

APÉRITIFS

APEROL Spritz	8.00 €
Apéritif Maison (liqueur de fraise, jus d'ananas, jus d'orange)	6.90 €
Cava	5.20 €
Martini blanc, rouge	5.20 €
Campari	6.20 €
Kir	5.20 €
Kir Royal	6.90 €
Porto rouge, blanc	5.20 €
Pineau des Charentes	5.20 €
Pisang	5.20 €
Batida	5.20 €
Picon	5.60 €
Picon Vin blanc	7.50 €
Picon bière	6.90 €
Zizi Coin-coin	5.20 €
Safari	5.20 €
Malibu	5.20 €
Passoa	5.20 €
Gancia	5.70 €
Get 27	4.70 €
Ricard	5.30 €

APÉRITIF SANS ALCOOL

ÔBulles sureau, citron servi en coupe	4.50 €
<i>Accompagnement</i>	2.00 €
<i>Acc. Red Bull</i>	3.00 €
<i>Acc. Tonic Premium</i>	3.00 €

COCKTAILS

APEROL Spritz 8.00 €

Martini Royal Bianco 7.50 €

Martini Royal Rosato 7.50 €

Hugo 8.00 €
Prosecco, eau gaz., citron vert, sirop de sureau, menthe

Mojito 8.00 €

Mojito Fraise 8.50 €

Moscow Mule 9.00 €
Vodka blanche, ginger Ale ou Beer, citron vert

Pimm's 9.00 €
Tonic Ginger ALE premium

14 différents Gin Tonic Premium à partir de 8.00 €
[demander la carte des gins](#)

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Mojito 5.00 €

Mojito fraise 5.50 €

BOB 4.50 €
Jus d'orange, ananas, fraise

ENTRÉES

Ravioles à la Truffe Sauce Tartufata, roquette et tomates séchées	14.50 €
Tartare de Saumon aux herbes, fraîches crème acidulée, caviar Avruga	14.90 €
Calamars Maison Tendres Calamars du Pérou panés, frits	13.90 €
Fondus au parmesan Maison Persil frit et copeaux de parmesan	13.00 €
Croquette de volaille Maison Sur son coulis de tomate	13.90 €
Croquettes de crevettes grises Maison Tartare	15.90 €
Assortiment de croquettes Maison 3 pièces : Parmesan, Volaille et Crevettes	18.50 €
Scampi tigrés de mer Crème ail ou diable	15.90 €
Carpaccio de Simmenthal Parsemé de copeaux de parmesan et champignon de Paris, roquette à l'huile de truffe, caviar de balsamique, tomates séchées	15.90 €
Carpaccio de Wagyu Parsemé de copeaux de parmesan et champignon de Paris, roquette à l'huile de truffe, caviar de balsamique, tomates séchées huile d'olive du Château d'Estoublon Picholine	19.90 €
Tartare de Wagyu coupé au couteau Figues, jeunes oignons, noix, huile de noix, piment d'espelette et soja	20.90 €
Duo de wagyu Carpaccio et Tartare	21.90 €
L'os à moelle Simplement enfourné avec fleur de sel de Guérande	16.90 €

SARDINES MILLÉSIMÉES - LA PERLE DES DIEUX

Millésime 2013	17.90 €
Millésime 2015	16.90 €
Millésime 2016	15.90 €
Millésime 2017	14.90 €
Millésime 2018	14.50 €
Millésime 2019	13.90 €
Millésime 2020	13.50 €

PLATS TRADITIONNELS

Les boulets Maison sauce lapin . Boules de viande hachée Porc et Boeuf, sauce à base de bière brune, sirop de liège (pommes, poire), raisin sec, oignons, pruneaux	14.50 €
Les boulets Maison sauce tomate	14.50 €
Le vol-au-vent Maison	15.90 €
L'américain préparé minute Boeuf Boquillon	18.00 €
Le jambonneau caramélisé Caramélisé miel moutarde ancienne 700gr	19.50 €
Le jambonneau Béarnaise Maison 700gr	19.50 €

NOS ACCOMPAGNEMENTS : *Pommes frites Maison, pommes nature grillées, pommes croquettes, linguines ou...*

<i>Gratin dauphinois Maison</i>	3.50 €
<i>Supplément accompagnement</i>	2.00 €
<i>Légumes chauds</i> Demander au serveur les légumes de saisons	3.00 €

