



IN THE MOON FOR CHAMPAGNE

LE BAR À CHAMPAGNE ÉPHÉMÈRE DU GRAND HÔTEL DE BORDEAUX

L'InterContinental Bordeaux – Le Grand Hotel célèbre chaque jour l'élégance et l'art de vivre à la française et souhaite vous offrir de nouvelles expériences aussi raffinées qu'inattendues.

C'est pourquoi cette année, notre cave à ciel ouvert se mue en une vitrine céleste mettant en avant les grands vins de Champagne, « In the Moon for Champagne », en collaboration avec l'une des plus prestigieuses familles vigneronnes de la région, la Maison Barons de Rothschild.

In The Moon For Champagne vous propose une carte exclusive de champagnes, avec pas moins de 6 cuvées Champagne Barons de Rothschild disponibles au verre, une large sélection de maisons champenoises en bouteille et magnum et des cuvées d'exception des plus prestigieuses maisons qui entourent « la cité des Rois », le tout sélectionné avec soin par notre Chef Sommelier.

Nous avons également pensé aux « cocktailophiles », avec des créations pétillantes et raffinées de notre Chef Barman. Enfin, succombez à la sélection du Chef mettant à l'honneur les produits locaux d'exception.

L'occasion de vivre un moment suspendu et de buller à l'écart de l'agitation du coeur vibrant de la ville.



BARONS DE ROTHSCHILD

CHAMPAGNE

LE CHAMPAGNE DE LA FAMILLE ROTHSCHILD

L'excellence, une histoire de famille

Vision, esprit d'entreprise et excellence guident la Famille Rothschild depuis la naissance de son fondateur Mayer Amschel Rothschild en 1744. Fortes d'un **savoir-faire dans l'élaboration des Grands Vins depuis 1853**, les différentes branches de la famille sont aujourd'hui garantes des domaines parmi les plus renommés au monde tels que Château Mouton Rothschild ou Château Lafite Rothschild.

2005

Champagne Barons de Rothschild naît de la volonté commune des Barons d'élaborer ensemble leur interprétation singulière d'un Grand Vin de Champagne et de magnifier ce symbole de **convivialité et d'art de vivre** si cher à toute la famille.

PURETÉ DU DOSAGE

Entre 0 et 6g/l maximum

LE TEMPS

Vieillessement de 4 à 10 ans dans leurs caves

L'OMNIPRÉSENCE DU CHARDONNAY

Clés de voûte de tous les vins

LES GRANDS ET PREMIERS CRUS

90% de l'approvisionnement total de la Maison

L'IMPORTANCE DES VINS DE RÉSERVE

Plus de 40% de l'assemblage des cuvées non-millésimées conservés au sein d'une réserve perpétuelle créée dès la première vendange

LES VALEURS HISTORIQUES DE LA FAMILLE

CONCORDIA

(Harmonie, accord, littéralement « tous les cœurs ensemble »)
C'est l'union de la famille autour de cette vision commune, un amour commun du bel ouvrage, de l'art de vivre, et le respect du vœu du fondateur de la dynastie qu'aucune décision majeure ne soit prise sans l'accord de tous.

INTEGRITAS

(État d'être intact, sans altération)
C'est l'interprétation personnelle et originale de la Famille de ce Grand Vin de Champagne au style Chardonnay sans compromis majoritairement issus des Grands et Premiers crus et au dosage minimaliste.

INDUSTRIA

(Savoir-faire, travail méthodique)
C'est prendre le temps pour faire bien, jusque dans les moindres détails au sein d'une Maison à la production limitée qui bénéficie de la même exigence que tous les Grands Vins de la Famille.

CHAMPAGNE AU VERRE

CONCORDIA BRUT

12 cl - 21€

Un grand vin d'assemblage à majorité de Chardonnay, l'interprétation de la tradition champenoise par la Famille Rothschild.

