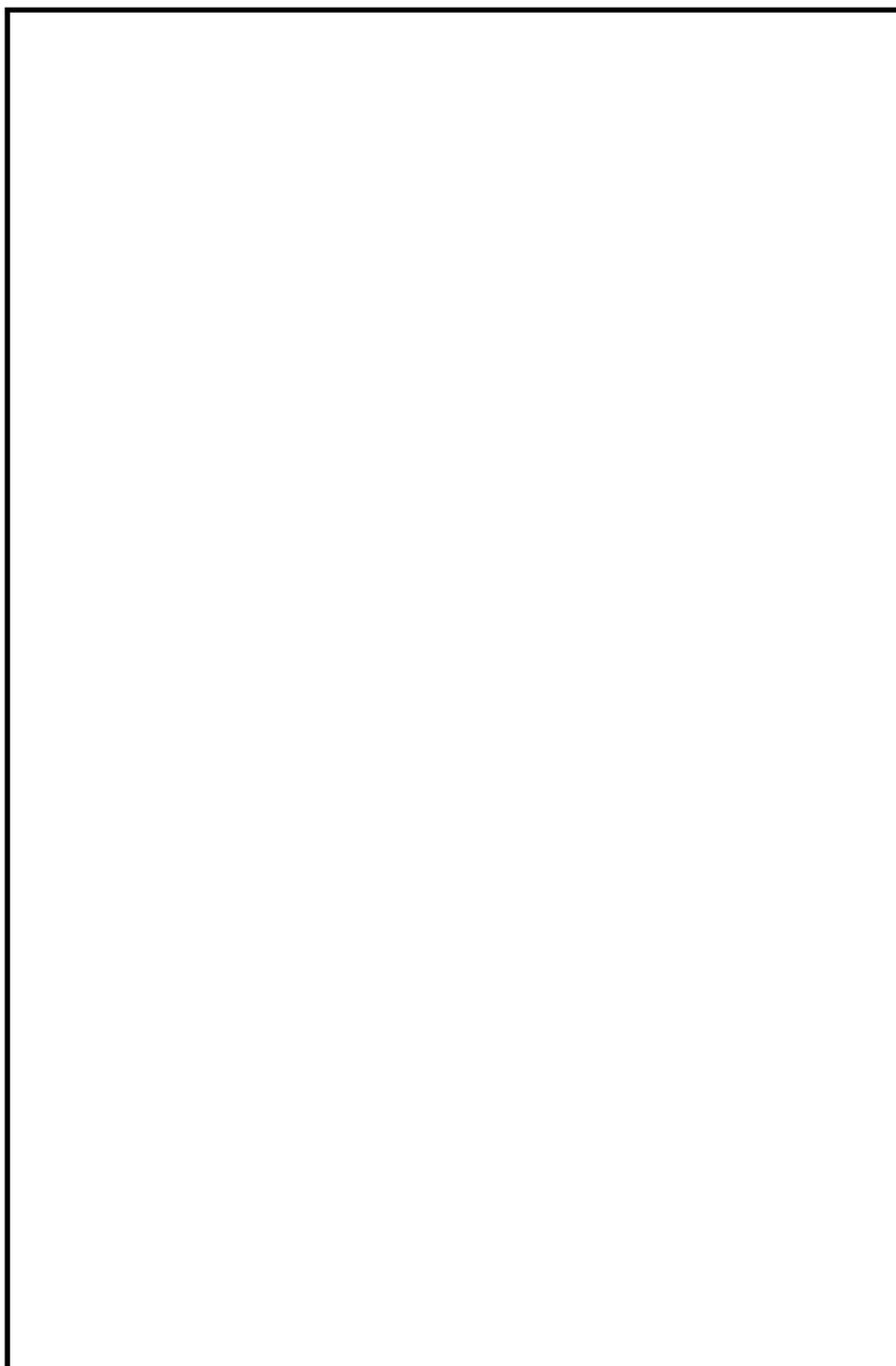


***SELECTION DES
VINS ET AUTRES
BOISSONS***

Suggestion des Vins



Sélection du Bar

Apéritifs

Vermouths	6cl	2€20
Anisés	3cl	2€20
V.D.N / V.D.L	6cl	2€20
Whiskies	4cl	2€20
Kir	9cl	2€50

Kir Royal	9cl	3€60
Flûte de Champagne	9cl	3€50

Boissons Chaudes

Café Expresso	1€70
Thés	1€70
Infusions	1€70

Eaux Minérales plates

	50cl	l
Evian	1€50	2€70
Vittel	1€50	2€70

Cocktails et Jus de Fruits

Jus de Fruits	1€90
Sans Alcool	2€00
Avec Alcool	2€80

Bière Pression

Bière Blonde	25cl	2€00
--------------	------	------

Digestifs

Eaux de Vie	4cl	5€00
Liqueurs	4cl	5€00

Eaux Minérales Gazeuses

	50cl	l
San Pellegrino	1€50	2€70
Badoit	1€50	2€70



Les Boissons de Normandie

Cidres

	75cl
Cidre Bouché brut ou 1/2 Sec « BIO »	5€50
<i>Le Petit Clos Normand - Ferme Craquelin Fabrication à l'Ancienne</i>	

