

Les Papilles

Restaurant



Consultez notre *Vinothèque*.....

La sélection de la maison en Languedoc Roussillon

Blancs

Sauvignon le Petit Noir	18.00€
Chardonnay le Petit Noir	18.00€

Rouges

Cabernet Sauvignon le Petit Noir	18.00€
Merlot le Petit Noir	18.00€

Rosé

Syrah, Grenache le Petit Noir	18.00€				
Au verre.....	3.00€	En pichet ¼.....	6.00€	En pichet ½.....	12.00€

Les Bulles

Bohémia Brut, Méthode Champenoise Tchèque	30.00€
La coupe	5.00€
Cava Elocuente Brut	25.00€
La coupe	5.00€
Crémant d'Alsace, Obemeyer	36.00€
La coupe	7.00€
Champagne Brut »Michel Rocourt «1 ^{er} cru Blanc de Blanc	60.00€
La coupe	10.00 €

Les vins Blancs

Alsace :

Riesling Reserve, Obermeyer		27.00€
	0.35cl	15.00€
Pinot Gris Reserve, Obermeyer		27.00€
	0.35cl	15.00€

Loire:

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, la Tarcière		24.00€
	0.35 cl	14.00€
Sancerre, Domaine Pascal et Nicolas Reverdy		43.50€
	0.35cl	24.00€

Sud-Ouest :

Côte de Gascogne, Domaine de Miselle		24.00€
--------------------------------------	--	--------

Bourgogne :

Chablis, Les Marouettes		33.00€
Aligoté, L'or et La terre		27.00€

Vallée du Rhône :

Domaine de la Bastide, les trois filles 100% Viognier		26.00€
Macon village, Domaine des Gerbeaux		26.00€

Chili :

Chardonnay, Puntí Ferrer		20.00€
--------------------------	--	--------

Les vins rosés

Alsace

Pinot noir rosé Reserve Obermeyer		27.00€
-----------------------------------	--	--------

Les vins rouges

Alsace :

Pinot noir Reserve, Obemeyer 27.00€

Loire :

Saumur Champigny, Michel Armand 25.00€

Sancerre, Domaine Pascal et Nicolas Reverdy 42.00€

0.35cl 25.00€

Bourgogne :

Pinot noir, Reserve du Bastion, Chanson 38.00€

Haute Côtes de Beaune, F.Cherot 44.00€

Marsannay, Chanson, Beaune 74.60€

Beaujolais :

Saint-Amour, Domaine du Moulin Berger 35.00€

Côtes de Brouilly, Domaine du Griffon, G&JP Vincent 31.00€

Fleurie, Domaine des 2 Fontaines. M.Després 33.00€

Vallée du Rhône :

Rasteau, Les Granges Neuves 27.50€

Côtes du Rhône, Les Figues, Domaine de la Bastide 28.50€

Côtes du Rhône Villages, Esprit de Grenache, Grangeneuve 28.00€

Vacqueyras, Domaine Gondran 37.00€

Gigondas, Domaine Gondran 47.00€

.....

.....

Bordeaux :

Côtes de Bordeaux, Castillons, Château de Bernon		37.00€
Côtes de Blaye, Château Haut Terrier		27.00€
	0.5ocl	22.00€
Graves, Château Tour de Calens		36.00€
	Magnum	74.00€
Graves, Château Respide L'Enclos		29.00€
Médoc Cru Bourgeois, Château La Gorce		38.00€
Haut Médoc, Granges de Rotchild		36.00€
Lalande de Pomerol, Château Haut Surget		47.00€
Margaux, Zédé de Labégorce		49.90€

Languedoc :

Minervois, Le Grand Noir, GSM		22.00€
Pic Saint Loup, Cuvée L'Almandin, Château de L'Euzière		32.31€
Coteaux du Languedoc, Mas de Martin « Vénus »		30.00€
Corbières, Château Saint James		24.00€
Faugères, Domaine de l'Ancienne Mercerie, Les Petites Mains »		28.00€

Nouveau Monde :

Chili, Puntiferrer		25.00€
Argentine, Vinalba, Malbec		25.00€

Sélection de « Coffee Grows »

Rum :

Captain Morgan :

Vanillé et épicé, A base de Mélasse, vieilli en fût de chêne USA et mélangé avec épices, fruits et herbes 8€

Plantation Barbados 5 ans :

Vanillé et Boisé, vieille en fût de Bourbon des caraïbes puis affiné en vieux fûts de Chêne de Cognac Français Bonbonnet. 8€

Dictador 12 ans :

Doux, souple, arômes de caramel, miel, café léger, élaborer depuis la fermentation de miel et canne à sucre distillé en Alambic. Vieilli en fût de chêne en méthode Solera*. 10€

Zacapa 23 ans :

Complexe, généreux et corsé, miel, raisins, abricots, muscade, cannelle, gingembre, café, vanille...

Vieilli en fût de chêne en méthode Solera*

Un rum pour les palais exigeants...

