



Carte des vins

LE BOUCHE À OREILLE

Nos Bulles

	<u>1/2</u>	<u>3/4</u>
Champagne « Georges Lacombe » 1 ^{er} Cru	39.00	55.00
Crémant de Bourgogne « Louis Bouillot »		29.00

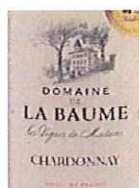
Vins Blancs

Languedoc-Roussillon

Chardonnay – Les Vignes de Madame « Domaine de la Baume »	22.00
--	-------

Cépage: Chardonnay

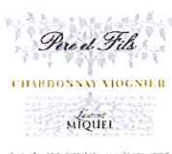
Une robe brillanté jaune dorée. Un nez de pamplemousse rose, litchi et fruits de la passion avec une pointe d'asperge. Une bouche fraîche et harmonieuse, beaucoup de volume sur des notes de vanille. Accompagne parfaitement les poissons grillés, coquillages et crustacés, mais également avec des volailles en sauce crémeuse.



Père et Fils ~ Viognier-Chardonnay	18.00
------------------------------------	-------

Cépages: Chardonnay, Viognier

L'élégance et la fraîcheur du Chardonnay sont en parfaite harmonie avec les notes subtiles d'abricot et de pêche qui caractérisent le Viognier. L'association de ces deux cépages rend le vin frais, fruité, tout en finesse, une cuvée unique et originale



Carte des vins

Vins Blancs

1/2

3/4

Loire

Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie

11.00

18.00

Cépage : Melon de Bourgogne

Robe pâle, vin fruité. Mis en bouteille sur lie, il conserve un certain perlant et préserve une fraîcheur et un bouquet. Se boit généralement jeune. Se déguste frais (7 à 8°C). Il accompagne à merveille les coquillages, les fruits de mer, les poissons ainsi que les entrées feuilletées de poisson. Il est idéal également en apéritif avec un doigt de crème de cassis et autres liqueurs.



Sauvignon de Touraine Oisly

22.00

Cépage : Sauvignon

Vin d'une grande intensité aromatique, de fines notes de bourgeons de cassis se mêlent harmonieusement aux fragrances d'agrumes et de fruits exotiques. Vin puissant, rond, voluptueux en bouche et bien équilibré, avec fraîcheur et vivacité.



Pouilly Fumé « La Renardière »

19.90

34.00

Cépage : Blanc fumé (sauvignon)

La gamme aromatique est variée avec ses notes florales, fruitées ou plus minérales. On y rencontrera notamment le genêt, le buis, le lys, les agrumes mais aussi la rose, la noisette, la pistache ou le coing. Vin très apprécié à l'apéritif. Il accompagnera à merveille vos crustacés, poissons, viandes blanches et fromages de chèvre.



Alsace

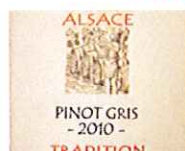
Pinot Gris « Domaine Moltes »

16.00

27.00

Cépage : Pinot Gris

Vin fumé, note de coing, poire, épicé, ample, structuré, gras et frais. Accompagne les viandes blanches, veau, porc, volaille, agneau, truite grillée.





Carte des vins

Vins Blancs

1/2

3/4

Alsace

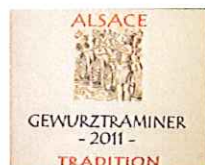
Gewurztraminer « Domaine Moltes »

17.00

28.00

Cépage: Gewurztraminer

Vin Ouvert – Nez de pétales de rose et de violette, fruits exotiques, épicé, rond, finale longue et élégante. Accompagne les fromages tels que: Roquefort, Munster, Epoisse et desserts aux fruits: tartes, gâteaux aux fruits.



Bourgogne

Viré Clessé

29.00

Cépage: Chardonnay

Sa robe est jaune or pâle, cristalline, avec des reflets dorés. Son nez est d'une grande intensité, il mélange des notes d'épices avec du poivre et du gingembre, mais aussi des agrumes confits comme le citron ou la mandarine, une note de rose lui confère typicité et élégance. L'attaque de sa bouche est à la fois franche et tonique, le milieu de bouche présente beaucoup d'amplitude, on retrouve la rose mais aussi du beurre frais, le tout sur un fond légèrement minéral et épicé.



Chablis Vieilles Vignes

31.00

Cépage: Chardonnay

Cette cuvée spéciale issue d'une vieille vigne confère des arômes fruités et très riches. Il se déguste à une température de 12°C et accompagne à merveille poissons grillés, crustacés, volailles en sauce et fromages de chèvre.

