



## Vins rouges

### Sud-Ouest :

- Château le Fagé - Bergerac (2022) 19€
- Château le Fagé - Bergerac « cuvée prestige » (2022) 27€
- AOP Côtes de Bergerac château Belingard « réserve » (2020) 28€
- AOP Madiran Alain Brumont « Torus » (2019) 26€

### Bordeaux :

- AOP Bordeaux château Bonnet « réserve » (2018) 28€
- Pessac Leognan domaine Rochemorin (2017) 35€
- AOP Saint Julien Fiefs de Lagrange (2019) 50€
- AOP St Emilion grand cru château Clos Systey (2019) 54€

### Loire :

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

### Rhône :

- Côtes du Rhône « Symphonie » maison Pichon (2021) 24€
- Costières de Nîmes - Mas du Notaire Maitre 28€
- ASJC Saint Joseph maison Pichon (2023) 35€
- AOP Château Neuf du Pape - domaine de la Janasse (2020) 64€
- Côte Rôtie « Tess » (2022) maison Pichon 85€

### Beaujolais & Bourgogne :

- AOP Morgon - domaine Piron Côte de Py (2021) 32€
- AOP Bourgogne - Louis Jadot « couvent des Jacobins » (2022) 30€
- AOP Santenay 1er cru - Maurice Gavignet (2018) 66€
- Chorey-lès-Beaune (2022) maison Maldant-Pauvelot 54€
- Ladoix (2022) maison Maldant-Pauvelot 60€
- Savigny-lès-Beaune 1er cru Aux Gravains (2018) Maldant-Pauvelot 85€
- Aoxe-Corton 1er cru Les Valozières (2018) maison Maldant-Pauvelot 95€

### Languedoc :

- Corbières Château Ollieux Romanis classique (2022) 25€
- AOP Pic saint Loup - Château de Lancyre « les Côtes d'Aleyrac » (2021) 30€



**De nouvelles références arriveront courant février 2025 !**

## Vins blancs

### Sud -ouest :

- Château le Fagé - Bergerac (2024) 19€
- Château le Fagé - Bergerac - Cuvée Maurice (2023) 26€
- Monbazillac Château le Fagé (moelleux) 30€
- Château la Jaubertie Mirabelle (2022) 30€
- Rosette Domaine du Grand Jaure (moelleux) 22€

### Loire :

- AOP Cheverny - Domaine Sauger (2022) 28€
- AOP Sancerre Mélodies de Vieilles Vignes (2022) 55€

### Bourgogne :

- AOP Bourgogne - Louis Jadot « couvent des Jacobins » (2022) 30€
- Chorey-lès-Beaune (2022) Maldant-Pauvelot 40€
- Savigny-lès-Beaune (2022) Maldant-Pauvelot 44€

### Rhône et Languedoc :

- IGP Collines rhodaniennes Viognier (2023) maison Pichon 30€
- AOP Côtes du Rhône « parallèle 45 » (2023) 25€
- Saint Joseph (2023) maison Pichon 37€
- Condrieu « Caresse » maison Pichon (2022) 85€



## Vins rosés

- Château Le Fagé - Bergerac (2023) 19€
- AOP Côtes de Provence château Miraval (2023) 38€
- IGP Méditerranée Figuières (2023) 20€

## Les Bulles : Champagnes

- Jeeper blanc de noir 69€
- Jeeper blanc de blanc 70€
- Jeeper brut grand Rosé 74€



## Apéritifs

Kir Vin blanc 12cl (cassis, mûre, pêche, framboise)	4.00€
Soupe de Jules 12cl	9.00€
Kir Royal 15cl	12.00€
Coupe de champagne 15cl	12.00€
Pastis 2cl	4.00€
Ricard 2cl	4.00€
Malibu 4cl	5.00€
Suze 4cl	5.00€
Porto 4cl	5.00€
Martini 4cl	5.00€
Gin Bombay 4cl	5.00€
Gin Bombay saphir 4cl	7.00€
Vodka 4cl	5.00€
Vodka Grey Goose 4cl	7.00€
Tequila gold 4cl	5.00€
Rhum St James 4cl	5.00€
Rhum Ambré 4cl	5.00€
Whisky Clan Campbell 4cl Whisky	5.00€
Glenfiddish 4cl	7.00€
Get 27 ou 31 4cl	5.00€
Bailey's 4cl	5.00€
Limoncello 4cl	5.00€

## Softs 3.50 €

Coca cola 33cl	Perrier 33cl
Coca cola zéro 33cl	Schweppes agrum 25cl
Coca cola cherry 33cl	Schweppes tonic 25cl
Orangina 25cl	Fuze tea peach 25cl
Oasis 25cl	Jus de fruits 25cl
Limonade 25cl	
Sirop à l'eau / 1.50€	Diabolo sirop 25cl / 3.60€



## 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

*La «Brassée 24», une bière artisanale sincère et de caractère Périgourdine. Xavier et Jean-Yves élaborent les recettes avec gourmandise et créativité, en utilisant des ingrédients de haute qualité (absence d'OGM)*

Brassée 24 Blanche	7.00€
Brassée 24 IPA	7.00€
Brassée 24 Noix	7.00€

## Boissons chaudes

Espresso	1.50€
double café	3.00€
décaféiné	1.50€
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€
Chateldon 75cl	6.50€



# Manoir des Cèdres

HÔTEL - RESTAURANT - SALLE DE RÉCEPTION

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

[contact@manoirdescedres.com](mailto:contact@manoirdescedres.com)  
0553030160 / 0781454584