

Entrées et salades composées

CARPACCIO DE BŒUF ⁽⁷⁾	Entrée	11.50€
Aux éclats de parmesan, roquette avec son huile d'olive parfumée au basilic	Plat	17.00€
SALADE CAESAR ^(1.1,3,7,8,10,12)	Entrée	12.00€
	Plat	15.00€
SALADE DE POULET ^(3,8,10,12)	Entrée	12.50€
Aromatisée au miel de sapin	Plat	16.50€
SALADE DE CHÈVRE CHAUD SUR TOASTS ^(1.1,3,7,10,12)	Entrée	11.00€
Nature ou au miel	Plat	14.00€
SALADE VÉGÉTARIENNE ^(3,10,12)	Entrée	11.00€
Salade verte, champignons, tomates, avocat, maïs, poivrons, carottes	Plat	14.00€
SALADE DE LA MER ^(1.1,2,3,4,10,11,12)	Entrée	14.00€
Salade verte, carottes,scampi tempura, crevettes, saumon fumé et thon grille	Plat	21.00€

Entrées chaudes

ESCARGOTS DE BOURGOGNE ^(7,14 et traces 1,2,3,4,6,7,9)	½ douzaine	9.00€	1 douzaine	15.00€
CUISSES DE GRENOUILLES ^(1.1,7)		11.00€		16.00€

***N.B. :** Notre vinaigrette contient de l'œuf et de la moutarde (3,10,12).
Si vous êtes intolérant à un ou plusieurs de ces ingrédients veuillez en informer
notre équipe.*

Entrées Asiatique

MISO SOUP (4,6)

5.50€

TOM YUM KUNG(2,4,6)
Soupe Thaï aux scampis

8.50€

12.00€

TOM KHA KAI(1.1,2,3,4,6)
Soupe Thaï au poulet et nouilles

8.00€

11.00€

SCAMPI FRITS, sauce aigre-douce (1.1,2)

12.00 €

GYOZA
Raviolis japonais "poulet et legumes" (1.1,6,11)

6.50 €

GYOZA
Raviolis japonais aux legumes (1.1,6,11)

6,50 €

YAKITORI (6,11)
Deux brochettes de poulet en sauce Teriyaki et graines de sésame

6.50 €

TRIANGLES AUX LEGUMES, sauce aigre-douce(1.1,5,6,11)

6.50 €

DELICES CLUBHAUS(1.1,2,4,5,6,11)
(2 Scampi, 2 Gyoza, 2 Triangles,1 Yakitori)

14.00 €

GOMA WAKAME(11)
Salade d'algues assaisonnées à l'huile de sésame et graines de sésame

5.00€

EDAMAME (6)
(Fèves de soja servies avec cosses, cuites à la vapeur)

4.50 €



Menus enfants (-12ans)

12.50€

- A. Escalope de veau ^(1.1)
 - B. ou poisson pané ^(1.1.4)
 - C. ou nuggets de poulet ^(1.1)
- + frites et salade^(3.10,12)
+ 1 soft
+ 1 cornet de glace ^(1.1,6,8,2,8,10) ou sorbet

Plats enfants


9€



Jambon cuit, frites, salade^(3.10,12)

Spaghetti, penne ou farfalle ^(1.1)

sauce au choix:

- Sauce tomate ⁽⁹⁾
 - Bolognese ^(9,12)
 - Carbonara ^(3,7)
- 

Les pâtes

Spaghetti, penne, ou farfalle ^(1.1), sauce au choix :

- Sauce tomate ⁽⁹⁾ 11.50 €
- Sauce arrabbiata ⁽⁹⁾ 12.00 €
- Bolognese ^(9,12) 12.50 €
- Carbonara ^(3,7) 12.50 €
- Panna et Prosciutto ^(1.1,7,9,12) 12.50 €
- Scampis ^(2,7,9) 14.00 €

• Wok de nouilles aux légumes ^(1.1,6) 13.00 €

Tortellini ^(1.1,3,7,8,7) sauce au choix :

- Panna et prosciutto,
- Bolognese,
- Sauce tomate

14.80 €

Les viandes « Nos classique »