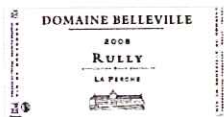


Rully « La Perche »

38.00

Cépage: Chardonnay

Joli vin avec un œil or clair, limpide et brillant. Un nez ouvert et plaisant sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches. Un second nez avec quelques touches d'amandes et des notes minérales.





Carte des vins

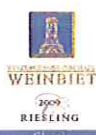
Vins Blancs

3/4

Allemagne

Riesling Classic

17.00



Cépage: Riesling

Ce vin a été choisi en 2004 par la compagnie Lufthansa parmi 90 vins pour régaler la classe affaire. Accompagne volontiers les asperges, salades et poissons.

Riesling Trocken « Edition Philipp Baßler »

29.00



Cépage: Riesling

Ranger parmi la variété de raisin la plus connue et la plus importante. Il est présent, vivant et coordonné avec des acides d'excellents fruits.

Espagne

Verdejo – Gran Cardiel (Rueda)

21.00

Cépage: Verdejo

Robe jaune pâle avec des reflets verts. Arômes intenses de fruits blancs avec des notes de fruits exotiques, avec un fond de plantes qui souligne l'anis. Bonne attaque en bouche, fruits très présents et très bonne acidité qui donne de la fraîcheur. Un vin onctueux, frais, persistant et élégant.





Carte des vins

Vins Rosés

1/2

3/4

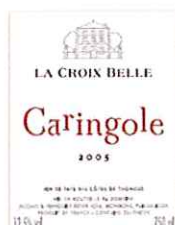
Languedoc-Roussillon

Côtes de Thongue « Caringole »

16.00

Cépages : Cinsault, Syrah

Caringole n'est pas une variété de cépages mais un nom de parcelle du Domaine. Ce nom dansant et joyeux résume bien le profil de cette cuvée qui se veut légère et fruité pour l'apéritif et les repas d'été. Robe pétales de rose. Nez vif et intense de fruits rouges et bonbons anglais. En bouche, note de fruits rouges légèrement acidulés. Frais, avec une bonne longueur en fin de bouche.



Gris de Gris « Domaine de la Fourmi » Vin Bio

18.00

Cépage : Grenache

Très belle robe pétale de rose, tendre. Un nez gourmand de petits fruits rouges légèrement acidulés, pointe de mandarine. Une bouche vive, légère, rafraichissante. Le Gris de Gris est la spécificité du « Vin des Sables du Golfe du Lion ». La subtilité de ses arômes et sa finesse en bouche vous charmeront.



Alsace

Pinot Noir « Giersberger »

15.00

27.00

Cépage : Pinot Noir

Un nez de fruits rouges, cassis. Une bouche bien élégante avec une fin bien ample et structurée. A déguster en accompagnement de viandes rouges, gibiers, fromages à pâte pressée.





Carte des vins

Vins Rosés

3/4

Provence

Château du Galoupet - Cru Classé

24.00



Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah

A la jolie robe aux reflets roses cristalline et brillante, c'est un vin au nez de fraise et de grenade, au fruité puissant avec une belle fraîcheur en bouche. Il sera excellent avec les grillades, les barbecues et les repas froids assez relevés.

Côtes du Rhône

Costières de Nîmes « Château de Nages »

17.00



Cépages : Grenache noire, Syrah

Une robe couleur pétale de rose soutenue présentant des reflets bleutés. Un nez aux arômes de fruits rouges frais (grenadine et framboise), notes d'épices et de fleurs. Une bouche veloutée et fraîche.

Bordeaux

Clairet « Château La Bretonnière »

18.00



Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon

Très aromatique, vif et suave et déployant des trésors de séduction... Remarquable par sa belle robe couleur cerise soutenue, son nez très aromatique de fruits rouges, cassis, mûre et framboise.

Italie

Cannonau di Sardegna

19.00



Cépage : Cannonau

Couleur rose avec des tonalités lilas. Le bouquet est fin et persistant, avec des caractéristiques fruitées de pomme et cerise. Goût sec et frais, légèrement pétillant.



