



Bienvenue à l'Holodeck, un voyage au cœur des terroirs.

Le vin est une expression du vivant, une alchimie entre la terre, le climat et la main du vigneron. À l'Holodeck, nous avons à cœur de mettre en avant des vins issus de l'agriculture **biologique** et **biodynamique**, respectueux des sols, des cycles naturels et du savoir-faire ancestral.

Notre sélection s'illustre notamment à travers de nos vins - **Château de Chambert**, domaine emblématique du Cahors. Niché sur les plateaux calcaires du Quercy, il est l'un des plus anciens et des plus prestigieux vignobles de l'appellation. Engagé depuis plus de 20 ans dans une viticulture biologique et biodynamique, Chambert produit des vins d'une grande finesse, révélant toute l'authenticité et l'élégance du Malbec.

Les vins que nous vous proposons ont été soigneusement sélectionnés par **Lin Liu MW**, première femme chinoise à rejoindre le cercle prestigieux des Masters of Wine. Son expertise, associée à la sensibilité de notre sommelière **Luna**, Championne du Monde de dégustation à l'aveugle (La Revue Du Vin de France 2016), donne naissance à une carte où les grands classiques côtoient des pépites méconnues, toutes choisies avec exigence et amour du vin.

Vous découvrirez ici des vins vibrants, authentiques, façonnés par des vignerons engagés qui respectent leur terroir avec passion. Des vins sans artifices, où l'expression pure du raisin et du sol se dévoile à chaque gorgée.

Que vous soyez amateur éclairé ou curieux en quête de découvertes, laissez parler vos émotions, explorez, dégustez, savourez.

Bienvenue dans un univers où le vin est vivant.

## APÉRITIF

### COCKTAIL

### VERRE

#### *Holodeck*

15€

Inspiré par l'univers de Star Trek, nous avons créé un cocktail unique: Le Cocktail Holodeck! Notre sommelière conçoit ce cocktail spécialement pour vous, en fonction de vos préférences et de vos goûts personnels. Pour que tout le monde puisse vivre cette expérience immersive.

#### *Chambyrrh*

15€

Une fusion élégante entre l'amertume subtile du **Byrrh** et la légèreté pétillante du Chambert Brut Rosé. Ce cocktail est un hommage à l'art de l'apéritif: raffiné, frais et délicatement parfumé. L'alliance du Byrrh, aux notes épicées et fruitées et du sparkling rosé, léger et fruité, offre une expérience gustative complexe, mais parfaitement équilibrée.

#### *Gin Tonic Bio*

15€

Chaque Gin a son propre histoire, découvrez le Gin du mois - **Attribut N°1** ! Un gin d'auteur distillé à Agen par Grand Nez Spirits, à base de raisin. Attribut N°1 révèle des notes vives de genièvre, de poivre timut et d'agrumes confits. Sa texture soyeuse et sa complexité aromatique en font un gin élégant et audacieux.

#### *Mocktail Holodeck Bio* (sans alcool)

12€

Élaboré à partir de produits bio et naturels, il est conçu par notre sommelière selon vos envies et vos goûts, pour vous offrir une expérience immersive, saine et raffinée.

### EFFERVESCENT

### Coupe/12cl

Chambert, Brut **Rosé**, Méthode Traditionnelle, 2021, **Biodynamique** 12€

*Cuvée issue des vieilles vignes de Malbec de Chambert, cultivées en agriculture biologique et en biodynamie. Raisin délicat vinifié avec levures indigènes puis élevé 18 mois sur lattes afin d'élaborer une cuvée complexe, fraîche et une bulle élégante et fine.*

Crémant de Bordeaux, Vignerons de Tutiac, Perle de Tutiac, Brut 10€

Champagne Leclerc Briant, Réserve, Extra-Brut, **Biodynamique** 18€

Champagne A. Bergère, Solera, Blanc de Blancs, Brut 20€

Champagne Grand Cru Marguet Shaman 20, **Biodynamique** 26€

## APÉRITIF - Suite

### BIÈRE

Bouteille/33cl

La Brasserie La Rapiette, **Bio** : Blanche/Lager/Blonde/IPA/Rousse 8€

*Nichée à Montcuq, à 25 km de Cahors, la Brasserie La Rapiette est un véritable artisan du goût. Pur malt, non filtrée, non pasteurisée: chaque bière conserve ainsi toute sa saveur et ses propriétés naturelles, sans ajout de conservateurs ni de traitements industriels.*

