



---

# LA CARTE

---

AU DÉPART DE NEW YORK - *FROM NEW YORK*

---

# DINER AU DÉPART DE NEW YORK

## *DINNER FROM NEW YORK*

---

---

### DÎNER LÉGER - *LIGHT DINNER*

#### NOTRE SALADE / *SALAD APPETIZER*

Suprême de poulet grillé et pépites de féta  
Les cœurs d'artichaut, salade de mesclun et  
feuilles de vignes farcies

*Chicken Breast Grilled and feta cheese  
with Artichoke Heart, mesclun salad and leaves  
wine stuffed*

#### NOTRE SOUPE / *OUR SOUP*

Soupe de champignons et petits croutons  
*Mushroom soup, and plain crouton*

---

### FROMAGE DE SAISON *SEASONAL CHEESE SELECTION*

---

Cheddar de Nouvelle Angleterre  
Bleu affiné en caves  
*Cheddar new England sliced  
Cheese Cave Aged Blue sliced*

---

### LE DESSERT - *DESSERT*

---

Le dome Chocolat  
*Chocolate Dome*

---

### PETIT DÉJEUNER - *BREAKFAST*

Fritatta , Pommes de terres risolées et  
épinards sautés

*Tomato mozzarella fritatta, roasted  
potato and spinach sautéed*

Pudding chocolat et coulis de framboise  
*Chocolate bread pudding, raspberry  
sauce*

Salade de fruits  
*Season fruit salad*

---

# CARTE DES BOISSONS

## *BEVERAGE LIST*

---

---

### CHAMPAGNE, VINS & COGNAC

#### *CHAMPAGNE, WINES & COGNAC*

---

À choisir dans notre carte des vins  
*Fine our Wine cellar selection*

---

### APÉRITIFS

---

Un large choix apéritif vous sera présenté à bord de nos vols, soigneusement choisi et proposé par l'ensemble de notre équipage. Whisky, vodka, gin, Bacardi et bien d'autres vous permettront de bien commencer votre étape gourmande.

*A wide choice of long drinks will be proposed to you aboard our flights, chosen and proposed by our whole crew. Whisky, vodka, gin, Bacardi and many others to allow you to begin your gourmet leg.*

---

### BIÈRE ET CIDRE - *BEER AND CIDER*

---

---

### DIGESTIFS

---

---

### BOISSONS GAZEUSES ET JUS DE FRUIT

#### *SOFT DRINKS*

---

Jus de fruits - *Fruit juices* :  
Tomate - *Tomato*  
Pomme - *Apple*  
Orange - *Orange*  
Canneberge - *Cranberry*

Schweppes Indian Tonic  
Coca-Cola  
Coca-Cola light - *Diet Coke*  
Canada Dry

---

### EAUX - *WATER*

---

Plate - *Still*  
Gazeuse - *Sparkling*

---

### BOISSONS CHAUDES

#### *HOT BEVERAGE*

---

Café - *Coffee*  
Expresso - *Expresso*  
Café au lait - *Coffee with milk*  
Thé - *Tea*  
Chocolat chaud - *Hot chocolate*



# NOTRE CARTE DES VINS

## WINE CELLAR

### PIPER-HEIDSIECK

#### Cuvée Brut

L'assemblage recelant une majorité de Pinots Noirs, réunissant plus de 100 crus de Champagne et des Pinots Meuniers de la Grande et Petite Montagne de Reims, le PIPER-HEIDSIECK Brut est un grand champagne classique, structuré, ample et qui a du fruit.

#### À L'ŒIL

Une teinte d'un or clair champagne par excellence. Une bulle très fine et joyeuse, grâce à une maturation prolongée en cave.

*PIPER-HEIDSIECK Cuvée Brut is a classic, structured, full-bodied and fruity Champagne. The blend mostly includes Pinot Noir grapes from around the Champagne region, with a hint of Pinot Meunier grapes from the Reims hills area.*

#### TO THE EYE

*The color is clear and golden – a quintessential Champagne “robe”, with delicate tiny bubbles resulting from an extended maturation time.*

### BOURGOGNE CHARDONNAY

#### « La Part des Anges »

Le Bourgogne Blanc « La Part des Anges » est issu exclusivement des meilleurs terroirs de l'appellation.

Le vignoble est exposé majoritairement sud et est, il jouit ainsi des conditions optimales de maturation.

L'âge moyen du vignoble est supérieur à 40 ans.

#### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte manuelle et mécanique.

Élevage en fûts de chêne pendant 10 mois avec bâtonnage des lies. Pendant cette période une certaine quantité de vin s'évaporerait à travers les pores du bois, c'est ce qu'on appelle « la Part des Anges ».

*“La Part des Anges” white Burgundy comes exclusively from the Burgundy label’s best terroirs. The vineyard is surrounded by hills and faces directly South, thereby benefitting from optimal ripening conditions. Most of the vines are older than 40 years. The soil consists mainly of clay and limestone.*

#### MAKING AND AGING WINE

*The grapes are harvested by hand and machines. The wine is aged in oak barrels for 10 months, during which time the lees are stirred. Some of the wine evaporates through the wood’s pores, which is where the name “la part des Anges” (the Angels’ share) comes from.*

### SAINT-ÉMILION

#### « Château La Bienfaisance »

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, avec 30 % de bois neuf chaque année.

Château La Bienfaisance se distingue par sa 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, qui peut aussi s'apprécier en jeunesse en raison de sa forte dominante Merlot.

*The wines, in a blend of 85% Merlot and 15% Cabernet Franc, are crafted mainly from the vines planted on the clayey soils of the Saint-Emilion hillside. They are barrel-aged for 12 to 16 months, with 30% of new barrels each year.*

*Château La Bienfaisance is characterized by its splendid, deep, ruby red color, and its aromas of soft fruit. Concentrated and full-bodied on the palate, with a finish of silky, mellow tannins. This is a supple, round, extremely fruity wine that can be equally enjoyed young thanks to the predominance of the Merlot grape.*

### COGNAC

#### « Cognac de l'Yeuse »

La Compagnie aime les histoires de famille. Celle-ci a débuté en 2014 lorsque Jacques, son fondateur a décidé de créer une nouvelle marque en hommage à ses aïeux qui ont consacré leur vie à ce nectar.

« 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, vieilles plus de dix ans en fûts de chêne du Limousin. « Cognac de l'Yeuse » est avant tout l'expérience des « cinq sens » : 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.

*La Compagnie loves family stories. Here is a new one. The story of “Cognac de l'Yeuse” started in 2014 when Jacques, his founder decided to create a new brand to celebrate the memory of his ancestors who dedicated their life to this spirit.*

*“Cognac de l'Yeuse” is a typical French craft spirit: it is a very “confidential” brand, produced in very small batches, blend of the best well selected brandies aged more than ten years in oak barrels, coming exclusively from “Grande Champagne” vineyard, which has been given for centuries the best cognacs. “Cognac de l'Yeuse” is a 5-sense experience: honey color following its more than ten years spent in oak barrels, its flavors are delicate, elegant and frilly, with an old prune taste in nose. While in mouth, it reveals all its harmony and complexity.*

*Boutique Airline*  
**LA COMPAGNIE**