ASSEMBLAGE & TERROIRS

<i>Chardonnay</i>	<i>Vins de réserve</i>	<i>Pinot Noir</i>	<i>Grands et Premiers Crus</i>
60 %	40 %	40 %	85 %
	<i>Dosage</i>	<i>Vieillessement</i>	
	6 g/L	4 ans minimum	

85% de Grands et Premiers crus dont principalement Avize, Le Mesnil sur Oger, Oger, Trépail, Vertus pour le Chardonnay ; Ay, Verzenay, Ambonnay, Avenay pour le Pinot Noir.

La Montagne de Reims : s'étend d'est en ouest, essentiellement constitué par le cépage Pinot noir qui confère au vin sa puissance et sa structure

La Côte des Blancs : s'étend du nord-est au sud-ouest, le cépage Chardonnay y règne en maître et acquière ses qualités et sa finesse aromatique.



L'EXPÉRIENCE DE DÉGUSTATION DU CONCORDIA BRUT

À L'OEIL

Brillance et limpidité des reflets or pâles mêlés à de très fines bulles.

AUNEZ

Fraîcheur du Chardonnay avec des arômes de fruits à chair blanche comme la poire et le brugnion, mêlés aux touches aériennes de pivoine exprimées par le Pinot Noir.

AU PALAIS

Rondeur et générosité accompagnent une belle verticalité. La vivacité du brugnion se marie à des notes de miel, safranées et poivrées sublimées par de beaux amers en finale.

BRUT NATURE

12 cl - 30€

La définition de l'extrême pureté par la Famille Rothschild.

ASSEMBLAGE & TERROIRS

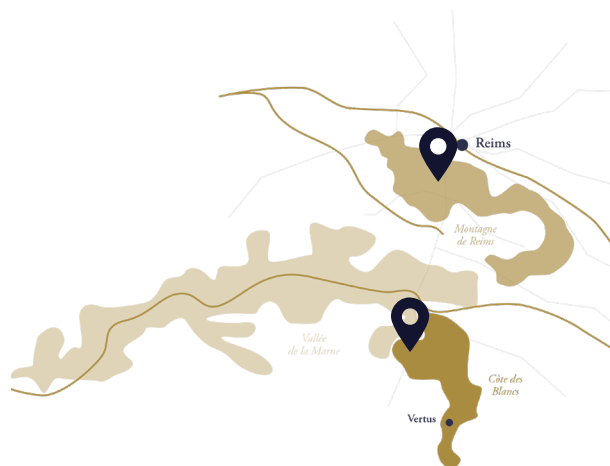
<i>Chardonnay</i>	<i>Vins de réserve</i>	<i>Pinot Noir</i>	<i>Grands et Premiers Crus</i>
60 %	40 %	40 %	85 %

<i>Dosage</i>	<i>Vieillessement</i>
0 g/L	4 ans minimum

85% de Grands et Premiers crus dont principalement Avize, Le Mesnil-sur-Oger, Vertus et Trépail pour le Chardonnay ; Aÿ, Verzenay et Ambonnay pour le Pinot Noir.

La Montagne de Reims : s'étend d'est en ouest, essentiellement constitué par le cépage Pinot noir qui confère au vin sa puissance et sa structure

La Côte des Blancs : s'étend du nord-est au sud-ouest, le cépage Chardonnay y règne en maître et acquiert ses qualités et sa finesse aromatique.



L'EXPÉRIENCE DE DÉGUSTATION DU BRUT NATURE

À L'OEIL

Limpidité et pureté, robe soyeuse aux reflets or pâles et à l'effervescence d'une grande finesse.

AU NEZ

Premier nez très pur et franc tout en minéralité et salinité, accompagné de notes de fruits à chair blanche comme le brugnion ou la pêche.

AU PALAIS

L'attaque fraîche se prolonge, tout en délicatesse, vers des notes salines et une belle tension citronnée. Sa sucrosité naturelle accompagne une grande richesse aromatique, à dominante de fruits à chair blanche, et révèle une texture à la fois précise et juteuse.

