



Carte des vins
Wijnkaart
Wine List

Les Bulles – Bubbels – Sparkling



Cava Francoli - Brut Imperial - Catalunya

7€

30€

Cava brut raffiné élaboré à base de Xarel-lo, Parellada et Macabeo selon la méthode traditionnelle, idéal à l'apéritif

Verfijnde brut cava gemaakt van Xarel-lo, Parellada en Macabeo volgens de traditionele methode, ideaal als aperitief

Refined brut cava made from Xarel-lo, Parellada, Macabeo according to the traditional method, ideal as an aperitif

Crémant d'Alsace - Gustave Lorentz – Alsace

40€

L'équilibre et la fraîcheur de ce Crémant sont garantis par la subtile alliance de Chardonnay, de Pinot Blanc et de Pinot Noir. Il sera un excellent compagnon à l'apéritif ou avec une salade de chèvre, fruits de mer et dessert.

Het evenwicht en de frisheid van deze Cremant worden gegarandeerd door de subtiele alliantie van Chardonnay, Pinot Blanc en Pinot Noir. Het is een uitstekende begeleider als aperitief of bij een salade van geitenkaas, zeevruchten en dessert.

The balance and freshness of this Cremant are guaranteed by the subtle alliance of Chardonnay, Pinot Blanc and Pinot Noir. It will be an excellent companion as an aperitif or with a salad of goat cheese, seafood and dessert.

Champagne Ruinart – 'R' – Brut - Champagne

75€

Le Champagne 'par excellence'



Blanc – Wit – White

Pinot Blanc Réserve - Gustave Lorentz - Alsace

25€

Maison fondée en 1836 possédant 33ha sur les côteaux de Bergheim au Cœur de l'Alsace. Elle élabore des vins qui reflètent au mieux l'expression de son terroir, de ses cépages et du millésime. Ce Pinot Blanc allie fraîcheur, souplesse et délicatesse et accompagnera une quiche, aiguillettes de poulet, aile de raie, choucroute.

Huis gesticht in 1836 met 33ha op de hellingen van Bergheim in het hart van de Elzas. Lorentz produceert wijnen die de expressie van zijn terroir, de druivensoorten en het jaartal weerspiegelen. Deze Pinot Blanc combineert frisheid, soepelheid en delicate en zal een quiche, kippevleugeltjes, roggeveugel en zuurkool met verve begeleiden.

House founded in 1836 with 33ha on the slopes of Bergheim in the heart of Alsace. It produces wines that best reflect the expression of its terroir, its grape varieties and the vintage. This Pinot Blanc combines freshness, suppleness and delicacy and will accompany a quiche, chicken aiguillettes, skate wing, sauerkraut ...



Pinot Gris Réserve - Gustave Lorentz -Alsace

29€

Palais généreux, fruité avec une finale très agréable grâce à son acidité très bien équilibrée. Vin polyvalent que vous pouvez déguster à l'apéritif, combiner avec une entrée chaude à base de foie gras, plats aigre-doux, fromage à pâte dure et dessert.

Fruitige wijn met een zeer aangename afdronk dankzij de zeer goed uitgebalanceerde zuurgraad. Veelzijdige wijn waarvan je kunt genieten als aperitief, perfect te combineren met ganzenlever, zoetzure gerechten, harde kaas of dessert.

Generous, fruity palate with a very pleasant finish thanks to its very well balanced acidity. Versatile wine that you can enjoy as an aperitif, to fit with goose liver, sweet and sour dishes, hard cheeses and dessert.

Sancerre Blanc - Vieilles Vignes - Domaine Salmon – Loire

35€
(0.375L) 21€

Vignoble situé sur les meilleurs côteaux de la commune de Bué, nez typique sur le pamplemousse, fruits blancs, fleurs de sureau . Très belle minéralité. Un Sauvignon à servir avec des salades, crottin de Chavignol, langoustine, viande blanche, poisson gras.

Wijngaard gelegen op de beste hellingen van de stad Bué, typische neus van pompelmoes, wit fruit, bloemen. Zeer mooie mineraliteit. Een Sauvignon om te serveren bij salades, verse geitenkaas, langoustine, wit vlees, gegrilde vis.

Vineyard located on the best hills of the town of Bué, typical nose of grapefruit, white fruits, flowers. Very nice minerality. A Sauvignon to serve with salads, fresh goat cheese, langoustine, white meat, grilled fish.

Chardonnay - Indomita Gran Reserva - Chili

30€

Vignoble situé dans la vallée de Casablanca. Un Chardonnay rond et légèrement beurré, idéal pour accompagner saumon, crustacés, pâtes avec des sauces crémeuses.

Wijngaard gelegen in de Casablanca-vallei. Een ronde en lichte Chardonnay, met een zachte botertoets ideaal bij zalm, schaaldieren, pasta met romige sauzen.

Vineyard located in the Casablanca valley. A round and buttery Chardonnay, ideal to match with salmon, shellfish, pasta with creamy sauces.

Chablis - Domaine des Chenevières - Bourgogne

38€
(0.375L) 22€

Un Chablis généreux et minéral, riche et d'une grande longueur. Ce Chardonnay accompagnera vos fruits de mer, poissons crus, Saint-Jacques, avocats aux crevettes, lapin à la moutarde.

