

Bordeaux et Médoc rouge

La Bout. ½ Bout.



Vin
Maison

Château les Rambauds 2020 Bordeaux supérieur – Earl des Rambauds 22 €

Nez : baies rouges et noires, réglisse, bois de cèdre.

Bouche : texture charnue bien structurée.

Cépage : merlot, cabernet sauvignon, malbec, cabernet franc.

Accompagnements : viandes grillées, ragouts, fromage.

Château Patache d'Aux 2015 Médoc Cru Bourgeois – J.M. Lapalu 46 €

Nez : notes de poivrons, de coulis de cassis, de réglisse et toasté.

Bouche : équilibrée, vineuse.

Cépage : cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, cabernet franc.

Accompagnements : volaille, poêlée de champignons.



Château Liversan 2012 Haut Médoc Cru Bourgeois – J.M. Lapalu 46 €

Nez : pruneaux, fraise, touche de bois fin, noix de muscade.

Bouche : attaque élégante fruité et boisé, agréable, finale sur la finesse.

Cépage : merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot.

Accompagnements : viandes rouges, pâté de lièvre, gibiers à poil.

Château Mongravey 2015 Cru Bourgeois – Mongravey 72 €

Nez : arômes d'épices, de fruits noirs et de torréfaction.

Bouche : finesse et rondeur, notes de fruits, de réglisse, fraîcheur.

Cépage : cabernet sauvignon, merlot.

Accompagnements : viandes de bœuf grillés ou des volailles rôties.

Château Malartic Lagraviere 2015 Pessac-Leognan – M&A Bonnie « Grand Cru Classé » 118 €

Nez : fruits noirs et rouges, boisé, légèrement vanillé.

Bouche : voluptueuse, charnue, tanins très fins et mûrs.

Cépage : cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, cabernet franc.

Accompagnements : agneau, porc, volaille.

Château Haut-Batailley 2015 Pauillac – F.X. Borie 124 €

Nez : fruits noirs intenses, raisins bien mûrs, belle fraîcheur.

Bouche : tanins d'une maturité aboutie et équilibre des fruits.

Cépage : cabernet sauvignon, merlot.

Accompagnements : gibiers, viandes rouges, fromages.

Malgré nos efforts pour les maintenir à jour, les millésimes de nos vins sont susceptibles de varier

Bordeaux et Médoc rouge

La Bout. ½ Bout.

Château Bois Vert 2018 Côtes de Bordeaux – Grafé Lecocq 15 €

Nez : boisé, dominance de cassis et violette, nuance de muscade.

Bouche : généreuse, velouté, harmonieuse.

Cépage : merlot.

Accompagnements : viandes rouges, blanches et fromages.

Vieux Château du Terme 2015 – 2018 Haut-Médoc – Grafé Lecocq 23 €

Nez : intense, fruits noirs, vanille.

Bouche : riche, tannique mais soyeuse.

Cépage : merlot, cabernet sauvignon.

Accompagnements : viandes rouges, lasagne et carpaccio de bœuf.

Bourgogne rouge

La Bout. ½ Bout.

Bourgogne Pinot noir 2019 – Arnoux 39 €

Nez : arômes de fruits rouges murs.

Bouche : ample, dense, charnue et puissance aromatique.

Cépage : pinot noir.

Accompagnements : viandes fines et légères, fromages classiques.

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2019 – Arnoux 44 €

Nez : arômes de fruits rouges murs.

Bouche : ample, dense, charnue et puissance aromatique.

Cépage : pinot noir.

Accompagnements : viandes fines et légères, fromages classiques.



Aloxe-Corton 2019 « Les Chaillots » Bourgogne – Arnoux 82 €

Nez : bouquet de fruits rouges et noirs très marqués.

Bouche : dense et ferme pour offrir un vin d'une belle rondeur.

Cépage : pinot noir.

Accompagnement : viandes rôties ou en sauce, gibiers et fromages.

Beaune 1^{er} Cru 2018 «En Genêt» Bourgogne – Arnoux 86 €

Nez : arômes de fruits rouges murs.

Bouche : ample, dense, charnue et puissance aromatique.

Cépage : pinot noir.

Accompagnements : viandes fines et légères, fromages classiques.

Malgré nos efforts pour les maintenir à jour, les millésimes de nos vins sont susceptibles de varier

Loire rouge

La Bout. ½ Bout.



Chinon « Cuvée Prestige » 2020 Loire - Domaine Charles Pain

32 €

Nez : eucalyptus, cassis et épices.

Bouche : fruits rouges et caramel, tanins soyeux et veloutés, gras.

Cépage : cabernet franc.

Accompagnements : Viandes rouges, gibiers et fromages.



St Nicolas-de-Bourgueil 2019 -2021 « L'élégante » Loire - Domaine de la Jaroterie

34 €

21 €

Nez : fruits rouges confits.