Nos viandes d'exceptions

Nos viandes sont disponibles en livraison à domicile (Grand Liège) via
www.lepetitcarnivore.be

Demandez les races disponibles

Galice - Simmenthal - Holstein - Noire Baltique

- **Entrecôte** maturée 4 semaines 350gr/450gr 36.90€/44.90 €
- **Côte à l'os** maturée 4 semaines demandez les poids dispo. 9€ / 100gr
- **Wagyu** Bavette d'aloiau indice de gras bms 7-8 entière +- 1kg 13 € / 100gr

SUGGESTIONS A partager

- Cécina de Blonde de Galice, affiné 30 mois, coupé très fin 18,90 €

Plats

- Boulets de **Galice mûré**, sauce maison Mc Chouffe 19.90 €
- Burger d'effiloché de short ribs de Blonde de Galice, sauce BBQ 23.90 €
- **Burrata** di Buffala, pesto basilic, tomates cerise grappe, basilic 14.90 €
Huile d'olive Prémium du *Château d'Estoublon Picholine*

Pâtes

- Linguines Carbonara à la crème tartufata, écume de lard fumé 19.90 €
- Linguines Du Chef, émincés de **filet pur de Bocquillon**, 19.90 €
crème de Parmesan, oignons rouges, ciboulette

SUGGESTIONS VINS

ITALIE

V Bt

AMONGAE 2014 Riserva, BIO, Sicilia ROSSO DOC
Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot (coup de cœur du patron)

6,5 € 36 €

CALIFORNIE

V Bt

RANCHO ZABACO 2016 - ZINFANDEL - SONOMA COUNTY

6,5 € 34 €

Concentré, juteux, framboises, mûres, une touche de poivre, un vin gras avec un bel équilibre

POISSONS ET CRUSTACÉS

Pavé de saumon béarnaise Maison	18.90 €
Gambas et Calamars	19.90 €
Scampi sauce crème ail / diable	21.90 €
Assiette de la Mer Calamars maison, gambas, tartare de saumon, filet de poisson selon arrivage	22.90 €
Tartare de saumon Aux herbes, fraîches crème acidulée, caviar Avruga (possibilité sans)	18.90 €

SALADES

Salade Cafétaria Magret de canard fumé maison, confit de canard, foie gras poêlé	18.90 €
Salade Nordique Saumon fumé, Gambas, calamars frits	17.90 €
Salade Chèvre chaud et Serrano Chèvre chaud au miel, Jambon Serrano, vinaigrette miel moutarde à l'ancienne	14.90 €
Salade César Aiguillette de poulet, copeaux parmesan, sauce parmesan	14.90 €

PLATS ENFANTS

en dessous de 12 ans

Le boulet Maison sauce lapin ou sauce tomate	9.50 €
Blanc de poulet grillé	9.50 €
Calamars frits	9.50 €
Steak haché	9.50 €

VIANDES

Pavé de Boeuf 250gr / 350gr Pie rouge de Wallonie	19.00 € / 25.00 €
Coeur de rumsteck Irlandais 300gr en 2 pcs	25.00 €
Brochette de Boeuf 250gr / 350gr Pie rouge de Wallonie	19.90 € / 24.90 €
Tagliatta de Boeuf 250gr / 350gr Roquettes, parmesan, tomates sechées, crème de balsamique Pie rouge de Wallonie	22.00 € / 28.00 €
Boeuf Maturé voir suggestions Entrecôte, Contre-filet, Côte à l'os	
Entrecôte de Pie rouge de Wallonie 350gr	27.90 €
Tartare de Wagyu coupé au couteau Figues, jeunes oignons, noix, huile de noix, piment d'espelette et soja	29.50 €
Wagyu Bavette d'aloyau 250gr/350gr	35.90€/46.90€
Aiguillettes de poulet grillé	15.50 €
Escalope de dinde milanaise (supplément sauce chaude possible)	15.50 €
Escalope de dinde Cafétaria Crème napolitaine, tomates, aubergines, gratinée	18.90 €

Rossini 6.00 €
Escalope de foie gras poêlée, réduction de porto aux parfums de Truffe

Sauce chaude 3.50 €
Roquefort, champignons, poivre vert, béarnaise maison, napolitaine