### APÉRITIF

Verre/6cl

Maison Louis Roques, Pastis	8€
Crusol, Mila Dieus , Pastis, <b>Bio</b>	8€
Chambert, Rogomme, <b>Biodynamique</b>	8€
Bodegas Rey Fernando de Castilla, Classic Dry, Manzanilla	8€
Bodegas Rey Fernando de Castilla, Classic Dry, Fino	8€
Eric Bordelet, Poiré Authentique, <b>Biodynamique</b>	8€
Petit Frisson, Les Vergers Petit & Fils, Cidre de glace	9€
Hakutsuru Awayuki Sparkling Saké	10€
Masumi, Umeshu (liqueur de prune)	12€
Masumi, Yuzushu (liqueur de yuzu)	12€
Kir Chambert	12€

*L'alliance parfaite entre la fraîcheur acidulée du Chardonnay de Chambert et la douceur fruitée de la **Crème de Cassis de Dijon Edmond Briottet**.  
Un apéritif raffiné, équilibré et typiquement français.*

Kir Royal Chambert 15€

*Une variation pétillante du classique : la **Crème de Cassis de Dijon Edmond Briottet** sublimée par les fines bulles de notre Chambert Brut Rosé.  
Un apéritif élégant, festif.*

Kir Royal Classique 18€

## Vin au verre - 12cl

### BLANC

#### FRANCE

##### Vin de France

Chambert Chardonnay, 2022, <b>Bio</b>	10€
Chambert Roussanne, 2022, <b>Bio</b>	10€

##### **Alsace**

Domaine Albert Mann, Riesling, 2022, <b>Biodynamique</b>	12€
--	-----

##### **Bourgogne**

Julie Fèvre, Chablis, 2023, <b>Bio</b>	14€
Marcel Couturier, Clos Scelles, Pouilly-Fuissé, 2023, <b>Biodynamique</b>	16€

##### **Jura**

Domaine de Savagny, Savagnin, Côtes du Jura, 2020	12€
---	-----

##### **Loire**

Pierre Bise Le Haut de la Garde, Anjou, 2022, <b>Biodynamique</b>	12€
Domaine Eric Louis, Sancerre, 2023, <b>Bio</b>	12€

##### **Rhône**

Domaine de Fontenille, Lubéron, 2023, <b>Bio</b>	10€
--	-----

#### MONDE

##### **Allemagne - Rheinhessen**

Wittmann, Westhofener, Riesling Trocken, VDP Erste Lage, 2022, <b>Bio</b>	16€
---	-----