Bouche : fruitée, ample et très équilibrée, ronde et fraîche, réglissée.

Cépage : cabernet franc.

Accompagnements : grillades, plats légers, viandes blanches.



Sancerre 2016 - 2018 Loire BIO - Domaine du Carrou

41 €

Nez: arômes de fruits rouges.

Bouche : fruitée, notes grillées.

Cépage : pinot noir.

Accompagnements : viandes blanches.



Beaujolais rouge

La Bout. ½ Bout.

Moulin à Vent 2020 Beaujolais - Jean-François Trichard

31 €

Nez : épice, fraises fraîches légèrement mentholées.

Bouche : volumineuse, tanins frais.

Cépage : gamay.

Accompagnements : bavette, magret de canard et fromages.



Saint-Amour 2021 Beaujolais - Jean-François Trichard

32 €

Nez : arômes épicés (poivre, pierre à fusil...)

Bouche : tanins soyeux, côté floral de violette et de pivoine.

Cépage : gamay.

Accompagnements : omelettes, viandes grillées.

Julienas 2021 Beaujolais- Jean-François Trichard

32 €

Nez : fruits noirs, fruits rouges, notes iodées, chocolatées et de réglisse.

Bouche : équilibrée, avec une attaque souple et des tanins fondus.

Cépage : gamay.

Accompagnements : civet, gibiers ou agneau.

Malgré nos efforts pour les maintenir à jour, les millésimes de nos vins sont susceptibles de varier

Régionaux rouges

La Bout. ½ Bout.

Pécharmant - Château du Rooy Bergerac 2018

27 €

Nez : bouquet de mûres et de cassis, subtiles notes de moka et d'épices.

Bouche : fruits des bois, fraîche, vivifiante, puissante, suave et dense.

Cépages : merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc.

Accompagnements : viandes rouges, gibiers et fromages.

Languedoc-Roussillon rouge

La Bout. ½ Bout.

Maury 2020 Languedoc-Roussillon - Grafé Lecocq

27 €

Nez : arômes maturés d'épices.

Bouche : confite, dense et savoureuse

Cépages : grenache, syrah.

Accompagnements : viandes rouges grillées, agneau,...

Côtes du Rhône rouge

La Bout. ½ Bout.



Lirac Grand Vin des Côtes du Rhône 2020 - Grafé Lecocq

30 €

16 €

Nez : parfumé, fruits à noyau, épicé.

Bouche : confiture, réglisse, garigue, riche et puissante.

Cépage : grenache, syrah, mourvèdre.

Accompagnements : carpaccio de bœuf, lasagne.

Alsace rouge

La Bout. ½ Bout.



Pinot Noir 2019 - 2020 « Sonnenberg » Alsace - Domaine Pierre Adam

35 €

20 €

Nez : parfum de fruits rouges (cerises, mûres).

Bouche : léger et frais, cerises, framboises et mûres, tanins fondus.

Cépage : pinot noir.

Accompagnements : grillades, viandes rouges et fromages.

Malgré nos efforts pour les maintenir à jour, les millésimes de nos vins sont susceptibles de varier.

Régionaux rosés

La Bout. ½ Bout.



Vin
Maison

Le Cépage Syrah 2021 Pays d'Oc - Grafé Lecocq

22 €

Nez : fraises des bois, framboises, groseilles, épices et cuberdon.

Bouche : rafraichissante, gourmande et tendre.

Cépage : syrah.

Accompagnements : charcuteries, salades, saumon et pâtes.

Loire rosé

La Bout. ½ Bout.

St Nicolas-de-Bourgueil 2020 - 2021 « Préludise » Loire - Domaine de la Jarnoterie

32 €

Nez : framboise, grenadine..

Bouche : fruitée, rafraichissante.

Cépage : cabernet franc.

Accompagnements : asperge, poisson, gambas et volaille.

Côtes de Provence rosé



M de Minuty 2021 Côtes de Provence - Château Minuty

Medium

Nez : intensité aromatique, fruits rouges acidulés, fruits exotiques.

50 cl

27 €

Bouche : vive, légère, rafraichissante aux notes citronnées et végétales.

Bouteille

Cépage : grenache, syrah, cinsault, tibouren.

75 cl

37 €

Accompagnements : à l'apéritif, tapas, salades estivales, crustacés, ...

Magnum

150 cl

70 €

Malgré nos efforts pour les maintenir à jour, les millésimes de nos vins sont susceptibles de varier.

Régionaux blancs

La Bout. ½ Bout.



Vin
Maison

Côtes de Gascogne 2021 - Pierre Jean

22 €

Nez : frais, touche d'agrumes, acacia.

Bouche : équilibrée, citron, pamplemousse, fleurs blanches.

Cépages : colombard, chardonnay.

