# Carte des vins (Wijnkaart/ Weinkarte)

## Les bulles *(Bubbels/Sekt)*

**Prosecco il colle** 26, 00

Sélection des meilleures grappes pour la production de ce Prosecco. Après adjonction de sucre et de levures sélectionnées, la 2ème fermentation se produit dans la bouteille (méthode traditionnelle) sous température contrôlée.

Couleur jaune doré. Belles bulles et arômes agréables de pomme et de poire. Se déguste à l'apéritif ou accompagne le poisson, les jambons fumés, les escargots.

*Laat zich makkelijk drinken als aperitief of past ook perfect bij vis, gerookte ham en slakken.*
*Passt zum Aperitif oder zu Fisch, geräuchertem Schinken oder Schnecken.*

**Champagne De Montpervier Brut Grande Réserve** 49, 00

Couleur or claire. Parfums de pain d'épices et de miel. Mordant et rafraîchissant avec une finale crémeuse et ample. Idéal en apéritif, pour tous repas festifs.

*Ideaal als aperitief, voor alle feestelijke maaltijden.*
*Ideal zum Aperitif oder für alle Festessen.*

**Champagne Deutz Brut Classic** 69, 00

Bouquet très expressif révèle tout d'abord des notes de type floral (aubépine, fleur blanche, …) puis des arômes de pain grillé, de pâte d'amande et de fruits mûrs (pommes, poires, …).

Ce champagne très 'classique' est le plus éclectique de la gamme DEUTZ: apéritif idéal, il peut escorter les poissons (saumon, turbot, Saint-Pierre), des volailles et des viandes blanches notamment.

*Deze « zeer klassieke » champagne is de meest eclectische van het DEUTZ-assortiment: ideaal als aperitief, past hij ook perfect bij vis (zalm, tarbot, Saint-Pierre) gevogelte en wit vlees.*
*Dieser «klassische» Sekt ist der vielseitigste des DEUTZ Sortiments: ideal zum Aperitif. Er kann auch mit Fisch (Lachs, Steinbutt, Sankt-Petersfisch), Geflügel und insbesondere weißem Fleisch serviert werden.*

## Vins blancs moelleux *(Zachte witte wijnen/Flauschige weißweine)*

**Estrella De Murviedro Blanc Muscat, Valencia, Espagne** 25, 00

Couleur jaune pastel avec des nuances vert clair, arômes fruités et doux, typiques du Muscat. Rond, doux et agréable en bouche avec des touches de miel.

Accord parfait avec l'apéritif et les desserts.

*Perfecte match met aperitief en desserts.*
*Völlige Übereinstimmung mit dem Aperitif und den Desserts.*

## Vins blancs secs *(Droge witte wijnen/Weißweine)*

**J.C. Beauvoir Chardonnay, Vin du pays d'Oc, France** 25, 00

De couleur paille claire avec une robe brillante. Arômes de fruits jaunes (pêche, prunelle, melon) avec une pointe d'acidité où se mêlent les saveurs de fruits exotiques. Finale persistante.

Parfait à l'apéritif, il accompagne également les charcuteries, le poisson, la viande blanche, les scampis, les croquettes de fromages, le carpaccio de bœuf et les fromages.

*Perfect als aperitief, past het ook goed bij vleeswaren, vis, wit vlees, scampi, kaaskroketten, rundercarpaccio en kazen.*
*Ausgezeichnet zum Aperitif. Er kann auch mit Aufschnitt, weißem Fleisch, Fisch, Scampi, Käsekroketten, Rindercarpaccio und Käse serviert werden.*

**Peyrautins/Chardonnay, Vin du pays d'Oc, France** 29, 00

Ce Médaillon Bronze du Meilleur Chardonnay du Monde, fleur sauvage et bouche doucement douce, prend tout son sens «bourguignon». Des arômes de minéraux et de calcaire, un soupçon de bois fondu et un goût corsé, ce Chardonnay a tout pour plaire. Des arômes intenses d'agrumes et de pêche blanche se mêlent aux notes douces et sophistiquées des fruits de la forêt.

