

## CARTE DES APERITIFS

### BIÈRES À LA PRESSION

Brand Fluit	3,90
Brand Vaas	4,20
Noordt Wit	6,40
Noordt Blondt	6,40
Oedipus Pais Tropical	6,40

### BIÈRES EN BOUTEILLE

Noordt Dubbel	6,80
Noordt Tripel	6,80

### APÉRITIFS SANS ALCOOL

Heineken <sup>0.0%</sup>	4,20
Affligem Blond <sup>0.0%</sup>	5,80
Pierre Zero Sparkling Piccolo	9,30
Looptuyt Virgin – Double Dutch Tonic Water	12,00

### GIN

Bobby's – Double Dutch Tonic Water	13,00
Juniper Bird – Double Dutch Tonic Water	12,50
Nolet Gin – Double Dutch Tonic Water	12,00
Slagersgin – Double Dutch Tonic Water	12,50

### PASTIS

Pernod	6,80
Pernod Absinte <sup>68%</sup>	6,80
Ricard	6,80

### COCKTAILS

Between The Sheets Cognac – Triple Sec – Rum- Sirop De Citron	10,50
Espresso Martini Wodka – Espresso – Koffielikeur	12,50
French75 Gin- Sirop De Citron – Café De Paris Brut	12,50
French Connection Cognac – Amaretto	10,50
Kirr Royale Crème De Cassis – Café De Paris Brut	10,50
Little Loev Lillet Vermouth Rouge – Nolet Gin – Bitter Lemon	12,50
Mimosa Jus'd Orange – Café De Paris Brut	10,00
Serendipity Boulard Calvados – Appelsap – Café De Paris Brut – Munt	11,00

## CARTE DES VINS

### VIN MOUSSEUX

Pierre Zero Sparkling Piccolo Chardonnay	9,30
Balthazar Fry, Cremant D'alsace Auxerrois Blanc, Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir	10,50 – 52,50

### CHAMPAGNE

Brugnon Champagne Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	93,50
Castelnaud Champagne <sup>37,5 CL</sup> Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	49,50
Castelnaud Champagne <sup>75 CL</sup> Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	99,90
Ruinart Blanc De Blancs Champagne Chardonnay	150,00

### HORS-D'OEUVRES

Brioche Met Luchtige Cèpes-Knoflookboter	8,5	
Superieur No.3	Per Stuk 5,-	6 STUKS 26,5
Normande No.3	PER STUK 5,5	6 STUKS 29,5
Umami No.4	PER STUK 6,5	6 STUKS 39,5
Proeverij Van Oesters		6 Stuks 34,5

**VIN BLANC** .....**GLAS FLES****LANGUEDOC RÉGION**

<b>M. Chapoutier Marius Blanc</b> Vermentino	6,20 – 31,00
<b>La Cuvée Mythique Blanc</b> Vigeneron Mélange	7,10 – 35,50
<b>Maris Blanc Casse Croute</b> Viognier, Grenache Blanc	7,80 – 39,00
<b>Mission Chardonnay</b> Chardonnay	7,90 – 39,50
<b>Château Maris, Brama</b> Grenache Gris	87,50

**ALSACE RÉGION**

<b>Balthazar Fry Pinot Blanc</b> Pinot Blanc	9,10 – 45,50
<b>Balthazar Fry Pinot Gris</b> Pinot Gris	10,00 – 49,90
<b>Balthazar Fry Riesling</b> Riesling	54,90

**PAYS D'OC**

<b>Villa Blanche:</b> <b>Cuvée Speciale Astrid &amp; Thérèse</b> Chardonnay	10,50 – 52,50
---	---------------

**LOIRE RÉGION**

<b>Aimé Boucher Touraine</b> Sauvignon Blanc	8,90 – 44,50
<b>Aimé Boucher Pouilly Fumé</b> Sauvignon Blanc	70,00
<b>Domaine des Côtes Blanches Sancerre</b> Sauvignon Blanc	72,50

**VALLÉE DU RHÔNE**

<b>M. Chapoutier, Belleruche</b> <b>Côtes Du Rhône</b> Bourboulenc, Clairette, Grenache Blanc	8,40 – 42,00
<b>M. Chapoutier,</b> <b>Domaine Des Granges De Mirabel</b> Viognier	51,50
<b>M.chapoutier, Châteauneuf-Du-Pape</b> <b>“La Bernardine” Blanc</b> Clairette, Grenache Blanc	93,50
<b>M.chapoutier, Condrieu Invitare</b> Viognier	104,00