CHAMPAGNE ROSÉ

12 cl - 25€

Toute l'audace du style Barons de Rothschild.
L'alliance exceptionnelle du Chardonnay et d'une touche de vin rouge.

ASSEMBLAGE & TERROIRS

<i>Chardonnay</i>	<i>Vins de réserve</i>	<i>Pinot Noir</i>	<i>Grands et Premiers Crus</i>
94 %	40 %	6 %	100 %

<i>Dosage</i>	<i>Vieillessement</i>
6 g/L	3 ans minimum

100% Grands et Premiers crus dont principalement Avize, Le Mesnil-sur-Oger, Oger pour le Chardonnay, Verzenay et Vertus pour le Pinot Noir.

Verzenay : complexité, structure et vigueur.

Avize : minéralité crayeuse, rondeur, arômes de fruits blancs et fraîcheur.

Oger : richesse, ampleur, tout en finesse.

Le Mesnil-sur-Oger : minéralité silex, verticalité, puissance et longueur.



L'EXPÉRIENCE DE DÉGUSTATION DU CHAMPAGNE ROSÉ

À L'OEIL

Robe rose pâle aux reflets saumonés et à l'effervescence fine.

AU NEZ

Dominant dans ce vin, le Chardonnay se démarque par une belle minéralité et des arômes de fruits frais, d'agrumes et de fleurs blanches. A l'ouverture, quelques notes de framboises, de pétales de roses et de fraises des bois révèlent la présence subtile du Pinot Noir.

AU PALAIS

L'attaque en bouche est fraîche, précise, à la texture soyeuse et marquée par des notes acidulées de citron et d'agrumes. S'expriment ensuite des notes de fruits rouges et de petites baies comme la mûre ou la groseille qui révèlent un vin croquant, sublimé par une finale minérale toute en longueur.

BLANC DE BLANCS

12 cl - 28€

La cuvée signature de la Maison, l'éclat des Grands Terroirs de la Côte des Blancs.

ASSEMBLAGE & TERROIRS

<i>Chardonnay</i>	<i>Vins de réserve</i>	<i>Grands et Premiers Crus</i>
100 %	40 %	100 %

<i>Dosage</i>	<i>Vieillessement</i>
6 g/L	4 ans minimum

100% Grands et Premiers crus dont principalement Avize, Le Mesnil-sur-Oger et Oger.

Avize : minéralité crayeuse, rondeur, arômes de fruits blancs et fraîcheur

Oger : richesse, ampleur, tout en finesse.

Le Mesnil-sur-Oger : minéralité silex, verticalité, puissance et longueur.



L'EXPÉRIENCE DE DÉGUSTATION DU BLANC DE BLANCS

À L'OEIL

Robe au reflet cristallin, cordon fin aux bulles délicates.

AUNEZ

Nez intense dès les premiers instants, d'abord dans un registre exotique avec des notes d'agrumes et de fruits secs, qui s'ouvre sur un deuxième nez brioiché et beurré aux notes pâtisseries et d'amandes grillées.

AU PALAIS

L'attaque franche, citronnée, toute en longueur et en verticalité, s'ouvre ensuite sur des notes de torréfaction et d'épices révélant un caractère chaleureux en fin de bouche, légèrement salin.

ROTHSCHILD RARE COLLECTION BLANC DE BLANCS 2013

12 cl - 50€

La quintessence du style Barons de Rothschild. Sa production très limitée bénéficie du même soin que les plus Grands Vins de la Famille Rothschild.

ASSEMBLAGE & TERROIRS

<i>Chardonnay</i>	<i>Crus</i>
100 %	4 Grands Crus

<i>Dosage</i>	<i>Vieillessement</i>
5 g/L	8 ans minimum

4 Grands crus de la Côte des Blancs uniquement : Avize, Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Cramant.

Cramant : aérien, vif et soyeux.

