

WIJNKAART BOAS

Wij hebben voor u een selectie gemaakt van voornamelijk Franse wijnen, met uiteraard enkele klassiekers en verder enkele wijnen uit Europa.

Wij hanteren het volgende prijsbeleid met betrekking tot onze wijnen: Voor de open wijnen kennen wij drie prijzen; € 4.95 € 5.95 & € 6.95 per glas. Voor de andere wijnen werken wij met een vaste opslag die wij vervolgens hebben afgerond, zodat wij de volgende vijf prijzen kennen, te weten € 39.95, € 49.95, € 55.00, € 72.50 en € 99,00 per fles. Op deze manier kunt u ook van grote wijnen genieten voor een schappelijke prijs.

Indien gewenst kunnen wij bij uw gerechten een bijpassend glas wijn schenken. Glas wijnarrangement € 6.95 per glas en halve glazen à € 3.75.

Boas “Official Graham’s Port Ambassador”.

De port van W&J Graham's wordt wereldwijd door kenners beschouwd als één van de beste en wij van Restaurant Boas zijn geselecteerd als “Official Graham’s Port Ambassador”. Wij schenken daarom enkele bijzondere Tawny ports en vintage port van Graham’s.

Digestieven

Graag serveren wij aan het einde van uw diner een mooi glas digestief en hebben daarom enkel mooie digestieven in huis gehaald. Een digestief is een drankje dat na de maaltijd gedronken wordt en dat de spijsvertering bevordert. Het wordt afzonderlijk of met de koffie gedronken.

WINES OF FRANCE

THE REGIONS & MAJOR APPELLATIONS

English Channel

LILLE

PARIS



OPEN WIJNEN

Wij schenken enkele wijnen per glas. Daarnaast kunnen wij ook voor een wijnarrangement zorgen, dan schenken bij ieder gerecht een bijpassend glas wijn, uiteraard kunnen wij ook halve glazen schenken. Glas wijnarrangement € 6,95 per glas en halve glazen à € 3,75.

CHAMPAGNE & CREMANT

Crémant d'Alsace

glas € 7,50

Brut

fles € 55,00

Champagne Pol Roger

glas € 12,50

Champagne Brut

fles € 72,50

VIN BLANC

Côtes de Gascogne blanc

glas € 4,95

2016 Sauvignon Blanc, Gros Manseng

fles € 27,50

Domaine Gayda

glas € 5,95

2015, Pays d'Oc, chardonnay

fles € 32,50

Domaine Gayda

glas € 5,95

2016, Pays d'Oc, Viognier

fles € 32,50

VIN ROSÉ

Le Picoulet

glas € 4,95

2016, Pays d'Oc, Syrah

fles € 27,50

VIN ROUGE

Beaujolais-Village, Jean Loron

glas € 5,95

2015, Beaujolais, Gamay

fles € 32,50

Maisson de la Villette

glas € 5,95

2015, Pays d'Oc, Grenache, Syrah, Mourvedre

fles € 32,50

NOS VINS

CHAMPAGNE & CREMANT

Champagne

s.a. Brut Pol Roger € 72,50

VIN BLANC

Loire

2016 Touraine Sauvignon Domaine du Fraise € 39,95
2016 Muscadet Les Bêtes curieuses € 39,95
2015 Menetou-Salon Isabelle et Pierre Clémant € 39,95
2016 Sancerre Jean-Max Roger € 49,95
2015 Pouilly-Fumé Jean-Max Roger € 55,00

Bourgogne

2015 Petit Chablis William Fèvre € 49,95
2014 Hautes-Côtes de Beaune Domaine Parigot € 49,95
2013 Meursault 'Le Limozin' Domaine Parigot € 55,00
2013 Chassagne Montrachet Domaine Parigot € 72,50

