

# LE RÉFLECTOIRE

LE RESTAURANT DU DOMAINE VRANKEN - POMMERY

## ENTRÉES



**SALADE CAPRESE**  
ACCORD SUGGÉRÉ : CIRQUE DES GRIVES (+17€)  
14€

### Salade Caprese

La salade Caprese possède une histoire des plus originales puisqu'elle n'a pas été créée pour un Italien mais pour un ancien roi d'Égypte. Après un coup d'État militaire dans son pays en 1952, le roi Farouk d'Égypte est contraint de s'exiler. Pour son exil, il choisit l'Italie et passe quelques jours sur la petite île de Capri. Il séjourne alors à l'hôtel Gatto Bianco qui est l'un des hôtels les plus en vue de l'époque. Après une petite baignade matinale, l'ancien roi d'Égypte revient à l'hôtel et demande au chef de l'époque qu'un plat très frais lui soit servi. Le chef retourne en cuisine et constate qu'il possède dans son garde-manger quelques produits régionaux délicieux. Il compose donc pour l'ancien roi une salade avec de la tomate, de la mozzarella, du basilic et un filet d'huile d'olive. La salade Caprese est née ! Suite à cet événement, la salade deviendra populaire dans toute l'Italie et très vite dans le monde entier.

### Tartare de saumon

ACCORD SUGGÉRÉ : CIRQUE DES GRIVES (+17€)  
18€

### L'avocat et son duo de crevettes et tourteau

ACCORD SUGGÉRÉ : POMMERY APANAGE BLANC DE BLANCS (+18€)  
17€

### Melon porto et Serrano

ACCORD SUGGÉRÉ : DIAMANT ROSÉ (+20€)  
15€

### Velouté de petits pois et ricotta, chou-fleur croquant

ACCORD SUGGÉRÉ : CHAPELLE GORDONNE BLANC (+10€)  
12€

## PLATS

### Les petits farcis Niçois

ACCORD SUGGÉRÉ : CHAPELLE GORDONNE ROSÉ (+10€)  
22€

### Poulet à l'estragon

ACCORD SUGGÉRÉ : POMMERY GRAND CRU ROYAL (+22€)  
26€

### Tartare de bœuf \*

ACCORD SUGGÉRÉ : DIAMANT ROSÉ (+20€)  
24€

### Filet de bar et sa ratatouille

ACCORD SUGGÉRÉ : CIRQUE DES GRIVES (+17€)  
29€

### Risotto d'orge perlé aux saveurs d'été

ACCORD SUGGÉRÉ : SÉMAPHORE BLANC (+17€)  
22€



## LÉGUMES

*Pomme de terres grenailles*

*Haricots verts*

*Ratatouille*

*Gratin de courgette au basilic*

*Garniture supplémentaire : 5€*

## DESSERTS



### PÊCHE MELBA

ACCORD SUGGÉRÉ : POMMERY ROYAL BLUE SKY (+19€)  
12€

### La pêche Melba

La pêche Melba fut créée en 1894 par Auguste Escoffier, pour la soprano Nellie Melba, après qu'il l'a entendue chanter à Covent Garden dans Lohengrin. Escoffier est alors cuisinier au Savoy à Londres et la cantatrice l'invite à assister à une représentation de l'opéra de Richard Wagner, dans lequel apparaît un cygne. Le lendemain, il décide de créer un dessert pour la remercier : entre les ailes d'un cygne taillé dans un bloc de glace, est enchâssée une timbale d'argent remplie de glace à la vanille, sur laquelle sont posées des pêches pochées.

D'abord baptisé la « pêche au cygne », le dessert est rebaptisé « pêche Melba » à l'inauguration de l'hôtel Carlton de Londres en 1899.