Avize : minéralité crayeuse, rondeur, arômes de fruits blancs et fraîcheur.

Oger : richesse, ampleur, tout en finesse.

Le Mesnil-sur-Oger : minéralité silex, verticalité, puissance et longueur.



L'EXPÉRIENCE DE DÉGUSTATION DU ROTHSCHILD RARE COLLECTION BLANC DE BLANCS 2013

À L'OEIL

Robe d'un bel éclat or pâle aux reflets cristallins.

AUNEZ

Fraîcheur et minéralité typiques de nos grands Chardonnays issus de ce millésime froid. Tout en finesse, les agrumes frais répondent aux touches d'abricots secs et aux arômes briochés, légèrement toastés. La finale, précise et ciselée, s'accompagne de notes plus salines et iodées.

AU PALAIS

L'attaque franche et minérale révèle tout l'éclat de ce millésime dont le caractère citronné, zesté, soutient une infinie longueur en bouche. Des accents épicés de poivre blanc et de safran laissent place à une finale plus saline, si caractéristiques des cuvées Rothschild Rare Collection.

TRIPTYQUE 2018

12 cl - 48€

Une approche audacieuse du champagne millésimé,
Le trait d'union entre terroir et oenologie de précision.

ASSEMBLAGE & TERROIRS

<i>Chardonnay</i>	<i>Pinot Noir</i>
50 %	50 %

<i>Dosage</i>	<i>Vieillessement</i>
5 g/L	5 ans minimum

3 Grands crus uniquement : Avize, Ambonnay, Aÿ.

Aÿ : Structure, caractère, liant.

Ambonnay : élégance, puissance et finesse.

Avize : minéralité crayeuse, rondeur, arômes de fruits blancs et fraîcheur.



L'EXPÉRIENCE DE DÉGUSTATION DU TRIPTYQUE 2018

À L'OEIL

Robe d'un or éclatant aux reflets argentés, effervescence fine et généreuse.

AU NEZ

À la fois délicat et envoûtant, le nez révèle une belle minéralité crayeuse accompagnée d'arômes de pamplemousse bien mûr, de framboise fraîche et de cerise. A l'ouverture s'expriment des notes plus épicées, légèrement poivrées.

AU PALAIS

L'attaque est ample, portée par la texture du terroir d'Ambonnay et des arômes gourmands de fruits rouges frais. Les Chardonnays d'Avize révèlent ensuite toute leur dimension saline et citronnée, offrant verticalité et fraîcheur. Harmonieusement lié par la structure du Pinot Noir d'Aÿ, ce Grand Vin révèle une finale, tout en longueur, soutenue par de beaux amers et des notes d'écorces d'orange.

CHAMPAGNE À LA BOUTEILLE

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

Barons de Rothschild Concordia	125 €
Barons de Rothschild Concordia	250 € Magnum
Barons de Rothschild Brut Nature	160 €
Barons de Rothschild Blanc de Blancs	170 €
Barons de Rothschild Blanc de Blancs	340 € Magnum
Barons de Rothschild Rare Collection Blanc de Blancs, 2013	300 €
Barons de Rothschild Triptyque, 2018	240 €
Barons de Rothschild Rosé	150 €
Barons de Rothschild Rosé	300 € Magnum

CHAMPAGNE BRUT

Deutz «Brut Classic»	150 €
Louis Roederer «Collection»	160 €
Bruno Paillard «Dosage Zéro»	240 €
Laurent-Perrier «La Cuvée»	170 €
Laurent-Perrier «La Cuvée»	340 € Magnum
Jacquesson «Cuvée 747»	240 €
Billecart-Salmon «Brut Réserve»	180 €
Billecart-Salmon, Rosé	240 €
Laurent-Perrier, Rosé	285 €
Philipponnat «Royale Réserve», Rosé	170 €

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS

Christophe Mignon «ADN de Meunier»	150 €
Huré Frères «Instantanée», 2017	180 €
Huré Frères «4 éléments»	300 €
Philipponnat, 2016	180 €