Sauce froide Cafétaria 1.00 €

BURGERS

220gr de viande 100% pur bœuf de **Bocquillon** en provenance d'éleveurs locaux, de la fourche à la fourchette

	220gr Simple	440 gr Double	660 gr Triple
La Cafétaria Double cheddar, tomate, salade, sauce Cafétaria	15.50 €	20.00 €	23.50 €
Idem viande de boeuf Galice maturée	19.50 €	25.50 €	30.50 €
Le Toscan Double cheddar, tomate, salade, sauce Toscan	16.50 €	21.00 €	24.50 €
Idem viande de boeuf Galice maturée	20.50 €	26.50 €	31.50 €
Le Savoyard Fromage raclette, lardons, sauce poivre	16.50 €	21.00 €	24.50 €
Idem viande de boeuf Galice maturée	20.50 €	26.50 €	31.50 €
Le New Yorkais Tranches de lard grillées, double cheddar, oignons caramélisés, ketchup, moutarde	17.50 €	22.00 €	25.50 €
Idem viande de boeuf Galice maturée	21.50 €	27.50 €	32.50 €
L'Italien Parmesan, tomates séchées, roquette à l'huile de truffe, crème de balsamique	17.50 €	22.00 €	25.50 €
Idem viande de boeuf Galice maturée	21.50 €	27.50 €	32.50 €
Le Cowboy Sauce Cowboy, Boquillon, double cheddar, Tranches de lard grillées salade, oignons frits	18.90 €	23.40 €	26.90 €
Idem viande de boeuf Galice maturée	22.90 €	29.90 €	33.90 €
	Simple	Double	
Le Chick-burger Fliet de poulet pané, double cheddar, salade, sauce toscane	16.50 €	21.00 €	

LES SPÉCIAUX

Le Royal Duck 23.90 €

Haché de cuisses et magret de Canard, escalopes de foie gras poêlées
carpaccio de magret fumé, sauce Cafétaria

Le Maturé 19.90 €

Sauce Cafétaria, double Cheddar, roquette huile de truffe

Burger de Spare Ribs marinés, cuit 9h à 100° 19.90 €

caramélisés et désossés, double cheddar, sauce barbecue maison
tomates, oignons frits

Le Wagyu 28.90 €

Tagliata de wagyu, Sauce Cafétaria, double Cheddar, roquette huile de truffe

Burger Jack-Mike 20.00 €

200gr d'émincés de Bœuf de **Pie Rouge** (marinés au Jack Daniel's
soja, miel) double cheddar, Oignons rouges, salade, sauce au Jack Daniel's.

Burger Végétarien 16.90 €

Parmesan, sauce Napolitaine, aubergines grillées, roquette

DESSERTS

Palette de sorbets	6.00 €
Dame blanche	6.00 €
Brésilienne	6.00 €
Moelleux au chocolat Maison 10 min	8.00 €
Tarte Tatin Maison 10 min	8.00 €
Crème brûlée Maison	7.00 €
Café gourmand	8.00 €
Café Liégeois	8.00 €
Le Colonel (sorbet citron vodka)	7.00 €
Tiramisu	8.00 €
Mousse chocolat	8.00 €

CRÊPES MAISON

Crêpes au sucre	5.00 €
Crêpes cassonade	5.00 €
Crêpes chocolat	5.50 €
Crêpes chantilly	6.00 €
Crêpes chocolat chantilly	6.50 €
Crêpes mikado	7.50 €
Crêpes flambées	8.00 €

BOISSONS CHAUDES

Café	2.70 €
Café décaféiné	2.70 €
Café expresso	2.70 €
Café double expresso	3.90 €
Latte Macchiato	3.40 €
Lait russe	2.90 €
Capuccino « liégeois »	3.30 €
Capuccino Italien	3.20 €
Chocolat chaud	2.70 €
Chocolat viennois	3.30 €
Infusions et Thés Nature, citron, camomille, menthe, thé vert, fruit rouge, tilleul	2.60 €
Vin chaud	3.80 €
Irish coffee (et dérivés)	8.00 €

