



Vins rouges

Sud-Ouest :

- Château le Fagé - Bergerac (2023) 20€
- Château le Fagé - Bergerac « cuvée prestige » (2023) 27€
- Pécharmant cuvée Veuve Roches Didier Roches (2022) 27€
- Cahors Château Famaey Cuvée X (2022) 45€

Bordeaux :

- Graves Château Ludeman les Cèdres (2022) 23€
- Saint Emilion Grand Cru Château Palais Cardinal (2020) 40€
- Saint Emilion Grand Cru Château la Croix Meunier cuvée Georges Meunier (2020) 37€
- Castillon Côtes de Bordeaux Le Versant (2021) 50€
- Pessac-Leognan Château Lafont Menaut (2022) 36€

Loire :

- Saint Nicolas de Bourgueil - Le clos du Vigneau - Les Terres Noires (2024) 25€
- AOP Sancerre - Domaine Cherrier (2022) 42€

Rhône :

- Côtes du Rhône M.Chapoutier Belleruche (2024) 22€
- Costières de Nîmes - Mas du Notaire Maitre (2022) 28€
- Saint Joseph M.Chapoutier (2023) 35€
- Château Neuf du Pape - L'oratoire des Papes (2022) 72€
- Côte Rôtie « Tess » (2022) maison Pichon 85€
- Château-neuf-du-Pape Les Sinards Famille Perrin (2022) 55€

Beaujolais & Bourgogne :

- AOP Bourgogne - Louis Jadot « couvent des Jacobins » (2022) 30€
- Chorey-lès-Beaune (2022) maison Maldant-Pauvelot 54€
- Ladoix (2022) maison Maldant-Pauvelot 60€
- Chassagne-Montrachet JC Ramonet (2022) 85€
- Savigny-lès-Beaune 1er cru Aux Gravains (2018) Maldant-Pauvelot 85€
- Nuit Saint Georges - Les Charbonnières maison Boisset (2022) 98€
- Pommard Les Vaumuriers J.C. Boisset (2022) 105€

Languedoc :

- Corbières Château Ollieux Romanis classique (2022) 25€
- AOP Pic Saint Loup - Gérard Bertrand (2023) 30€





Vins blancs

Sud -ouest :

- Château le Fagé - Bergerac (2024) 20€
- Château le Fagé - Bergerac - Cuvée Maurice (2023) 26€
- Monbazillac Château le Fagé (mœlleux 2023) 30€
- Rosette Domaine du Grand Jaure (mœlleux) 22€
- Côtes de Gascogne - Vendanges La Garde de Monluc (moelleux 2024) 20€
- Côtes de Gascogne - Vendanges La Garde de Monluc (2022) 20€

Bordeaux :

- Pessac-Leognan Château Lafargue cuvée Alexandre (2020) 35€

Loire :

- Pouilly Fumé Maison Jeannot «Les Riaux» (2023) 39€
- AOP Sancerre Mélodies de Vieilles Vignes (2022) 55€



Bourgogne :

- Chablis - Gloire de Chablis - Maison J. Moreau & Fils (2023) 35€
- AOP Bourgogne - Louis Jadot « couvent des Jacobins » (2022) 30€
- Rully (2022) Jaffelin 55€
- Pouilly fuissé Maison Champy (2023) 60€
- AOP Bourgogne Domaine Rapet Pernand-Vergelesses (2022) 60€

Rhône et Languedoc :

- Crozes Hermitages - maison Guigal (2023) 37€
- Condrieu « Caresse » maison Pichon (2022) 85€
- IGP Principauté d'Orange Les Deux Albion (2024) 27€
- Côtes du Rhône Abelhas Domaine Saint Etienne (2024) 22€



Alsace

- Alsace Grand cru Altenberg de Bergheim Marcel Deiss (2004) 125€



Vins rosés

- Château Le Fagé - Bergerac (2023) 20€
- AOP Côtes de Provence Elixir (2023) 26€
- IGP Pays d'Oc Gris/Blanc (2023) 22€
- Pays d'Oc Corbières Fontarèche (2024/2025) 20€

Les Bulles : Champagnes

Maison Gratiot

«Depuis des générations, nous cultivons notre passion pour la vigne afin de vous proposer des Champagnes de qualité. Appréciez le caractère distinctif et subtilement fruité de ces cuvées où les cépages champenois révèlent toute leur finesse.»

- Partage 50€
- Reflet Millésime 2016 56€
- Passion rosé 57€
- Prestige 2019 63€

Maison Gosset

«La famille Gosset est implantée en Champagne depuis bien avant 1484, date de naissance de Jean Gosset. Un siècle plus tard, Pierre Gosset, échevin d'Aÿ et vigneron, fonde la Maison qui produit alors des vins tranquilles avec la récolte de ses propres vignes..»

- Gosset grande Réserve Brut 70€



Apéritifs

Kir Vin blanc 12cl (cassis, mûre, pêche, framboise, châtaigne)	4.00€
Soupe de Jules 16cl	12.00€
Kir Royal 15cl	12.00€
Coupe de champagne 15cl	12.00€
Ricard/Pastis 4cl	4.00€
Suze 4cl	5.00€
Porto rouge/blanc 6cl	7.00€
Martini rouge/blanc 6cl	5.00€
Vodka Belvédère 4cl	7.00€
Whisky Clan Campbell 4cl	5.00€
Glenfiddish 12ans d'âge 4cl	7.00€

Bières

Pression blonde

Pelforth 25cl / 50cl	4.00€ / 7.00€
Monaco 25cl / 50cl	4.00€ / 7.00€
Panaché 25cl / 50cl	4.00€ / 7.00€
Picon 25cl / 50cl	4.20€ / 7.20€

Bières bouteilles 33cl

*BAM brasserie artisanale «In Houblonas Veritas»
«Ne faites pas l'autruche, exigez la BAM !»*

Bière blanche Nuit Blanche	7.00€
Bière fruits rouge Purple fiesta	7.00€
Bière IPA Fish Moi l'IPA	7.00€
Bière blonde spiced beer Sakura	7.00€



Softs 3.50 €

Coca cola 33cl	Schweppes agrum 25cl
Coca cola zéro 33cl	Schweppes tonic 25cl
Orangina 25cl	Fuze tea peach 25cl
Perrier 33cl	Jus de fruits 25cl
Limonade 25cl	Nectar de fruits 25cl

Sirop à l'eau / 1.50€

Diabolo sirop 25cl / 3.60€

Boissons chaudes

Espresso	2.00€
double café	3.00€
décaféiné	2.00€
chocolat chaud	3.50€
cappuccino	3.50€
thé / infusion	3.50€

Eaux

Evian 1l	4.50€
Evian 50cl	3.50€
Badoit 1l	4.50€
Badoit 50cl	3.50€



Manoir des Cèdres

HÔTEL - RESTAURANT - SALLE DE RÉCEPTION

24 avenue Edmond Roger
24580 Rouffignac-Saint-Cernin-de-Reilhac

contact@manoirdescedres.com
05.53.03.01.60 / 07.81.45.45.84