##### **Autriche - Wachau**

Emmerich Knoll, Loibner Federspiel, Grüner Veltliner, 2023	12€
--	-----

##### **Chile - Casablanca Valley**

Veramonte Winery, Chardonnay, 2023, <b>Bio</b>	10€
--	-----

##### **Croatie - Istarska**

Kabola Winery, Amphora Malvazija, 2023, <b>Bio</b>	10€
--	-----

##### **Espagne - Rioja**

Juan Carlos Sancha, Ad Libitum, Maturana Blanca, 2023, <b>Bio</b>	10€
---	-----

##### **Italie - Etna Bianco Superiore**

Benanti, Etna Bianco, Carricante, 2022	12€
--	-----

## Vin au verre - 12cl

### BLANC Suite

**Portugal - Monção e Melgaço**  
Contacto, Alvarinho, 2023 10€

**Nouvelle-Zélande - Marlborough**  
Dog Point, Sauvignon Blanc, 2023, **Bio** 12€

### ROSÉ

#### FRANCE

##### Vin de France

Chambert, Le Causse, **Rosé**, Malbec, 2024, **Biodynamique** 8€

##### Rhône

Domaine de Fontenille, Lubéron, **Rosé**, 2024, **Bio** 10€

### ROUGE

#### FRANCE

##### Vin de France

Lin + Phil LEJEUNE, Biodynamite, Merlot, 2018, **Biodynamique** 8€

##### Cahors

Château de Chambert, Le Causse, Malbec, 2021, **Biodynamique** 8€

Château de Chambert, 2017, **Biodynamique** 10€

Château de Chambert, Les 3 Terres, 2019, **Biodynamique** 12€

Château de Chambert, Grand Vin, 2007, **Biodynamique** 14€

Château de Chambert, Cerisiers, 2014, **Biodynamique** (Coravin) 30€

Château de Chambert, Petite Maison, 2015, **Biodynamique** (Coravin) 30€

Château de Chambert, Le Puits, 2012, **Biodynamique** (Coravin) 48€

##### Alsace

Domaine Zeyssolff, Pinot Noir, 2023, **Bio** 10€

##### Beaujolais - Régnié

Antoine Sunier, 2020, **Bio** 10€

##### Bourgogne - Bourgogne Côtes d'Or

François Mikulski, Pinot Noir, 2023 20€

## Vin au verre - 12cl

### ROUGE - Suite

<b>Languedoc - Pic Saint-Loup</b> Château La Roque, 2022, <b>Biodynamique</b>	10€
<b>Loire - Sancerre</b> Domaine Vacheron, 2022, <b>Biodynamique</b>	16€
<b>Rhône - Côtes du Rhône Village</b> Domaine de Dionysos, Massif d'Uchaux, 2023, <b>Bio</b>	10€
<b><u>MONDE</u></b>	
<b>Afrique du sud - Swartland</b> Columella, Liberatus in Castro Bonae Spei, 2020 (Coravin)	38€
<b>Argentine - Mendoza - Vallée de Uco</b> Atamisque, Malbec, 2021	12€
<b>Chili - Casablanca Valley</b> Ritual Vineyards, Pinot Noir, 2021, <b>Bio</b>	10€
<b>Chili - Colchagua Valley - Apalta</b> Primus, Carménère, 2022, <b>Bio</b>	10€
<b>Espagne - Galice - Bierzo</b> Descendientes de J. Palacios, Pétalos, 2022	12€
<b>Espagne - Catalogne - Priorat</b> Alvaro Palacios, Camins del Priorat, 2022	12€
<b>Grèce - Nemea</b> Gaia, Agiorgitiko, 2023	10€
<b>Italie - Piemonte - Dolcetto d'Alba</b> Vajra Vietti, 2021	10€
<b>Italie - Toscane - Vino Nobile di Montepulciano</b> Avignonesi, Vino Nobile, Prugnolo Gentile, 2019, <b>Biodynamique</b>	14€
<b>Nouvelle-Zélande - Martinborough</b> Atarangi, Crimson, Pinot Noir, 2022	16€

## Bouteille - 75cl

### EFFERVESCENT

#### FRANCE

##### **Vin de France**

Chambert, Brut **Rosé**, Méthode Traditionnelle, 2021, **Biodynamique** 57€

##### **Crémant de Bordeaux**

Vignerons de Tutiac, Perle de Tutiac, Brut 40€

##### **Champagne**

Drappier, Brut Nature 113€

Egly-Ouriet, Les Premices, Extra-Brut 147€

Laurent Perrier, La Cuvée, Brut 109€

Leclerc Briant, Réserve, Extra-Brut, **Biodynamique** 102€

Jacquesson, Cuvée N°746, Extra-Brut 144€

Ruinart, Tradition, Brut 154€

Vouette & Sorbée, Blanc d'Argile, Brut Nature 206€

Antoine Bergère, Solera, Brut, Blanc de Blancs 119€

Delamotte, Blanc de Blancs, Brut 142€

Larmandier-Bernier, Blanc de Blancs, Extra-Brut, 1er Cru, **Bio** 159€

Leclerc Briant, Blanc de Blancs, Extra-Brut, **Biodynamique** 156€

Ruinart, Blanc de Blancs, Brut 220€

Egly-Ouriet, Extra-Brut, Grand Cru 189€

Marguet Shaman, 2020, Grand Cru, **Biodynamique** 148€

Gosset, Grand **Rosé**, Brut 149€

Laurent Perrier, **Rosé**, Brut 194€

Leclerc Briant, **Rosé**, Extra-Brut, **Biodynamique** 108€

## Bouteille - 75cl

### BLANC

#### FRANCE

##### **Vin de France**

Chambert Chardonnay, 2022, <b>Bio</b>	38€
Chambert Roussanne, 2022, <b>Bio</b>	38€
Taille aux Loups, Clos de la Bretonnière, 2022	96€
François Chidaine, Les Argiles, 2021, <b>Biodynamique</b>	92€
Domaine les Poètes, Orphée, 2018	84€

##### **Alsace**

Domaine Albert Mann, Riesling, 2022, <b>Biodynamique</b>	71€
Domaine Albert Mann, Gewurztraminer, 2022, <b>Biodynamique</b>	78€
Domaine Zeyssolff, Pinot Gris, 2024, <b>Bio</b>	68€
Domaine Zeyssolff, Sylvaner, Cuvée Z, 2023, <b>Bio</b>	82€
Trimbach, Sélection de Vieilles Vignes, Riesling, 2018	87€
Trimbach, Frédéric Emile, Riesling, 2013	158€

