

Carte des vins

DÉGUSTATION DES VINS DU DOMAINE



DÉCOUVERTE

3 Vins - Bourgogne ou Village

10 €



PRESTIGE

3 Vins - Premiers Crus

16 €



TERROIR

5 Vins - dont 2 Premiers Crus

20 €



VIN BLANC

10cl

75 cl

2024 Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune

6 €

20 €*

VINS ROUGES

10cl

75 cl

2023 Monthelie

7 €

24 €*

2023 Monthelie 1er Cru

9 €

32 €*

2023 Auxey-Duresses 1er Cru "Le Val"

10 €

35 €*

2024 Savigny-lès-Beaune 1er Cru "Les Vergelesses"

11 €

38 €*

2024 Volnay "Les Grands Champs"

11 €

39 €*

2024 Pommard

12 €

46 €*

2023 Volnay 1er Cru "Les Mitans"

13 €

49 €*

2024 Pommard 1er Cru "Les Rugiens"

16 €

62 €*

CRÉMANTS DE BOURGOGNE

12cl

75 cl

Crémant Brut blanc de blancs

6 €

13 €*

Crémant Brut rosé

6 €

13 €*

Kir Royal (crème de Cassis & Crémant de Bourgogne)

7 €

* SUPPLÉMENT SERVICE SUR TABLE = +10 € PAR BOUTEILLE

service au comptoir

Prix unitaires nets TTC en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Château de Savigny-lès-Beaune • contact@chateau-savigny.com • +33 (0)3 80 21 55 03 • www.chateau-savigny.com

Carte des boissons

BOISSONS CHAUDES

Café / espresso	2 €
Expresso macchiato	2,5 €
Double espresso	3 €
Cappuccino	3,5 €
Latte macchiato	4 €
Caffelatte	4 €
Chocolat chaud	4 €
Infusion / Thé	3 €

EAUX (50CL)

Plate	2 €
Gazeuse	3 €

BIÈRES PRESSION (25CL / 50CL)

Blonde (Brasserie VIF)	4 € / 6,5 €
Blanche (Brasserie VIF)	4 € / 6,5 €

BIÈRES BOUTEILLES (33CL)

Hospices (Beaunoise)	5 €
Blanche (Beaunoise)	5 €
Cassis (Beaunoise)	5 €
Session IPA (Brasserie VIF)	6 €

SODAS (33CL)

Coca-Cola : Original / Zéro / Cherry	3,5 €
Orangina	3,5 €
Lipton Ice Tea	3,5 €
Oasis Tropical	3,5 €

LIMONADES ARTISANALES (33CL)

Nature	4,5 €
Fraise des bois	5 €
Cassis	5 €
Verveine citronnée bio	5 €

JUS & NECTARS LOCAUX (25CL)

Cassis de Bourgogne	5 €
Poire William	5 €
Mirabelle	5 €
Pêche de vigne	5 €
Citronnade citron-framboise	5 €
Framboise	6 €

BOISSONS MAISON (11H-18H)

Citronnade	4 €
Thé glacé	4 €

Restauration

À PARTAGER

Saucisson (nature / comté / ail des ours)	8 €
Gougères au comté (10 / 30)	4 € / 10 €
Escargots en croquilles (6 / 12)	8 € / 14 €

ENTRÉES

Gaspacho	2,5 €
Melon & viande des Grisons	5 €
Jambon persillé	6 €

PLATS

Salade de pâtes	8 €
Quiche lorraine & salade	10 €
Burrata & tomates	12 €
Salade César	12 €
Poké bowl saumon fumé	14 €

DESSERTS

Fruit	2 €
Fromage blanc & coulis de cassis	3 €
Tarte amandine	5 €
Tiramisu	5 €

CRÊPES (11H-18H)

Nature	2,5 €
Sucre	3 €
Confiture maison	3,5 €
Nutella	3,5 €
Pâte à tartiner artisanale	6 €

GLACES

Sélection au comptoir	2,50 € - 4 €
-----------------------	--------------

service au comptoir