Hamburger à l'italienne maison pur bœuf ^{1.1,7,11} <i>Mozzarella, tomate, oignons rouge, roquette</i>	17.50€
Cheeseburger maison pur bœuf ^{1.1,7,11}	17.50€
Jambon mixte, frites et salade ^{3,10,12}	16.50€
Mignon de veau, sauce moutarde à l'ancienne ^{1.1,7,9,10,12}	27.00€
Escalope de veau viennoise, frites et salade ^{1.1,3,10,12}	21.00€
Escalope de veau milanaise, spaghetti sauce tomate ^{1.1,9}	21.00€
Escalope de veau, crème champignons, frites et salade ^{1.1,7,9,12}	22.50€
Cordon bleu, crème champignons, frites et salade ^{1.1,7,9,12}	23.00€
Coeur d'entrecôte grillée, sauce et garniture au choix	24.00€
Filet de bœuf grillé, sauce et garniture au choix	28.00€

Sauces :

Poivre vert ^{1.1,7,9,12}, champignons ^{1.1,7,9,12},
beurre maître d'hôtel ⁷, béarnaise ^{3,7,12}. moutarde ^{1.1,9,10,12}

Accompagnement : frites, croquettes ^{1.1,3}, riz, légumes ⁹, salade ^{3,10,12}

« Nos tartares »

	Entrée	Plat
Steak tartare ^{1.3,3,4,10,12}	12.50€	17.90€
Tartare de bœuf à l'italienne ^{3,7,10,12}	14.90€	19.90€
Duo de tartare (thon et saumon) ^{3,4,6,10,11,12}	13.00€	18.00€
Tartare de saumon ^{3,4,6,10,11,12}	10.50€	15.50€
Tartare de thon ^{3,4,6,10,11,12}	16.00€	21.00€



*N.B. : Notre vinaigrette contient de l'œuf et de la moutarde ^{3,10,12}.
Si vous êtes intolérant à un ou plusieurs de ces ingrédients
veuillez en informer notre équipe.*



« Notre cuisine Asiatique »

Filet de canard au curry rouge et ananas frais, riz blanc ^{4,8}	21.00€
Poulet au curry vert et citronnelle, riz blanc ^{4,8,10}	16.50€
Poulet aux curry jaune, riz blanc ⁷	15.50€
Poulet aux légumes, riz blanc ^{1,3,4,6,9,14}	15.50€
Bœuf au basilic Thaï, riz blanc ^{1,3,4,14}	17.50€

Les poissons



Pavé de thon sur lit de légumes, sauce wasabi, riz blanc ^{1,1,3,4,6,9,10,11}	23.50€
Pavé de saumon sur lit de légumes, sauce hollandaise, riz blanc ^{3,4,6,7,9,11}	19.50€
Scampis sel et poivre aux légumes, riz blanc ^{1,1,2,4,14}	19.50€
Sauté de scampi aux légumes, riz blanc ^{1,1,2,4,6,9,14}	18.50€
Wok de nouilles aux crevettes et légumes ^{1,1,2,3,4,6,14}	16.00€

*N.B. : Notre vinaigrette contient de l'œuf et de la moutarde ^{3,10,12}.
Si vous êtes intolérant à un ou plusieurs de ces ingrédients
veuillez en informer notre équipe.*

Sushis

COMBO

Sushi appetizer 12 pièces ^(1.1,2,4,6,11,12,14) 16.00 €
8 california de luxe ,4 nighiri (1 tuna, 1 salmon 1 sepia, 1 shrimp)

Sashimi appetizer 12 pièces ^(1.1,2,4,11,12,14) 16.50 €
4 tuna, 4 salmon, 1 shrimp, 1 hokkigai, 2 take take tuna

Sushi combo 20 pièces ^(1.1,2,4,6,11,12,14) 27.00 €
8 california de luxe,10 nighiri (3 tuna, 3 salmon 1 sepia, 1 shrimp, 1 octopus, 1 hokkigai), 2 maki salmon

Sashimi combo 20 pièces ^(2,4,11,12,14) 29.00 €
4 tuna, 4 salmon, 1 sepia, 2 shrimp, 1 octopus, 1 hokkigai, 4 St-Jacques, 3 take take tuna

Sushi-sashimi combo 28 pièces ^(1.1,2,4,6,11,12,14) 32.00 €
8 california de luxe, 5 nighiri (1 tuna, 1 salmon 1 sepia, 1 shrimp, 1 octopus), 4 tuna, 4 salmon, 1 shrimp, 1 hokkigai, 3 take take tuna 2 maki salmon

