

Faites votre choix de Mets et de Vins pour un repas d'excellence :



**BOUCHERIE
BRUNET**



CARTE DES VINS

***NOTRE
SELECTION
POUR VOS
FÊTES***

Marc et Laurent Brunet vous remercient de votre confiance et vous souhaitent d'excellentes fêtes de Fin d'Année

www.boucherie-charcuterie-brunet.com

Boucherie



Brunet Frères
Maison Fondée en 1965

Blanc Liqueux

- 2010 MUSCAT, DOMAINE DE LA PIGEADE 13.80€
Vin liqueux, fruits exotiques, litchi, mangues., fraîcheur.
FOIE GRAS DE CANARD MAISON/ANANAS COCKTAIL/CHOCOLAT

Blanc

- 2009 CONDRIEU, DOMAINE DE PIERRE BLANCHE 39.50€
Or pale, nez puissant, très gras, parfum subtil d'abricot, long en bouche.
CARDINAL D'ÉCREVISSE À L'ARMORICAINE/SAUMON FUMÉ/SAINT JACQUES/FILET DE SAINT PIERRE AUX ECREVISSES SAUCE PINEAU/LANGOUSTES/POULET DE BRESSE
- 2009 VACQUEYRAS, DOMAINE LES ONDINES 15.30€
Abricot, ananas, pain grillé, final de torréfaction avec beaucoup de fraîcheur.
PÂTÉ EN CROÛTE DE ST-JACQUES/BOUDIN BLANC AUX MORILLES/ESCARGOTS BOURGOGNE/LOTTE BRAISÉE SAUCE NANTUA
- 2009 CÔTES DU RHÔNE, DOMAINE LES ONDINES 6.80€
Fraîcheur des agrumes et arômes floraux.
CASSOLETTE DU PÊCHEUR/AUMÔNIÈRE SAINT JACQUES/CASSOLETTE DE RIS DE VEAU ET D'ARTICHAUTS/BOUDIN BLANC

Rosé

- 2009 VACQUEYRAS, DOMAINE LES ONDINES 10.45€
Arômes raffinés de framboise et de garrigue
ESCARGOTS BOURGOGNE/FILET DE CANETTE FARCIE SAUCE CÈPES
- 2010 CAIRANNE ROSÉ, DOMAINE BOISSON 9€
Frais, minéral, acidulé, notes de groseille.
BOUDIN BLANC TRUFFÉ/CARDES À L'ANCHOIS

Rouge

- 2009 CÔTE ROTIE, DOMAINE DUCLAUX 35€
Puissant notes de garrigues, d'épices, légers boisé.
CIVET DE CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR
- 2007 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, DOM. GIRAUD 25.20€
Cerises à l'eau de vie, confiture de prunes, fraises, rondeur et volume. Description.
BALLOTINE DE SANGLIER/CIVET DE SANGLIER
- 2009 SAINT-JOSEPH, DOM. DE PIERRE BLANCHE 19.45€
Cerises à l'eau de vie, confiture de prunes, fraises, rondeur et volume.
MAGRET DE CANARD SAUCE CÈPES/GALANTINE DE CANARD
- 2006 GIGONDAS, DOMAINE DU PESQUIER 15.10€
Puissant et finesse des arômes et des tannins.
PORCELET FARCI
- 2008 VACQUEYRAS, DOMAINE LES ONDINES 10.50€
Concentration de fruits noirs.
DINDE ET CHAPON FERMERS/POULET DE BRESSE
- 2009 VISAN, DOMAINE LA FLORANE 11.35€
« Terre Pourpre » corsé, moka, douce cerise noir.
OIE BLANCHE DU RHIN/POULARDE
- 2010 CAIRANNE, DOMAINE BOISSON 9.70€
Puissant, élégant, fruits mûrs à noyaux, réglisse.
FILET MIGNON DE PORC AUX CÈPES/CASSOLETTE DE RIS DE VEAU ET D'ARTICHAUTS SAUCE AU NOILLY PRAT

Champagne

- BOUDE BAUDIN 23.40€
Bulles fines, fraîcheur, souplesse et notes de miel.
APÉRITIFS & DESSERTS