison Jeeper

	75cl
Grand Assemblage Brut	65.00
Jeeper Grand Rosé Brut	90.00

Nos fonds de cave

Stéphane, notre Maître d'hôtel, vous propose ses bonnes affaires du moment à déguster sur place ou à emporter.

75cl

BOURGOGNE BLANC

1997 Chevalier Montrachet Grand Cru Domaine Leflaive	245.00
1999 Chevalier Montrachet Grand Cru Domaine Leflaive	245.00

BORDEAUX ROUGE

1982 Château Mouton Baronne Philippe 5 ^{ème} Cru Baron Ph. Pauillac	92.00
1989 Château Talbot 4 ^{ème} Cru Cordier St Julien	143.00
1982 Château Clerc Milon Pauillac	150.00
1993 Château Pontet Canet	112.00

BORDEAUX BLANC

1995 Château Les Marcottes Saintes Croix du Monts	150.00
---	--------