BOISSONS FRAÎCHES

Chaudfontaine plate	2.60 €
Chaudfontaine plate 0.5l	4.50 €
Chaudfontaine pétillante	2.60 €
Chaudfontaine pétillante 0.5l	4.50 €
Perrier	2.80 €
Perrier citron	2.80 €
San Pellegrino 0,5l	4.60 €
Coca-Cola	2.70 €
Coca-Cola light	2.70 €
Coca zero	2.70 €
Sprite	2.70 €
Fanta orange	2.70 €
Fanta citron	2.70 €
Schweppes tonic	2.80 €
Schweppes soda	2.80 €
Schweppes agrumes	2.80 €
Schweppes agrumes light	2.80 €
Schweppes Premium	3.80 €
Original, Pink Pepper, Orange Blossom Lavender, Ginger Cardamon, Ginger ALE, Hibiscus	
Oasis	2.90 €

Ricqlès	2.90 €
Gini	2.90 €
Orangina	2.90 €
Liegeois	3.00 €
Fuse Tea nature (pétillant)	2.80 €
Fuse Tea Pêche Hibiscus	2.80 €
Fuse Tea Green Mangue Camomille	2.80 €
Cecemel	2.80 €
Red bull	3.50 €
Café Frappé (glacé)	3.50 €

JUS DE FRUITS

Minute Maid Orange	2.90 €
Minute Maid Multivitamines	2.90 €
Minute Maid Pomme-cerise	2.90 €
Minute Maid Tomate	2.90 €

BIÈRES PRESSIONS

Jupiler 25cl	2.60 €
Jupiler 33cl	3.40 €
Jupiler 50cl	4.90 €
Leffe Blonde 25cl / 33cl	3.10 € / 3.90 €
Tango 25cl / 33cl	2.90 € / 3.60 €
Mazout 25cl / 33cl	2.90 € / 3.60 €
Half 25cl / 33cl	3.10 € / 3.60 €
Panaché 25cl / 33cl	2.90 € / 3.60 €

BIÈRES BOUTEILLES

C.T.S.	3.30 €
Leffe blonde / brune	3.90 €
Leffe Radieuse	4.70 €
Leffe Ruby	4.10 €
Leffe 9°	4.20 €
Leffe Triple	4.70 €
Hoegarden Blanche	3.00 €
Hoegarden rosée	3.20 €
Hoegarden Radler Citron/agrume	3.20 €
Kriek BelleVue Classic	3.50 €

Chouffe	4.70 €
Mc Chouffe	4.50 €
Duvel	4.50 €
Duvel tripel hop	4.70 €
Scotch Gordon brune	4.70 €
Lindemans framboise	3.70 €
Pécheresse	3.50 €
Chimay rouge	4.30 €
Chimay bleu	4.50 €
Orval	4.90 €
Rocheport 10	4.90 €
Karmeliet	4.80 €
Corona	4.80 €
Jupiler N.A.	2.60 €

WHISKYS

Johnnie Walker red	5.50 €
J&B	5.50 €
Jameson	6.00 €
Jack Daniel's	6.50 €
Jack Daniel's Miel	6.50 €
Chivas Regal	9.00 €
Glenfiddich 12	7.50 €
Glenfiddich 15	9.00 €
Glenfiddich 18	13.00 €
Cragganmore 12 ans	8.00 €
Cragganmore Distillers Edition	10.00 €
Jura 16 ans	9.00 €
Glenmorangie	10.00 €
Ledaig Ultimate tourbé	11.00 €

COGNAC

Cognac Bisquit	6.00 €
Rémy Martin V.S.O.P.	10.00 €
Rémy Martin X.O.	18.00 €
Delamain X.O.	13.00 €
Hennessy X.O.	19.00 €
La Roche Extra Petite Champagne	16.00 €

ARMAGNAC

Tarriquet 15 ans	13.00 €
Castarède Plus ancienne Maison d'Armagnac en France Demandez le Millésime	18.00 €

RHUMS

Bacardi	5.00 €
Havana Club blanc/brun	5.50 €
Captain Morgan	5.50 €
Rhum au miel	6.00 €
Don Papa Philippines	9.00 €
Diplomatico	9.00 €
Zacapa 23 ans	9.00 €
Zacapa X.O.	9.00 €
Arturo Makasare 15 Anos Dominicain	10.00 €
Arturo Makasare 19 Anos Dominicain	11.00 €
Arturo Makasare 23 Anos Dominicain	13.00 €
Arturo Makasare 30 Anos Dominicain	16.00 €
Lazy Dodo	10.00 €