##### **Bourgogne**

Justin Girardin, Bourgogne, 2022	52€
Julie Fèvre, Chablis, 2023, <b>Bio</b>	76€
Albert Bichot, Chablis Grand Cru, Vaudésirs, 2018	170€
François Mikulski, Chardonnay, Côtes d'Or, 2023	105€
Domaine Chantal Lescure, Meursault Les Pellands, 2022, <b>Bio</b>	146€
Albert Bichot, Clos des Mouches, Beaune 1er Cru, 2018	252€
Maison Chanzy, Rully, en rosey, 2021	68€
Marcel Couturier, Clos Scelles, Pouilly-Fuissé, 2023, <b>Biodynamique</b>	88€
Guillemot-Michel Quintaine, Viré-Clessé, 2021, <b>Biodynamique</b>	96€
Marcel Couturier, Aux Scelles, Mâcon, 2023, <b>Biodynamique</b>	59€
Dom. Guffens-Heynen, 1er Jus de Chavigne, Mâcon-Pierreclos, 2022	156€

##### **Jura**

Domaine de Savagny, Savagnin, Côtes du Jura, 2020	63€
---	-----

##### **Loire**

Château Pierre Bise, Le Haut de la Garde, Anjou, 2022, <b>Biodynamique</b>	65€
Domaine Eric Louis, Sancerre, 2023, <b>Bio</b>	64€
Domaine Vacheron, Sancerre, 2023, <b>Biodynamique</b>	82€
La Fuyé, Le Paradis Blanc, Saumur, 2022, <b>Bio</b>	68€
La Sirène Blanche, Chinon, 2023	51€

##### **Rhône**

Domaine de Fontenille, Lubéron, 2023, <b>Bio</b>	39€
--	-----

## Bouteille - 75cl

### BLANC (suite)

#### **Sud-Ouest**

Domaine Gauby, Vieilles Vignes, IGP Côtes Catalanes, 2021, **Bio** 106

#### **MONDE**

##### **Allemagne - Mosel**

Dr Loosen, Riesling, Kabinett, 2021 71€

##### **Allemagne - Rheinhessen**

Wittmann, Westhofener, Riesling Trocken, VDP Erste Lage, 2022, **Bio** 96€

##### **Afrique du sud - Swartland**

Sadie Familly, Rotsbank, Chenin Blanc, 2023 137€

##### **Australie - Clare Valley**

Grosset, Polish Hill, Riesling, 2022, **Biodynamique** 112€

##### **Autriche - Wachau**

Emmerich Knoll, Loibner Federspiel, Grüner Veltliner, 2023 64€

##### **Chili - Casablanca Valley**

Veramonte Winery, Chardonnay, 2023, **Bio** 38€

##### **Croatie - Istarska**

Kabola Winery, Amphora Malvazija, 2023, **Bio** 51€

##### **Espagne - Montsant**

Acustic, 2022, **Bio** 45€

##### **Espagne - Rioja**

Juan Carlos Sancha, Ad Libitum, Maturana Blanca, 2023, **Bio** 44€

##### **Espagne - Valdeorras**

Rafael Palacios, Louro do Bolo, Godello, 2024 68€

##### **Italie - Etna Bianco**

Tenuta Delle Terre Nere, Bianco, 2023, **Bio** 85€

##### **Italie - Etna Bianco Superiore**

Benanti, Etna Bianco, Carricante, 2022 62€

**Bouteille - 75cl**

**BLANC (suite)**

<b>Italie - Soave Classico</b> Gini, Garganega, 2023, <b>Bio</b>	57€
<b>Nouvelle-Zélande - Marlborough</b> Dog Point, Sauvignon Blanc, 2023, <b>Bio</b>	58€
<b>Portugal - Monção e Melgaço</b> Contacto, Alvarinho, 2023	42€
<b>Suisse - Fendant</b> Domaine Chappaz, La Liaudisaz, 2023, <b>Biodynamique</b>	109€

**BLANC MOELLEUX**

<b><u>France</u></b> <b>Loire - Coteaux du Layon</b> Pierre Bise, Rochefort, 2023, <b>Biodynamique</b>	78€
<b>Loire - Vouvray</b> Domaine Huet, Le Haut-Lieu, Moelleux, 2018	138€
<b>Loire - Vouvray</b> Domaine Huet, Le Haut-Lieu, Demi-Sec, 2018	128€
<b><u>MONDE</u></b> <b>Afrique du sud - Swartland</b> Mullineux, Vin de Paille (37,5Cl), Moelleux, 2021	88€