10€

Diplomatico Reserva Exclusiva 12 ans:

Caramel, vanille, muscade, pointe de fumée et fruits confits. Vieilli 12 ans en petit fût de chêne 9€

Don Papa 7 ans :

Léger et fruité , cake aux fruits, banane, mandarine , distillé à base de canne à sucre vieilli en fût de chêne

8€

*La *criadera* consiste en un empilement de barrique sur plusieurs hauteurs. Le premier niveau, sur le sol, est nommé *solera*. Les autres niveaux sont nommés première, deuxième *criadera*.

Le rum en fin d'élevage destiné à être conditionné, est soutiré de la solera. La quantité de rum enlevée est remplacée par celle des deux barriques situées au-dessus. Ainsi de suite jusqu'à la hauteur maximale qui est complétée avec du rum jeune.

Whisky :

Bulleit :

Bourbon, Les proportions de la recette sont: 1/3 de seigle et 2/3 de maïs. Il en résulte un bourbon atypique avec un caractère plus sec et moins sucré qu'à l'ordinaire 8€

Talisker :

Ce single malt de l'île de Skye marqué par l'iode et les épices appartient à la célèbre gamme des Classic Malts. De couleur or à reflets ambrés, le nez superbe et ample est marin, tourbé, épicé avec une belle fraîcheur. La bouche confirme avec des notes salées. La finale s'assèche sur des notes fumées et poivrées 8€

Glenkenchie :

Remplaçant l'ancien 10 ans, ce Glenkinchie plus âgé fait preuve d'une belle maturité. Une vraie découverte vous attend à travers ce single malt des Lowlands subtil et charmeur. 8€

Cragganmore :

Un whisky extraordinairement complexe et riche, aux arômes et saveurs stratifiés, et marqué par une bouffée de fumée en finale. 9€

Oban :

Oban possède un caractère unique, fait de malt, d'iode, de sel, de fruits et de feu de bois. A découvrir 9€

Dalwhinnie :

De couleur jaune doré, le nez épicé, herbacé et légèrement fumé évoque avec élégance la cire et le miel mais reste dans l'ensemble proche de l'orge. La bouche sucrée confirme le nez. La finale laiteuse possède une légère âcreté, des notes de réglisse, d'orge fumée, de citronnelle et d'anis. 9€

Lagavulin :

Ce single malt très tourbé et iodé. De couleur vieil or à reflets ambrés, le nez ample est marqué par des notes animales et d'orge fumée, avec une trace de tourbe onctueuse. La bouche, tourbée, révèle au fur et à mesure des notes marines sur fond de réglisse. La finale, fumée est également marquée par des notes finement boisées. 11€

...Privilèges...4cl

Cognac Otard VSOP	8.00€
Calvados Dupont VS	8.00€
Armagnac Darroze 80 ans	12.00€

...Classiques...4cl

Amaretto	6.00€
Amaretto sans alcool	3.00€
Limoncello	6.00€
Cointreau	6.00€
Grand Marnier	6.00€
Baileys	6.00€
Eau de Villée	6.00€
Poire Cognac de Bois de Villers	6.00€

...Dry...4cl

Marc de Gewurztraminer	6.00€
Poire	6.00€
Framboise	6.00€



Pris en trop grande quantité, le pousse café est comme la logique... il perd sa vertu.

Notre Sélection de Gin et Tonic :

Tanqueray Rangpur: Fabriqué à partir du Citron Rangpur Indien

Servi avec Fever Tree Indian tonic 10€

Tanqueray: classique et équilibré, son gout dépende de 4 plantes, genièvre, coriandre,

Réglisse et angélique servi avec Fever Tree Elderflower 8€

Mare: Gin Espagnole distillé avec Olives, thym, romarin, ...

Servi avec Fever Tree Mediterranean 8€

Gillmore: Mélange de Fruits exotiques, agrumes et herbes, légèrement poivré

Servi avec Fever Tree Mediterranean 10€

Jinzu: Blendé avec du Saké, genièvre, coriandre, yuzu et fleurs de cerisiers

Servi avec Fever Tree Indian tonic 11€

Copper Head: gin belge, distillé en fût de cuivre avec baies de genièvre, angélique, cardamome, zeste d'orange et graines de coriandre,

Servi avec Fever Tree Mediterranean 11€

Double You: 21 ingrédients ; houblon, rose, boutons de fleurs, réglisse, piments...

Servi avec Fever Tree Elderflower 11€

Texel: Coup de Cœur originaire de l'île de Texel, Argousier, sureau, baies d'orange

Servi avec Fever Tree Ginger Ale 14€

Les Bières de la Brasserie du Bocq

Gauloise Blonde	4.00€	Triple Moine	4.00€
Gauloise Ambrée	4.00€	Blanche de Namur	3.00€
Gauloise Brune	4.00€	Blanche Rosée	3.00€
Gauloise 10°	4.00€	Applebocq	3.00€
Saison 1858	4.00€	Redbocq	3.00€
Corsendonk Agnus Triple	4.00€	Gauloise fruits rouges	4.00€
Corsendonk Pater Double	4.00€		

Les autres...

Excelsior pils de Luxe au fût	2.50€
Rochefort 8°	5.50€
Orval	5.50€



La bière est un pain qui se boit.