GRAPPA

Antico Castello	5.00 €
La Trentina Tradizionale	6.00 €
La Trentina Morbida - Marzadro	6.50 €
Le Dic'Otto Lune - Marzadro	8.50 €
Giare Amarone - Marzadro	10.00 €
Giare Chardonnay - Marzadro	10.00 €
Giare Gewürztraminer - Marzadro	10.00 €

GINS

Bulldog	6.50 €
Hendrick's	7.50 €
Botanic	7.50 €
Tanqueray N10	8.50 €
G'Vine Floraison	8.50 €
Nordés Atlantic Galician Gin	9.50 €
Gin Mare	9.50 €

Acc. Tonic Premium 3.00 €
Original, Pink Pepper, Orange Blossom Lavender, Ginger Cardamon, Ginger ALE,
Hibiscus

ALCOOLS & DIGESTIFS

Genièvre blanc	3.70 €
Vodka Eristoff rouge/blanche	5.20 €
Vodka Grey Goose	11.50 €
Vodka Beluga	12.50 €
Amaretto	5.20 €
Limoncello	5.20 €
Bailey's	5.50 €
Calvados	5.70 €
Calvados V.S.O.P.	7.50 €
Cointreau	5.70 €
Grand Marnier	6.20 €
Mandarine Napoleon	6.20 €
Sambucca	5.70 €
Tequila	5.70 €
Poire Williams	5.20 €
Framboise	5.20 €
Licor 43	5.50 €

BULLES

CHAMPAGNE VEUVE A. DEVAUX

Grande Reserve - Brut	60.00 €
Grande Reserve - Cuvée Rosé - Brut	85.00 €
Grande Reserve - Blanc de Noirs – Brut	85.00 €
La Cuvée "D" - Brut	90.00 €

CAVA	Coupe	Bouteille
MVSA	5.00 €	30.00 €

VINS

ROUGE

	Verre	1/4	1/2	Bouteille
Guillaume FR	3.90 €	7.50 €	14.90 €	20.00 €
Infinity IT	4.70 €	9.20 €	18.20 €	26.00 €
Rioja Montecillo ES	4.90 €	9.50 €	19.00 €	28.00 €
Malbec Broquel AR	5.50 €	10.90 €	21,50 €	30.00 €

BLANC

	Verre	1/4	1/2	Bouteille
Guillaume FR	3.90 €	7.50 €	14.90 €	20.00 €
Infinity IT	4.70 €	9.20 €	18.20 €	26.00 €
Kidia CL	4.90 €	9.50 €	18.90 €	27.00 €

moelleux

Ma Préférence FR	4.90 €	9.50 €	19.00 €	28.00 €
------------------	--------	--------	---------	---------

ROSÉ

	Verre	1/4	1/2	Bouteille
Guillaume FR	3.90 €	7.50 €	14.90 €	20.00 €
Infinity IT	4.70 €	9.20 €	18.20 €	26.00 €

VIN Rouge

Languedoc – Roussillon

Bt. 37,5 cl

Merlot – Guillaume (Vin Maison)

2017

20 €

Charmants arômes de cassis. Concentration charnue, poivré et agréable en bouche. Vin avec beaucoup de caractère mais déjà facile à boire.

Bordeaux

1^{ère} Côtes de Blaye - Château Cone-Taillason 2015 26 €

Rouge intense, goût fruité plein avec des tanins élégants. Grâce à une année de maturation dans des fûts en chêne, ce vin acquiert sa complexité et l'expression aromatique des fruits noirs.

St Julien - Amiral de Beychevelle 2012 78 €

Fruits rouges au nez, bouche fraîche et élégante complétée par des tanins soyeux

Pomerol - Château Taillefer 2014 59 €

Vin dense, complexe, raffiné, avec des tanins enrobés et une matière somptueuse.

St Estephe - Château Pomys 2014 54 €

Des fins arômes de café grillé, vanille et de fruits rouges. Une attaque très souple, des tanins veloutés et élégants. En un mot, un vin très fin, équilibré et agréable, à conserver.

Margaux - Bouquet Monbrison 2011 69 €

Bordeaux rouge agréable avec une belle couleur rouge et des arômes intenses de beurre, de notes boisées, café et fruits rouges. En bouche, ce vin est élégant, rond, agréable avec une belle finale.

