

Boutique Airline
LA COMPAGNIE

LA CARTE

AU DÉPART DE PARIS, NICE ET NEW YORK

LA CAVE



Élaborée par notre Chef et son équipe, notre carte des vins saura répondre aux attentes des palais les plus exigeants.

CHAMPAGNE

Piper-Heidsieck Cuvée brut

Signature de la Maison, la cuvée brute est un champagne à la fois harmonieux et vif, rappelant la grande richesse de son assemblage de 100 crus. Avec une majorité de pinots noirs croquants, assemblés à des Meuniers et des Chardonnays, il révèle tout le savoir-faire du Chef de Caves.

Le PIPER-HEIDSIECK Brut est un grand champagne classique, structuré, ample et qui a du fruit. C'est le partenaire idéal de vos apéritifs et peut également s'associer à nos plus belles entrées et desserts.



COGNAC

Cognac « Cognac De L'Yeuse »

« Cognac de l'Yeuse » est une marque très confidentielle, produite en petits lots, assemblage unique des meilleures eaux-de-vie issues exclusivement du Premier Cru de Grande Champagne, vieillées plus de dix ans en fûts de chêne du Limousin.

À la dégustation : d'une couleur miel très prononcée, caractéristique des vieilles eaux-de-vie, son nez est délicat, élégant et fleuri avec une note de pruneau prononcé. Une fois en bouche, il révèle toute son harmonie et sa complexité aromatique.

Relaxez-vous et prenez le temps de déguster notre cognac qui vous révélera tous ses secrets.



LA CAVE



VIN ROUGE

Saint-Émilion grand cru

« La Bienfaisance de Château Sanctus »



Associant 85 % de cépage Merlot et 15% de Cabernet Franc, les vins sont principalement issus des vignes établies sur les sols argileux du coteau de Saint-Emilion. Ils font l'objet d'un élevage de 12 à 16 mois en barriques.

À la dégustation : sa robe est d'une belle couleur rubis intense, ses arômes de fruits rouges, sa bouche charnue et concentrée, se prolongeant sur des tanins soyeux et fondus. C'est un vin souple, sphérique et gorgé de fruit.

Il s'accordera avec les plus belles pièces de viandes à bord mais également sur des fromages de caractère.



Château Pavillon Beauregard 2016, Lalande de Pomerol

Pomerol, la plus petite mais probablement la plus prestigieuse des grandes appellations bordelaises, est située sur un terroir argilo-graveleux et sablonneux que l'on retrouve également à Lalande de Pomerol, une appellation voisine à seulement 2 kilomètres et où Château Beauregard produit un vin d'une fraîcheur exceptionnelle et au caractère fruité : Château Pavillon Beauregard.

Ce 2016 est un assemblage de 75% de Merlot et 25% de Cabernet Franc, qui se combinent pour donner finesse, élégance et plaisir de dégustation immédiat. La vinification bénéficie des équipements techniques de la nouvelle cuverie du Château Beauregard, qui incarne l'expression parfaite de la modernité dans le respect des méthodes ancestrales et d'une viticulture respectueuse de l'environnement. En effet, le Château Pavillon Beauregard est certifié Bio Ecocert depuis plusieurs années.

Ces deux vins vous sont proposés alternativement à bord.

LA CAVE



VIN BLANC

Bourgogne Chardonnay
« La Part des Anges »



Le Bourgogne Blanc « La Part des Anges » est issu exclusivement des meilleurs terroirs de l'appellation. Ce vin est élevé en fûts de chêne pendant 10 mois, pendant cette période une certaine quantité de vin s'évapore à travers les pores du bois, c'est ce qu'on appelle « la Part des Anges ».

Au nez, c'est un bouquet intense de miel, noisettes et fruits jaune, en bouche il est fruité et épicé avec une structure riche et ample. Il sera parfait en apéritif, sur un poisson ou une volaille.

VIN ROSÉ

Whispering Angel,
Provence



Whispering Angels est un vin rosé produit sur l'appellation Côte de Provence. Les raisins sont issus de vignobles autour de La Motte en Provence.

En bouche c'est un vin délicat aux notes herbacées et citronnées avec une finale persistante et savoureuse.

C'est un vin rosé frais et sculpté qui accompagne à merveille les apéritifs et entrées de vos voyages cet été.



APÉRITIFS



Un large choix d'apéritifs soigneusement choisis vous est proposé à bord de nos vols.

Gin

Martini

Cointreau

Vodka

Whiskey

Bourbon

Pastis

Calvados



BOISSONS FRAÎCHES



JUS DE FRUIT

Tomate Orange
Pomme Ananas

EAUX

Plate
Gazeuse

BOISSONS GAZEUSES

Scwheppes Indian Tonic
Coca-Cola
Coca-Cola Zéro
Ginger Ale
Canada Dry



BOISSONS CHAUDES



Café

Espresso

Avec notre machine à espresso, profitez du plaisir d'un café de qualité à plus de 10 000 m d'altitude.

Café au lait

Thé

Infusion

Chocolat chaud



AU DÉPART DE

PARIS



LE DÉJEUNER EN 4 SERVICES

L'ENTRÉE

Œuf poché sur crème d'asperges chips bacon

LE PLAT CHAUD



Plat élaboré par le **Chef Frédéric Duca**
L'épaule d'agneau confite à huile d'olive
et aromates, artichauts barigoule,
condiment agrumes

ou

Rouget grillé, aïoli de patate douce et gingembre

LA SÉLECTION DE FROMAGES

Camembert, Morbier et pomme

LE DESSERT

Paris Brest

LA COLLATION

Baguettine coppa-crème parmesan
et riz au lait caramel beurre salé
ou

Assortiment de petits fours, coulis de fruits
et salade de mâche aux copeaux parmesan



AU DÉPART DE

NICE

LE DÉJEUNER EN 4 SERVICES

L'ENTRÉE

Salade de roquette, poulet grillé et riste d'aubergine

LE PLAT CHAUD

Bayaldi de légumes, risotto, tomates rôties
et fagot de haricots verts

ou

Médaille de veau aux olives et citron confit,
risotto aux légumes croquants

LA SÉLECTION DE FROMAGES

Reblochon et fromage cendré

LE DESSERT

Tiramisu aux fraises

LA COLLATION

Clafoutis de courgettes et panacotta

ou

Sablé citron meringué, petit four passion-chocolat
et salade verte croustons

AU DÉPART DE

NEW YORK



DÎNER LÉGER

SOUPE DU JOUR

Soupe de chou-fleur au bleu accompagnée de chips de parmesan au poivre noir

LES GRANDES SALADES

Salade de homard, œuf poché, œufs de saumons et légumes oubliés

ou

Bœuf bresaola, courgettes et asperges

LA SÉLECTION DE FROMAGES

Brillat Savarin, Bleu et poires

LE DESSERT

Dôme au chocolat avec zestes d'orange en marmelade

LE PETIT DÉJEUNER

Omelette au chorizo

ou

Pain perdu au Nutella

Croissant par Eric Kayser

Salade de fruits de saison



Boutique Airline
LA COMPAGNIE