**ROSÉ**

<b><u>FRANCE</u></b> <b>Vin de France</b> Chambert, Le Causse, <b>Rosé</b> , Malbec, 2022, <b>Biodynamique</b>	38€
<b>Rhône</b> Domaine de Fontenille, Lubéron, <b>Rosé</b> , 2024, <b>Bio</b>	38€

## Bouteille - 75cl

### ROUGE

#### FRANCE

##### **Cahors**

Château de Chambert, Le Causse, Malbec, 2021, <b>Biodynamique</b>	38€
Château de Chambert, 2016/2017/2018, <b>Biodynamique</b>	48€
Château de Chambert, Les 3 Terres, 2014, <b>Biodynamique</b>	54€
Château de Chambert, Grand Vin, 2014/2017, <b>Biodynamique</b>	72€

*Découvrez nos vins parcelaires du **Château de Chambert**, des crus d'exception issus de terroirs uniques. Une expérience gustative inoubliable vous attend.*

Château de Chambert, Cerisiers, 2014, <b>Biodynamique</b>	128€
<i>Le parcellaire <b>Cerisiers</b> élégant et aux tannins soyeux porte la générosité du soleil couchant tout en gardant une fraîcheur propre à la signature des vins de Chambert.</i>	

Château de Chambert, Petite Maison, 2015, <b>Biodynamique</b>	128€
<i>Le parcellaire <b>Petite Maison</b> est marqué par une très grande densité de tanins fins typique de vin sur sol du sidérolithique tout en gardant une fraîcheur propre à la signature des vins de Chambert.</i>	

Château de Chambert, Le Puits, 2012, <b>Biodynamique</b>	220€
<i>Le parcellaire <b>Le Puits</b> est caractérisé par une très grande pureté et un profil plus proche d'un vin blanc, sa finale est caractéristique du sol calcaire, un vin tout en longueur et tendu tout en gardant une fraîcheur propre à la signature des vins de Chambert.</i>	

Château Les Croisille, Calcaire, 2023, <b>Biodynamique</b>	55€
Cosse et Maisonneuve, Les Laquets, 2018, <b>Biodynamique</b>	68€
Château du Cèdre, Le Cèdre, 2018, <b>Bio</b>	80€

##### **Alsace**

Domaine Zeyssolff, Pinot Noir, 2023, <b>Bio</b>	47€
---	-----

##### **Beaujolais**

Antoine Sunier, Régnié, 2020, <b>Bio</b>	46€
--	-----

##### **Bordeaux**

Château Pavie, Saint-Emilion Grand Cru, 2003/2008	900€
---	------

##### **Bourgogne**

Château de Melin, Gevrey Chambertin, 2022	138€
Famille Masse Grand Terroir, Givry, 2022	88€
François Mikulski, Pinot Noir, Bourgogne Côtes d'Or, 2023	98€
Machard de Gramont, "Les Damodes", V.V., Nuits-Saint-Georges, 2023	168€
Maison Chanzy, Le Champ Lalot, Givry 1er Cru, 2022	119€
Sainson Rossignol Cuvée Jules, Volnay, 2023	112€

## Bouteille - 75cl

### ROUGE (Suite)

#### Loire

Domaine Vacheron, Sancerre 2022, <b>Bio</b>	96€
Dom.des Roches Neuves, Saumur-Champigny 2023, <b>Biodynamique</b>	100€
Dom.des Roches Neuves, Franc de Pied, Saumur-Champigny 2015, <b>Bio</b>	100€
La Sirène Rouge, Chinon, 2021	48€

#### Longuedoc-Roussillon

Château Maris, Savoir Vieillir, Minervois, 2020, <b>Biodynamique</b>	56€
Château Capion, le Juge , Terrasses du Larzac, 2021, <b>Bio</b>	38€
Château La Roque, Pic Saint-Loup, 2022, <b>Biodynamique</b>	52€
Château Maris, Savoir Vieillir, Minervois, 2020, <b>Biodynamique</b>	56€
Domaine de Fontenille, Lubéron, 2023, <b>Bio</b>	38€

#### Rhône

Château Pesquié, Quintessence, Ventoux, 2021, <b>Bio</b>	59€
Domaine de Dionysos, Massif d'Uchaux, Côtes du Rhône Village, 2023, <b>Bio</b>	38€
Domaine des Hauts Châssis Les Galets, Crozes-Hermitage, 2020, <b>Bio</b>	68€
Domaine Pascal Marthouret, Ponceau, Saint Joseph, 2022	71€

