



Relais DE
LA
Source[®]

HÔTEL ♦ RESTAURANT ♦ SPA



Relais de la Source®

HÔTEL ♦ RESTAURANT ♦ SPA

Apéritifs Classiques

Apéritif maison	12cl	12.00€
Martini Blanc	6cl	6.00€
Martini Rouge	6cl	6.00€
Porto Cruz Tawny	8cl	8.00€
Suze	6cl	8.00€
Guignolet Kirsh Cartron	6cl	8.00€
Ratafia de Bourgogne Domaine Lejeune (Blanc ou Rouge)	8cl	9.00€
Gin BM Signature Jura	4cl	10.00€
Gin Hendrick's	4cl	8.00€
Rhum Arrangé Ti Ced' Mangue Passion	4cl	8.00€
Vodka Herbe à Bison BM Signature Jura	4cl	10.00€
Whisky Chivas 12 ans	4cl	10.00€
Irish Whiskey Slane Triple Casked	4cl	10.00€
Pastis Secret de l'Herbier	4cl	8.00€
Ricard	4cl	6.00€
Kir bourguignon (Crème de Cassis - Bourgogne Aligoté)	12cl	8.00€
Kir royal (Crème de cassis - Champagne)	12cl	12.00€
Coupe de Crémant	12cl	9.00€
Coupe de Champagne	12cl	14.00€

Bières artisanales

Bière blanche	33cl	8.00€
Bière blonde	33cl	8.00€
Bière triple	33cl	8.00€
Bière Cassis	33cl	8.00€
Bière cassis 0.0% sans alcool	33cl	5.00€

Cocktails

Cocktail maison sans alcool (aux jus de fruits)	25cl	7.00€
Campari Orange	8cl	8.00€
Americano	8cl	10.00€
Gin Tonic	12cl	10.00€
Mojito	12cl	12.00€
Spritz	12cl	12.00€

Softs et Eaux

Softs

Perrier	33cl	5.00€
Jus de fruits Charles Papillon (Orange, Pomme, Abricot, Tomate)	25cl	5.00€
Coca-Cola	33cl	5.00€
Coca-Cola Zéro	33cl	5.00€
Ice-Tea	25cl	5.00€
Limonade artisanale Lorina	33cl	5.00€
Schweppes agrumes	20cl	5.00€
Schweppes Tonic	20cl	5.00€

Eaux

Cryo Gazeuse (Eau de grande qualité ultra filtrée)	75cl	5.00€
Cryo Plate (Eau de grande qualité ultra filtrée)	75cl	3.00€
Châteldon	75cl	8.00€

Boissons Chaudes

Expresso	5.00€
Double Expresso	7.00€
Cappuccino, Latte Macchiato	8.00€
Thé vert ou Thé noir	6.00€
Infusions (nous consulter pour les saveurs)	6.00€

Notre gamme de Thés de qualité « Thés du Phénix »

Thé blanc « <i>Sourcil de longévité</i> » Millésime 2015 Saveur douce et fleuri, sans aucune amertume. Pauvre en théine, vous pouvez le déguster à n'importe quel moment de la journée.	10.00€
Thé jaune « <i>Bourgeon jaune du Huoshan</i> » Thé délicat et très rare, il développe un doux parfum mélangé de végétal, châtaigne et de vanille sans être astringent ni amère.	10.00€

Les Digestifs

Cognac Fins Bois - Le Palin	4cl	8.00€
Vodka Herbe à Bison BM Signature Jura	4cl	10.00€
Vodka Secret de l'Herbier	4cl	10.00€
Gin Secret de l'Herbier Original, Eté, Automne, Hiver	4cl	10.00€
Gin BM Signature Jura	4cl	10.00€
Gin Hendrick's	4cl	8.00€
Whisky Chivas 12 ans	4cl	10.00€
Irish Whiskey Slane Triple Casked	4cl	10.00€
Tequila San José	4cl	9.00€
Rhum Arrangé Mangue Passion	4cl	8.00€
Rhum Ambré de la Martinique Trois Rivières	4cl	8.00€
Rhum « Ron » Reserva de Colombia 8 ans	4cl	8.00€
Rhum « Ron » Reserva de Colombia 12 ans	4cl	10.00€

