

HISTOIRE DU QUINCANGROGNE

1565 / LE MOULIN DE QUINCANGROGNE

L'histoire débute en 1564 sur un bras de la Marne. A cette époque se trouve un moulin, le moulin de Quincangrogne, rendez-vous de chasse d'Henri IV. Etymologiquement "Qui qu'engrogne", cette expression rappelle la concurrence entre les meuniers et les mots qu'ils utilisaient pour répondre aux contestations, signifiant "Que vienne m'affronter celui que cela dérange !"

1964 / LE MOULIN NOMMERA LA GUINGUETTE

Le moulin cesse de tourner vers 1865. Les années passent mais il ne **tombe pas dans l'oubli puisque qu'il donnera son nom à une guinguette de bord de Marne : "L'Auberge de Quincangrogne". Elle sera rachetée en 1964 par Arthur Keller, un chef étoilé au guide Rouge.**

1968 / LE RENDEZ-VOUS DES BORDS DE MARNE

Ce lieu est alors l'un des restaurants les plus renommés de Seine et Marne. Grâce à la réputation d'Arthur Keller, membre de l'Académie Culinaires de France et proche de Garin, Delaveyne et autre Parureau... la notoriété de l'auberge devient nationale. En 1968, le style ancien de ses débuts se transforme en restaurant luxueux auquel il intègre chambres et salles de banquets. A force de persévérance, le chef devient un grand innovateur à la cuisine moderne et obtient une étoile au "Michelin". L'auberge de Quincangrogne va prospérer pour être alors un rendez-vous de la Haute Gastronomie et un hôtel 4 étoiles.

2015 / LA RENAISSANCE DU QUINCANGROGNE

Un drame familial emporte alors l'auberge avec lui. Elle est vendue et remplacée par une maison de retraite pendant plusieurs années. Mais c'était sans compter sur l'hôtelier Pierre-Antoine Lachaux qui ne pouvait se résoudre à voir une telle institution disparaître. C'est alors qu'il rencontre Franck Charpentier, chef de cuisine passionné de gastronomie. Les deux hommes sont complémentaires. Ensemble, ils décident de reprendre en 2015 la Maison que le Chef Keller avait instaurée et redonnent vie au restaurant gastronomique sous le nom de Quincangrogne. L'établissement garde la même gamme qualitative mais le Chef Franck Charpentier y instaure une cuisine traditionnelle, revisitée par des influences méditerranéennes et asiatiques. Le chef met un point d'honneur à intégrer à sa carte des produits locaux, issus des agriculteurs et fermiers du 77, afin de faire découvrir à ses convives les merveilleux produits du département.

Les Apéritifs

Cocktail sans alcool		15 cl	12,00
Aperol		12 cl	16,00
Quin's Cocktail		12 cl	16,00
Royal Quin's		12 cl	18,00
Americano		15 cl	14,00
Lillet Blanc		10 cl	11,00
Suze		5 cl	10,00
Kir	Cassis, Mûre ou Pêche	12 cl	8,00
Porto	Blanc ou Rouge	10 cl	11,00
Ricard		5 cl	9,00
Martini	Blanc ou Rouge	5 cl	9,00
Nikka	Pure Malt	5 cl	18,00
Lagavulin 16 ans	Single Malt Whisky	5 cl	18,00
Glenfiddish 12 ans	Single Malt Scotch	5 cl	15,00
Bulleit	Bourbon	5 cl	13,00
J&B	Blended Scotch	5 cl	9,00
Gin	Bombay	5 cl	10,00
Gin	Hendrick's	5cl	10,00
Vodka	Poliakov	5 cl	10,00
Rhum	Saint James	5 cl	10,00

Les Apéritifs

Les Coupes

Philippe Gonet "Signature" - Blanc de Blancs	Brut	10 cl	15,00
Louis Roederer "Brut Premier"	Brut	10 cl	19,00
Besserat de Bellefon Grand Cru "Cuvée des Moines" - Blanc de Blancs	Brut	10 cl	22,00
Besserat de Bellefon Rosé "Cuvée des Moines"	Brut Rosé	10 cl	20,00

Les Bières

Briarde "Brassée au Silo"	Blonde	33 cl	6,00
Briarde "Médaille de Bronze 2016"	Ambrée	33 cl	7,00

Les Eaux

Vittel		50 cl	6,00
Vittel		100 cl	9,00
San Pellegrino		50 cl	6,00
San Pellegrino		100 cl	9,00
Chateldon	Pétilante	75 cl	9,00
Perrier	Fines bulles	100 cl	9,00

Les Jus et Sodas

Perrier		33 cl	6,00
Schweppes Tonic		25 cl	6,00
Seven Up		33 cl	6,00
Coca Cola		33 cl	6,00
Jus Alain Milliat		33 cl	9,00

