

◆ CARTE DES BOISSONS ◆

■ ■ ■ VINS ROUGES ■ ■ ■

VINS FRAIS ET FRUITÉS

	75CL	50CL	37,5CL
IGP Ctx du Pont du Gard- Little Garance	18 €		
Souple, avec une chair fruitée et une fraîcheur gourmande.			
Bourgueil AOC - Catherine et Pierre Breton « Trinch »	22 €		14 €
Bio, énergique et rebelle, croquant et plein de fruit.			
Brouilly AOC - Château des Tours	24 €	19€	15 €
Charnu et fruité, petits tannins caressants.			

VINS SOYEUX ET AÉRIENS

	75CL	37,5CL
Morgon AOC - Bouland «Corcelette »	24 €	
Souple et ciselé, au nez intense de fruits frais.		
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits - Domaine Cornu	29 €	
Soyeux, aérien, nez de griottes et aïrelles, soutenu par un boisé discret.		

VINS CHARPENTÉS ET BOISÉS

Haut-Médoc AOC - Victoria II	24 €	
Corsé, aux tannins bien enrobés, nez de café grillé.		
Graves rouge AOC - Château Haut-Selve	28 €	17 €
Des tannins séveux, au nez balsamique de cèdre, de chêne, d'épices.		
Pessac-Léognan AOC - Le Dada de Rouillac	34 €	
Moderne, charnu et enrobé, au nez de mûre et de bois.		

VINS PROFONDS ET VELOUTÉS

IGP Ctx de Peyriac - Tour Boisée - Marselan	18 €	
Un cépage insolite, tout en rondeurs charnues, nez explosif de fruits noirs.		
Fitou AOC - Jérôme Bertrand	28 €	
Voluptueux, belle jutosité, au nez superbe de cassis, finale toastée.		
Châteauneuf du Pape AOC - Les Granières de la Nerthe	37 €	
Velouté, plein et caressant, nez de cerises confites et d'épices.		

VINS CHARNUS ET ÉPICÉS

Argentine - La Chamiza Mendoza - Malbec	21 €	
Bien structuré, nez de fruits mûrs, de tabac blond, de pain d'épices.		
Côtes du Rhône-Villages AOC Massif d'Uchaux	20 €	11 €
Domaine de la Renjarde		
Plein, rond et velouté, épices et fruits rouges.		
Crozes-Hermitage AOC	27 €	
Domaine de la Ville Rouge - Inspiration		
Nez de poivre blanc et de cerise noire, petite note lardée typique des Syrah de terroir.		
Californie Zinfandel Gallo	20 €	
Sierra Valley - Charnu et bien enrobé, nez de fruits confiturés, de pain grillé et d'épices.		
Chili Carmere El Grano	22 €	

■ ■ ■ VINS BLANCS ■ ■ ■

IGP Pays d'Oc - Chardonnay Orchys	18 €	
Élégant, tendre et ciselé, aux notes de fleurs blanches, à la finale fraîche et citronnée.		
Quincy AOC - Maison Blanche	23 €	
Bien sec, très frais, au nez de pamplemousse.		
Petit-Chablis AOC - Michel Laroche	27 €	16 €
Droit et frais, bien tendu, minéral avec des notes de fruits blancs.		

■ ■ ■ VINS ROSÉS ■ ■ ■

IGP Sables de Camargue	18 €	
Dne du Petit Chaumont gris de gris - D'un gris très pâle, tout en délicatesse et suavité, avec un beau volume, des notes de fruits blancs.		
Beajolais rosé AOC - Rosé d'une Nuit	19 €	
Très pâle, frais et ciselé, d'une belle minéralité.		
Côtes de Provence AOC - Ch. Tour Sainte-Anne	20 €	
Extrêmement pâle, tendre et frais, élégant et fruité, avec une belle tenue en bouche.		
Côtes de Provence AOC Cru Classé	32 €	
M du Château Sainte-Marguerite		
Très pâle, plein, tendre et velouté, nez de pêche, notes florales très élégantes. Belle longueur		
Côteaux d'Aix AOC - Domaine Saint-Julien les Vignes	13 €	
Très pâle, frais et croquant, au nez d'aubépine.		

