

## nos cocktails

**un Spritz 10,50... un Sptitz SVP 9,50... Bonjour un Spritz SVP 8,50 ;-}**

	Virgin	Classique	Royal
<b>Mojito</b> Rhum blanc et Brun, Menthe, Citron Vert	8,00	9,80	13,50
<b>Mojito Fraise</b> Rhum blanc et Brun, Menthe, Citron Vert, Sirop Fraises	8,00	10,80	
<b>Apérol Spritz</b> Apérol, Cava et eau pétillante		8,50	
<b>Amaretto Sour</b> Amaretto, Jus de citron vert frais au Shaker		8,50	

**Une alternative festive et élégante sans alcool**

**Jus 100% Raisins bio - Didier Goubet :**

<b>Merlot</b> : arômes de cerise, épices douces, cassis, prunes et violette	la flûte	5,00
<b>Sémillon</b> : arômes de rhubarbe, coing, pomme, pêche blanche, miel de fleurs d'acacia	la flûte	5,00

## Suggestions

	entrée	plat principal
<b>Carpaccio de Thon, Roquette, Tomates cerises</b>		
<b>Oignons Rouges et Parmesan</b>	18,50	
Tonijn carpaccio, Roquette, Cherry Tomaten en Rode Uien en Parmesan Tuna Carpaccio, Roquette, Cherry Tomatoes and Red Onions and Parmesan		
<b>Tartare de Poulpe Grillé</b>		
<b>Patates douces à l'Huile de Truffe et Zestes de Citrons Verts</b>	18,50	
Gegrilde Octopus Tartare met Zoete Aardappelen en Truffelolie en Groenecitroen Schil Grilled Octopus Tartar and Sweet Potatoes with Truffle Oil and Zest of Green lemon		
* * *		
<b>Tranche Epaisse de Jambon Grillé</b>		
<b>Sauce Béarnaise, PDT Rissolées , Salade</b>		17,75
Gegrilde Ham met Bearnaise saus, Gebakken Aardappelen en Sla Grilled Ham with Bearnaise Sauce, Roasted Potatoes and Salad		
<b>Filet de Cabillaud Rôti sur Peau, Purée de Pdt Vitelottes et Sauce Vierge</b>		27,00
Kabeljauwrug op de Huid geroosterd, Stoemp van Vitelotes Aardappelen Back of Cod roasted on Skin, Daily Mushed Vitelotes Potatoes		
* * *		
<b>1/2 Gaufre de Bruxelles Tranches de Banane et Chocolat Chaud</b>		8,50
1/2 Brusselse Waffel met banana en Warme Chokolade 1/2 Brussel's Waffer, Banana and Hot Chocolat		
<b>1/2 Gaufre de Bruxelles Tranches de Banane</b>		10,00
sa Boule de Glace Caramel et son Coulis Caramel Beurre Salé		
1/2 Brusselse Waffel met banana Caramel-ijsbal met gezouten boter Caramel 1/2 Brussel's Waffer, Banana Caramel Ice Cream Ball and Caramel Salted Butter Sauce		

**NEW : Ice-Tea BIO au Thé Vert Maté** 33cl 3,50



**La Bière du Mois : Marcelin Amber** 33cl 5,25

Bière naturelle de triple fermentation brassée dans le petit village de Montignies-Sur-Rocs, elle possède un bouquet épicé et fruité avec un mélange maîtrisé d'amertume et de saveur caramel.

### Vins du Mois

vins rosé  
**Domaine Le Pive Gris BIO** Sable de Camargue IGP verre 25cl 50cl LITRE  
4,50 8,50 16,00 29,50  
notes fraîches de fraise et d'agrumes et de bonbon anglais

vin blanc  
**Pinot Blanc Ritzenthaler** 2016 Alsace verre 25cl 50cl bouteille  
5,50 10,00 19,50 28,50  
**Pouilly Fuissé** 2017 Bourgogne 9,50 18,00 34,00 52,00

vins rouges :  
**Pinot Noir Cuvée Engelgarden** 2009 Alsace 7,50 14,00 26,00 39,00  
**Château Piganeau**  
Saint Emilion Grand Cru A.C. 2002 St Emilion 9,50 18,00 34,00 52,00

## Grands Vins d'Exception

37,5cl 75cl

### Vins Blancs – Witte Wijnen

**Chablis Premier Cru A.C. Domaine Defaix** 2015 Bourgogne 69,50

*Un vin puissant et complexe aux arômes de silex et de pierre à fusil, richement constitué*

**Château Carbonnieux Grand Cru Classé** 2009 Graves 95,00

*C'est un vin exceptionnel, sec, nerveux et élégant*

### Vins Rouges – Rode Wijnen

**Château La Commanderie** 2015 Lalande de Pomerol 57,50

*Vin très complexe et ample aux arômes de cerise, épices, pruneaux, truffe et violette. idéal avec viande rouge*

**Château Grand Pey Lescours** 2014 Saint Emilion Grand Cru 57,50

*Vin très fin et très souple en bouche, il permet de le boire assez jeune avec beaucoup de plaisir*

**« Z » de Labegorce** 2014 Margaux 68,50

*Très beau nez sur la confiture de fraises, la vanille, bouche fruitée, équilibrée, très belle longueur*

**Château Deyrem Valentin** 2018 Margaux 38,50 74,50

*Produit sublime, à l'apogée, mérite toute votre attention à déguster avec une belle pièce de viande rouge*

**Château Notton** 2012 Margaux 69,00

*Bel équilibre, il est rond, gras, généreux aux tanins fondus et soyeux.*

**Côtes Rotie Les Etages Dom. Mourier** 2004 Côtes du Rhone 90,00

*Un vin rouge élégant et pur aux nuances de kirsch, sous-bois, d'épices et de chocolat, difficile de résister.*

**Château Talbot** 2015 Saint Julien 95,00

*Un vin est dense et d'une grande élégance avec des tannins très fins, grande longueur et un fruit traité avec subtilité.*

**Château L'évangile** 2014 Pomerol 195,00

*D'une attaque franche, en entrée de bouche, le vin évolue dans la fraîcheur, l'aromatique et le crémeux de tanins bien en chair. Pomerol alliant poids et finesse.*