**VIN BLANC** .....**FLES****BOURGOGNE RÉGION**

<b>Edouard Delaunay, Septembre</b> Chardonnay	<b>71,00</b>
<b>Poitout Chablis</b> Chardonnay	<b>72,00</b>
<b>Edouard Delaunay,</b> <b>Hautes-Côtes De Nuits Charmont</b> Chardonnay	<b>76,00</b>
<b>Edouard Delaunay, Meursault</b> Chardonnay	<b>146,00</b>

**ITALIE, LE VÉNÉTIE**

<b>Pasqua Hey French:</b> <b>You Could Have Made This But You Did Not</b> Garnacha, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc	<b>93,50</b>
--	--------------

**VIN ROSE** .....**GLAS FLES****PAYS D'OC**

<b>M. Chapoutier Marius</b> Granache Gris, Syrah, Cinsault	<b>6,20 – 31,00</b>
---	---------------------

**RHÔNE REGION, COSTIÈRES DE NÎMES**

<b>Château De Valcombe</b> <b>Prestige Pastel Rose</b> Syrah, Viognier	<b>8,10 – 40,50</b>
--	---------------------

**PROVENCE RÉGION**

<b>Domaine Figuière Magali</b> Cinsault, Grenache Noir, Rolle, Syrah	<b>57,80</b>
<b>Domaine Figuière – Premiere</b> Cinsault, Grenache Noir, Mourvedre	<b>62,00</b>

**VIN ROUGE** ..... **GLAS FLES****LANGUEDOC RÉGION**

M. Chapoutie Marius Syrah, Grenache noir	6,20 – 31,00
Couveys Pinot Noir Pinot Noir	7,10 – 35,50
Maris Casse Croute Merlot, Syrah	7,80 – 38,90
Château Maris Naïve Grenache Noir, Syrah	75,60

**ALSACE RÉGION**

Balthazar Fry Pinot Noir Pinot Noir	10,50 – 51,50
--	---------------

**PAYS D'OC**

Villa Blanche: Cuvée Speciale Astrid & Thérèse Malbec	10,50 – 52,50
---	---------------

**VALLÉE DU RHÔNE**

Château De Valcombe Syrah, Grenache Noir	39,90
M. Chapoutier, La Ciboise Mourvèdre, Carignan, Cinsault, Grenache Noir, Syrah	8,40 – 42,00
M. Chapoutier, Crozes-Hermitage, “Les Meysonniers” Syrah	75,00
M.chapoutier, Châteauneuf-Du-Pape “La Bernardine” Rouge Mourvèdre, Grenache Noir, Syrah	98,00

**BORDEAUX RÉGION**

Petit Sénéjac, Haut-Médoc Cabernet Sauvignon	62,00
Château Plince Pomerol Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	93,50
Château Beau-Site, Cru Bourgeois, Saint-Estèphe Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	93,50

**BOURGOGNE RÉGION**

Edouard Delaunay, Septembre Pinot Noir	71,50
---	-------

## CARTE DES DIGESTIFS

### VIN DE DESSERT

M.chapoutier Banyuls	9,90
Château Grand-Jauga Sauternes	9,90
Kopke Port	9,30
Pemartín Sherry Px	9,10
Pineau De Charentes Blanc	8,30
Pineau De Charentes Rouge	8,30

### LIQUERS

Chartreuse	6,10
Dom Benedictine	6,10
Drambuie	6,10
Disaronno	6,10
Cointreau	6,10
Grand Marnier	6,10
Frangelico	6,10
Baileys	6,10
Limoncello	6,10

### COGNAC

Martell Vsop	9,10
Courvoisier Vs	8,00
Hennessy Xo	14,70
Remy Martin Vsop	9,10
Frapin Font Pinot Xo	12,60
Moullon 1e Grand Cru Champagne	8,00

### ARMAGNAC

Cles Des Ducs Vsop	6,80
De Montal Xo	10,30

### CALVADOS

Boulard Grand Solage	9,30
----------------------	------

### WHISKEY

Ballentines	6,80
Monkey Shoulder	10,30
Glenlivet French Oak Reserve 15 Yrs	10,30
Glenkinchie 12 Yrs	10,30
Lagavullin 16 Yrs	13,70