■ ■ ■ VINS AU VERRE 12,5cl 4€ ■ ■ ■

Consultez votre chef de rang pour connaître la sélection des vins au verre du moment.

■ ■ ■ LES CHAMPAGNES ■ ■ ■

	75cl	La Coupe
Perrier Jouet Brut Réserve	48€	
Ruinard Brut Réserve	58€	
Amadéo Brut	38€	8€

■ ■ ■ APÉRITIFS ■ ■ ■

BIÈRES PRESSION	25cl
Hoegaardeen	4,00€
Leffe	4,00€
BIÈRES BOUTEILLE	35,5cl
Corona	5,00€

LES COCKTAILS

Cocktail Maison du Bœuf	7,00€
Lillet tonic	
Mojito	8,00€
Rhum Havana Club Anejo Blanco, citron vert, menthe et eau gazeuse	
Caipirinha	8,00€
Cachaça et citron vert	
Americano	8,00€
Martini, Noilly Prat, Campari	
Gin fizz	8,00€
Gin, Cointreau, citron	
Kir royal cassis	8,00€

LES SPIRITUEUX

	4 cl
Ricard	3,00 €
Kir vin blanc cassis	4,80 €
Martini rouge, rosé, blanc	4,80 €
Gin (bombay ou beefeder)	4,80 €
Vodka (eristoff- Absolut)	4,80 €
Rhum (st james)	4,80 €
Cachaça sagatiba pura	4,80 €
Havana Club	4,80 €
Whisky (clan campbell-jameson)	4,80 €
Tequila camino real	4,80 €
Malibu	4,80 €

Ajoutez à votre spiritueux un soda ou jus de fruit pour effectuer votre cocktail (8,00€)

LES DIGESTIFS

	4 cl
Vieille Prune de Souillac	8,00 €
Poire william Miclo	8,00 €
Grand Marnier cordon rouge	8,00 €
Cognac Camus VSOP elegance	8,00 €
Bas Armagnac VSOP ch LAUBADE	8,00 €
Cognac Augier	8,00 €
Calvados Busnel vieille reserve	8,00 €
Garribey	8,00 €

◆ CARTE DES BOISSONS ◆

◆ ◆ ◆ WHISKY 4CL ◆ ◆ ◆

Lagavulin	16 ans	9,50€
Glenlivet	12 ans	8,00€
Longmorn	16 ans	9,50€
Chivas	18 ans	9,00€
1 Four Roses Bourbon		8,00€

◆ ◆ ◆ SODA & JUS DE FRUITS ◆ ◆ ◆

Red bull	25 cl	3,50€
Perrier	33 cl	3,80€
Coca-Cola LIGHT ZERO	33 cl	3,80€
Orangina	25 cl	3,50€
Lipton Ice Tea peche	25 cl	3,50€
Jus de fruits	20 cl	3,50€
ananas, orange, tomate, abricot		
Schweppes	25 cl	3,50€
Limonade Pschitt	25 cl	3,50€

◆ ◆ ◆ BOISSONS CHAUDES ◆ ◆ ◆

Café expresso & décaféiné	1,90 €
Double café expresso & décaféiné	3,30 €
Thés nature ou parfumés ou infusions	2,30 €

◆ ◆ ◆ EAUX MINÉRALES ◆ ◆ ◆

Les eaux minérales	50cl	100cl
Evian	3,00 €	4,50€
Badoit	3,00 €	4,50€
St peligrino	3,00 €	4,50€

Prix nets et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

RESTAURANT
LA MAISON DU
boeuf.uf

◆ Adresse ◆

2 AVENUE DU GÉNÉRAL LECLERC (MARÉCHAL DE FRANCE) • 78120 RAMBOUILLET

◆ HORAIRES ◆

MARDI AU VENDREDI - 12H À 14H / 19H À 23H

SAMEDI - 19H À 23H

DIMANCHE - 12H À 14H

◆ COORDONNÉES ◆

01 30 59 48 89

contact@lamaisonduboeuf.fr

www.lamaisonduboeuf.fr