

MOËT & CHANDON

9 AVENUE DE CHAMPAGNE

Bienvenue à Épernay, où la Maison
Moët & Chandon est ancrée depuis 1743.

C'est ici que Claude Moët, notre fondateur, a élaboré pour la première fois des vins de Champagne issus de la diversité des terroirs de la région. Un héritage que son petit-fils, Jean-Rémy, souhaitait partager avec le monde entier. Aujourd'hui, dans les caves sous nos pieds et les vignobles qui nous entourent, cet héritage perdure. Nous vous invitons à découvrir l'histoire et le savoir-faire d'une maison dont les origines remontent à près de trois siècles.

•

Envie de rejoindre la communauté exclusive Moët & Chandon ?
Scannez le code QR et restez en contact avec nous.



LES CHAMPAGNES EMBLÉMATIQUES

LES CHAMPAGNES NON MILLÉSIMÉS, 18 À 24 MOIS DE MATURATION

Le classique intemporel

Il reflète toute la richesse de la diversité de la Champagne en assemblant des terroirs, des cépages et des vendanges issus de plus de 280 crus. Signature constante et intemporelle, il exprime un fruité éclatant et une maturité délicate.

	12cl	20cl	75cl	150cl	300cl
BRUT IMPÉRIAL	18€	25€	80€	150€	500€
BRUT IMPÉRIAL ROSÉ	19€		85€		

•

L'expression opulente

Avec un fruité généreux et éclatant, il témoigne d'un caractère affirmé. Avec ses notes tropicales et opulentes, Nectar Impérial révèle une interprétation plus riche du style signature de Moët & Chandon.

	12cl	75cl
NECTAR IMPÉRIAL	18€	80€
NECTAR IMPÉRIAL ROSÉ	19€	90€

•

Le Champagne sur glace

Ice Impérial est le premier Champagne spécialement conçu pour être servi avec des glaçons. Il propose une interprétation nouvelle du Champagne, au travers de l'expression la plus fraîche de la Maison.

Personnalisez votre dégustation en ajoutant l'une de nos garnitures signatures : gingembre, menthe, citron vert ou orange.

	12cl	75cl	150cl
ICE IMPÉRIAL	23€	98€	170€
ICE IMPÉRIAL ROSÉ	23€	98€	

LES CHAMPAGNES SUR-MESURE

L'INTERPRÉTATION PERSONNELLE D'UNE ANNÉE SINGULIÈRE

Grand Vintage

Élaboré à partir des raisins d'une seule vendange, il capture l'essence de l'année à travers l'expertise de notre Chef de Cave, révélant profondeur et personnalité dans une approche sur mesure. 7 ans de maturation en caves.

	12cl	75cl
GRAND VINTAGE 2016	26€	120€
GRAND VINTAGE 2016 ROSÉ	28€	140€
•		

Grand Vintage Collection

Une maturation prolongée sur lies (14 ans minimum), tirage sous liège pour une expérience plus complexe.

	12cl	75cl
GRAND VINTAGE COLLECTION 2009	55€	315€
GRAND VINTAGE COLLECTION 2004	65€	370€
GRAND VINTAGE COLLECTION 2003	70€	390€
GRAND VINTAGE COLLECTION 2002		415€
GRAND VINTAGE COLLECTION 2000	75€	470€
GRAND VINTAGE COLLECTION 1999		495€
GRAND VINTAGE COLLECTION 1996	80€	570€
GRAND VINTAGE COLLECTION 1995	85€	600€
GRAND VINTAGE COLLECTION 1993	90€	650€

LA CUVÉE PRESTIGE

L'EXPRESSION DE LA HAUTE ŒNOLOGIE

Collection Impériale

Façonnée par trois univers de maturation différents – en cuve inox, en foudre de chêne et sur lies, elle ajoute une nouvelle dimension créative à l'art de l'assemblage. Couche après couche se révèlent 280 ans de savoir-faire, entre complexité et équilibre.