### MONDE

#### Afrique du sud - Elgin

Radford Dale, Freedom, Pinot Noir 2020	84€
--	-----

#### Afrique du sud - Swartland

A.A. Badenhorst, Red Blend, 2020	70€
Mullineux, Syrah, 2021	76€
(Allocation) Sadie Family, Treinspoor, Tinta Barroca, 2023	131€
(Allocation) Sadie Family, Columella, Liberatus in Castro Bonae Spei, 2020	222€

#### Argentine - Mendoza - Vallée de Uco

Atamisque, Malbec, 2021	61€
-------------------------	-----

#### Chili - Casablanca Valley

Ritual Vineyards, Pinot Noir, 2020, <b>Bio</b>	46€
--	-----

#### Chili - Colchagua Valley - Apalta

Primus, Carménère, 2022, <b>Bio</b>	46€
-------------------------------------	-----

#### Chili - Maipo

Tarapaca, Gran Reserva, Assemblage, 2021, <b>Bio</b>	46€
--	-----

## Bouteille - 75cl

### ROUGE (Suite)

#### Espagne - Bierzo

Antoine Graillet & Raul Pérez, Encinas, 2020	38€
Descendientes de Jose Palacios, Pétalos, 2022	54€

#### Espagne - Priorat

Alvaro Palacios, Camins del Priorat, 2022	64€
---	-----

#### Espagne - Rioja

La Rioja Alta J.A Viña Ardanza, Reserva, 2017	98€
La Rioja Alta J.A 904, Gran Reserva, 2015	173€

#### Grèce - Nemea

Gaia, Agiorgitiko, 2023	41€
-------------------------	-----

#### Italie - Abruzzo

Jasci, Sans Soufre, Montepulciano d'Abruzzo, 2021, <b>Bio</b>	38€
---	-----

#### Italie - Piemonte

Vajra Vietti, Barbera d'Alba, 2023	67€
Vajra Vietti, Dolcetto d'Alba, 2021	49€
Sottimano, Nebbiolo, Langhe Nebbiolo, 2022	72€
Le Vigne, Sandrone, Barolo, 2018	183€

#### Italie - Sicile

Tenuta Delle Terre Nerre, Etna Rosso, 2023, <b>Bio</b>	78€
Benanti, Contrada Cavaliere, Nerello Mascalese, Etna Rosso, 2022	116€

#### Italie - Toscane

Avignonesi, Vino Nobile di Montepulciano, 2019, <b>Biodynamique</b>	82€
---	-----

#### Italie - Veneto

Buglioni, Imperfetto, Valpolicella Superiore Classico, 2022, <b>Bio</b>	50€
---	-----

## Autre Format

### Demi-bouteille - 37,5cl

Château de Chambert, 2014/2015/2016, <b>Biodynamique</b>	25€
Château de Chambert, Orphée, 2001	57€
Château de Chambert, Orphée, 2003	55€
Château de Chambert, Orphée, 2005	53€
Château de Chambert, Orphée, 2007	50€

### Magnum - 150cl

Champagne Drappier, Brut Nature	238€
Château de Chambert, 2016, <b>Biodynamique</b>	98€
Château de Chambert, Grand Vin, 2012, <b>Biodynamique</b>	133€
Château de Chambert, Grand Vin, 2015, <b>Biodynamique</b>	135€

## LIQUEURS

Verre/6cl

Chambert, Rogomme, <b>Biodynamique</b>	8€
Joseph Cartron, Peppermint	6€
Masumi, Umeshu (liqueur de prune)	10€
Masumi, Yuzushu (liqueur de yuzu)	10€
Chartreuse Verte	10€

## SAKÉS

Verre

HAKUTSURU, Awayuki, Sparkling	10€/10cl
SHIRAKABEGURA, Daiginjo, Muroka, Genshu	8€/6cl
DASSAI 45, Junmai, Daiginjo	9€/6cl

## HUANG JIU

*Le Huangjiu (黄酒), ou "vin jaune", est l'une des plus anciennes boissons alcoolisées de Chine, avec une histoire de plus de 2 500 ans. Contrairement aux spiritueux distillés, le huangjiu est un vin de céréales fermenté, généralement élaboré à partir de riz gluant, de millet ou de sorgho, avec un taux d'alcool variant entre 10 et 20%.*