Accompagnements : viandes blanches, poissons, fruits de mers et pâtes.



Viognier 2021 Pays d'Oc - Grafé Lecocq

26 €

Nez : fruits exotiques, abricot, belle minéralité.

Bouche : fraîche et équilibrée.

Cépage : viognier.

Accompagnements : viandes blanches, poissons, crustacés,...



Les Hauts de Médián 2020 Pays d'oc - Aurélie Trébuchon

30 €

Nez : fruits à chair blanche, abricots secs et nuances minérales.

Bouche : ronde, charnue, gourmande.

Cépage : chardonnay, viognier.

Accompagnements : volaille, pintade, poisson, loup de mer.



Côtes du Rhône blanc

La Bout. ½ Bout.

Lirac 2021 Côtes du Rhône - Grafé Lecocq

28 €

Nez : abricots, pêches, nuances exotiques d'épices et de fleurs.

Bouche : fruitée et fleurie, complexe, longue et élégante.

Cépage : roussanne, picpoul blanc, viognier.

Accompagnements : poissons, viandes blanches.



Loire blanc

La Bout. ½ Bout.

Pouilly Fumé 2020 Loire - Claude Michot

44 €

26 €

Nez : agrumes et fines herbes.

Bouche : douce et fraîche, silex.

Cépage : sauvignon blanc.

Accompagnements : poissons, fruits de mer et viandes blanches.

Sancerre 2020 Loire - Domaine du Carrou

45 €

22 €

Nez : fruité (agrumes).

Bouche : Robe brillante et intense.

Cépage : Sauvignon.

Accompagnements : apéritif, poissons.

Malgré nos efforts pour les maintenir à jour, les millésimes de nos vins sont susceptibles de varier.

Alsace blanc

La Bout. ½ Bout.

Riesling 2019 – Alsace – Marschall

30 €

Nez : fruité et délicat.

Bouche : fine et aromatique.

Cépage : riesling.

Accompagnements : fromages, choucroute.

Bourgogne blanc

La Bout. ½ Bout.



Macon-Chaintré 2021 « Domaine des Pierres » Bourgogne – J-F Trichard

32 €

Nez : fleurs blanches, pommes poires, touche de pêche.

Bouche : fruits d'automne, touche de verveine-citronnelle, anis.

Cépage : chardonnay.

Accompagnements : poissons, fruits de mer.

Hautes-Côtes de Beaune «Les Perrières» 2018 Bourgogne – Arnoux P et F

44 €

Nez : bouquet d'arômes généreux.

Bouche : fraîche et vive, belle longueur.

Cépage : chardonnay

Accompagnements : poissons, crustacés, fromages, charcuteries.

Chorey-lès-Beaune «Les Confrelins» 2020 Bourgogne – Arnoux P et F

48 €

Nez : arômes de fruits frais et de notes florales.

Bouche : ample et dense, belle fraîcheur et structure soyeuse.

Cépage : chardonnay.

Accompagnements : viandes blanches ou poissons.

Chablis 2019 – 2020 « Domaine Gérard Tremblay »

50 € 27 €

Nez : frais, léger, fruité.

Bouche : ronde, souple.

Cépage : chardonnay.

Accompagnements : poissons au beurre, à la crème.

Pouilly-Fuissé 2021 « Domaine des Pierres » Bourgogne – J-F Trichard

59 €

Nez : notes toastées, vanillées, de noisettes, de fleurs blanches.

Bouche : fraîche, vanillée, gourmande avec une belle rondeur.

Cépage : chardonnay

Accompagnements : volailles, viandes blanches et poissons.

Malgré nos efforts pour les maintenir à jour, les millésimes de nos vins sont susceptibles de varier.

NOS CHAMPAGNES

La Bout. ½ Bout.



Champagne « Maison » Demièrè- Ansiot (Grand Cru)

56 €

Nez : fraîcheur citronnée.

Bouche : frais, puissant et harmonieux, nuances de beurre, de fleurs jaunes.

Cépage : chardonnay.

Accompagnements : crustacés, poissons.

GH Mumm cordon rouge brut

76 €

Nez : pêches, abricots, litchi et ananas.

Bouche : vanille, caramel au lait, fruits secs et de miel.

Cépage : Pinot noir, chardonnay, pinot meunier.

Accompagnements : Viandes blanches et poissons.

Moët et Chandon Imperial brut

82 €

Nez : notes de pommes, de poires, fleurs blanches, arômes beurrés.

Bouche : vive, légère acidité, savoureuse et fondue, fruits à pepins.

Cépage : Pinot noir pinot meunier et chardonnay.

Accompagnements : fruits de mer, poissons blancs, viandes blanches rôties.

Malgré nos efforts pour les maintenir à jour, les millésimes de nos vins sont susceptibles de varier.