St Emilion - Château Truquet 2013 39 €

Couleur rouge rubi accompagnée d'arômes intenses de fruits noirs mûres. Vin ample avec des notes de fruits soutenues par de fine notion d'épices. Château Truquet est connu pour ses tanins souples

VIN Rouge

Vallée de la Loire

Saumur Champigny Les Trufolies 2015 34 €

Nez complexe aux arômes épicés, en bouche, riche et corpulent, ce vin présente toujours des tanins fins et veloutés et une fin de bouche fraîche et équilibrée.

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Villages Vidal Fleury 2013/2012 29 € 18 €

Un rouge sombre et lumineux, au nez aromatique, dominé par la Syrah. Violette, mûre, épicée. En bouche, on retrouvera les fruits noirs. Une attaque franche. Une finale tonique et structurée.

Châteauneuf du Pape Vidal Fleury 2010 65 €

Un mélange de fruit frais relevé d'épice : la cerise et la prune se mêlent au poivre, la noix muscade et la truffe. En bouche, la fraîcheur fait l'attaque puis les tannins enrobés du Grenache prolonge longtemps le vin en bouche. La rondeur et la sucrosité s'allient à l'acidité et la structure tannique pour former un bel équilibre. Les arômes fruités dominent renforcés d'épice et de cacao torréfié.

Gigondas – Comte de Roc Oval 2014 41 €

Nez fruité (fruits rouges et à noyau) suivi d'arômes de torréfaction, d'épices, de réglisse. Bouche charpentée et intense.

Les songes de font barrière – côtes du Ventoux 29 €

Des notes de fruits rouges, cassis ou mûres, agréable en bouche et allant jusque des arômes plus complexes de vanilles, de réglisses avec une belle matière et une bonne longueur en bouche

Beaujolais

Morgon Côtes de Py Domaine Burgaud 2016 39 €

Belle robe grenat. Son nez intense, racé et très typé. En bouche il sera d'une grande concentration avec un joli grain de tanins, fermes mais mûrs en harmonie avec la structure du vin

Alsace

Pinot Noir d'Alsace – Balthazar Fry 2016 29 € 19 €

Sec et léger. Il développe des arômes de fruits rouges comme la cerise, la framboise, la groseille, et des tanins fondus.

Bourgogne

Bourgogne Pinot Noir – Dom. Quinte Feuille 2016 42 €

Il associe puissance et finesse. En bouche, sa jeunesse met en évidence des arômes frais et agréables de framboise.

VIN Rouge

ITALIE

Abruzzo

Bt.

Montepulciano d'Abruzzo – Novacorte

30 €

Vin au style distingué au nez délicatement fumé nous emmenant vers des arômes de fruits noirs, de vanille et de cannelle.

Toscana

Castello D'Albola - Chianti Classico Reserva

2014

35 €

Vin fin et élégant, avec des notes de fruits rouges et d'épices. Rond et harmonieux en bouche, avec des notes d'amandes et de bois, longue finale.

Gallo Nero Lecci e Brocchi - Chianti Classico

2015

38 €

Un Chianti produit à l'ancienne, pour renouer avec la tradition du Chianti plaisant, fruité et léger. ce petit domaine a voulu avant tout faire un vin au plaisir immédiat. Un bouquet avec dominante de petits fruits rouges, violette et notes végétales. Au palais, il se dévoile dans toute sa fraîcheur et sa rondeur. Équilibre frôlant la perfection avec surtout... Du plaisir !

Piemonte

Barbera d'Alba – Suculé – Lo Zoccolaio

2013

37 €

Robe d'un intense rouge rubis. Au nez, des notes florales de roses, de fruits rouges mûrs, de noix et de vanille. Frais et d'un goût doux, acidité équilibrée et belle fin de bouche.

Veneto

Ripasso della Valpolicella Classico Superiore

2016

46 €

L'âme d'un Ripasso réside dans son intensité et ses notes de cerises « amarena ». Robe profonde, arômes puissants, finesse et une légère touche végétale. La bouche est ronde, aux tanins soyeux parfaitement intégrés. Équilibre merveilleux entre fraîcheur et concentration.

