

VINS ROUGES FRANÇAIS

Régionaux rouges

La Bout. ½ Bout.

Cépage Syrah 2018 Pays d'oc - Grafé Lecocq

25 €

Nez : *expressif de fruits rouges, agrumes et épices.*

Bouche : *fruits rouges, poivre, réglisse et agrumes.*

Cépage : *syrah.*

Accompagnements : *terrines, gibier et fromage.*

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.*

Côtes du Rhône rouges

La Bout. ½ Bout.

Ventoux 2018 Côtes du Rhône - Grafé Lecocq

28 €

Nez : *intense et expressif, fruits à noyau, réglisse, aiguilles de pin.*

Bouche : *fruitée et épicée, veloutée, souple et juteuse.*

Cépage : *grenache, syrah.*

Accompagnements : *boudins, foie de veau, fromages.*

Lirac Grand Vin des Côtes du Rhône 2017 - 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.*

Cairanne Côtes du Rhône village 2019 - Grafé Lecocq

29 €

Nez : *fruits noirs intenses, épices.*

Bouche : *fruits compotés, réglisse, cacao.*

Cépage : *Grenache, syrah.*

Accompagnements : *Viandes rouges, viandes mijotées, jambonneau,...*



Côtes de Provence rouge

La Bout. ½ Bout.

Château du Galoupet 2012 « Cru classé » Côtes de Provence - Galoupet

29 €

Nez : *fruits rouges, de sous-bois, de cerises et de cacao grillé.*

Bouche : *racée aux tanins soyeux avec une finale de cuir et d'épices.*

Cépage : *syrah, mourvèdre.*

Accompagnements : *viandes rouges, grillades, fromages, charcuteries.*

Bordeaux et Médoc rouge

La Bout. ½ Bout.

- Château Haut-Plaisance 2014 Montagne Saint-Emilion - Michel Coudroy** 28 €
Nez : boisé (fumé, brûlé), fruits mûrs.
Bouche : attaque souple, tanins charnus, soyeux et velouté.
Cépage : merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc.
Accompagnements : viandes rouges, blanches grillées et fromages.
- Château de la Bure des Moines 2015 Bordeaux Supérieur - Motte** 29 €
Nez : vanillé, boisé, cacaoté.
Bouche : pleine et boisée, tanins fermes et corsés, harmonieuse.
Cépage : merlot.
Accompagnement : viandes rouges et blanches, gibiers et tous les fromages.
- 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 2011 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 Maucaillou 2016 Moulis - P&M Dourthe** 64 €
Nez : arômes de fruits mûrs, noirs (griotte, mûre) et rouges et de sous-bois.
Bouche : attaque souple et gourmande, tanins fins, des notes épicées.
Cépage : cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, cabernet franc.
Accompagnements : agneau, viandes rouges, gibiers, fromages affinés.
- Lacoste-Borie 2015 Pauillac - F.X. Borie** 68 €
Nez : fruits murs, violette, réglisse, touche de tabac et de vanille.
Bouche : fraîche sur les fruits, tanins de qualités, touche de moka.
Cépage : cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc.
Accompagnements : gibiers, agneau, viande rouge.
- 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.

La Bout. ½ Bout.

Château Mouton Rotchild 1990 Pauillac

525 €

La plupart des millésimes offrent opulence, richesse et profondeur, agrémentés d'une remarquable complexité aromatique allant du cassis au café torréfié, en passant par la menthe et le cuir fin.

Cépage: Cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc.

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 Ferrand 2011 Pomerol Cuvée Prestige – H. Gasparoux

68 €

Nez: arômes de fruits sauvages.

Bouche: équilibrée, souple et chaleureuse, tannins évolués et bien fondus.

Cépage: merlot, cabernet franc.

Accompagnements: bœuf, navarin, agneau, lièvre.

**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.

**Vieux Château du Terme 2014 Cuvée Prestige 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.

**Château Bois Vert 2018 Cuvée Élégance Côtes de Bordeaux- Blaye-
Lecocq**

15 €

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

Bouche : généreuse, velouté, harmonieuse.

Cépage : merlot.

Accompagnements : viandes rouges, blanches et fromages.

Bourgogne rouge

La Bout. ½ Bout.

Chorey-les-Beaune 2015 « Les Beaumonts » Bourgogne – Arnoux P et F

46 €

Nez : arômes de petits fruits rouges, griottes, framboises.

Bouche : généreuse, ample, fine, longue, tanins équilibrés.

Cépage : pinot noir.

Accompagnements : volailles rôties, grillades et viandes en sauce.

Aloxe-Corton 2012 « Les Chaillots » Bourgogne – Arnoux P et F

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 2015 «Les Cent Vignes» Bourgogne -Arnoux P et F

86 €

Nez : arômes de fruits rouges murs.

Bouche : ample, dense, charnue et puissance aromatique.

Cépage : pinot noir.

Accompagnements : viandes fines et légères, fromages classiques.

Loire rouge

La Bout. ½ Bout.

Chinon « Cuvée Prestige » 2018 Loire - Domaine Charles Pain

31 €

Nez : eucalyptus, cassis et épices.