Accompagne parfaitement toutes les entrées, plats principaux ou des fromages.

*Past perfect bij voor-en hoofdgerechten alsook bij kazen.*
*Ausgezeichnet zu Vorspeisen, zu Hauptgerichten oder mit Käse.*

**Hunawihr Pinot gris, Vin d'Alsace, France (Médaille d'or)** 32, 00

Très léger en arôme, goût: acide léger et frais avec une pomme légèrement mûre.

Accompagne parfaitement les apéritifs, les salades, plats principaux, croquettes de fromages ou des fromages forts (parfait avec le Herve).

*Perfecte begeleiding bij aperitieven, salades, hoofdgerechten, kaaskroketten of sterke kazen (heerlijk met Hervekaas).*
*Ausgezeichnet zum Aperitif, zu Hauptgerichten, mit Salaten, Käsekroketten oder starken Käsen (beispielsweise Herver Käse.*

**Langlois Saumur blanc Chenin, Vin de Loire, France** 31, 00

Vin de gastronomie, robe jaune claire, nez intense, aux arômes de fruits blancs et de fruits exotiques, bouche ample sur le fruit et la rondeur, finale sur les agrumes.

Accompagne parfaitement le poisson, les crustacés, la viande blanche, le carpaccio de bœuf et les salades.

*Geen beste begeleiding bij vis, schaaldieren, wit vlees, rundercarpaccio en salades.*
*Ausgezeichnet mit Fisch, Schalentiere, weißem Fleisch, Rindcarpaccio und Salaten.*

**La Colline éternelle, Bourgogne, chardonnay.** 31,00

Bourgogne raffiné et discrètement parfumé avec des notes d'arômes de pomme et d'épices. Le goût rond mais frais dure longtemps et se termine avec élégance. Bon vin de repas, par exemple avec du poisson grillé ou du poisson en sauce à la crème. Aussi très savoureux avec des salades.

*Met gegrilde vis, vis in roomsaus, ook met gevarieerde salade.*
*Mit Gegrillter Fish, Fish in Sahne Sauce, auch mit Hausgemachter Salat.*

**Démon de l'évêque, Corbières, Pierre Richard,** 33, 00

Le démon de l'Evêque se pare d'une robe claire et limpide. Sa robe est d'une Jolie couleur dorée. Le nez est fin, délicat et on y retrouve des notes d'agrumes et de douce notes florales. La bouche est douce, fraîche et équilibrée, avec une jolie rondeur gourmande, une touche de générosité associée à une fraîche vivacité.

Ce vin accompagnera vos apéritifs, poissons, crustacés ainsi que les viandes blanches.

*Met aperitieven, vis, scheldieren, witte vlees .*
*Mit Aperitif, Fisch, Weißes Fleisch .*

**Couvent des Jacobins** 42, 00

Un vin fruité et boisé avec des arômes de chair de fruits frais, de fleurs odorantes. Bouche suave, harmonieuse. Accompagne idéalement apéritifs, entrées, plats principaux ou des fromages.

*Ideaal bij aperitief, voor-en hoofdgerechten of kazen.*
*Ideal zum Aperitif, zu Hauptgerichten und zu Vorspeisen, oder mit Käse.*

## Vins rosés *(Rose wijnen/Roseweine)*

**J.C. Beauvoir Syrah Rosé, Vin du pays d'Oc, France** 25, 00

Brillant, d'un rose profond et soutenu, aux arômes de pétales de rose. Ample et structuré. Saveurs de fruits rouges et de bonbons anglais. Accompagne idéalement l'apéritif, les salades, la charcuterie.

*Ideaal bij aperitief, salades en fijne vleeswaren.*
*Ideal zum Aperitif oder mit Salaten und Aufschnitt.*

**Gris blanc Rosé, Vin du pays d'Oc, France** 33, 00

Un rosé au profil original, d'une couleur rose très pâle, avec des nuances de gris et de blanc. Au nez, se mêlent des arômes très friands de petits fruits rouges. En bouche, un léger perlant donne au vin toute sa fraîcheur et exalte le fruit. Accompagne idéalement apéritif, crustacés, salades, poissons et plats épicés et savoureux.