VIN Rouge

Puglia

Infiniti – Sentieri – Cantine - Primitivo Puglia

2017

26 €

v 4.70 €

Excellent vin aux arômes typiques de fruits noirs. Bouche harmonieuse aux tannins souples et à la finale longue.

Diodoro – Cantine - Primitivo Di Manduria

2014

47 €

Bouquet ample et complexe avec des arômes de fruits rouges et noirs mûrs et des notes d'épices. Belle finale toastée. Bouche chaleureuse, pleine, persistente et intense.

Sicilia

Amongae - Nero d'Avola Biologico Merlot – Maggiovini 2016 35 €
Intense vin rouge rubis avec des tons pourpres, goût savoureux avec des tanins bien équilibrés

ESPAGNE

Rioja – Montecillo 2010 28 € v 4.90 €
Robe rouge rubis, arômes intenses et profonds de confiture de prunes avec des légères notes toastées. En bouche, un équilibre exemplaire entre des fruits mûrs et une fin de bouche épicée.

Anima de Raimat – Cabernet – Tempranillo – Syrah 29 €
Arômes complexes de fruits noirs, cacao et moka, avec une légère touche de poivre, de noix de muscade et de balsamique. Belle persistance en bouche, avec des notes subtiles de chêne, combinées avec des fruits mûrs.

ARGENTINE

Malbec – Broquel – Trapiche 2016 30 € v 5.50 €
Couleur intense rouge-violet. Au nez, des arômes de confiture de cassis et de liqueur avec une touche fumée et des notes de vanille et chocolat. Belle présence de tanins. Finale longue et agréable. Rating Parker: 90 points

USA – CALIFORNIA

Cabernet Sauvignon – Sonoma County – Louis M. Martini 2015 38 €
Arômes de prunes et de mûres, avec de légères notes de caramel et de chêne grillé, suite à son élevage en fûts de chêne français. Vin rond avec une belle structure et une finale fruitée.

VIN Blanc

FRANCE

Languedoc - Roussillon

Bt. 37 cl

Guillaume - Chardonnay (Vin Maison) 2017 20 €

Un Chardonnay parfaitement mûri, à la robe jaune-or. Nez plein de fruits jaunes, une acidité suffisante et une arrière-bouche au goût riche.

Vallée de la Loire

Pouilly Fumé – Les Rosiers – Bouchié Chatellier 2015 38 €

Une robe vive et brillante. Du citron et du pamplemousse parfaitement mûrs. Dans la bouche, il est fruité comme il le faut, bien équilibré avec une arrière-bouche élégante.

Sancerre Sophie Bertin - Sauvignon 39 € 26 €

Le nez exprime des fruits à chair blanche. La bouche est ciselée avec une belle homogénéité du début à la fin. La minéralité prolonge la finale. Beau Sancerre racé et élégant!

Saumur – Chenin – Dom. Des Champs Fleuris 2014 33 €

Robe jaune paille, grande richesse aromatique, tant sur l'aspect florale de l'acacia et de l'aubépine, que sur le fruité de ananas et le citron. Très rond, avec beaucoup de fraîcheur.

Alsace

Pinot Gris Reserve Balthazar 2015 / 2013 28 € 18 €

Il développe une opulence et une étoffe tout en richesse. Charpenté, rond et long en bouche. Il présente des arômes complexes de sous bois, parfois légèrement fumés.

Bourgogne

Chablis – Domaine Louis Moreau 2016 / 2014 36 € 22 €

Robe jaune dorée, nez floral avec une pointe de fruits blancs (pomme, poire). Vin équilibré avec des notes minérales et acidulées. Bel ensemble tout en rondeur et finesse.

Macon Lugny – Domaine de QuinteFeuille 2016 38 €

Nez intense de fleurs d'acacia et de miel souligné d'un trait de citrons et de pêches confits. En bouche la rondeur et la souplesse dominant.

Acquaine – Limousin – Poitou – Charentes

Moelleux – Sémillon – Ma préférence – Château Ladesvignes

Côte de Bergerac 2016 28€ V4.90€

Vin Blanc

ITALIE

Puglia

ESPAGNE

Anima de Raimat – Chardonnay Xarel-Lo Albariño 2017 29 €

Vin très complexe avec des touches de fruits jaunes (pêche et nectarine), des fruits blancs (poire et melon). Présence subtile de fleurs blanches et d'épices méditerranéennes