Sushi-sashimi suprême 28 pièces ^(1.1,2,4,6,11,12,14) 40.00 €
28 pièces de nighiri, maki et sashimi variés avec tempura

Sushi-sashimi special for two 57 pièces ^(1.1,2,4,6,11,12,14) 66.00 €
Veggy sushi 18 pièces vegetarian sushis (avocado,concombres,mangue)

Rainbow Warrior (selection 5 te-maki) ^(1.1,12) 24.00 €

Chirashi bowl ^(2,4,11,12,14) 31.00 €
Sashimi mixte servi sur un bol de riz vinaigré

Poke bowl ^(1.1,4,6,10,11,12) 29.00 €
Tartare mixte de thon et saumon (graines de sésame, avocat, mangue, concombres, carotte, edamame, goma wakame, tomate cerise) servi sur un bol de riz vinaigré

TEMPURAS

Tempura 3 scampi et légumes ^(1.1,2)	12.00 €
Tempura 1 crab et légumes ^(1.1,2)	14.00 €
Tempura mixte ^(1.1,2) 2 scampis, 1 crab et légumes	18.00 €

TEMPURAS MAKI

Hot roll tuna, avocado & crem cheese ^(1.1,4,6,7,12)	12.00 €
Fried roll salmon, cucumber & cream cheese ^(1.1,4,6,7,12)	11.00 €

NIGHIRI

Unagi anguille à la pièce pièce ^(1.1,4,6,12)	3.00 €
Sushi pièce (Nighiri au choix) ^(1.1,4,6,12)	2.50 €

SASHIMI

Sashimi au choix servi par 5 tranches	6.50 €
Sashimi Tuna ou St. Jacques 5 tranches	8.00 €
Take-Take sashimi Tuna (thon mi-cuit au sésame) 5 pièces ^(1.1,4,6,11)	8.50 €
Take-Take sashimi Salmon (saumon mi-cuit au sésame) 5 pièces ^(1.1,4,6,11)	7.00 €

ROLLS (par 8 pièces)

Ura Maki (Roll)

Feuille de Nori(algues séchées) fourrée de riz vinaigré et d'ingrédients variés.
Les Ura Maki sont roulés de telle sorte que l'algue se trouve à l'intérieur.

California roll (surimi & avocado) ^(1.1,2,4,6,11,12)	8.00 €
California de luxe Roll (salmon & avocado) ^(1.1,4,6,11,12)	9.00 €
Boston Roll (smoked salmon & avocado) ^(1.1,4,6,11,12)	8.50 €
New York Roll (backed salmon & cucumber) ^(1.1,4,6,11,12)	8.00 €
Philly Roll (cream cheese, surimi & cucumber) ^(1.1,2,4,6,7,11,12)	8.00 €
Spider Roll (shrimp tempura & cucumber) ^(1.1,2,4,6,11,12)	9.50 €
Rock'n Roll (tuna, salmon & cucumber) ^(1.1,4,6,11,12)	9.50 €
Catapila Roll (surimi, smoked salmon & avocado) ^(1.1,2,4,6,11,12)	9.50 €
Sexy Roll (tuna, cream cheese & cucumber) ^(1.1,4,6,7,11,12)	9.50 €
Tropical Roll (salmon & mango) ^(1.1,4,6,11,12)	9.00 €
Philly de luxe roll (salmon, cream cheese & avocado) ^(1.1,4,6,7,11,12)	9.50 €

Hoso Maki (Roll)

Feuille de Nori(algues séchées) fourrée de riz vinaigré et d'ingrédients variés.
Les Hoso Maki sont roulés de telle sorte que l'algue se trouve à l'extérieur.

Black Widow Roll (tempura crab & avocado) ^(1.1,2,4,12)

12.50 €

Spicy salmon Roll (saumon, avocat, chili sauce) ^(1.1,4,12)

9.50 €

Ebi Roll (prawn, cucumber & cream cheese) ^(1.1,2,4,12)

10.50 €

Veggy Roll (avocado & cucumber) ⁽⁶⁾

8.00 €

Spicy tuna Roll (tuna, cucumber, chili sauce) ^(1.1,4,12)

11.00 €

Salmon Roll (salmon) ^(1.1,4,12)

8.50 €

Tuna Roll (tuna) ^(1.1,4,12)

9.50 €

Te- Maki (Hand-Roll)

Feuille de Nori(algues séchées) fourrée de riz vinaigré et d'ingrédients variés,
roulée en forme de cône, servi à l'unité.