Verre/6cl

Mansong, 2020, Chine	22€
Mansong, Chine	24€
Lanting, Chine	45€

## SPIRITUEUX

**GIN** (Servi avec du Tonic **Bio** de la Maison Vitamont) 15€/Verre

Le Gin de Christian Drouin, Normandie, France  
Castan Gin, **Organic**, Occitanie, France  
Attribut N°1 Du Grand Nez, **Bio**, Agen, France  
Ninkasi Gin, Fleurs de Houblon Saaz, **Bio**, Rhône-Alpes, France  
The Botanist Islay dry Gin, Islay, Ecosse

## SPIRITUEUX (Suite)

<b><u>WHISK(E)Y</u></b>	Verre/4cl
Benriach, 12 ans, The Twelve, Speyside, Ecosse	10€
Old Pulteney, Vitage 2012, Flotilla, Highland, Ecosse	10€
Dalmore, 12 ans, Highland, Ecosse	12€
Tomatin, 12 ans, Highland, Ecosse	10€
Ben Nevis, Traditional Malt, Highland, Ecosse	12€
Highland Park, 12 ans, Highland, Ecosse	10€
Highland Park, Cask Strength, Batch 4, Highland, Ecosse	18€
Glenfarclas, 15 ans, Highland, Ecosse	16€
Douglas Laing's Small Batch, Big Peat Blended, Islay, Ecosse	10€
Kilchoman, Machir Bay, Islay, Ecosse	10€
Laphroaig, 10 ans, Islay, Ecosse	10€
Ardbeg, Uigeadail, Islay, Ecosse	14€
Caol Ila, 11 ans, Vintage 2011, Madeira Finish, Islay, Ecosse	14€
Duncan Taylor, Invergordon, 1965, Peated Single Grain, Ecosse	55€
Auchentoshan, 12 ans, Ecosse	10€
Jura, 12 ans, Ecosse	10€
Arran, Sherry Cask, The Bodega, Ecosse	10€
West Cork, Black Cask, Blended Whiskey, Irlande	10€
Teeling Whiskey, Small Batch, Rum Casks, Dublin, Irlande	10€
Penderyn, Single Malt Welsh Whisky, Madeira Finish, Pays de Galles	10€
Miyagikyo, Single Malt, Japon	12€
Hibiki, Harmony, Japon	16€
<b><u>COGNAC</u></b>	Verre/4cl
A.E. Dor Albane, Famille Réserve N°1, Grande Champagne	10€
Frapin VSOP, Grande Champagne	10€
Leyrat, Glory, Extra Single Estate Cognac, Fins Bois	45€
<b><u>ARMAGNAC</u></b>	Verre/4cl
Domaine de La Boubée	10€
Laubade, Château Laubade, Brut de fût	16€
<b><u>CALVADOS</u></b>	Verre/4cl
Christian Drouin, XO, Pays d'Auge	16€

## SPIRITUEUX (Suite)

<b><u>BAI JIU</u></b>	Verre/4cl
Moutai, 2018, Chine	55€
<b><u>EAU DE VIE</u></b>	Verre/4cl
Joseph Cartron, Poire William	8€
Louis Roque, Centenaire, Vieille Prune de Souillac	12€
Mouton Rothschild, Eau-de-Vie de Prunes	56€
<b><u>RHUM</u></b>	Verre/4cl
Santa Teresa, 1796, Solera Rum, Venezuela	10€
Rum Nation, Venezuela XO, 25 <sup>th</sup> Anniversary Edition	12€
Plantation, Xaymaca, Special Dry, 100% Pot Still Rum	10€
Plantation, Single Cask, 2009, Trinidad	18€
<b><u>TEQUILA</u></b>	Verre/4cl
Ocho, 2024, Blanco, Las Raices, Mexique	10€
Don Fulano, Reposado, Mexique	10€
<b><u>MEZCAL</u></b>	Verre/4cl
Los Siete Misterios, Doba-Yej, Joven, 100% Maguey, Mexique	10€
<b><u>VODKA</u></b>	Verre/4cl
Belvidère, <b>Bio</b> , France	10€
Nadé, 2019, Vieillie en Fût de Fronsac, Bordeaux, France	14€
<b><u>PASTIS</u></b>	Verre/4cl
Maison Louis Roques, Souillac, France	8€
Crusol, Mila Dieus, <b>Bio</b> , France	8€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.  
Prix net et service inclus.