Eaux de vie blanches régionales

Framboise Sauvage Maison Joseph Cartron	4cl	10.00€
Poire Williams Maison Joseph Cartron	4cl	10.00€
Mirabelle Maison Joseph Cartron	4cl	10.00€

Liqueurs

Ratafia de Bourgogne Domaine Lejeune (Blanc ou Rouge)	4cl	8.00€
Peppermint Vert Maison Joseph Cartron	4cl	8.00€
Liqueur Pomme Verte Maison Joseph Cartron	4cl	8.00€
Liqueur Prunelle de Bourgogne Maison Joseph Cartron	4cl	9.00€
Limoncello Di Sorrento	4cl	8.00€
Get 27	4cl	8.00€

Crémant de Bourgogne 75 cl

Crémant de Bourgogne Brut Jeanne de Colombier 50.00€

Champagnes 75 cl

Champagne Brut Laurent-Perrier 89.00€
 Champagne Brut Cuvée Rosé Laurent-Perrier 125.00€
 Champagne Pertois-Moriset Grand Cru 99.00€
 Champagne Colin Grand cru 2013 109.00€

Vin au verre 12 cl

Coupe de Crémant Brut Jeanne de Colombier 9.00€
 Coupe de Champagne Brut Laurent Perrier 14.00€

2020	Côtes du Rhône « La Lumière » Domaine Les Deux Cols	Blanc	10.00€
2023	Mâcon Vergisson Domaine Guerrin et Fils	Blanc	12.00€
2022	Beaune 1 ^{er} Cru « Les Champimonts » Domaine Simon Gaudet	Blanc	16.00€
2022	Tavel « Roc Epine » Domaine Lafond BIO	Rosé	8.00€
2019	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits « Le Haut du Village » Montmain	Rouge	11.00€
2021	Inizià Vin de France Corse Domaine Signadore	Rouge	12.00€
2020	Pernand-Vergelesses « Les belles filles » Henri de Villamont	Rouge	16.00€

Vin de dessert au verre 8cl

2019 Muscat de Rivesaltes Mas Delmas 10.00€
 2012 Rivesaltes Ambré Mas Delmas 12.00€



Relais DE LA Source®

HÔTEL • RESTAURANT • SPA

« Découvrez nos vins de Bourgogne et d'autres régions, sélectionnés avec soin
par notre chef sommelier Christophe Gines »

Bourgogne Blanc 75 cl

Côte de Nuits

2020 Bourgogne Hautes-côtes de Nuits Domaine de Montmain 67.00€

Côte de Beaune

2022 Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Domaine Simon Gaudet 49.00€
2022 Ladoix Domaine Cachat-Ocquidant 60.00€
2022 Auxey-Duresses Domaine de la Roche Aiguë 63.00€
2022 Meursault « Les Clous » Domaine de la Roche Aiguë 80.00€
2022 Beaune 1^{er} Cru « Les Champimonts » Domaine Simon Gaudet 95.00€
2017 Meursault « Cuvée Loppin » Hospices de Beaune Par Agnès Paquet 299.00€

Côte Chalonnaise

2022 Montagny 1^{er} Cru Maison Marinot Verdun 74.00€

Côte Mâconnaise

2022 Viré-Clessé « Clos du château » Maison Marinot Verdun 35.00€
2020 Mâcon-Chardonnay « Roche » Château de Messey 59.00€
2021 Saint-Véran « Cuvée Prestige » Domaine Roger Lassarat 62.00€
2021 Mâcon-Cruzille « Clos des avoueries » Calcaire Château de Messey 72.00€
2020 Saint-Véran « Les Cras » Famille Paquet 82.00€
2021 Saint-Véran « Les Terres Noires » Famille Paquet **BIO** 92.00€