Carte des vins

Vins Rouges

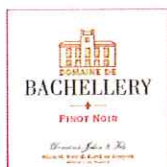
3/4

Languedoc-Roussillon

Pinot Noir « Domaine de Bachellery »

17.00

Cépage: Pinot Noir

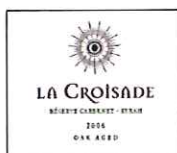


Jolie couleur rouge, aux reflets brillants. Belle intensité aromatique, sur des notes fruitées (cerise, fraise) et grillées. Bouche plaisante, souple et élégante, sur des notes de fruits rouges. Ample, frais et rond en bouche, avec un bel équilibre. Un jolie illustration du cépage.

La Croisade Cabernet Syrah

18.00

Cépages: Cabernet Sauvignon, Syrah



D'une couleur de rubis sombre et chatoyant, ce vin d'un grand caractère offre une excellente attaque. Les arômes sont d'une grande puissance et complexité, sur des notes boisées mêlant la vanille et la torréfaction. La bouche, souple et riche, est d'une longueur exceptionnelle.

Château Saint-Estève - Corbières

21.00

Cépages: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan, Cinsault

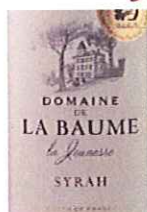


A la robe rouge intense et aux reflets cerise, c'est un vin au nez complexe et subtil de pain d'épice, de caramel, cerise mûre et olive noire. Il a une bouche très ample portant toute la finesse des arômes du nez et finissant sur des notes de fruits rouges, épices et caramel. Il est conseillé sur les gibiers et les viandes en sauce.

Syrah - La Jeunesse « Domaine de la Baume »

23.00

Cépage: Syrah



Une robe rouge pourpre, reflets violets. Un nez aux arômes de fruits rouges murs, de poivre noir, myrtille et violette. Une bouche ronde et fruitée, tanins soyeux.



Carte des vins

Vins Rouges

3/4

Loire

Chinon « Soif de Tendresse »

25.00

Cépage : Cabernet Franc

De couleur rubis foncé, ce sont des vins qui explosent en fruits avec une belle harmonie et une présence tannique très discrète. Ce sont par excellence des vins à croquer dans leur jeunesse où le plaisir est immédiat.



Saumur Champigny « Domaine de la Perruche »

23.00

Cépage : Cabernet Franc

Robe assez mate et foncée, nez agréable évoquant les fruits rouges et noirs. La bouche est dense, soyeuse et dominée par les fruits noirs. La finale persistante présente une note anisée. Il s'accordera parfaitement avec les viandes rouges et blanches, ainsi qu'avec les fromages à pâte pressée.



Bourgogne

Mercurey « Domaine Belleville »

38.00

Cépage : Pinot Noir

Belle robe rubis, profonde et limpide. Un nez explosif de petits fruits rouges tels la framboise et la myrtille. Légère touche de vanille et pain d'épices au second nez. Boisé fin et bien intégré. Attaque franche en bouche, belle fraîcheur aromatique, rond, bien équilibré avec des tanins mûrs et souples.



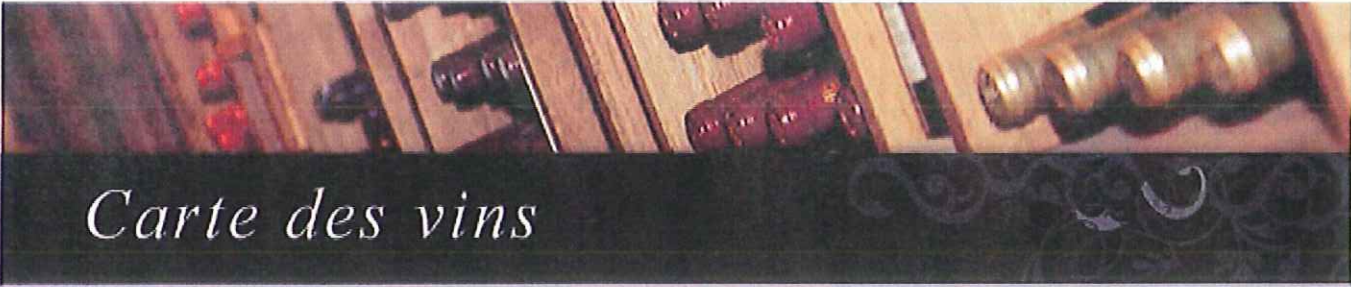
Pinot Noir « Le Fouleur »

29.00

Cépage : Pinot Noir

Belle robe vermeil, avec des reflets rouges intenses. Au nez, arômes de petits fruits rouges sur une pointe d'épices. En bouche, une belle fraîcheur avec une acidité bien équilibrée, rond et puissant.





