

Le Boréal

LA CAVE ET LES RAFRAÎCHISSEMENTS

B



Camille Brelurut, sommelière et directrice du restaurant, vous présente une carte des vins pensée comme une sélection vivante, en évolution permanente. Elle grandit chaque jour au fil des rencontres, des dégustations et des découvertes, avec l'envie constante d'affiner notre regard et de rester en mouvement.

“Avec Philippine et Charles, nous travaillons à trois voix pour construire une expérience cohérente entre la cuisine, la salle et la cave, et vous emmener au plus juste dans notre univers. Cette carte n'est pas figée, elle se nourrit du temps, des saisons et des émotions. Laissez-vous guider, faites-vous confiance, et choisissez avant tout le vin qui vous donne envie”.

B



Pour accompagner votre expérience à table, nous proposons des accords pensés comme un prolongement du menu.

Ils s'adaptent librement à nos menus Zénith et Canopée, en version avec ou sans alcool, selon votre sensibilité et votre moment.

Chaque accord est construit sur la justesse des saveurs, le rythme du repas et le dialogue entre les plats et les boissons, qu'elles soient fermentées, infusées, vinifiées ou désalcoolisées.

Mets et vins en 5 verres (8cl) 55€

Mets et vins en 7 verres (8cl) 75€

Signature non alcoolisé en 5 temps (8cl) 50€

Signature non alcoolisé en 7 temps (8cl) 70€

Prix net TTC en €. Taxes et service compris. Mention NM : Non millésimé. Toutes les références sont des A.O.C. sauf contre-indication. Toutes nos bouteilles sont conditionnées en 75cl sauf mention spéciale.

La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant. Tous nos vins contiennent des sulfites.

Vins Effervescents et Champagnes

Pétillant Naturel (Bordeaux)

“Coince ta bulle” Chateau Fredignac - VDF - 2025 - *Sémillon* 13

Pétillant Naturel (Catalogne, Espagne)

“SP Ancestral” Partida Creus -2021- *Subirat Parent* 16

Champagne Brut

Bonnet-Ponson “Perpetuelle” - N/M*- *Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir* 22

Champagne Brut

Perrier-Jouët “Grand Brut” - N/M*- *Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir* 27

Vins Blancs

VDF (Vallée de La Loire)

“Les Parcelles” Domaine Arnaud Lambert - 2023 - *Chenin* 12

Arbois (Jura)

“Initial” Jérôme Arnoux - 2022 - *Chardonnay* 14

Saint-Joseph (Vallée du Rhône)

Domaine Courbis - 2024 - *Marsanne, Roussanne* 20

Vins Rouges

“La Salle’ (Bordeaux)

Castel Vieilh - N/M* - VDF - *Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc* 12

Bourgogne Pinot Noir

Domaine Sextant - 2023 - *Pinot Noir, Gamay* 14

Crozes-Hermitage (Vallée du Rhône)

Domaine des Entrefaux - 2021 - *Syrah* 20

Sélection de notre Sommelière

Cuvée Découverte 15

Cuvée Prestige 25



NOS COCKTAILS

Nos Cocktails Signature

Calvados vanille Boréale (8cl)

Fine Calvados, sirop de vanille Boréale, Angostura 13

Tom Collins bee wax (13cl)

Gin infusé à la Cire d'abeille des Cadres noirs percherons, Verjus, Sirop de miel, Jus de citron, Eau Pétillante 13

Grand Nord (13cl)

Gin, Liqueur de Sapin La Belle Gnôle, Sirop de Sapin, Eau Pétillante 13



Vins Effervescents et Champagnes

Pétillant Naturel (Bordeaux)

“Coince ta bulle” Chateau Fredignac - VDF - 2025 - *Sémillon* 75

Pétillant Naturel (Catalogne, Espagne)

“SP Ancestral” Partida Creus -2021- *Subirat Parent* 92

Champagne Brut Nature

Bonnet-Ponson “Perpetuelle” - N/M*- *Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir* 120

Champagne Brut

Perrier-Jouët “Grand Brut” - N/M*- *Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir* 145

Champagne Rosé

Perrier-Jouët “Blason rosé” - N/M*- *Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay* 195

Champagne Blanc de Blancs

Perrier-Jouët “Blanc de blancs” - N/M*- *Chardonnay* 200

Champagne Brut

Jacquesson “Cuvée 742” - dégorgement tardif 2014 - *Chardonnay, Pinot Noir* 294



Bourgogne

Bourgogne blanc

Domaine Sextant - 2023 - *Chardonnay* 95

Mâcon-Loché

"En Charpeaux" Clos des Rocs - 2023 - *Chardonnay* 79

Côte de Beaune

"Corvée aux Moines" Domaine Derain - 2023 - *Chardonnay, Pinot Blanc* 94

Meursault premier cru

"Charmes" Domaine Faiveley - 2022 - *Chardonnay* 271***Vallée du Rhône***

Saint-Joseph

Domaine Courbis - 2024 - *Marsanne, Roussanne* 92

Condrieu

"Légende Bonnetta" Domaine Clos de la Bonnette - 2023 - *Viognier* 203***Vallée de la Loire***