Te-Maki Roll salmon & avocado

5.50 €

Te-Maki Roll tuna & avocado

7.00 €

Te-Maki Roll "anguille" & avocado

7.00 €

Te-Maki Roll tempura scampi & concombre

7.50 €

Te-Maki Roll crevette & avocado

7.00 €

Sauce sexy : 1.1,3,4,6,10

Sauce soja : 1.1,6

Wasabi : 10

*Riz de base : 4 N.B. : Dans nos assiettes composées sont
présents des lux rolls, goma wakame, wasabi et gingembre.*

Desserts

Moelleux au chocolat, glace vanille ^(1.1,3,6,7 et traces 8) 7.00 €

Dame blanche, Glace vanille, chocolat chaud, meringue, chantilly ^(1.1,3,7,8) 7.50 €

Heisse Liebe, coulis de fruits rouges chaud, glace vanille, Chantilly ^(1.1,3,7,8) 7.50 €

Tarte tatin et sa glace vanille ^(1.1,3,7 et traces 3,5,8) 8.00 €

Vacherin « Namur » ⁽⁷⁾ 8.50 €

Café glacé (glace vanilla et moka, café, Chantilly) ^(1.1,3,7 et traces 8) 6.50 €

Royal citron (sorbet citron et vodka) ⁽¹²⁾ 7.00 €

Royal poire (sorbet poire, eau de vie de poire) ^(12 traces 8) 7.00 €

Royal pomme (sorbet pomme, calvados) ^(12 traces 8) 6.50 €

Coupe de glace parfums au choix

•1 boule 2.50 €

•2 boules 4.50 €

•3 boules 6.00 €

Les sorbets au choix : citron, fraise, pomme (traces 8), poire(traces 8)

Les glaces au choix : chocolat (7,8), vanille (7 et traces 8), café (7), sésame noir ^(7,11), thé vert (7), haricots rouges (7).

Liste numérotée des 14 allergènes alimentaires

1. Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales :
 - 1.1 blé, 1.2 seigle, 1.3 orge, 1.4 avoine, 1.5 épeautre, 1.6 kamut, 1.7 ou leurs souches hybridées.
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait
8. Fruits à coque : 8.1 amandes "Amygdalus communis L.", 8.2 noisettes "Corylus avellana", 8.3 noix "Juglans regia", 8.4 noix de cajou "Anacardium occidentale", 8.5 noix de pécan "Carya illinoensis", 8.6 noix du Brésil "Bertholletia excelsa", 8.7 pistaches "Pistacia vera", 8.8 noix de Macadamia, 8.9 noix du Queensland "Macadamia ternifolia", 8.10 produits à base de ces fruits.
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieur à 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimée en SO₂)
13. Graines de lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques

Pour toutes nos préparations, nous utilisons de l'huile d'olive.
Pour la totalité des fritures, nous utilisons de l'huile végétale.

Les bulles

	Verre	Bouteille
Crémant de Luxembourg Brut, domaine Thill	8.00€	38.00€
CHAMPAGNE, cuvée de réserve Arnaud Bagnost	10.50€	53.00€
CHAMPAGNE BRUT, Veuve Clicquot Ponsardin		85.00€

Nos vins au verre

	Verre	1/4 Pichet	1/2 Pichet
VIN BLANC			
PINOT GRIS Aop, Domaine Thill's B. Massard	5.50€	7.50€	15.00€
RIESLING, Schumacher	6.50€	9.50€	19.00€
CHARDONNAY, Viña Maipo	5.00€	7.00€	14.00€
VIOGNIER Igp D'oc, Gérard Bertrand	6.00€	8.50€	17.00€
DOURO BRANCO-WHITE Doc, Lello	6.00€	8.50€	17.00€
VIN ROSÉ			
PETIT PONT Réserve Igp D'oc	5.00€	7.50€	15.00€
COTE DE PROVENCE , Domaine Lolicé	6.00€	8.50€	17.00€
BARDOLINO CHIARETTO Doc	6.50€	9.00€	17.00€
VIN ROUGE			
BORDEAUX Aoc, château Lamothe-Gaillard	6.00€	8.50€	17.00€
BARBERA, Terre di Amadei	5.50€	8.00€	16.00€
MERLOT Pays D'oc, Gérard Bertrand	6.00€	8.50€	17.00€