Carte des vins

Vins Rouges

3/4

Bourgogne

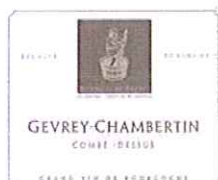
Gevrey-Chambertin « Dufouleur »

54.00

Cépage: Pinot Noir

Robe couleur rubis profond. Nez aux arômes intenses de violette, de fruits rouges bien mûrs sur une belle note vanillée.

En bouche, généreux et bien structuré. Belle combinaison aromatique sur le fruit. Boisé bien construit. Tannins puissants. Fin de bouche de belle amplitude.



Beaujolais

Villages « Domaine Ruet »

21.00

Cépage: Gamay noir à jus blanc

Le Beaujolais Villages, souple et équilibré, à la robe cerise et aux reflets violets est un vin racé avec des parfums de framboise et de groseille. Il peut accompagner différents plats comme un plateau de charcuteries, des volailles, quenelles lyonnaises, poissons et fromages blancs à la crème.



Juliéna « Domaine Le Chapon »

25.00

Cépage: Gamay noir à jus blanc

Il peut être bu jeune mais ne se dévoile entièrement qu'après une, voire plusieurs années. Il accompagnera à merveille viandes rouges, gibiers et fromages macérés.





Carte des vins

Vins Rouges

3/4

Côtes du Rhône

La Romaine – Rhône Villages

19.00

Cépages : Grenache, Syrah

Un vin puissant et épicé. La bouche, dominée par les fruits rouges et les arômes poivrés se termine par une finale toute en fraîcheur et en minéralité. Quelle élégance ! Parfait sur viandes rouges rôties et gibiers.



Tricastin Vieilles Vignes « Domaine de Grangeneuve »

24.00

Cépages : Grenache, Syrah

Belle robe grenat profond, nez puissant de fruits à petites baies noires. Structure concentrée, riche, ample, souple. Puissant en bouche, avec des tanins bien présents. Il sera excellent avec les viandes rouges rôties ou en sauce, le gibier à plumes et les fromages.

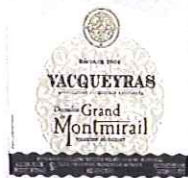


Vacqueyras « Domaine du Grand Montmirail »

34.00

Cépages : Grenache, Syrah

Couleur rouge pourpre très profond. Le nez est complexe et révèle des notes de fruits noirs, mûres et de garrigue. Bouche charnue puissante et longue. L'expression des arômes de fruits rouges et d'épices persistent longuement. Une structure puissante faite pour durer.



Châteauneuf du Pape « Vieux Terron »

49.00

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre

Couleur rouge pourpre. Au nez, exhalent les arômes de fruits noirs (cerise, cassis), d'épices et de vanille. En bouche, grande complexité aromatique d'épices et de fruits mûrs sur des tannins harmonieux. La fin de bouche est persistance et s'oriente vers des notes réglissées et poivrées.



Carte des vins

Vins Rouges

1/2

3/4

Bordeaux

Château Lalande-Méric

11.00

18.00



Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec
Intensément pourpre à reflets violines, bouquet naissant évocateur de l'automne et des fruits rouges, il a une belle matière en bouche et beaucoup de finesse. C'est un vin élégant dont la finale rappelle à la fois le tabac et le fruit. Il sera délicieux sur les viandes rouges, les omelettes, les pâtes, les fromages et les gâteaux au chocolat.

Château de Bellevue / Côtes de Blaye

13.00

21.00



Cépages : Merlot noir, Cabernet Sauvignon
Belle couleur intense avec des reflets violacés. L'expression aromatique de fruits noirs (myrtille, cassis) confirme la maturité des raisins. La bouche est charnue et les tanins sont fondus. L'équilibre général permet d'apprécier ce vin friand, dans sa jeunesse, comme après quelques années de garde.

Château de Navarro ~ Graves

22.00



Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec
Paré d'une belle couleur rouge rubis, ce vin révèle un nez fin et agréable où des notes toastées se mêlent à celles de fruits compotés. La bouche apporte une belle densité grâce à des tanins qui demandent à attendre quelques temps.

Château Puy Castéra Cru Bourgeois

17.00

29.00



Haut-Médoc

Cépages : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot
Millésime corsé, riche en couleur comme en matière. Nez intense de fruits noirs, notes fumées, de cuir. Bouche également charpentée, chaleureuse et volumineuse. De très bonne garde.