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

Cépage : cabernet franc.

Accompagnements : Viandes rouges, gibiers et fromages.



St Nicolas-de-Bourgueil 2017 « L'élégante » Loire - Domaine de la Jarnoterie

32 €

19 €

Nez : fruits rouges confiturés.

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

Cépage : cabernet franc.

Accompagnements : grillades, plats légers, viandes blanches.

Sancerre 2017 « Tradition » Loire - Domaine Fleuriet et Fils

40 €

Nez: arômes de fruits rouges.

Bouche : fruitée, notes grillées.

Cépage : pinot noir.

Accompagnements : viandes blanches.



Alsace rouge

La Bout. ½ Bout.

Pinot Noir 2017-2018 « Sonnenberg » Alsace - Domaine Pierre Adam

34 € 18 €

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.

Beaujolais rouge

La Bout. ½ Bout.

Moulin à Vent 2017 Beaujolais - Jean-Francois Trichard

28 €

Nez : épice, fraises fraîches légèrement mentholées.

Bouche : volumineuse, tanins frais.

Cépage : gamay.

Accompagnements : bavette, magret de canard et fromages.

Saint-Amour 2018 Beaujolais - Jean-François Trichard

29 €

Nez : arômes épicés (poivre, pierre à fusil...), et notes de truffes.

Bouche : notes de merises, côté floral de violette et de pivoine.

Cépage : gamay.

Accompagnements : omelettes, viandes grillées.

Julienas 2019 Beaujolais- Jean-Francois Trichard

29 €

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.

VINS BLANCS FRANÇAIS

Régionaux blanc

La Bout. ½ Bout.

Côtes de Gascogne 2019 - Pierre Jean

20 €

Nez : frais, touche d'agrumes, acacia.

Bouche : équilibrée, citron, pamplemousse, fleurs blanches.

Cépages : colombard, chardonnay.

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

Les Hauts de Médián 2018 Pays d'oc - Aurélie Trebuchon

29 €

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

Bouche : ronde, charnue, gourmande.

Cépage : chardonnay, viognier.

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



Bourgogne blanc

La Bout. ½ Bout.

Macon-Chaintré 2018 « Domaine des Pierres » Bourgogne – J-F Trichard

29 €

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

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

Cépage : chardonnay.

Accompagnements : poissons, fruits de mer.

Chablis « Premier Cru Fourchaume » 2018 « Domaine Gérard Tremblay »

52 €

Nez : fleur blanche, miel.

Bouche : belle longueur aromatique.

Cépage : chardonnay.

Accompagnements : poissons au beurre.

Alsace blanc

La Bout. ½ Bout.

Riesling 2016 – Alsace - Marschall

29 €

Nez : fruité et délicat.

Bouche : fine et aromatique.

Cépage : riesling.

Accompagnements : fromages, choucroute.

Loire blanc

La Bout. ½ Bout.

Sancerre 2019 Loire – Domaine du Carrou

45 €

Nez : fruité (agrumes).

Bouche : Robe brillante et intense.

Cépage : Sauvignon.

Accompagnements : apéritif, poissons.

Pouilly Fumé 2018 Loire – Claude Michot

42 € 24 €

Nez : agrumes et fines herbes.

Bouche : douce et fraîche, silex.

Cépage : sauvignon blanc.

Accompagnements : poissons, fruits de mer et viandes blanches.

Côtes du Rhône blanc

La Bout. ½ Bout.

Laudun Côtes du Rhône-Villages 2017 – Grafé Lecocq 27 €

Nez : pêches, mirabelles, épices et note citronnée.

Bouche : fruits jaunes, dense, complexe et d'une belle longueur.

Cépage : grenache, roussanne.

Accompagnements : melon jambon, poissons en sauce, volaille et ris de veau.

Terra Quantum 2020 Côtes du Rhône BIO – Grafé Lecocq 24 €

Nez : fleurs, fruits à chair blanche, nuances citronnées.

Bouche : dense, onctueuse et minérale.

Cépage : grenache blanc, vermentino, rousanne.

Accompagnements : poissons blancs, viandes blanches.



VINS ROSES FRANCAIS

La Bout. ½ Bout.

Le Cépage Syrah 2019 Pays d'Oc – Grafé Lecocq 20 €

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

Bouche : rafraichissante, gourmande et tendre.

Cépage : syrah.

Accompagnements : charcuteries, salades, saumon et pâtes.

St Nicolas-de-Bourgueil 2018 « Préludise » Loire – Domaine de la Jarnoterie 30 €

Nez : framboise, grenadine..

Bouche : fruitée, rafraichissante.

Cépage : cabernet franc.

Accompagnements : asperge, poisson, gambas et volaille.

NOS CHAMPAGNES

La Bout. ½ Bout.

Champagne « Maison » Demièrè- Ansiot (Grand Cru)

54 €

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.

Vins au verre et pichet

	Verre	Pichet ¼	Pichet 1/2
Rouge ou blanc	4,00 €	7,5 €	14 €
Rosé de Pays d'Oc	4,00 €	7,5 €	14 €