	12cl	75cl
COLLECTION IMPÉRIALE No. 1	45€	250€
•		

LES EXPÉRIENCES DE DÉGUSTATION CHAMPAGNES

LES CLASSIQUES

Brut Impérial, Brut Impérial Rosé et Nectar Impérial	3 x 12cl	52€
--	----------	-----

DU CLASSIQUE AU SUR-MESURE

Brut Impérial et Grand Vintage 2016	3 x 12cl	42€
Brut Impérial Rosé et Grand Vintage 2016 Rosé	3 x 12cl	45€

NOTRE DÉGUSTATION SIGNATURE

Brut Impérial, Grand Vintage 2016 et Collection Impériale No. 1	3 x 12cl	85€
---	----------	-----

NOTRE ACCORD METS & CHAMPAGNES SIGNATURE

La dégustation Signature est complétée par un trio de bouchées soigneusement élaborées, chacune conçue pour révéler le caractère unique de chaque Champagne. Une capsule savoureuse aromatisée au Comté affiné sert de toile de fond, avec des garnitures qui évoluent d'une simplicité intemporelle à la haute gastronomie.
Brut Impérial : Gel de citron, zeste de citron vert & fleur de sel
Grand Vintage 2016 : Tarama blanc, huile de verveine & zeste de citron
Collection Impériale n°1 : Gel de citron, caviar & huile de vanille
Trois Champagnes. Trois interprétations.

3 x 12cl	120€
----------	------

LES COCKTAILS CHAMPAGNES

Créés par notre Chef de Cave, ces cocktails révèlent le profil du Brut Impérial d'une manière unique.

HIBISCUS IMPÉRIAL Floral • Frais • Fruité	12cl	22€
JARDIN DE L'ORANGERIE Amer • Herbacé • Intense		22€
SARAN SOUR Pâtissier • Epicé • Acidulé		22€

BOISSONS SANS ALCOOL

Boissons fraîches

COLA ARTISANAL, Elixia	5€
LIMONADE BIO, Elixia	5€
JUS DE CHARDONNAY, Alain Milliat	6€
JUS DE PÊCHE, Alain Milliat	6€

•

Boissons chaudes

EXPRESSO, Person	4€
ALLONGÉ, Person	5€
SÉLECTION DE THÉS, Mariage Frères	7€

•

Thés « Grands Jardins »

Les plus grands thés du monde servis à la manière du vin.

	10cl	75cl
KAGOSHIMA Thé vert kuki hojicha japonais	7€	52€
SATEMWA Thé noir malawite fumé aux feuilles de goyavier	7€	52€
JASBIRE Thé blanc népalais	9€	67€
SAKHEJUNG Thé vert népalais & badiane	9€	67€

LE MENU ACCORD METS-CHAMPAGNES

DES ACCORDS SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS POUR ACCOMPAGNER LA DÉGUSTATION CHAMPAGNE

À partager

HOUMOUS DE SOJA, CITRON ET CUMIN (90G) Accord recommandé : Brut Impérial, Grand Vintage 2016	90g	10€
NOIX DE CAJOU AU PARMESAN, AMANDES AU SÉSAME NOIR ET AU SOJA, ET OLIVES VERTES NOCELLARA Accord recommandé : Brut Impérial, Grand Vintage 2016		12€
NOIX DE CAJOU AU PARMESAN, AMANDES AU ZAATAR ET OLIVES DE KALAMATA Accord recommandé : Brut Impérial Rosé, Grand Vintage 2016 Rosé		12€
NOIX DE CAJOU AU YUZU ET AU SÉSAME, NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES AU SÉSAME ET AUX CINQ ÉPICES, ET OLIVES KALAMATA Accord recommandé : Nectar Impérial, Nectar Impérial Rosé, Ice Impérial et Ice Impérial Rosé		12€
TARAMA NATURE (100G) , Petrossian Accord recommandé : Grand Vintage 2016	100g	16€
TARAMA CAVIAR (100G) , Petrossian Accord recommandé : Grand Vintage 2016	100g	40€