*Beste begeleiding bij aperitief, schaaldieren, salades, vis alsook pittige en smakelijke gerechten.*
*Ideal zum Aperitif oder mit Schalentiere, Salaten und Fisch. Außerdem zu scharfen und köstlichen Gerichten empfehlenswert.*

**Pinot noir Rosé Hunawir, Vin d'Alsace, France** 33, 00

Robe d'un beau rouge rubis intense aux reflets finement violacés. Nez franc et gourmand, ouvert sur de belles notes de griotte et de groseille.

Vin long et rafraîchissant avec des arômes de fruits rouges. Vin jeune et bien ouvert à la finale ample et soyeuse.Il accompagne les viandes blanches et les brochettes de viandes.

*Deze wijn past heel goed bij wit vlees en vleesspiesjes.*
*Kann mit weißem Fleisch und Fleischspießen serviert werden.*

## Vins rouges *(Rode wijnen/Rotweine)*

**Nero Di Troia, Les Pouilles, Italie** 31, 00

Intense et fruité avec des notes épicées délicates et un goût doux et persistant avec un tanin savamment équilibré.

Accompagne parfaitement viandes rouges grillées, pâtes et des fromages peu assaisonnés.

*Perfecte begeleiding bij gegrild rood vlees, pasta en laag gekruide kazen.*
*Dieser Wein passt wunderbar zu gegrilltem Rotfleisch, Nudeln und leicht gewürzten Käsen.*

**Murviedro, Crianza, Espagne** 32, 00

Robe rouge rubis aux reflets marron. Nez prononcé et intense de fruits des bois (mûres et cassis). Parfait équilibre entre notes de caramel et d'épices. Bouche ronde et soyeuse, délicate et fruitée, marquée par la rondeur des tanins. Superbe finale longue et épicée.

Accompagne parfaitement des viandes rouges, volailles et fromages de caractère.

*Past het best bij rood vlees, gevogelte en kaas van karakter.*
*Dieser Wein passt wunderbar zu rotem Fleisch, Geflügel und charakterstarken Käsen.*

**Rhonéa, côtes du Rhone, France** 31, 00

Jolie robe cerise, nez de fruits rouges et notes de vanille. Une bouche souple et ample, beaucoup de finesse. Finale élégante sur le fruit.

Accompagne parfaitement volailles, pâtes, grillades, couscous et agneau.

*Past heel goed bij gevogelte, pasta, gegrild rood vlees, couscous en lam.*
*Passt wunderbar zu Geflügel, Nudeln, gegrilltem Fleisch, Couscous und Lammfleisch.*

**Roqueterre, Vieilles vignes, Vin de l'Hérault, France** 33, 00

Fait d'arômes de petits fruits rouge intense avec notes de vanille. La bouche est douce mais corsée avec une finition lisse, facile à boire. Un vin de tous les jours pour tous les plats.

*Een dagelijkse wijn voor alle gerechten.*
*Ein Alltagswein, der zu allen Gerichten passt.*

**Sirius, Maison Sichel, Bordeaux, France** 31, 00

Au corps ample et savoureux, il offre un équilibre remarquable entre des tanins racés, une abondance de fruits séduisants et une matière onctueuse et suave.

Accompagne parfaitement entrecôtes, porc, jambonneaux, magrets de canard.

*Perfecte combinatie met steaks, varkensvlees, hammetjes en eendenborst.*
*Passt wunderbar zu Entrecote, Schweinefleisch, Eisbein und Entenbrustfilet.*

**L'Audacieux, Coteaux Bourguignons, Bourgogne, France** 34, 00

Paré d'une robe profonde rouge rubis, ce Coteaux Bourguignons révèle des arômes intenses de fruits noirs et de notes épicées. Les tannins sont ronds, la bouche gourmande et suave.

Accompagne parfaitement pâtes, jambonneaux, fromages du terroir.

