

A manger / To eat

Toutes nos spécialités sont accompagnées de pain bio Maison Guinon / Maison Kuntz
All our specialties are accompanied by organic bread from Maison Guinon / Maison Kuntz

Nos planches / assortiments :

Planche fromage / assortiment of cheese	16,00 €
Planche charcuterie / assortiment of french charcuterie	16,00 €
Planche mixte / assortiment of cheese and french charcuterie	18,00 €
La Vinosphèriq'	35,00€

Saucissons et fuets / Sausages and fuets:

Noisettes et pur porc / Hazelnuts & pure pork	8,00 €
Beaufort et pur porc / Beaufort & pure pork	8,00 €
Cèpes et pur porc / Porcini mushrooms & pure pork	10,00 €
Fuet chorizo de poulet / Chicken chorizo fuet	9,00 €
Fuet de poulet au roquefort / Chicken roquefort fuet	9,00 €

Saumon Gravlax maison / Homemade Gravlax Salmon :

19,00 €

Nos tartines / Our toasts:

16,00 €

« Les Confrères Avocats »

avocat, feuilles de shiso, échalotes / avocado, shiso leaves, shallots

« Copain Copine comme Persil & Rillette » / Parsley and Rillette

« Les Soeurs Scandinaves »

fromages Ricotta & fromage feta, truite fumée & oeufs de truite, zeste de citron jaune, cerfeuil / Ricotta and feta cheese, smoked trout, trout roe, lemon zest, chervil

La tapenade de la Vinosphère :

8,00 €

La tartinade de saison :

9,00 €

A boire / To drink

Champagnes et Bulles :

	Verre	Bouteille
« Pèpète » Rosé Pétillant 2022 VDF Domaine Fréa <i>Cépage 100% Merlot</i>		24,00 €
« Pépin Petnat » Vin pétillant naturel VDF <i>Cépage 100% Muscat Blanc</i>		31,00 €
« Blanc de Noirs Brut » Champagne Fleury <i>Cépage 100% Pinot Noir</i>	12,00 €	52,00 €
« Fleur de l'Europe Brut Nature » Champagne Fleury <i>Cépages 85% Pinot Noir, 15% Chardonnay</i>	14,00 €	61,00 €
« BD'3C » Champagne Bourgeois- Diaz <i>Cépages 40% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir, 20% Chardonnay</i>	15,00 €	65,00 €
« BD'M » Champagne Bourgeois-Diaz <i>Cépages 100% Pinot Meunier</i>	16,00 €	74,00 €

Alcools & Spiritueux :

Propositions d'accompagnements servis en fonction du choix

	Verre
Rhum Blanc AOC Opportune 1791	4cl 10,00 €
Rhum Ambré AOC Opportune 1791	15,00 €
Rhum Blanc Mana'O Pur jus de Canne Bio	15,00 €
Gin Forestier Miclo	10,00 €
Whisky Single Malt Bio NC Nean Organic	15,00 €
Cognac « Vis à Vis » VSOP Patte Blanche	17,00 €

A boire / To drink

Vins Rouges / Red Wines :

	Verre	Bouteille
« Le Bordeaux du Paysan » Rouge AOC 2021 Vignobles Daniel et Nicolas ROUX <i>Cépage 100% Merlot</i>		18,00 €
« Marmot la Brande » 2022 AOC Castillon Côte de Bordeaux Château La Brande Famille TODESCHINI <i>Cépages 60% Merlot, 40% Cabernet Franc</i>	6,50 €	23,00 €
« Pierre Feuille Ciseaux » 2022 VDF Domain Fréa <i>Cépage 100% Merlot</i>		24,00 €
« Pigalle » 2021 VDF Vigneron Marius Bielle <i>Cépage 100% Malbec</i>	7,50 €	28,00 €
« Brut(es) » 2021 Vinifié en amphore AOC Lalande de Pomerol Vigneron Marius Bielle <i>Cépage Merlot Pur Jus</i>	8,00 €	31,00 €
« Queue de Pressoir » 2022 AOP Bergerac Domaine Clos le Joncal <i>Cépages 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon</i>	6,00 €	20,00 €
« Terra Caùcina » 2022 Les Arches de Bellivière <i>Cépages 80% Gamay, 20% Pineau d'Aunis</i>	7,00 €	26,00 €
« Le Bon » 2022 Domaine Ballorin <i>Cépage 100% Pinot Noir</i>		54,00 €
« Les Montagnes Bleues » IGP Cévènes 2019 et 2022 Mas Foulaquier <i>Cépage 100% Grenache Noir</i>	7,00 €	25,00 €