Bordeaux

2013 Château Bonnet André Lurton € 55,00

Elzas

2014 Pinot Blanc Dom. Paul Blanck € 39,95
2016 Pinot Gris Jean-Rémy Haeffelin € 39,95
2014 Riesling Dom. Paul Blanck € 49,95
2015 Gewurztraminer Dom. Paul Blanck € 49,95

Rhône

2016 Côtes du Rhône, Artesis Antoine Ogier € 39,95
2012 Condrieu, La galopine Delas € 72,50

Zuid-Frankrijk

2014 Figure Libre Gayda € 39,95

Italie

2016 Veneto / Pinot Grigio Farina € 39,95
2015 Toscana / Vermentino Guad al Mare, Castellani € 39,95
2014 Trentino / Pinot Grigio Mezzacorona, Castel Firmian € 49,95

Oostenrijk

2015 Gruner Veltliner- Kamptal Zwillinglauser, Sax € 39,95
2015 Riesling – Kamptal Loiserberg, Sax € 39,95

NOS VINS

VIN ROUGE

Beaujolais

2013	<i>Régnié</i>	<i>Domaine Bel Avenir</i>	€ 39,95
2012	<i>Saint-Amour</i>	<i>Domaine Bel Avenir</i>	€ 39,95
2013	<i>Fleurie</i>	<i>Domaine Bel Avenir</i>	€ 49,95

Bourgogne

2010	<i>Chorey-les-Beaune</i>	<i>Domaine Roy</i>	€ 49,95
2013	<i>Hautes-Côtes de Beaune</i>	<i>Domaine Parigot</i>	€ 49,95
2011	<i>Nuits-Saint-Georges</i>	<i>Victor Berard</i>	€ 72,50
2011	<i>Pommard</i>	<i>Domaine Parigot</i>	€ 72,50

Bordeaux

2008	<i>Château Mayne-Vieil</i>	<i>Fronsac</i>	€ 49,95
2009	<i>Château Anthonic</i>	<i>Moulis en Médoc</i>	€ 55,00
2004/6	<i>Château Cantemerle</i>	<i>Haut-Médoc</i>	€ 72,50
2006	<i>Château Potensac</i>	<i>Médoc</i>	€ 72,50
2006	<i>Château Gloria</i>	<i>Saint-Julien</i>	€ 99,00

Rhône

2013	<i>Gigondas, Oratorio</i>	<i>Antoine Ogier</i>	€ 55,00
2014	<i>Vacqueyras, Boiseraie</i>	<i>Antoine Ogier</i>	€ 55,00
2014	<i>Châteauneuf du Pape</i>	<i>Antoine Ogier</i>	€ 72,50

Zuid-Frankrijk

2014	<i>Figure Libre</i>	<i>Gayda</i>	€ 39,95
2014	<i>Chemin de Moscou</i>	<i>Gayda</i>	€ 49,95

Spanje

2014	<i>Covila II</i>	<i>Rioja</i>	€ 39,95
------	------------------	--------------	---------

Italië

2010	<i>San Pietro</i>	<i>Chanti Classico</i>	€ 39,95
2011	<i>Mezzacorona</i>	<i>Teroldego Rotaliano</i>	€ 49,95

NOS VINS

DESSERTWIJNEN

Een selectie dessert wijnen, ook geschikt bij onze terrine van eendenlever.

Dordogne

2013 *Vendanges d'Autrefois Saussignac,* *Vignerons de Sigoulès* € 6,95 per glas
€ 32,50 fles (37,5 cl)

Languedoc

2015 *Cuvée des Abeilles* *Muscat Doux* € 6,95 per glas
€ 39,95 fles

Zuid Afrika

2015 *Rietvallei* *Red Muscadel* € 6,95 per glas
€ 49,95 fles

Chili

2016 *Errazuriz* *Sauvignon Blanc* € 6,95 per glas
€ 32,50 fles (37,5 cl)

Sherry

Pedro Ximenez *Gutierrez Colosia* € 6,95 per glas
€ 49,95 fles

NOS PROTO



Graham's Port

De port van W&J Graham's wordt wereldwijd door kenners beschouwd als één van de beste en wij van Restaurant Boas zijn geselecteerd als "Official Graham's Port Ambassador".

