

N°3
CHAMPAGNE
THIÉNOT
À REIMS - FRANCE

Champagne Thiénot

Collection Origine

Cuvée Brut	13/60 / 120 —
Cuvée Rosé	17/80 / 160 —
Cuvée Blanc de Blancs	17/80 / 160 —
Cuvée Vintage 2015	18 / 85 —

Collection Famille

Cuvée Stanislas 2008 Blanc de Blancs	35 / 160 / 320 —
Cuvée Garance 2012 Blanc de Noirs	35 / 160 / 320 —
Cuvée Alain Thiénot 2008 60% Chardonnay 40% Pinot Noir	35 / 160 / 320 —

Au verre / Bouteille / Magnum
By the glass / Bottle / Magnum

Champagne Thiénot

Special Release

Cuvée Vigne Aux Gamins 2013 - Bouteille 200 —
Grand Cru Avize 100% Chardonnay

Cuvée Vigne Aux Gamins 2014 - Magnum 400 —
Grand Cru Avize 100% Chardonnay

Cuvée Immersion 2015 - Magnum 240 —
Grands Crus Oger & Cramant 100% Chardonnay

Cuvée Immersion 2016 - Bouteille 112 —
Grands Crus Oger & Cramant 100% Chardonnay

Cuvée Immersion 2017 - Bouteille 112 —
Grands Crus Oger & Cramant 100% Chardonnay

Penfolds x Thiénot 2012 - Bouteille 375 —
Blanc de Blancs

Penfolds x Thiénot 2012 - Bouteille 375 —
Blanc de Noirs

Penfolds x Thiénot 2012 - Bouteille 375 —
Blend Chardonnay & Pinot Noir

Champagnes de Vigneron

L'assemblage, cœur du savoir-faire champenois, naît de la richesse des individualités de la région. Les vigneron indépendants contribuent aux champagnes de la maison Thiénot par leur approvisionnement en raisins. Nous avons souhaité leur rendre hommage à travers une sélection variée et évolutive tout au long de l'année.

Blending, at the heart of Champagne's expertise, is made possible by the richness of the region's individual growers. Independent winegrowers contribute to house Thiénot's champagnes through their grape supply. We chose to honor them with a varied and evolving selection throughout the year.

Champagne Trudon
Cuvée Emblématis 50 —
85% Meunier 15% Pinot Noir

Champagne H. Billiot & Fils
Cuvée Tradition 50 —
75% Pinot Noir 25% Chardonnay

Cocktails



A French Mule

14 —

Chartreuse verte - gingerbeer - poivre de timut
Green chartreuse - gingerbeer - timut pepper



Pina Colada

15 —

Rhum - cachaça - jus d'ananas - crème de coco - crème fraiche - citron vert
Rum - cachaça - pineapple juice - coconut cream - cream - lime



Espresso Martini

14 —

Vodka - espresso - crème de café
Vodka - espresso - coffee liqueur



Negroni

14 —

Gin - bitter - vermouth
Gin - bitter - vermouth



Gin Tonic

13 —

Gin Thiénot à l'immortelle de Corse - tonic
Thiénot Gin with Corsican immortelle Flower - tonic

Cocktails Signature



Le 3

15 —

Gin, triple sec - sirop de sucre - citron - blanc d'œuf - Cuvée Thiénot Brut
Gin - triple sec - sugar syrup - lemon - egg white - Cuvée Thiénot Brut



Air Mail

16 —

Rhum - citron vert - miel - Tatiè Brut
Rum - lime - honey - Tatiè Brut



Thiénot 85

17 —

Gin - citron - absinthe - sirop de sucre - Cuvée Thiénot Brut
Gin - lemon - absinthe - sugar syrup - Cuvée Thiénot Brut



Picante de la Maison

17 —

Tequila - piment rouge - citron vert - agave - coriandre
Tequila - red chili pepper - lime - agave - coriander

Mocktails



Sérèni-Thé

Thé Hojicha - poire - sirop de grenadine
Hojicha tea - pear - grenadine syrup

11 —



Placebo

Ananas - orange - crème de coco - citron vert - cannelle
Pineapple - orange - coconutcream - lime - cinnamon

13 —



Hot Thym

Ginger beer - citron - sirop au thym
Ginger beer - lemon - thym syrup

9 —



Cumulonimbus

Espresso - eau de fleur d'oranger - sirop de cannelle blanc
d'œuf/aquafaba - eau pétillante
Espresso - orange blossom water - cinnamon syrup - egg
white/aquafaba - sparkling water

11 —



Perle rose

Pamplemousse - sirop de grenadine - citron - blanc d'œuf/aqua faba
Grapefruit - grenadine syrup - lemon - egg white/aqua faba

7 —

Sparkling

La collaboration entre le savoir-faire de la maison Thiénot et le terroir chilien
The collaboration between Thiénot Champagne savoir-faire and chilean terroir

Tatié Brut

10 / 40 —

Tatié Rosé

12 / 45 —

Au verre/Bouteille
By the glass / Bottle

Bières

Brooklyn Defender IPA 33 cl

7 —

Poretti Lager 33 cl

7 —

Averbode Triple Belge d'Abbaye 33 cl

9 —

Cidres

Cidre « Les Bulles Ardennaises » brut Cider 33 cl

6 —

Cidre « Les Bulles Ardennaises » rosé Cider 33 cl

6 —

Softs

Eau en bouteille plate / pétillante 50 cl 4 —
Still / Sparkling water

Eau en bouteille plate / pétillante 100 cl 6 —
Still / Sparkling bottled water

Coca-cola / Coca-cola zéro 33 cl 4 —

Tonic / Ginger beer 20 cl 5 —
Tonic / Ginger beer

Kombucha / Limonade artisanale 33 cl 6 —
Kombucha / Craft lemonade

Jus de fruit pétillant 33 cl 5 —
Sparkling juice

Jus de fruit 20 cl 5 —
Juice

Café & Co

Espresso 3 —

Allongé / Americano 4 —

Double Espresso 5 —

Latte / Flat White 5 —

Cappuccino 6 —

Chocolat chaud 6 —

Ice latte 6 —

Thés & Infusions 5 —

Lait de soja / avoine disponibles
Soy / Oat milk available

Finger food

Sando croustillant au saumon de Mardeuil 18 —
Crispy salmon sandwich (Mardeuil-style)

Club sandwich jambon de Reims & truffes 17 —
Club sandwich with Reims ham & truffles

Escargots revisités, sauce Gribiche 15 —
Reimagined escargots with gribiche sauce

Crémeux de pois chiches aux trois citrons, pain moelleux 14 —
Velvety chickpea cream with three lemon varieties, soft bread

Arancinis carbonara ou végétariens 14 —
Carbonara or vegetarian arancinis

Croissant salé dinde, gruyère & béchamel 12 —
Savory croissant with turkey, Gruyère & béchamel.

Frites de patate douce 8 —
Sweet potato fries

Desserts

Paris - Reims, voyage gourmand 11 —
Paris – Reims, a gourmet journey

Nuage de fromage frais sur biscuit croustillant, vivacité de citron 11 —
Light fresh cheese mousse on a crispy biscuit with a bright hint of lemon