*Gaat perfect samen met pasta, hammetjes en lokale kazen.*
*Passt wunderbar zu Nudeln, Eisbein und lokalen Käsesorten.*

**Saint-Nicolas de Bourgueil, Val de Loire, France** 36, 00

Couleur rouge cerise, rouge vif. Nez intense de fruits rouges (groseilles, fraises). Vin d'une grande souplesse. Finale très ronde et très harmonieuse.

Accompagne parfaitement la viande rouge, les rôtis, magrets et le gibier.

*Uitstekende combinatie met rood vlees, gebraden vlees, eendenborst en wild.*
*Passt wunderbar zu Rotfleisch, Braten, Entenbrustfilet und Wild.*

**Vacqueyras Gondran, Côtes du Rhône, France** 41, 00

Couleur rubis soutenue, aspect dense. Parfums d'épices, de fruits mûrs et de réglisse. Des tannins soyeux et des arômes élégants.

Accompagne parfaitement choix de pâtes, rôtis et gibiers.

*Lekker met pasta, gebraad en wild.*
*Passt wunderbar zu Nudeln, Braten und Wild.*

**Moulin-A-Vent, Beaujolais, France** 45, 00

Robe rubis foncée aux arômes de violette et rose fanée, d'épices et de fruits mûrs.

Accompagne parfaitement les viandes en sauce, volailles, gibiers et fromages.

*Gaat perfect samen met vlees in saus, gevogelte, wild en kazen.*
*Passt wunderbar zu Fleisch mit Soße, Geflügel, Wild und Käse.*

**Santenay, Domaine Regnaudot, Bourgogne, France** 59, 00

Le nez discret s'ouvre sur des parfums de fruits rouges rehaussés de notes d'élevage (vanille, fumé). Rond à l'attaque, le palais fait preuve ensuite d'une certaine fermeté tannique. Accompagne parfaitement viandes blanches, gibiers, risotto.

*Gaat heel goed met wit vlees, wild en risotto.*
*Passt wunderbar zu weißem Fleisch, Wild und Risotto.*

**La réserve d'Angludet, Château Angludet, Bordeaux, France** 69, 00

Vous trouverez dans ce Margaux du château Angludet un bel équilibre entre l'acidité, la structure et la fraîcheur ainsi qu'un nez dominé par les fruits. Ses tanins bien cadrés par l'élevage parlent en faveur de très longues gardes, de plusieurs décennies quand le millésime est propice.

Accompagne parfaitement viandes rouges, entrecôtes, fromages savoureux.

*Perfecte begeleiding bij rood vlees, steaks en smakelijke kazen.*
*Passt wunderbar zu rotem Fleisch, Entrecotes und köstlichen Käsesorten.*

**Château Bel Evêque, Corbières, Pierre Richard** 44, 00

Robe pourpre, chaude et profonde. Nez noble et complexe. On peut y retrouver un mélange idéal de notes de réglisse, de truffe noire, de résine, de plantes de garrigue, en complète harmonie avec un boisé fin et délicat. La bouche est dense, pleine, avec une belle sucrosité, du gras et surtout une grande qualité de tanins très soyeux.

Ce vin accompagnera vos viandes rouges, rôtis. Chocolat.

*Met roode vlees, gebraad, chocolade.*
*Mit Rotes Fleisch, Gebrat, Schokolade.*

**La Croix, Morgon, Cru du Beaujolais** 34, 00

La robe vive pourpre/noire au cœur sombre exhale un séduisant bouquet de myrtilles, de cerises noires et de framboises, ainsi que quelques notes terrestres. Savoureuse et énergique, la bouche regorge de baies juteuses et de cerises sucrées. Ce vin possède une structure souple, un caractère doux/salin/relevé et une fraîcheur parfaite

Délicieux avec de la charcuterie, viande rouge ou de la volaille.