Port, portwijn of porto is een versterkte wijn uit de Douro (Portugal) waarvan het alcohol-percentageschommelt tussen de 18 en 20 procent. De Douro is een ruig en bergachtig gebied met een bodem die bestaat uit leisteen en graniet.

Na het plukken van de druiven worden de druiven in granieten bakken (lagars) nog met de voeten klassiek geperst. Na het persen blijven de druiven enige dagen in de lagars en komt de gisting op gang. Bij port wordt er tijdens de vergisting van het sap op een bepaald moment alcohol (brandewijn) toegevoegd en dat is anders dan bij wijn. Door het toevoegen van de alcohol stopt de vergisting, waardoor er restsuikers in het sap overblijven die de port de kenmerkende zoete smaak geeft.

Late Bottled Vintage port (LBV)

De Late Bottled Vintage Port is een mengeling van ports van één enkel jaar. Ze rijpen tussen 4 en 6 jaar in eikenhouten vaten en worden dan gebotteld. De meeste zijn dan rijp om gedronken te worden. Het etiket moet altijd het oogstjaar en het jaar van botteling vermelden.

Tawny Port

De Tawny Port is genoemd naar de taankleur, die ontstaat doordat de wijn meerdere jaren op vat rijpt, zodat hij iets kan oxideren. Tawny Port is een blend (mengeling) van port(o)'s van verschillende oogstjaren, maar heeft als voornaamste kenmerk dat hij meerdere jaren in vaten gerijpt heeft, wat zijn typische tawny kleur geeft. Bij de Aged Tawny staat op de fles het aantal jaren (10, 20, 30, 40 jaar) dat de port in vaten gerijpt heeft. Omdat het hier om een mengeling van ports gaat, is de leeftijd die op de fles aangegeven is, ongeveer de gemiddelde leeftijd van de blend.

Vintage Port

Een vuistregel is dat drie maal in de tien jaar de oogst zo goed bevonden wordt en na proeverijen de wijn er zo uitspringt ten opzichte van andere jaren dat het jaar door de IVDP (Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto) tot vintage portjaar verklaard wordt. Ieder porthuis is vrij om, ook in niet benoemde vintagejaren, port aan te bieden aan de IVDP om te laten testen. Wanneer deze aan de strenge kwalificaties voldoet kan het zijn dat dit porthuis voor deze wijn ook het label vintage port mag gebruiken. De vintage ports worden maximaal drie jaar in eikenhouten vaten bewaard. Ze worden dan zodanig gebotteld dat ze verder op fles kunnen rijpen en een depot/droesem vormen in de fles.

Momenteel serveren wij de volgende Ports van Graham's:

LBV 2011	€ 7,50 per glas
Tawny aged 10 years	€ 9,50 per glas
Tawny aged 20 years	€ 12,50 per glas
Tawny aged 30 years	€ 17,50 per glas

Per fles hebben wij de volgende vintages:

Graham's 2003	€ 150,00 per fles
Graham's 1983	€ 165,00 per fles

DIGESTIEF KAART

Een digestief is een drankje dat na de maaltijd gedronken wordt en dat de spijsvertering bevordert. Het wordt afzonderlijk of met de koffie gedronken. Naast een standaard glas kunt u ook kiezen voor een proefglaasje. Wij schenken dan een "puntje" cognac, armagnac, eau de vie, enz... à € 4,00 per glaasje.

COGNAC

Het principe van de cognac bereiding dateert uit de 17de eeuw. Hollandse schepen deden op dat ogenblik al decennia lang de kusten van de Charente aan. De bemanning sloeg graag wijn in. Aangezien deze door de lange reis aan kwaliteit inboette, groeide bij de Nederlanders de vraag naar gedistilleerde (brande)wijn die langer houdbaar was. De bewoners van de Charente ontwikkelden op het einde van de 17de eeuw de tweede distillatie. Het stadje Cognac heeft sindsdien zijn naam verbonden met deze nieuwe sterke drank.