## SOFT

### EAU

Bouteille/75cl

Chateldon	9€
Abatilles, Bleu, Plate	7€
Abatilles, Rouge, Pétillante	7€

### JUS

#### Unaju - Jus **Bio** Pétillant

Verre/12cl

*Chaque bouteille de Unaju est le fruit d'un savoir-faire méticuleux, alliant la sélection rigoureuse des fruits issus de l'agriculture **biologique** et la production d'un jus pétillant de haute qualité, sans additifs ni conservateurs. Il se distingue par son goût pur et sa fraîcheur exceptionnels, offrant ainsi une expérience sensorielle rafraîchissante et pleine de saveurs naturelles.*

Framboise Marjolaine	8€
Pêche Mélisse	8€
Fraise Basilic	8€
Citron Verveine	8€
Citron Menthe	8€
Cassis Menthe	8€
Abricot Thym	8€
Pamplemousse Sureau	8€
Yuzu Concombre	8€

#### Vitamont - Jus **Bio**

Bouteille/25cl

*Chez Holodeck, nous vous proposons une sélection de jus Vitamont. Chaque jus est préparé à partir de fruits soigneusement sélectionnés, pressés à froid pour préserver toutes leurs saveurs et leurs bienfaits. Sans sucres ajoutés, sans conservateurs ni colorants, ces jus sont parfaits pour accompagner vos repas ou pour une pause rafraîchissante.*

Orange de Grèce, pur jus	5,5€
Pomme de France, pur jus	5,5€
Ananas du Togo, pur jus	5,5€
Nectar Fraise & Myrtille	5,5€
Nectar Framboise & Litchi	5,5€
Citronnade d'Antan	5,5€
Thé Glacé Pêche	5,5€
Tonic	5,5€
Cola	5,5€

## THÉ

- Japan Lime, France, **Bio** 5,5€  
*Un thé vert fin et fruité aux notes citronnées*
- Grand Earl Grey, France, **Bio** 5,5€  
*Un thé noir aromatisé à la bergamote*
- Zan Détox, France, **Bio** 5,5€  
*Une infusion aromatisée de maté, thé vert et citronnelle*
- Théoir - Chen Pi Bai Cha (Récolte 2017), Chine, **Bio** 5,5€  
*Un thé blanc vieilli associé aux écorces d'orange séchées, offrant une infusion délicate aux notes d'agrumes, de miel et de fleurs blanches. Plus il vieillit, plus ses arômes deviennent ronds et harmonieux, avec des bienfaits digestifs et apaisants.*
- Théoir - Tai Ping Hou Kui (Récolte 2024), Chine, **Bio** 5,5€  
*Un thé vert chinois prestigieux originaire d'**Anhui**, réputé pour ses longues feuilles plates et son goût délicat. Son infusion offre des notes fraîches, florales et légèrement sucrées. Il est apprécié pour sa douceur, sa finesse et sa persistance en bouche, faisant de lui un grand cru parmi les thés verts chinois.*
- Théoir - Long Jing (Récolte 2024), Chine, **Bio** 8,5€  
*Dragon Well, est l'un des thés verts chinois les plus célèbres, originaire de la province du **Zhejiang**. Il se distingue par ses feuilles plates et lisses, et son infusion révèle des notes fraîches, légèrement grillées et sucrées, avec une touche de châtaigne.*
- Théoir - Lapsang Souchong (Récolte 2023), Chine, **Bio** 5,5€  
*Un thé noir fumé originaire des montagnes Wuyi, dans la province du **Fujian**, en Chine. Il est connu pour son arôme puissant de fumée de pin, accompagné de notes boisées, épicées et légèrement sucrées. Son goût unique et sa texture ronde en font un thé apprécié aussi bien seul qu'en accompagnement de mets salés ou chocolatés.*
- Théoir - Da Hong Pao (Récolte 2023), Chine, **Bio** 8€  
*Un thé oolong légendaire des montagnes Wuyi, dans la province du **Fujian**, en Chine. Réputé pour sa profondeur aromatique, il offre des notes boisées, minérales et torréfiées, accompagnées de nuances florales et miellées. Considéré comme un trésor impérial, il est apprécié pour sa longue persistance en bouche et sa richesse en saveurs.*

Les thés **bios Théoir** sont également disponibles à la boutique du Château de Chambert !

## CAFÉ

Expresso/Déca, <b>Bio</b>	4€
Café/Déca Allongé, <b>Bio</b>	4€
Noisette, <b>Bio</b>	4€
Café au Lait, <b>Bio</b>	6€
Cappuccino, <b>Bio</b>	6€
Café Gascon	18€
Irish Coffee	18€

## INFUSION

Verveine, <b>Bio</b>	5,5€
Fruits Rouges, <b>Bio</b>	5,5€
Menthe/Verveine/Mélisse	5,5€

*Fraîchement cueillie de notre jardin travaillé de façon biodynamique.*