Vins de Pays du Calvados – Blancs et Rouge

	50cl
I.G.P Arpents du Soleil Cépage « Auxerrois »	13€00
Etiquette Orange	
<i>Gérard Samson, Vigneron de Grisy – 14170 St – Pierre s/Dives</i>	
I.G.P Arpents du Soleil Cépage « Pinot Noir »	13€00
Etiquette Rouge	
<i>Gérard Samson, Vigneron de Grisy – 14170 St – Pierre s/Dives</i>	

Sélection des Vins Effervescents

	37,5cl	75cl
A.O.C Crémant de Bourgogne		11€00
<i>Bailly-La pierre – Réserve Brut</i>		
A.O.C Champagne Robert	13€00	21€50
<i>Cuvée Réserve Brut</i>		



Sélection de Vins Blancs

<u>Les Vins Blancs du Val de Loire</u>	37,5cl	75cl
A.O.C Pouilly Fumé		15€50
André Dezat		

Les Vins Blancs de Bourgogne

A.O.C Chablis	9€00	16€00
Domaine Domaine le Verger		
A.O.C Pouilly Fuissé	8€00	15€00
Domaine Luquer – Au « Bourg »		

Les Vins Blancs du Bordelais

A.O.C Blaye		8€50
Côtes de Bordeaux - Château Les Faix		
A.O.C Graves		9€50
Château Simon		
A.O.C Sauternes		18€50
Château Du Levant – Borie Manoux		

Les Vins Blancs du Sud - Ouest

Côtes de Gascogne		6€50
Domaine des Cassagnoles		
A.O.C Montravel « BIO »		9€00
Château Tuquet Monceau		
A.O.C Bergerac Moelleux		11€00
Château les Grimards		

Les Vins Blancs de la Vallée du Rhône

Croze Hermitage		16€50
Desmeures		

Sélection de Vins Rosés

<u>Les Vins Rosés de Vallée de la Loire</u>	37,5cl	75cl
A.O.P Cheverny		9€00
Les Vieilles Serres		

Les Vins Rosés de Vallée du Rhône

A.O.C Tavel	8€00	15€00
Cuvée Borrelli		



Sélection de Vins Rouges

<u>Les Vins Rouges de Bourgogne</u>	37,5cl	75cl
A.O.C Hautes Côtes de Beaune <i>Les Bois Chevaux 1^{er} Cru</i>		12€50
<u>Les Vins Rouges de Bourgogne « Le Beaujolais »</u>		
A.O.P Brouilly <i>Château de la Terrière</i>		11€50
<u>Les Vins Rouges de la Vallée du Rhône</u>		
A.O.C Gigondas <i>Domaine du Terme</i>	10€00	18€00
A.O.C Saint Joseph <i>Richard</i>		19€00
<u>Les Vins Rouges de la Vallée de la Loire</u>		
A.O.C Chinon <i>La Gravinière</i>		11€00
A.O.C Sancerre <i>Domaine Hippolyte Reverdy</i>	8€50	12€50
<u>Les Vins Rouges du Sud-Ouest</u>		
A.O.C Bergerac « BIO » <i>Château Tuquet Monceau</i>		9€00
A.O.C Bergerac « BIO » <i>Elevé en Fût de Chêne - Château Tuquet Monceau</i>		12€00
<u>Les Vins Rouges du Bordelais</u>		
A.O.C Médoc <i>Château Le Monge – Rémi Doret</i>	6€00	10€00
A.O.C Lalande de Pomerol <i>Faurie Maison Neuve</i>		20€00
A.O.C Saint Estèphe <i>La Ronceray</i>		25€00





Restaurant d'Application « **Le Château** »

Rue des anciens combattants d'Afrique du nord, 27400 Louviers

Réservations du lundi au vendredi – Uniquement par téléphone
de 08 h 00 à 12 h 00

Tel : 02.32.40.07.20

Prix nets en Euros et Service Compris

FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT D'APPLICATION

Le restaurant d'application du lycée Jean-Baptiste Decrétot, le "Château", peut vous accueillir pour un déjeuner ou un dîner (voir le site pour les jours d'ouverture et les menus)

Voici quelques informations pour vous expliquer notre fonctionnement : Les repas et le service sont réalisés par des élèves.

L'organisation du restaurant est dictée par des contraintes pédagogiques : conception des menus, horaires d'ouverture et de fermeture...

Les menus sont planifiés plusieurs mois à l'avance mais certains impondérables peuvent nous amener à modifier l'un d'entre eux en dernière minute.

"Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc pas correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés".

(Note de Service N°95-249 du 7/11/1995 Bulletin Officiel de l'Education Nationale du 23/11/1995)

Au sein de notre restaurant d'application nous vous proposons également des prestations de groupes pour des repas, cocktails et séminaires, allant de 10 à 40 personnes avec café d'accueil, repas et mise à disposition d'une salle avec le matériel nécessaire à la tenue d'une conférence.

HORAIRES (impératifs) DU RESTAURANT D'APPLICATION

DEJEUNER : Arrivée de 12h00 à 12h15

Départ : 14h45

DINER : Arrivée de 19h00 à 19h15

Départ : 21h45