Saumur

"Bonne Nouvelle" Domaine Arnaud Lambert - 2021- *Chenin* 55

Côte de la Charité

"Montaillant" Domaine de Montaillant- 2022 - *Chardonnay* 73

Savennières

"La Croix Picot" Domaine de la Bergerie - 2008 - *Chenin* 119

Sancerre

"Le Mont Damné Chavignol" Domaine Didier Dagueneau - 2018 - *Sauvignon* 340

Jura

Arbois

“Initial” Jérôme Arnoux - 2022 - *Chardonnay* 75

“Nuance” Jérôme Arnoux - 2018 - *Chardonnay, Savagnin* 82

Côtes du Jura

“Empreinte” Domaine des Marnes Blanches - 2022 - *Chardonnay* 138

Vin de France

“Chouchou” Domaine O2Y - 2021 - *Riesling* 99

Alsace

Vin de France

“Eveil” Domaine Einhart - 2024 - *Riesling, Gewurtzraminer, Auxerrois* 58

Alsace Grand Cru Wineck Schlossberg

Domaine Binner - 2019 - *Riesling* 111

Languedoc

Languedoc

Domaine Saint-Jean de Bébian - 2022 - *Roussanne, Vermentino* 135

Corbières

“Nuit Céleste” Château Ollieux Romanis 82

Etranger

Sicile, Italie

“Munjabel Blanc” Frank Cornelissen - 2020 - *Carricante, Grecanico Dorat* 127



Bourgogne

Bourgogne Pinot Noir

Domaine Sextant - 2023 - *Pinot Noir, Gamay* 95

Irancy

Simmonet Febvre - 2022 - *Pinot Noir, César* 86

Givry

"Les Dracy" Michel Sarrazin - 2023 - *Pinot Noir* 100

Gevrey-Chambertin

"Vieilles Vignes" Domaine Faiveley - 2022 - *Pinot Noir* 160"En Vosne" Domaine Derain - 2020 - *Pinot Noir* 221

Volnay premier cru

"Frémiets" Domaine Faiveley - 2021 - *Pinot Noir* 194

Chassagne-Montrachet

"Veilles Vignes" Domaine Joseph Colin - 2021 - *Pinot Noir* 199***Bordeaux***

Vin de France

"La Salle" Castel Vieilh - NM - *Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc* 67

Côtes de Bordeaux

Vieux Château Champs de Mars Castillon - 2000 - *Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Petit Verdot* 139***Beaujolais***

Brouilly

Veilles Vignes Domaine George Descbombes - 2022 - *Gamay* 95***Alsace***

Alsace rouge

"Côteaux du Wustberg" Domaine Wassler - 2023 - *Pinot noir* 80

Vallée du Rhône

Côte du Rhône

“Entre Nous” la ferme des Arnaud - 2024 - *Grenache, Syrah* 50

Crozes-Hermitage

Domaine des Entrefaux - 2021 - *Syrah* 87

E. Guigal - 2021 - *Syrah* 80

Cornas

“La Sabarotte” Domaine Courbis - 2009 - *Syrah* 150

Saint-Joseph

“Deschants” M.Chapoutier - 2009 - *Syrah* 190

Jean-Louis Chave - 2018 - *Syrah* 198

Côte Rôtie

“Fortis” Stéphane Montez - 2015 - *Syrah, Viognier* 244

“Bons Arrêts” Stéphane Montez - 2015 - *Syrah, Viognier* 270

Vallée de la Loire

Bourgueil

“Trinch !” Catherine et Pierre Breton - 2024 - *Cabernet Franc* 50

Côtes de la Charité

“La Table” Domaine de Montaillant - 2023 - *Pinot Noir* 73

Chinon

“Les Joueurs” Domaine de la Chapelle - 2023 - *Cabernet Franc* 72

“Les Bâisseurs” Domaine de la Chapelle - 2023 - *Cabernet Franc* 127

Languedoc

Languedoc

Prieuré Saint-Jean de Bébien - 2023 - *Grenache, Cinsault* 134

Vin de France

“Le Grenache du Bois Saint Jaume” - 2022 - *Grenache* 79

Etranger

Sicile, Italie

“Munjebel Rouge” Frank Cornelissen - 2022 - *Nerello Mascalese* 114



NOS CUVEES D'EXCEPTION

Blancs

Pouilly-Fumé - Domaine Didier Dagueneau (Vallée de la Loire)

"Silex" - 2018 - Sauvignon	438
"Pur Sang" - 2010 - Sauvignon	483
"Silex" - 2010 - Sauvignon	502

Sauternes - Château d'Yquem (Bordeaux)

Château d'Yquem 1er Cru Classé Supérieur - 1986 - <i>Sauvignon, Sémillon</i>	1450
--	------

Rouges

Côte Rôtie - Domaine Jamet (Vallée du Rhône)

