

## 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

---

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

## SARDINES MILLÉSIMÉES - LA PERLE DES DIEUX

Millésime 2015 Mlle Lulu	14.50 €
Millésime 2015 Mlle Perle	14.50 €
Millésime 2016 Mlle Lulu	13.90 €
Millésime 2016 Mlle Perle	13.90 €
Millésime 2017 Mlle Lulu	13.50 €
Millésime 2017 Mlle Perle	13.50 €
Millésime 2018 Mlle Lulu	12.90 €
Millésime 2018 Mlle Perle	12.90 €

## 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	14.00 €
Les boulets Maison sauce tomate	14.00 €
Le vol-au-vent Maison	15.00 €
L'américain préparé minute Boeuf Boquillon	17.90 €
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](http://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. 8€ / 100gr
- **Wagyu** Bavette d'aloiau indice de gras bms 7-8 entière +- 1kg 12 € / 100gr

## SUGGESTIONS

### Plats

- Boulets de **Galice mûré**, sauce maison Mc Chouffe 18.90 €
- **Burrata** di Buffala, pesto basilic, tomates cerise grappe, basilic 13.90 €  
Huile d'olive Prémium du *Château d'Estoublon Picholine*

### Pâtes

- Linguines Carbonara à la crème tartufata, écume de lard fumé 18.90 €
- Linguines Du Chef, émincés de **filet pur de Bocquillon**,  
crème de Parmesan, oignons rouges, ciboulette 18.90 €

## SUGGESTIONS VINS

### ITALIE

**AMONGAE 2014 Riserva**, BIO, Sicilia ROSSO DOC 6 € 35 €  
Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot (coup de cœur du patron)

### CALIFORNIE

**RANCHO ZABACO 2016 - ZINFANDEL** - SONOMA COUNTY 6,5 € 32 €  
Concentré, juteux, framboises, mûres, une touche de poivre, un vin gras avec un bel équilibre

## Bières

- **Tripick 6** 6° 25cl au fut 3.90 €
- **Tripick 8** 8° 33cl bouteille 4.90 €

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

## GIN

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<sup>ère</sup> Côtes de Blaye - Château Cone-Taillasson 2015 26 €

Rouge intense, goût fruité plein avec des tannins 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. Violettes, mûres, épicées. 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 prolongent 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 jusqu'à 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 !

Rosso Di Montalcino - San Fiorenzo

2017

42 €

Brunello Di Montalcino - San Fiorenzo

2015

75 €

### *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.

Barbera D'Alba - Sanguigna - Bersano

2017

38 €

Barolo - Nirvasco - Bersano - Nebbiolo

2015

72 €

### *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.

Frei Brother's Reserve - Merlot - Dry Creek Valley 2015 39 €



# 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*

---

Infiniti Bianco - Chardonnay Fiano Malvasia                      2017                      26 €                      V 4.70 €  
Belle intensité pour un vin fruité avec des notes florales. Bouche fraîche aux notes fruitées et minérales. Finale persistante

## 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