Nos vins Luxembourgeois

PINOT GRIS « Schumacher »

Pinot gris bien fait, issu de différents tris, avec ce beau fumé du cépage et une belle maturité. Agréable, avec des notes salines, poivré et épicé. Bon, très sec et gastronomique.

Bouteille
31,50€

PINOT NOIR, Pietert « Schumacher »

Pinot noir simple d'approche, il se boit comme un vin frais et destiné à la cuisine exotique. Bon goût de griotte juteuse.

31,50€

PINOT GRIS, « ALY DUHR »

Vin dense, et en même temps cristallin vu sa superbe salinité qui est présente dès l'entrée en bouche. Issu de raisins ultra mûrs, un pinot gris crémeux, très long, tapissant le palais. Un vin très riche et très minéral aussi.

36,00€

RIESLING, « ALY DUHR »

Vin sec, minéral, belle ampleur dans une interprétation plutôt classique mais privilégiant la minéralité de la terre à une acidité pointue.

36,00€

BARRIQUE, « ALY DUHR »

Vin issue d'un mélange de pinot blanc et auxerrois élevé en barrique 9 mois. Idéal pour les amateurs des vins barriqués, à souligner leur minéralité.

49,50€

PINOT GRIS, « DOMAINE THILL ».

Vin 100% Pinot Gris. Les belles nuances pâles de ce Pinot Gris sont mises en valeur par la brillance de la robe. Le nez exprime généreusement des arômes fumés à côté de notes de fruits très mûrs, tel qu'abricots.

La bouche est ample et fruitée; on y retrouve des notes de fruits exotiques et d'ananas mûr. Sa belle persistance en bouche en fait un vin d'une grande richesse.

38,50€

Nos vins blancs

LOIRE

SANCERRE AOC, Domaine St Pierre Prieur et Fils

Cépage sauvignon, vin plein de fraîcheur avec des arômes d'agrumes et de menthol un peu acidulé.

POUILLY-FUMÉ AOC, Petit Fumé, Michel Redde

Cépage sauvignon, vin très aromatique avec une belle acidité et une saveur de fruits exotiques.

Bouteille

48,50€

46,00€

BOURGOGNE

CHABLIS V.V. AOC, Domaine Hamelin

Cépage chardonnay, vin rond en bouche avec une pointe épicée et un parfum de fleurs blanches sauvages.

BOURGOGNE AOC Chardonnay, Couvent des Jacobins, Louis Jadot

Le vin aura le fruit et la fraîcheur de la vinification des cuves inox ainsi que la structure et la rondeur de l'élevage en fût de chêne. Des arômes discrets de barrique rehaussés de notes de citron et de pamplemousse, un fruité incontestable, un palais frais souligné par de subtiles nuances de vanille, bel équilibre et une acidité.

51,50€

36,50€

PROVENCE

DOMAINE DE TRIENNES, les Auréliens, Chardonnay (BIO)

Vin rond avec une belle acidité, très équilibré avec un parfum de noisettes, de fruits exotiques et d'agrumes.

37,00€

ITALIE

TOSCANA IGT VERMENTINO, Morisfarm

Vin fort au palet, digeste, frais, élégant, aux arômes d'abricots et de fleurs jaunes.

34,00€

PORTUGAL

DOURO BRANCO-WHITE, Lello

José Maria Manchado (Region Douro), DOC, (Gouveio, Viosinho, Rabigato)

Le Lello blanc est un vin exubérant jeune et équilibré. Un vin qui promet de conquérir les palais les plus exigeants. Arôme intense fruité et floral, donnant de la complexité. Frais, avec une acidité très équilibrée et une finale douce et fruitée.

29,00€



LANGUEDOC-ROUSSILLON

CHARDONNAY IGP D'OC Prestige, Domaine Preignes le Vieux
Vin clair et brillant avec un parfum de vanilla, fumé et elegant, puissant et harmonieux avec un petit coté biscoté.