*Met vleeswaren, roode vlees of gevogelte.*
*Mit Wurstwaren, Rotes Fleisch oder Geflügel.*

**Saint-Amour, Cru du Beaujolais** 40, 00

Vin fin et équilibré, il conserve tout le fruit du cépage gamay et laisse entrevoir une robe rubis et des arômes de kirsch, d'épices et de réséda. Un corps tendre et harmonieux. Délicieux avec de la charcuterie, viande rouge ou de la volaille.

*Met vleeswaren, roode vlees of gevogelte.*
*Mit Wurstwaren,Rotes Fleisch oder Geflügel.*

**Crozes Hermitage, Paul Jaboulet** 59, 00

Le cépage Syrah offre pleinement son expression classique et ses arômes de fruits noirs et d'épices, de fins et soyeux tannins, donne noblesse et finesse à ce vin de plaisir.

L'Hermitage rouge peut très bien se marier avec des apéritifs, des entrées, des plats principaux ou des fromages.

*Als aperitief, voorgerechten, hoofdgerechten en kazen.*
*Mit Aperitif, Vorspeise, Hauptgericht, Käse.*

**Château Citran, Haut-Médoc, Grand vin de Bordeaux** 62, 00

Robe limpide de couleur noir intense à reflets violacés. Au nez très aromatique avec des notes de fruits rouges mûrs et très complexes, harmonie délicatesse et gourmand. En bouche, riche et chaleureuse, harmonieuse rondeur de la matière, avec une prise de bois qui est bien intégré au volume, une palette d'arômes qui se dévoile en bouche, d'une grande longueur qui porte le millésime.

Particulièrement adapté avec Fromages, Viandes blanches et volailles, Viandes rouges et grillades

*Met witte vlees, gevogelte, rood en gegrilde vlees, kazen.*
*Weißes Fleisch, Geflügel, rotes Fleisch und Gegrilltes, Käse.*

**Saint-Estèphe, Médoc, Grand vin de Bordeaux.** 73, 00

Véritables vins de terroir, les vins rouges de Saint Estèphe sont puissants et riches, robustes et tanniques. La couleur est sombre, les tanins sont ronds et charnus, la structure est puissante, avec une grande finesse dans les arômes.

Accompagne parfaitement les viandes rouges de caractères.

*Rood karakter vlees.*
*Rotes Fleisch mit Zeichen.*

**Nuits Saint-Georges, Domaine d'Ardhuy, Grand vin de bourgogne** 130, 00

Robe rouge intense aux reflets violacés. Arômes de fruits noirs accompagnés de notes sauvages et de cuirs. Complexe, tannique, racé et charnu laissant paraître des notes boisées avec une belle longueur.

Servir sur de la viande rouge ou braisée, gibiers, de la viande blanche,magret de canard, poularde...

*Rood vlees, wildvless, witte vless, eente borst.*
*Rotes oder gebratenes Fleisch, Wild, weißes Fleisch, Entenmager, Hühnerstäbchen ...*

## Grand vin d'exception

**Château d'Yquem 37,5 CL Sauternes Classé Premier Grand cru supérieur (vin liquoreux) Le meilleur au monde.** 300. 00

Se déguste avec du foie gras, viande au miel, à la pêche, ou fruits exotiques et en dessert.Fromages, fruits et dessert peu sucré.

*Foie gras, vlees bereid met honig, persik, of exotische vruchten, met de nagerechten, kazen en licht gesuiker nagerechten.*
*Foie gras, Fleisch mit Honig, Pfirsich oder exotischen Früchten und als Nachtisch Käse, Obst und Dessert mit wenig Süßem.*

## **Les petits bonheurs** - Bouteilles 37,5 cl
## **Vins blancs secs** *(Droge witte wijnen/Weißweine)*

**Château Bonnet, Bordeaux, France** 15, 00

Arômes succulents de poire et de fruits exotiques, nerveux et expressif en bouche, finale nette et bien définie.

Apéritifs, fruits de mer et salades.

Accompagne parfaitement l'apéro, poissons, crustacés et salades.