Côte Rôtie - 2011 - <i>Syrah</i> - 150cl	740
--	-----

Charmes-Chambertin - Domaine Camus Père & Fils (Bourgogne)

Charmes-Chambertin grand cru - 2014 - <i>Pinot Noir</i> - 150cl	570
---	-----

Margaux - Château Margaux (Bordeaux)

Premier grand cru classé - 2009 - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot	2900
--	------

Pauillac - Château Mouton Rothschild (Bordeaux)

Premier grand cru classé - 2001 - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot	2100
--	------

Saint Emilion - Château Cheval Blanc (Bordeaux)

Premier grand cru classé - 1993 - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	1350
--	------



Les Pères Chartreux

Chartreuse Verte	15
Chartreuse Jaune	15
Chartreuse Liqueur du 9 ^{ème} Centenaire	20
Chartreuse cuvée M.O.F	17
Chartreuse Liqueur d'Élixir	18
Le Génépi traditionnel	13

Liqueurs

Liqueur de Sapin, <i>La Belle Gnole</i>	14
Liqueur de Whisky & Chataigne, <i>La Belle Gnole</i>	14
L' Abricot, <i>Domaine Jean-Marc Roulot</i>	18
Le Citron, <i>Domaine Jean-Marc Roulot</i>	18
La Mirabelle, <i>Domaine Jean-Marc Roulot</i>	18

Eaux de vie

Fine de Calvados AOC, <i>La Belle Gnole</i>	12
Calvados AOC, <i>Christian Drouhin sélection</i>	15
Marc d'Alsace - Gewurztraminer grande reserve, <i>G.Miclo</i>	13
Mirabelle Grande Réserve, <i>G.Miclo</i>	12
Vieille Prune de Souillac, <i>Gelas</i>	14

Cognac

Cognac, <i>Maison Gautier</i>	12
-------------------------------	----

Armagnac

Armagnac 10 ans d'âge, <i>Armin</i>	16
Armagnac 1994, <i>Domaine Entras</i>	22

Amaretto

Amaretto Adriatico	14
--------------------	----



Whisky

Toki Suntory, <i>Sanderson Distillery, Japon</i>	15
Bulleit Bourbon, <i>Bulleit Distillery, Kentucky USA</i>	15
Ancnoc, Highland Single Malt, <i>Scotch Whisky Bulleit Distillery, Ecosse</i>	20

Vodka

Vodka, <i>La Belle Gnôle, France</i>	14
Vodka, <i>Guillotine, France</i>	16

Rhum

Select Barrel, <i>Clément, Martinique</i>	12
Solera 15, <i>Ron Millonario - 15 ans Réserve Spéciale, Pérou</i>	19

Tequila

Don Julio Blanco, <i>Don Julio, Mexique</i>	14
Tequila Blanco, <i>Olmeca Altos, Mexique</i>	15

Mezcal

Union Espadin & Cirial, <i>Mezcal Union, Mexique</i>	14
Bruxo, <i>Mezcal agave espadin & barril, Mexique</i>	18
Nuestra Soledad Valles, <i>Mezcal, espadin & maguey, Mexique</i>	19

Porto

Fine Tawny, <i>10 ans, W. & J. Graham's,</i>	12
--	----

Gin

Gin N°1, <i>France</i>	11
Le Gin Christian Drouin, <i>France</i>	14
Sab's, <i>France</i>	16
Monkey 47, <i>Allemagne</i>	15
Isla Di Favignana, <i>Italie</i>	14
The Botanist, <i>Ecosse</i>	16
Hendrick's, <i>Ecosse</i>	15
Ki No Bi, <i>Japon</i>	18

Tous nos Gins sont disponibles en version Tonic :

Fleur de Sureau - Méditerranéen - Pamplémousse Rose - Citron



NOS BOISSONS FRAICHES ET CHAUDES

Boissons Fraîches

Eaux Minérales <i>Abatilles</i> , Plate ou Pétillante, 75cl	8
Kombucha <i>Archipel</i> , Feuille de cassissier, 33cl	7,5
Ginger Beer, <i>UMA</i> , 12cl	7,5

Boissons Végétales Henri Marie

Noix verte de Grenoble et miel de tilleul	9
Bourgeon de pin et myrtille	9
Racine de gentiane et baie de genièvre	9
Fleur de sureau et sève de bouleau framboise	9
Feuille de sauge et cardamome	9
Feuille de menthe, verveine et citron vert	9
Gingembre et achillée millefeuille	9

Bières

Bière Blonde	9
Bière Sans Alcool	9

Boissons Chaudes

Espresso	3,5
Café allongé	3,5
Double Espresso	6
Noisette	4,3
Lait végétal	0,50

Infusions des pères Chartreux Chaudes

Selection d'infusions	7
-----------------------	---

Infusions Nomie

Sensualité : <i>mélisse, piment ancho doux, cannelle, mandarine</i>	7
Audacieuse : <i>hibiscus, fraise, bergamote</i>	7
Solaire : <i>curcuma, gingembre, poivre noir, citron, mandarine</i>	7