<i>Remy Martin VSOP</i>	€ 7,50	<i>V.S.O.P of Reserve: minimale rijptijd van vierenhalf jaar.</i>
<i>Courvoisier VSOP</i>	€ 7,50	
<i>Marett VSOP</i>	€ 7,50	
<i>Marett XO</i>	€ 9,50	<i>X.O.: minimale rijptijd zesenhalf jaar.</i>

ARMAGNAC

Armagnac wordt op een iets andere methode bereid dan Cognac. Armagnac wordt slechts één keer gedistilleerd, terwijl cognac twee maal en bij een lagere temperatuur gedistilleerd wordt. Beiden worden gedistilleerd in een distillatieketel. In elk gebied zijn er natuurlijk eigen regels en andere tradities. De invloeden van terroir, druif etc. zijn in armagnac dus groter.

<i>Domaine. De Maubet, Bas-Armagnac</i>	€ 7,50
<i>Domaine du Joy, Vieil Armagnac 1986</i>	€ 9,50

CALVADOS

Calvados is een op cognac lijkende sterke alcoholische drank(40% - 45%) verkregen door het destilleren van appelcider. Deze appelcider wordt tweemaal gedistilleerd, wat resulteert in een destillaat met een alcoholpercentage van 69% tot 72%. Hierna volgt een rijping op eikenhouten vaten. De rijptijd kan variëren van 1 tot 5 jaar. Tijdens het rijpingsproces verliest het destillaat een deel van zijn alcohol. Voordat de calvados verkocht wordt, wordt hij met karamel gekleurd, maar niet gezoet, zodat de droge smaak behouden blijft.

<i>Château du Breuil VSOP</i>	€ 7,50	<i>V.S.O.P. het jongste bestanddeel heeft minimaal 4 jaar gerijpt</i>
<i>Vieux Calvados Domfrontais,</i>	€ 7,50	
<i>Château du Breuil 15 ans d'Age</i>	€ 9,50	

MARC

Marc is een Franse eau-de-vie du vigneron. Het is een distillaat van vergiste restanten van uitgeperste druiven inclusief steeltjes en pitten en heeft een alcoholpercentage tot 50%. De drank wordt in nagenoeg elk Frans wijnbouwgebied gemaakt. In Italië wordt deze drank Grappa en in Spanje Orujo genoemd

<i>Marc de Bourgogne, Bourisset</i>	€ 7,50
<i>Grappa, Sagra di Poli</i>	€ 7,50

EAU-DE-VIE

Eau-de-vie (Frans voor "levenswater") is een verzamelnaam voor allerlei sterke alcoholische dranken, die vaak worden gemaakt van vergiste en daarna gedistilleerde vruchten. Al in de Middeleeuwen maakten Franse en Zwitserse monniken een eigen eau-de-vie.

<i>Kirsch d'Alsace, Loberger</i>	€ 7,50
<i>Poire Williams, Loberger</i>	€ 7,50
<i>Quetsch d'Alsace, Loberger</i>	€ 7,50
<i>Mirabelle Aiguebelle</i>	€ 7,50

WHISKY

Whisky (Schots/Canadees) of whiskey (Iers/Amerikaans) is een sterke drank die is gedistilleerd uit gegist graanbeslag en gerijpt op houten vaten. De naam komt van het Iers-Gaelische Uisce Beatha en het Schots-Gaelische Usquebaugh, wat "levenswater" betekent.

<i>Glenfiddich</i>	€ 7,50
<i>Highland Park, 12Y Singel Malt</i>	€ 9,50
<i>Laphroaig, 10Y Islay Single Malt</i>	€ 9,50