*Lekker bij de aperitief, vis, schaaldieren, salades.*
*Ausgezeichnet zum Aperitif; mit Fisch, Schalentiere und Salaten.*

**Pinot Gris Bestheim, Vin d'Alsace, France** 15, 50

Sa robe jaune or pâle est une introduction colorée à des arômes de sous-bois et d'abricot propres au cépage, ainsi qu'une nuance de fruits secs.

Accompagne parfaitement les apéritifs, les salades, plats principaux, croquettes de fromages ou des fromages forts (parfait avec le Herve).

*Perfecte begeleiding bij aperitieven, salades, hoofdgerechten, kaaskroketten of sterke kazen (heerlijk met Hervekaas).*
*Ausgezeichnet zum Aperitif und Hauptgerichten. Des Weiteren mit Salaten, Käsekroketten oder starken Käsen (beispielsweise Herver Käse) empfehlenswert.*

**Couvent des Jacobins, Louis Jadot, Bourgogne, France** 23, 00

Un vin fruité et boisé avec des arômes de chair de fruits frais, de fleurs odorantes. Bouche suave, harmonieuse.

Accompagne idéalement apéritifs, entrées, plats principaux ou des fromages.

*Ideaal bij aperitief, voor-en hoofdgerechten of kazen.*
*Ideal zum Aperitif, zu Hauptgerichten und zu Vorspeisen, oder mit Käse.*

## **Vins roses** *(Rose wijnen/Roseweine)*

**Pinot Noir Bestheim, Vin d'Alsace, France** 17, 00

Sa belle robe rouge cerise intense annonce un nez friand de fruits rouges qui annonce déjà la fraîcheur et le fruité de la bouche. La bouche est délicate et les tanins très fins, on retrouve également des arômes de cerise et de cassis.

Il accompagne les charcuteries, les terrines, les viandes blanches et les brochettes de viandes.

*Deze wijn past heel goed bij vlees, vleespaté, wit vlees en vleesspiesjes.*
*Kann mit Fleisch, Fleischpastete, weißem Fleisch und Fleischspießen serviert werden.*

## **Les petits bonheurs** - Bouteilles 37,5 cl
## **Vins rouges** *(Rode wijnen/Rotweine)*

**Caprice d'Antoine, Côtes du Rhône, France** 15, 00

Jolie robe cerise, nez de fruits rouges et notes de vanille. Une bouche souple et ample, beaucoup de finesse. Finale élégante sur le fruit.

Accompagne parfaitement volailles, pâtes, grillades, couscous et agneau.

*Past heel goed bij gevogelte, pasta, gegrild rood vlees, couscous en lam.*
*Passt wunderbar zu Geflügel, Nudeln, gegrilltem Fleisch, Couscous und Lammfleisch.*

**Sirius, Maison Sichel, Bordeaux, France** 15, 00

Au corps ample et savoureux, il offre un équilibre remarquable entre des tanins racés, une abondance de fruits séduisants et une matière onctueuse et suave.

Accompagne parfaitement entrecôtes, porc, jambonneaux, magrets de canard.

*Perfecte combinatie met steaks, varkensvlees, hammetjes en eendenborst.*
*Passt wunderbar zu Entrecote, Schweinefleisch, Eisbein und Entenbrustfilet.*

**Moulin-A-Vent, Beaujolais, France** 23, 00

Robe rubis foncée aux arômes de violette et rose fanée, d'épices et de fruits mûrs.

Accompagne parfaitement les viandes en sauce, volailles, gibiers et fromages.

*Gaat perfect samen met vlees in saus, gevogelte, wild en kazen.*
*Passt wunderbar zu Fleisch mit Soße, Geflügel, Wild und Käse.*

**Couvent des Jacobins, Louis Jadot, Bourgogne, France** 23, 00

Arômes de fruits rouges en sa jeunesse et arômes plus élaborés de sous-bois et d'épices au vieillissement. Bouche suave et harmonieuse.

Accompagne parfaitement viandes rouges, gibiers, fromages à pâte molle.

*Gaat heel goed met rood vlees, wild en zachte kazen.*
*Passt wunderbar zu rotem Fleisch, Wild und Weichkäse.*