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

Lancelot-Pienne Cuvée Table Ronde	140 €
Philippe Gonet «Roy Soleil»	160 €
Bruno Paillard «Blanc de Blancs Grand Cru»	290 €
Charles Heidsieck «Blanc de Blancs»	215 €
Ruinart	250 €

NOS CUVÉES PRESTIGES

Laurent-Perrier «Grand Siècle»	590 €
Bollinger «La Grande Année», 2015	400 €
Billecart-Salmon « Le Clos Saint-Hilaire», 1998	940 €
Billecart-Salmon « Cuvée Louis», 2008	525 €
Dom Pérignon, Rosé, 2006	970 €

VIN PÉTILLANT SANS ALCOOL AU VERRE

French Bloom, Le Blanc <i>Vin effervescent bio sans alcool, 12cl</i>	14 €
French Bloom, Le Rosé <i>Vin effervescent bio sans alcool, 12cl</i>	15 €

COCKTAILS

French 75 <i>Champagne Barons De Rothschild Concordia, gin, citron jaune, sirop de sucre</i>	21 €
Twinkle <i>Champagne Barons De Rothschild Concordia, vodka, liqueur de sureau</i>	21 €
Airmail <i>Champagne Barons De Rothschild Concordia, rhum ambré 4 ans, miel d'acacia, citron vert...</i>	21 €
Old Cuban <i>Champagne Barons De Rothschild Concordia, rhum vieilli 8 ans, sirop de sucre, citron vert, menthe fraîche</i>	21 €
Classic Champagne Cocktail <i>Champagne Barons De Rothschild Blanc de Blancs, Cognac VSOP, sucre roux, Angostura bitters</i>	23 €
Soyer au Champagne <i>Champagne Barons De Rothschild Brut nature, cognac VSOP, Grand Marnier, liqueur de marasquin, glace vanille</i>	25 €

BOISSONS SANS ALCOOL

Sodas <i>Coca-Cola, Coca Zéro, Perrier, Limonade Bois Bordet, 25 cl</i>	8 €
Jus de fruits Alain Millat <i>Ananas, fraise, passion, abricot Bergeron</i>	11 €

LA SÉLECTION DU CHEF

Velouté du moment <i>Noisettes grillées</i>	13 €
Filets de maquereau aux poivres <i>Chutney de pommes au vinaigre de cidre</i>	14 €
Arancini croustillants <i>Sauce moyonnaise fumée</i>	14 €
Saumon gravlax <i>Condiment mandarine miso, pickles de graines de moutarde</i>	17 €
Bouquet de crevettes <i>Sauce cocktail</i>	18 €
Croque-monsieur royal <i>Béchamel à la truffe</i>	18 €
Sélection de fromages <i>De la Maison Deruelle</i>	19 €
Assiette d'esturgeon fumé <i>Pickles de fenouil, crème de raifort, pommes Granny</i>	19 €
Jambon ibérique <i>De Salamanca</i>	21 €
L'huitre Bonbon du Bassin d'Arcachon <i>De Yoan et Chloé « La Kabane », 6 pièces</i>	21 €

TARTINABLES

Tarama au caviar <i>De la Maison Sturia</i>	21 €
Émietté de crabe <i>Mayonnaise estragon-yuzu</i>	22 €

SÉLECTION DE CAVIAR DE LA MAISON STURIA

Vintage <i>Crème acidulée et brioches toastées, 30 gr</i>	110 €
Osciètre <i>Crème acidulée et brioches toastées, 30 gr</i>	130 €

TRILOGIE DE CAVIAR STURIA

Vintage / Primeur / Osciètre <i>Crème acidulée et brioches toastées, 3x 15 gr</i>	170 €
--	-------

DESSERT

La trilogie de douceurs du Chef Gaëtan Fiard	9 €
--	-----

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.
Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable.
Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