Chablisien

2022 Chablis Grand Cru « Valmur » Domaine Jean-Marc Brocard 95.00€

Bourgogne Rouge 75 cl

Côte de Nuits

2022	Bourgogne Pinot Noir - élevé en fût de chêne - Maison Marinot Verdun	35.00€
2018	Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits « Les Genévrières » Domaine Montmain	65.00€
2022	Nuits-Saint-Georges Maison Marinot Verdun	97.00€
2020	Vosne-Romanée Château de Charodon	145.00€
2017	Echezeaux Grand Cru Domaine Desaunay-Bissey	284.00€
2016	Clos de Vougeot Grand Cru Albert Bichot	299.00€

Côte de Beaune

2022	Chorey-Lès-Beaune « Vieilles Vignes » Domaine Cachat-Ocquidant	58.00€
2022	Ladoix « Vieilles Vignes » Domaine Maratray Dubreuil	62.00€
2022	Maranges Maison Marinot Verdun	63.00€
2022	Beaune « Saint Désiré » Domaine Cachat-Ocquidant	65.00€
2020	Savigny-Lès-Beaune sans soufre ajouté Domaine Villamont	65.00€
2021	Santenay 1 ^{er} Cru « Clos Rousseau » Maison Marinot Verdun	67.00€
2022	Volnay Domaine Jean Vaudoisey	77.00€
2020	Chassagne-Montrachet « Les Vieilles Vignes » Vincent Girardin	88.00€
2019	Pommard 1 ^{er} Cru « Les Grands Epenots » Maison Lejeune BIO	170.00€
2019	Corton Clos du Roi Grand Cru Domaine Maratray Dubreuil	169.00€
2014	Volnay-Santenots 1er Cru Hospices de Beaune par Francis Lechaue	225.00€

Côte Chalonnaise

2022	Givry Maison Marinot Verdun	63.00€
2022	Rully 1 ^{er} Cru « Marissou » Maison Marinot Verdun	67.00€

Côte du Couchois

2022	Bourgogne Côte du Couchois « Les Parisiennes » Maison Marinot Verdun	53.00€
------	--	--------

Sélection de demi-bouteilles 37.50cl

Champagne et Crémant de Bourgogne :

Crémant de Bourgogne Brut Blanc Vitteaut Alberti	22.00€
Champagne Lombard Extra Brut 1 ^{er} cru	43.00€

Vin Rouge :

2020 Beaune 1er Cru « Les Cents Vignes » Domaine Maratray Dubreuil	61.00€
2021 Pommard « Vieilles Vignes » Domaine Vincent Girardin	68.00€

Suggestion d'accords mets et vins

2 verres de vin (8cl)

2 verres Vin Village 25€

1 verre Vin Village
1 verre 1^{er} Cru 35€

3 verres de vin (8cl)

2 verres Vin Village
1 verre Vin 1^{er} Cru 45€

1 verre Vin Village
1 verre Vin 1^{er} Cru
1 verre Vin de Dessert 45€

Vins d'autres régions 75cl

Jura :

2020	Arbois Nature « <i>En Fertant</i> » Domaine Frédéric Lornet	Blanc	79.00€
2015	Arbois Vin Jaune Domaine Frédéric Lornet	Blanc	86.00€

Alsace :

2019	Riesling Lieu-Dit Logelberg Domaine Mann	Blanc	59.00€
2016	Pinot Gris Lieu-Dit Ortel Domaine Mann	Blanc	59.00€
2014	Gewurztraminer Grand Cru Pfersigberg Domaine Mann	Blanc	80.00€

Vallée du Rhône :

2020	Côtes du Rhône « La Lumière » Domaine Les Deux Cols	Blanc	50.00€
2021	Crozes-Hermitage Grand Vin des Terriens	Blanc	58.00€

Loire :

2021	Chinon « Les Moulins de Beau Puy » Domaine des Frères	Rouge	45.00€
------	---	-------	--------

Languedoc-Roussillon :

2019	Minervois La Ciaude « Cazelles » Domaine Anne Gros - J-P Tollot	Rouge	79.00€
------	---	-------	--------