Les Bulles de Champagne

Les Blancs

		Millésime	Prix 75 cl
Philippe Gonet "Signature" - Blanc de Blancs	Brut		85,00
Louis Roederer "Brut Premier"	Brut		105,00
Deutz "Brut Classic"	Brut		115,00
Besserat de Bellefon Grand Cru "Cuvée des Moines" - Blanc de Blancs	Brut		125,00
Deutz "Blanc de Blancs"	Brut	2013	180,00
William Deutz	Brut	2009	245,00
Laurent Perrier "Grand Siècle"	Brut		250,00
Amour de Deutz	Brut	2006	290,00
Ulysse Collin "Les Maillons" - Blanc de Noirs	Extra Brut		135,00

Les Rosés

Besserat de Bellefon Rosé "Cuvée des Moines"	Brut		121,00
Louis Roederer "Rosé 2013"	Brut	2013	144,00
Laurent Perrier "Cuvée Rosé"	Brut		175,00

Les Vins au Verre

Les Blancs

Prix 12 cl

Petit Chablis	Domaine Laventureux	11,00
Pouilly Fumé "Le Désert"	Régis Minet	12,00
Jurançon Sec "Confluence"	Domaine Nigry	10,00
Riesling "Cote de Rouffach"	Domaine Muré	12,00
Coteaux du Layon	Domaine St Pierre	12,00

Les Rouges

Prix 12 cl

Menetou-Salon	Domaine Belleville	11,00
Crozes Hermitage	Domaine du Prieuré d'Arras	12,00
Languedoc "La Côte"	Château La Négly	10,00
Château de Fonbel Grand Cru	Saint Emilion	13,00
Héritage de Chasse-Spleen	Haut-Médoc	13,00
Santenay 1er Cru "La Maladière"	Domaine Berthelemot	13,00

Rosé

Prix 12 cl

Sancerre	Domaine Auchère	9,00
----------	-----------------	------

Les Rosés

Prix 75cl

Sancerre	Domaine Auchère	49,00
Côte de Provence "Le Fil d'Ariane"	Domaine des Peirecèdes	45,00
Côtes du Rhône Villages Sablet "Le Rosé de Flo"	Domaine Les Goubert	39,00
Tavel "La Comballe"	Delas Frères	41,00

Prix 50cl

Côte de Provence "Le Fil d'Ariane"	Domaine des Peirecèdes	30,00
---------------------------------------	---------------------------	-------

Les Blancs

La Vallée de Loire

		Millésime	Prix 75cl
Côteaux du Layon "A la Folie"	Domaine Saint Pierre		49,00
Sancerre	Domaine Auchère		49,00
Pouilly Fumé "Le Désert"	Régis Minet		59,00
Menetou-Salon	Domaine de Belleville		47,00

L'Alsace

		Millésime	Prix 75cl
Riesling Grand Cru "Rangen - Clos St Théobald"	Domaine Schoffit	2014	110,00
Riesling "Cotes de Rouffach"	Domaine Muré	2017	59,00
Sylvaner "Z" "La petit tête au soleil"	Paul Kubler	2013	67,00

Les Blancs

<u>La Bourgogne</u>		Millésime	Prix 75cl
Petit Chablis	Domaine Laventureux		47,00
Chablis 1er Cru "Fourchaume"	Domaine Fèvre	2017	82,00
Pernand Vergelesses "Vieilles Vignes"	Vincent Girardin	2017	79,00
Beaune 1er Cru "Clos les Mouches"	Domaine Berthelemot	2015	118,00
Meursault "Les Tillets"	Domaine Berthelemot	2018	103,00
Puligny Montrachet "La Garenne"	Domaine Berthelemot	2016	115,00
Chassagne Montrachet 1er Cru "Abbaye de Morgeot"	Domaine Berthelemot	2016	115,00
Mercurey	Château de Chamirey	2017	74,00
Pouilly Fuissé	Château de Vergisson	2019	72,00

Les Blancs

Le Bordelais

		Millésime	Prix 75cl
Sauternes 1er Grand Cru	Château Guiraud	2005	149,00

Sud Ouest

			Prix 75cl
Jurançon Sec "Confluence"	Domaine Nigry		38,00

La Vallée du Rhône

		Millésime	Prix 75cl
Hermitage "Domaine des Tourettes"	Frères Delas	2018	105,00
Crozes-Hermitage "L'Oule"	Prieuré d'Arras	2017	65,00
Châteauneuf-du-Pape "Les Hauts de Barville"	Frères Brotte	2018	69,00
Condrieu "Les Ravines"	Domaine Niero	2018	93,00
Viognier	Frères Delas		42,00

La Méditerranée

		Millésime	Prix 75cl
Languedoc La Clape "La Brise Marine"	Château La Négly		43,00

Les Rouges

La Bourgogne

		Millésime	Prix 75cl
Gevrey Chambertin "Vieilles Vignes"	Vincent Girardin	2016	126,00
Vosne Romanée	Bouchard Père et Fils	2017	115,00
Nuits Saint Georges	Domaine Remoriquet	2019	97,00
Aloxe Corton 1er Cru "Les Petites Lollières"	Domaine Maillard	2016	125,00
Beaune 1er Cru "Clos les Mouches"	Domaine Berthelemot	2016	102,00
Pommard "Les Noizons"	Domaine Berthelemot	2019	75,00
Saint Romain "Les Vieilles Vignes"	Vincent Girardin	2016	74,00
Volnay 1er Cru "Les Santenots"	Vincent Girardin	2017	140,00
Santenay 1er Cru "La Maladière"	Domaine Berthelemot	2018	62,00
Mercurey	Château Chamirey	2018	75,00