Vins Blancs / White Wines :

	Verre	Bouteille
« Le Bordeaux du Paysan » Blanc AOC 2022 Vignobles Daniel et Nicolas ROUX <i>Cépage Sauvignon Blanc Pur Jus</i>	5,50 €	18,00 €
« La Colline en Flamme » Blanc VDF 2023 Domaine Des Pothiers <i>Cépage 100% Chardonnay</i>	7,00 €	29,00 €
Coteaux du Loir demi-sec « Prémices » 2022 Domaine de la Bellivière Christine, Laure-Anne et Clément NICOLAS <i>Cépage 100% Chenin</i>	8,00 €	32,00 €
« Dans l'Absolu » 2022 Saint-Pourçain AOC Domaine Terres de Roa <i>Cépage 60% Tressallier 40% Chardonnay</i>	8,50 €	38,00 €
Bourgogne Chardonnay 2022 Domaine Ballorin <i>Cépage 100% Chardonnay</i>		50,00 €

Vins Oranges / Orange Wines :

	Verre	Bouteille
« Caragouilles » 2022 Les Arches de Bellivière <i>Cépages 50% Grenache blanc, 25% Viognier, 25% Vermentino</i>	5,50 €	22,00 €
« Bazooka » 2022 VDF Vigneron Marius Bielle <i>Cépage 100% Sauvignon Blanc</i>	7,00 €	28,00 €
« Quadricolor » 2022 VDF Clos le Joncal <i>Cépages 40% Muscadelle, 30% Sauvignon Gris, 30% Sémillon</i>	8,50 €	35,00 €

Vins Rosés / Rosé Wines :

	Verre	Bouteille
« Astrancia » 2021 Rosé de saignée issu de Vieilles Vignes de Ventoux Les Arches de la Bellivière <i>Cépages 80% Grenache Noir, 20% Aubun</i>	5,00 €	20,00 €
« Le M de Mangot » Rosé 2022 AOC Château Mangot Famille TODESCHINI <i>Cépage 100% Merlot</i>	5,50 €	21,00 €
« Granit Rose » AOC Côte Roannaise 2023 Domaine des Pothiers <i>Cépage 100% Gamay Saint-Romain</i>	5,50 €	25,00 €
« Mes Grains de Folie » VDF 2022 Lucie Mançais Vigneronne <i>Cépage 100% Cabernet sauvignon</i>		31,00 €

Softs :		Bouteille	
		33cl	75cl
Thé Violet Glacé Imara 25cl	5,50 €		
Thé Hibiscus Glacé Imara 25cl	5,50 €		
Thé Noir Glacé Imara 25cl	5,50 €		
Eau Tranquille Abatilles			3,50 €
Eau Pétillante Abatilles			3,90 €
Paris Cola BIO	5,00 €		
Parismonade BIO	5,00 €		
Parismonade Concombre Basilic BIO	5,00 €		

Fermentations :		Bouteille	
		33cl	75cl
Kombucha Le Brut Bio	6,00 €		
Kombucha aux feuilles de cassissier BIO	7,00 €		
Kombucha aux feuilles de framboisier BIO	7,00 €		
Kombucha aux feuilles de figuiers BIO	7,00 €		

La Vinosphère

Cave à vin - Bar à dégustation

2 rue Philippe de Dangeau 78000 Versailles

www.lavinosphere-versailles.fr

@versailleslavinosphere

T : +33 (0) 699 06 50 33

contact@lavinosphere-versailles.fr