Caviar

CAVIAR PETROSSIAN OSSETRA TSAR IMPÉRIAL Servi avec du fromage frais et crackers Croutissian au seigle Accord recommandé : Collection Impériale n°1	30g	98€
	50g	160€

Fromages

LA TRILOGIE Assiette de Sainte Maure de Touraine, Langres laitier et Tome Ossau Estive de brebis, servie avec ses amandes au sésame noir ou au zaatar. Accompagnée d'une mini baguette tradition et de beurre. Accord recommandé : Brut Impérial, Brut Impérial Rosé	22€
L'OPULENCE Assiette de Fourme d'Ambert, comté affiné et Tome Ossau Estive de brebis servie avec sa confiture de cerises noires. Accompagnée d'une mini baguette tradition et de beurre. Accord recommandé : Nectar Impérial, Nectar Impérial Rosé	22€

Desserts

SORBETS Citron / Noix de coco / Pamplemousse Accord recommandé : Ice Impérial	1x	5€
	2x	8€

Veuillez consulter la carte des allergènes

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION
PRIX NET, TAXES ET SERVICE INCLUS

Veuillez consulter la carte des allergènes

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION
PRIX NET, TAXES ET SERVICE INCLUS

ALLERGÈNES

NOIX DE CAJOU PARMESAN

Fruits à coques, Arachides, Lait, Gluten, Œuf, Sésame, Soja, Céleri, Sulfites, Moutarde, Crustacés, Poisson, Mollusques

AMANDE ZAATAR

Fruits à coques, Arachides, Lait, Gluten, Sésame, Moutarde

AMANDE SOJA & SÉSAME NOIR

Fruits à coques, Arachides, Lait, Gluten, Œuf, Sésame, Soja, Céleri, Sulfites, Moutarde, Crustacés, Poisson, Mollusques

NOIX DE CAJOU YUZU

Fruits à coques, Arachides, Lait, Gluten, Œuf, Sésame, Soja, Céleri, Sulfites, Moutarde, Crustacés, Poisson, Mollusques

NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES SÉSAME & 5 ÉPICES

Fruits à coques, Arachides, Lait, Gluten, Œuf, Sésame, Soja, Céleri, Sulfites, Moutarde, Crustacés, Poisson, Mollusques

OLIVE NOCELLARA

Fruits à coques, Lait, Céleri, Lupin, Poisson

OLIVE KALAMATA

Aucun allergène déclaré

TORSADÉ FEUILLETÉ (PAVOT & FROMAGE – RECETTE AU BEURRE)

Gluten, Lait

TARAMA CLASSIQUE

Gluten, Lait, Poisson

TARAMA CAVIAR

Gluten, Lait, Poisson

HOUMOUS DE SOJA CITRON & CUMIN

Gluten, Lait, Poisson

HUÎTRES

Mollusque

SAINTE MAURE DE TOURAINE

Lait

LANGRES LAITIER

Lait

TOMME OSSAU ESTIVE DE BREBIS

Lait

FOURME D'AMBERT

Lait

COMTÉ

Lait

CONFITURE D'ABRICOT

Aucun allergène majeur déclaré, Traces possibles de fruits à coque

CONFITURE DE CERISE NOIRE

Aucun allergène majeur déclaré, Traces possibles de fruits à coque

CAVIAR TSAR IMPÉRIAL

Poisson

BAIE ROSE

Aucun allergène majeur déclaré

ZESTE D'ORANGE

Aucun allergène majeur déclaré

ZESTE DE CITRON

Aucun allergène majeur déclaré

SORBET NOIX DE COCO

Fruits à coque (noix de coco), Traces possibles de lait

SORBET CITRON

Aucun allergène majeur déclaré

SORBET PAMPLEMOUSSE

Aucun allergène majeur déclaré

www.moet.com

BarEpernay@moet.com
03 26 51 21 29