Les Rouges

Le Bordelais

		Millésime	Prix 75cl
Château Léoville Poyferré 2è grand cru classé	Saint Julien	2011	225,00
Château Gruaud Larose 2è Grand Cru classé	Saint Julien	2012	195,00
La Sirène de Giscours 2è vin du Château Giscours 3è Grand Cru classé	Margaux	2014	103,00
Brio de Cantenac Brown 2è vin du Château Cantenac 3è Grand Cru classé	Margaux	2012	108,00
Château Branaire-Ducru 4è Grand Cru classé	Saint Julien	2011	175,00
Fugue de Nenin 2è vin du Château Nénin	Pomerol	2014	117,00
Château Croizet Bages 5è Grand Cru classé	Paulliac	2014	117,00
Le Clémentin 2è vin du Château Pape Clément Cru classé	Graves	2014	121,00
La Fleur de Bouard	Lalande de Pomerol	2011	108,00

Les Rouges

Le Bordelais

		Millésime	Prix 75cl
Les Chênes de Bouscaut 2è vin du Château Bouscaut Cru classé	Pessac-Léognan	2016	66,00
Lacoste Borie 2è vin du Château Grand Puy Lacoste 5è Grand Cru classé	Paulliac	2013	91,00
Héritage de Chasse-Spleen	Haut-Médoc	2016	75,00
Château Potensac	Médoc	2011	89,00
Château Maucaillou	Moulis	2014	87,00
Château de Fonbel Grand Cru	Saint Emilion	2015	67,00
Château Capbern Gasqueton	Saint-Estèphe	2011	75,00
Margaux de Brane 3è vin du Château Brane-Cantenac 2è Grand Cru classé	Margaux	2014	71,00
Château Beau-Site Haut-Vignoble	Saint-Estèphe	2011	69,00

Les Rouges

La Vallée de Loire

		Millésime	Prix 75cl
Sancerre	Domaine Auchere		49,00
Menetou-Salon	Domaine de Belleville		47,00

La Vallée du Rhône

		Millésime	Prix 75cl
Syrah (septembre 2021)			
"Les Agathes"	Domaine Niero		36,00
IGP Collines Rhodaniennes			
Vacqueyras			
"Domaine des Genets"	Frères Delas	2018	55,00
Saint-Joseph			
"François de Tournon"	Frères Delas	2018	91,00
Crozes Hermitage			
	Domaine du Prieuré d'Arras	2017	65,00
Côte-Rôtie			
"Eminence"	Domaine Niero	2016	120,00
Gigondas			
"Les Reinages"	Frères Delas	2017	80,00
Châteauneuf du Pape			
"Domaine Barville"	Frères Brotte	2016	88,00
Cornas			
"Chante-Perdrix"	Frères Delas	2017	99,00

Les Rouges

Le Sud

		Millésime	Prix 75cl
Languedoc "La Côte"	Château La Négly		44,00
Faugères "Conviction"	Château Chenaie		38,00
Rivesaltes Grenat sur Grain	Domaine Boudau	2018	63,00

L'Espagne

		Millésime	Prix 75cl
Rioja "Gran Reserva 904"	La Rioja Alta	2001	115,00
Rioja Roda "Reserva"	Roda	2008	110,00

Les Boissons Chaudes

Les Cafés de Tradition

Expresso / Décaféiné	6,00
Double Expresso	8,00
Cappuccino	10,00

Les Thés et Infusions bio *"Pascal Hamour"*

Grand Thé Vert de Chine au Jasmin	8,00
Grand Thé Vert Sencha Yamato du Japon	8,00
Grand Thé Vert 4 Fruits Rouges	8,00
Grand Thé Vert Darjeeling Menthe	8,00
Thé Noir Earl Grey Intense	8,00
Thé Noir Pêche-Abricot Intense	8,00
Thé Noir Breakfast Intense	8,00
Thé Noir Vanille Intense	8,00
Infusion Tilleul	8,00
Infusion Camomille	8,00
Fleurs d'Infusion Pamplemousse	8,00

Les Digestifs

Rhum arrangé maison		5 cl	15,00
Grand Marnier	Cordon Rouge	5 cl	14,00
Get 27		5 cl	10,00
Bas-Armagnac	Château de Laubade	5 cl	15,00
Cognac VS	Hennessy	5 cl	14,00
Calvados XO	Boulard	5 cl	13,00
Baileys		5 cl	12,00
Vieille Prune Réserve	Louis Roque Souillac	5 cl	16,00
Amaretto		5 cl	12,00
Poire Williams Grande Réserve	G, Mico	5 cl	14,00
Rhum Havana Club 7 ans		5 cl	16,00