Carte des vins

Vins Rouges

3/4

Bordeaux

Château Piganeau St-Emilion Grand Cru

39.00



Cépages : Merlot, Cabernet Franc

Un vin au mélange de cépages de Cabernet Franc et de Merlot.

À la technique moderne de vinification.

Vin souple, riche en arômes et d'une belle couleur brillante.

La Devise de Lilian / Saint-Estèphe

39.00



Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Second vin de Lilian Ladanys. Les tanins des cabernets se fondent dans la suavité du merlot pour laisser place à un vin gourmand et fruité. Il accompagne parfaitement les pièces de bœuf en sauce, les plats de gibiers préparés ainsi que les fromages à pâtes tendres.

Italie

Nero d'Avola « Terre Normanne »

20.00



Cépage : Nero d'Avola

De couleur rouge grenat plutôt intense, c'est un vin au parfum éthéré, très caractéristique, avec un nez de fruits secs et épicé.

De saveur sèche, savoureuse et plein de corps, il est très structuré mais aussi tendre. Il sera très apprécié sur les viandes rôties, les grillades, les gibiers et les fromages bien faits.

Montepulciano d'Abruzzo « Punto »

19.00



Cépages : Montepulciano, Sangiovese

Vin de corps et bien structuré, sa couleur rouge rubis aux reflets violets lui donne un parfum intense à la saveur sèche. Plein en bouche, savoureux avec une légère touche de tanin, il vous étonnera sur les viandes rouges et blanches, rôties ou grillées et les fromages.



Carte des vins

Vins Rouges

3/4

Portugal

Tinto de anfora / Alentejano

25.00



Cépages : Touriga Nacional, Alfcoheiro Preto

Un vin vif, intense et profond, concentré, complexe et long
au nez et en bouche. A servir avec des plates de viandes.

Vin de la région Alentejano.

Chili

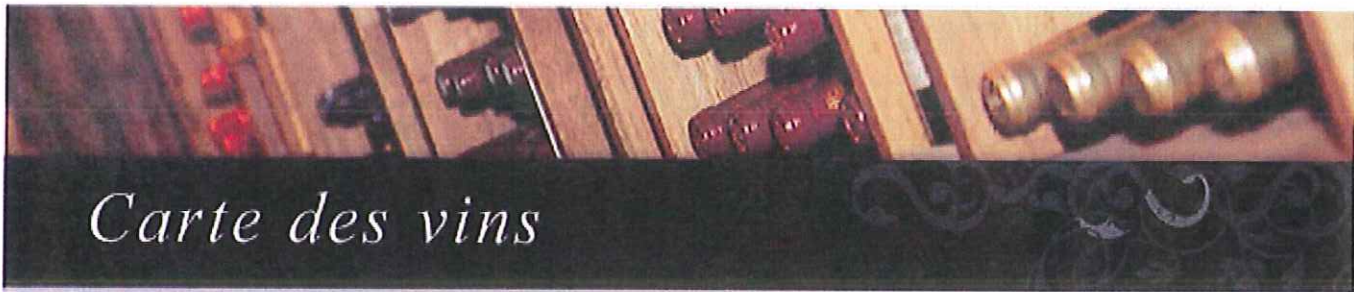
Korta Cabernet Sauvignon

21.00



Cépage : Cabernet Sauvignon

Ceci est un vin rouge intense, profond avec des nuances bleuâtres.
Le bouquet épicé est typique de la variété, révélant des notes de
poivre, de fruits noirs et une allusion de chocolat



Carte des vins

La Sélection du Bouche à Oreille « A Découvrir »

~ Liqueur de Framboise 4 cl	4.50
~ Liqueur de Pêche de Vigne 4 cl	4.00
~ Délice de Genepi	4.50
~ Sotilège – Liqueur Québécoise 4 cl	6.00
~ Coureur des Bois (crème Whisky au sirop d'érable)	5.00
~ Shrubbs – Liqueur créole Rhum Orange 4 cl	6.00
~ Grappa Di Prosecco 4 cl	4.50
~ Pecket de Houyeu	4.00
~ Rhum Dictador 12 ans – Colombie	8.00
~ Whisky Dalmore Single Malt 12 ans – Ecosse	8.00
~ Whisky Ardbeg 10 ans (tourbé)	8.00
~ Whiksy Bushmills 10 ans	8.00
~ Marc de Gewurztraminer 4 cl	5.50
~ Poire William Ambrée « Fût de chêne » 4 cl	5.50