Een gulle en minerale Chablis, rijk en met een lange afdronk. Deze Chardonnay begeleidt uw zeevruchten, rauwe vis, coquilles, avocado met garnalen, konijn met mosterd.

A generous, rich and mineral Chablis. This Chardonnay will accompany your seafood, raw fish, scallops, avocado shrimps, rabbit with mustard.

Rouge - Rood - Red



Pinot Noir Reserve - Gustave Lorentz - Alsace

29€

Un concentré d'arômes de baies rouges et de fruits noirs, une bouche gourmande d'une grande longueur. Un compagnon idéal des plats froids, charcuterie, volaille, viande rouge.

Mooie concentratie van aroma's van rode bessen en zwart fruit. Een ideale begeleider voor koude gerechten, vleeswaren, gevogelte, rood vlees.

A concentrate of aromas of red berries and black fruit. An ideal companion for cold dishes, cold meats, poultry, red meat.

Sancerre Rouge - Vieilles Vignes - Domaine Salmon - Loire

35€

Ce Pinot Noir a une complexité aromatique avec des notes florales de violette et de fruits noirs et myrtilles. Servi à une température de 14-16°, il accompagnera vos mets de poisson et de viande blanche.

Deze Pinot Noir heeft een aromatische complexiteit met florale tonen en aroma's van zwart fruit en bosbessen. Geserveerd op een temperatuur van 14-16 ° zal hij uw gerechten begeleiden met vis en wit vlees.

This Pinot Noir has an aromatic complexity with floral notes and aromas of black fruit and blueberries. Served at a temperature of 14-16 ° he will accompany your dishes with fish and white meat.

Bourgogne Pinot Noir - Domaine Daniel Rion - Bourgogne

39€

Situé à Nuits-Saint-Georges, le domaine Rion a élaboré cette cuvée à base de 'jeunes' vignes sur la propriété (+/-20ans).

A servir avec un poisson grillé, cailles et viande rouge.

Het huis Daniel Rion in Nuits-Saint-Georges, maakt deze cuvée van de 'jonge' wijnstokken van het domein (+/- 20 jaar). Serveer hem gerust bij gegrilde vis, kwartels en rood vlees.

The Rion estate is located in Nuits-Saint-Georges and this cuvée is made from 'young' vines on the estate (+/- 20 years old). Can be served with grilled fish, quails and red meat.

Château Les Ormes Sorbet - Cru Bourgeois Médoc – Bordeaux

41€

Ce Cabernet Sauvignon d'une finesse et d'une typicité Médocaine réjouira les puristes et accompagnera idéalement viande rouge, plancha, magret canard, barbecue.

Deze verfijnde Cabernet Sauvignon is een zeer typische Médoc die de puristen gelukkig maakt. Hij voelt zich in zijn sas bij rood vlees, plancha, eendenborst, barbecue.

This refined Cabernet Sauvignon is a typical Médoc who will please the purists. He accompanies with pleasure red meat, plancha, duck breast, barbecue.



Château Tour Saint-Fort - Cru Bourgeois Saint-Estèphe - Bordeaux

59€

Les vignes de plus de 50 ans occupent un magnifique terroir de fine grave et de calcaire où le Merlot, le Cabernet Sauvignon et le Petit Verdot peuvent s'épanouir donnant un vin velouté. A déguster avec un carré d'agneau, entrecôte, magret, porcelet rôti.

De wijnstokken ouder dan 50 jaar, die gedijen op een ondergrond van grind en kalksteen, zorgen voor een pittige en tegelijk zachte wijn. Deze klassieke blend van Merlot, Cabernet Sauvignon en Petit Verdot toont zich op z'n best bij lamsvlees, rund, eend of speenvarken.

With its 50 year old vines of Cabernet Sauvignon, Merlot and Petit Verdot, planted on lime and argil soils, this blend stands out with lamb, beef, duck and roasted pig.

Côtes du Rhône - Jérôme Quiot – Rhône

29€

Cette famille de vigneron, installée depuis 1748 à Châteauneuf, acquiert au fil du temps des vignes dans d'autres appellations. Ce Côte du Rhône est élaboré à base de Grenache, Syrah et Mourvèdre. Il est à déguster avec des terrines, saucisson de Lyon, salade de foies de volailles, navarin, foie de veau, viande rouge.

Deze familie van wijnbouwers die sinds 1748 in Châteauneuf gevestigd is, verwerft na verloop van tijd andere wijngaarden in andere appellatie van de Rhône-vallei. Deze Côtes du Rhône is gemaakt van Grenache, Syrah en Mourvèdre. Het is een conviviale wijn die zich laat smaken bij fijne charcuterie, salade van gevogeltelever, lamstoofpot en rood vlees.

The Quiot family is based in Châteauneuf since 1748. They acquired also vineyards in other appellations in the Rhone valley. Hence this Grenache/Syrah/Mourvèdre based Côtes du Rhône. It's an easy drinking wine who does well with sliced meat, duck and chicken liver salads, stew of lamb and red meat.

<i>Sélection du sommelier/Huiswijn/ House wine</i>	<i>Verre</i>	<i>1/4</i>	<i>1/2</i>	<i>3/4</i>
Blanc /Rose /Rouge	4€	8€	16€	24€