### Assiette de fruits rouges, chantilly

ACCORD SUGGÉRÉ : POMMERY BRUT ROYAL ROSÉ (+18€)  
14€

### Abricot rôti au romarin, crémeux vanille, espuma aux biscuits roses

ACCORD SUGGÉRÉ : POMMERY ROYAL BLUE SKY (+19€)  
14€

### Gâteau à la part

ACCORD EN FONCTION DU GÂTEAU (VOIR SOMMELIER)  
10€

## À PARTAGER

### Tarama

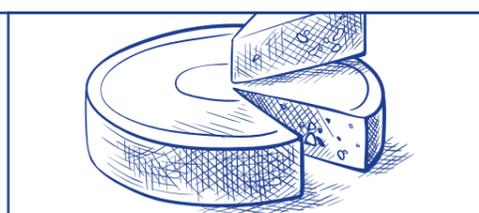
12€

### Jambon Ibérique

14€

### Chèvre frais aux herbes folles

14€



### ASSIETTE DE FROMAGES

14€

## POUR LES ENFANTS ET LES GOURMANDS

### Croque Monsieur\*

14€

### Coquillettes au jambon\*

12€

# CHAMPAGNES & VINS

## CHAMPAGNES

	VERRE 12CL - 12.5% VOL.	BOUTEILLE 75 CL	MAGNUM 150 CL
Pommery Apanage Brut CHAMPAGNE POMMERY	15 €	80 €	170 €
Pommery Apanage Blanc de Blancs CHAMPAGNE POMMERY	18 €	95 €	-
Pommery Apanage Blanc de Noirs CHAMPAGNE POMMERY	18 €	95 €	-
Pommery Grand Cru Millésimé 2009 CHAMPAGNE POMMERY	22 €	110 €	-
Pommery Royal Blue Sky CHAMPAGNE POMMERY	19 €	100 €	-
Pommery Brut Royal Rosé CHAMPAGNE POMMERY	18 €	95 €	-
Cuvée Louise Brut Nature 2006 CHAMPAGNE POMMERY	-	250 €	-
Cuvée Louise Brut 2005 Parcelle CHAMPAGNE POMMERY	58 €	210 €	-
Diamant Brut CHAMPAGNE VRANKEN	16 €	90 €	190 €
Diamant Brut Rosé CHAMPAGNE VRANKEN	20 €	105 €	-



**CUVÉE LOUISE BRUT**  
Millésime 2005 Parcelle :  
Verre 58€ - Bouteille 210€

Tous les ingrédients étaient réunis pour proposer un grand millésime et signer une Cuvée Louise. En prenant le temps de choisir les meilleures parcelles, en patientant la durée nécessaire avant de vendanger, en ne cueillant que les plus belles grappes, en sélectionnant les jus les plus purs lors du pressurage, nous sommes parvenus à révéler parfaitement le potentiel de ce millésime, tout en préservant l'identité des terroirs des trois Grands Crus composant la Cuvée Louise Pommery : Ay, Avize et Cramant. La Cuvée Louise 2005 exprime, au travers de ces trois terroirs et d'une année exceptionnelle, la quintessence du style Pommery.



**LA CHAPELLE GORDONNE**  
Rosé Millésime 2022 :  
Verre : 10€ - Bouteille : 50€

Issue des plus anciennes parcelles du Château la Gordonne, propriété unique en Provence, La Chapelle Gordonne est une cuvée prestigieuse élaborée exclusivement à partir des jus de première goutte, gage de qualité par excellence. Issue de la viticulture biologique et gorgé de soleil, La Chapelle Gordonne est un vin qui reflète la douceur d'une région exceptionnelle aux parfums les plus subtils.

## VINS

	VERRE 12CL	BOUTEILLE 75 CL
La Chapelle Gordonne Blanc 2020 AOC CÔTES DE PROVENCE - 13% VOL.	10 €	50 €
La Chapelle Gordonne Rouge 2015 AOC CÔTES DE PROVENCE - 13,5% VOL.	12 €	60 €
La Chapelle Gordonne Rosé Bio 2022 AOC CÔTES DE PROVENCE - 12,5% VOL.	10 €	50 €
Cirque des Grives 2021 Rosé AOC CÔTES DE PROVENCE - 12,5% VOL.	17 €	85 €
Sémaphore Blanc Bio 2021 AOC CÔTES DE PROVENCE - 12,5% VOL.	17 €	85 €
Les Planètes Rouge 2020 AOC CÔTES DE PROVENCE - 13,5% VOL.	17 €	85 €
Terras Do Grifo Rouge 2019 DOC DOURO - 13,5% VOL.	9 €	45 €
Pink Flamingo Gris de Gris Bio 2021 IGP SABLE DE CAMARGUE - 12,5% VOL.	7 €	35 €
Château Panery La Madonne Blanc 2020 IGP PAYS D'OC - 13,5% VOL.	-	70€
Porto Quinta Do Grifo Vintage 2015 - 20% VOL.	8 € (7cl)	-
Ratafia Demoiselle - 18% VOL.	9 € (7cl)	-

## SOFT

Jus (25CL)	4,00€
Coca cola (33CL)	4,00€
Coca cola zéro (33CL)	4,00€
Thé glacé (25CL)	4,00€
Orangina (25CL)	4,00€

Tonic (25CL)	4,00€
Limonade (33CL)	3,00€
Evian (50CL OU 100CL)	5,00€   5,00€
Perrier (33CL)	4,00€
Badoit (50CL OU 100CL)	5,50€   5,50€

Chateldon (75CL)	7,00€
Thé	4,00€
Café	3,00€
Capuccino	3,50€

TARIFS NETS, EXPRIMÉS EN TTC, SERVICE INCLUS.  
Net rates, including VAT and service.

LE RÉFECTOIRE EST OUVERT DU JEUDI AU LUNDI DE 12H À 18H ET LE VENDREDI ET SAMEDI SOIR DE 19H À 21H30 (DERNIÈRE COMMANDE)  
5 PLACE DU GÉNÉRAL GOURAUD, 51100 REIMS -03 26 61 61 61 - LEREFECTOIRE@VRANKENHOSPITALITY.FR - WWW.VRANKENPOMMERY.COM

@LEREFECTOIREREIMS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.