SAUVIGNON BLANC IGP D'OC, Domaine de Castelnaud, Le Bosquet
Vin couleur jaune claire aux reflets verts, au nez des notes de pêches jaunes et de nectarines, l'attaque est vive, sur le fruit, suivi d'un milieu de bouche volumineux mais équilibré et le final laisse une sensation citronnée très agréable.

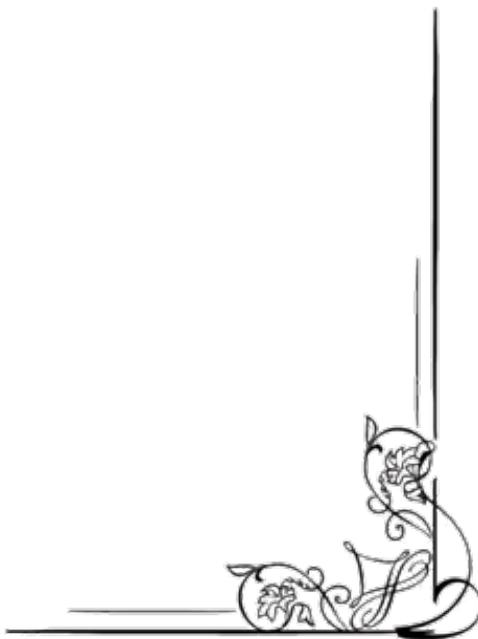
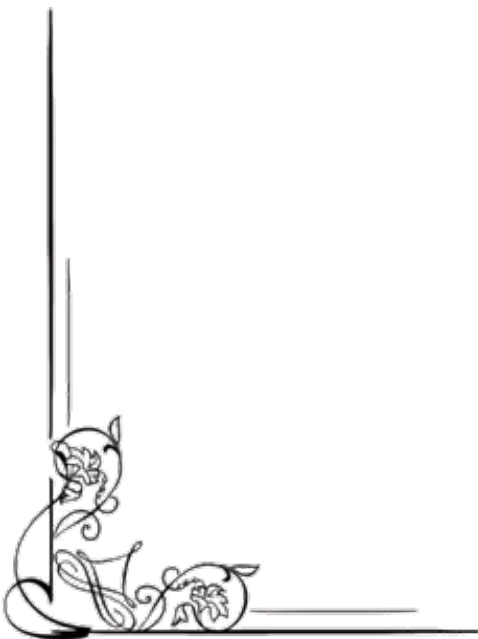
VIOGNIER IGP D'OC, Gérard Bertrand
100% viogner, légers, frais, fruités. Une belle robe jaune vif avec des reflets vert, au nez des arômes de fruits frais, poire, mangue et aussi des arômes de fruits secs d'amande, noisette et des des arômes d'agrumes pamlemousse. Léger élevage en barrique apporte des arômes de vanille, beurre frais et une belle minéralité et longueur.

Bouteille

25,00€

24,00€

26,00€



Nos vins rosés

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Petit Pont Réserve IGP D'OC, Domaine Robert Vic

Vin rond, très frais avec une belle consistance aromatique ainsi qu'une note fruitée (framboise), florale et minérale.

Gris Blanc IGP D'OC, Gérard Bertrand

Vin de couleur rose très pale, avec des nuances de gris et de blanc. Au nez, se mêlent des arômes très friands de petits fruits rouges. Le Grenache gris s'exprime grâce à sa souplesse et son parfum de cerise. Ses arômes de figue, par fois de cacao et sa rondeur en bouche font de lui un des grands cépages du sud de la France.

Bouteille

23,00€

29,00€

CÔTES DE PROVENCE

Domaine Lolicé, Côtes de Provence Pierrefeu AOP

Vin rose brillant avec une nuance litchi et aux reflets framboise. Le nez, intense et complexe, s'exprime sur des notes fruitées (pêche blanche, mangue, fraise) et des notes florales. En bouche est équilibrée et la présence des notes fruitées lui donnent beaucoup de persistance au final. Un vin de caractère tout en élégance.

Domaine de la Croix, Côtes de Provence Cru Classé AOC

Vin rond, charmand et aromatique, riche de ces petits fruits rouges.

« M » de Minuty, Côtes de provence AOC

Vin léger et brillant, au nez très intense d'arômes gourmands d'écorces d'orange et de groseille, en bouche vin souple avec une belle fraîcheur acidulée.

34,00€

36,00€

37,00€

BANDOL

Bandol AOC, La Bastide Blanche

Vin équilibré et rafraichissant avec une note d'épices et de pamplemousse, ainsi que des arômes d'agrumes et de petit fruits.

49,00€

ITALIE

Bardolino Chiaretto DOC, Cavalchina

Corvina 55%, Rondinella 35%, Molinara 10%.

Nez des arômes de fraise et de framboise.

En bouche, une fraîcheur distincte en finale il conserve sa note aromatique.

32,00€

Nos vins rouges

BOURGOGNE

BOURGOGNE AOC Pinot Noir, Couvent des Jacobins, Louis Jadot
Vin avec des notes de fruits rouges et d'arômes plus élaborés de sous bois et d'épices aux vieillissement.

Bouteille
37,00€

VALLÉE DU RHONE

VACQUEYRAS AOC, Domaine Seigneur de Fontimple
Le nez est généreux, on y trouve des arômes de fruits mûrs, de coulis de cassis, de confiture de fraises, d'épices et de violettes. La bouche est onctueuse et suave, les tanins enrobes se marient avec la réglisse.

39,50€

LANGUEDOC

CARIGNAN IGP de l'hérault, Domaine Familongue
Le nez est dominé par des notes intenses de fruits des bois et de fruits confits. La bouche est charnue, enrobée, très plaisant avec un final plus solide, acidulé et sauvage.

35,00€

SYRAH IGP D'OC, Domaine de Castelnaud
Vin 100% Syrah à la robe rouge, au nez de fruits rouge cassis et mûre, et des notes d'épice telle que le poivre et la cannelle. La bouche est ronde et les tanins veloutés.

24,00€

BORDEAUX

HAUT MEDOCAOC, Château Fontestean, Cru Bourgeois
Vin intense, riche et pourvu de beaux tanins. S'ensuit un élevage de 12 mois dans des barriques de chêne Française.

49,00€

LALANDE DE POMEROL AOC, Château de la Commanderie
Vin fin et frais aux fruits rouges avec des notes épicées. Structure tannique avec des arômes délicats au nez ainsi qu'une touché finale de réglisse.

52,50€

SAINT- EMILION AOC, Château Saint-Valéry
Merlot 80%, Cabernet franc 20%. Le nez est intense et fin à la fois, léger passage en barrique de 8 moins apporte matière et structure en bouche à ce joli Saint Emilion.

48,00€

CHILI

CARMENERE Estate series, Errazuriz
Vin 100% Carmenere de couleur cerise avec des arômes de mûres et des touches balsamiques d'eucalyptus qui culminent dans une touche de mandarine. En bouche, élégante avec des tanins fondus et des nuances de cuir et d'épices. Son vieillissement en fûts de chêne français lui confère un agréable fond grillé.

31,50€

ARGENTINE

MALBEC Misterio, Mendoza, Finca Flichman

100% Malbec. La robe violet foncé, a un parfum marqué par des baies noires et de cerises noirs. En bouche il est très rond et fruité.

Bouteille

24,90€

ITALIE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP, Epicuro

Vin aux arômes de fruits rouge, ainsi qu'un caractère épicé.

Le stockage de 4 moins dans des fûts en bois contribue à la structure et à la légèreté.

En bouche un goût agréablement tannique, harmonieux, plein et sec

29,00€

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC, Ripassa, Zenato

Un vin solide, costaud, charnu, ample mais d'une élégance peu commune.

Le fruit s'exprime de manière complexe à travers la cerise, le cassis, les épices, le bois et la menthe. Les tannins sont très présents mais ont perçait une texture tendre et souple.

48,00€

CORTONA DOC SANGIOVESE, La Calonica

Couleur rouge rubis avec un parfum délicate et des arômes de fruits des bois.

Vin rond avec une bonne persistance aromatique.

36,00€

ESPAGNE

JUMILIA DOP DIVUS, Bodegas Bleda

Cépage Monastrell élève en barriques pendants 9 moins.

Couleur rouge cerise intense, au nez arômes de myrtilles et de mûres avec des notes épicées et boisées, en bouche une belle acidité et tannis, riche, plein et très long.

39,50€