

Nos Vins Blancs

Luxembourg

Auxerrois :

*avec en bouche des arômes fruités et une pointe de nervosité
l'Auxerrois est un vin noble, vif et élégant.*

Pinot Blanc :

vin d'une fraîcheur agréable, élégant et d'une convaincante souplesse.

Pinot Gris :

*vin de belle typicité au bouquet bien affirmé. Il est corsé et riche en extraits
divers, qui font son opulence. Vu sa bouche ample et volumineuse, il se marie
parfaitement à la viande rouge.*

Riesling :

*vin de grande finesse, racé et de belle élégance. Son bouquet est tout en fruits et en
délicatesse. Le "Roi des vins" luxembourgeois.*

Gewürztraminer :

vin aux arômes avoués et avec un bouquet épicé, qui séduit à la fois le nez et la bouche.

Pinot Noir :

Cépage destiné à la production de vins rouges ou rosés. Vin très fruité au bouquet élégant.

Chardonnay :

Un bouquet marqué, ce vin ce couleur claire se mari parfaitement à la volaille.

Auxerrois Auxerrois Gr 1er Cru Goldberg Mathis Bastian <i>(foie gras, magret de canard fumé)</i>	('12)	23.50
Pinot Blanc Remich Goldberg Grand 1er Cru Mathis Bastian <i>(saumon fumé, agneau)</i>	('12)	25.50
Vin de la Barrique (pinot blanc) Aly Duhr <i>(saumon fumé, cabillaud)</i>	('07)	27.90
Pinot Gris Wellenstein Foulschette Grand 1er Cru. Mathis Bastian <i>(crustacées, veau, viande de porc)</i>	('12)	28.90
Riesling Ahn Palmberg Domaine et Tradition. Aly Duhr <i>(viande de veau, homard, écrevisses)</i>	('10)	33.70
Gewürtztraminer Ahn Hoffels. Aly Duhr <i>(scampi, foie gras, fromages, chocolat)</i>	('09)	28.50

Loire

Pouilly Fumé - Le Troncsec Domaine Joseph Mellot <i>(Cabbilaud, fruits de mer, huîtres, saumon fumé)</i>	(`11)	33.00
Mentou Salon - Le Clos du Pressoir Domaine Joseph Mellot <i>(salade de chèvre, fruits de mer, huîtres, saumon fumé)</i>	(`10)	28.50
Sancerre Les Charmes Domaine André Vatan Guide Hachette <i>(St Jaques, magret de canard, ris de veau)</i>	(`11)	32.55

Bourgogne

Chablis 1^{er} cru Domaine Vaillon. Guide Hachette <i>(asperges, saumon fumé, poissons sauce beurre blanc, poulet)</i>	(`08)	38.10
Bourgogne blanc Domaine Emmanuel Giboulot BIO : raisins d'agriculture biologique	(`08)	39.00
Puligny Montrachet Les Combettes 1^{er} Cru Domaine Jacques Prieur (2009) <i>(St Jaques, homard, fruits de mer gratinés, sandre, veau)</i>		59.80

!! NOS VINS EXCEPTIONNELS !!
!! OUR EXCLUSIVE WINES !!

Champagne & Crémant

Luxembourg

Crémant Pol Fabaire	Brut	0.75 l	20.50
		0.37 l	11.10

Crémant Pol Fabaire	Cult	0.75 l	35.00
Pinot Noir vignifié en blanc			

France

MUM Cordon Rouge Brut		0.75 l	59.00
------------------------------	--	---------------	--------------

Moet & Chandon	Brut	0.75 l	61.00
---------------------------	-------------	---------------	--------------

Nos Vins Rosés

Luxembourg

Pinot Noir <u>Rosé</u> Côtes de Grevenmacher			23.50
Bernard Massard		(¹²)	

Pinot Noir <u>Rouge</u> Côtes de Grevenmacher			24.50
Bernard Massard		(¹¹)	

Nos Vins Rouges

Bordeaux

Château Loumède Première côte de Blaye Fût de chêne. Médaille d'Or à Paris <i>(rôti de bœuf, agneau)</i>	('09)	29.50
Château Pimorin Haut-Médoc <i>(Filet de bœuf, tournedos Rossini)</i>	('09)	29.70

Bourgogne

Gevrey Chambertin Côte d'or , Domaine Faiveley <i>(jambon, veau, agneau)</i>	('10)	49.20
Aloxe Corton Côte de beaune, Domaine Joseph Drouhin <i>(faisan, lapin, sauté de bœuf, rognons de veau)</i>	('09)	49.80
Passetoutgrains. Domaine Faiveley	('10)	23.50

!! NOS VINS EXCEPTIONNELS !!
!! OUR EXCLUSIVE WINES !!

Côtes du Rhône

Chantecôtes <i>(steak au poivre, côtes d'agneau, osso bucco)</i>	('10)	21.00
Vacqueyras Seigneur de Fontimple <i>(steak au poivre, côtes d'agneau, osso bucco)</i>	('11)	26.25
Château-neuf -du-Pape Château Fortia <i>(agneau, lapin, magret de canard, coq au vin)</i>	('10)	39.30

Languedoc Roussillon Cévennes

Château de Montpezat, Corbières ('09) **24.50**
(Filet de boeuf, biche, marcassin, rôti de porc)

Loire

Saumur Puy Notre Dame ('08) **36.40**
Château Tour grise
BIO : raisins d'agriculture biologique

Beaujolais

Fleurie. **26.25**
Domaine Verpoix. ('09)
(Caille, viande de veau)

Saint Amour **28.70**
Roland Bouchacourt ('11)
(poulet grillé, magret de canard, sauté de bœuf, bœuf Bourguignon)

Chili

Vina Maipo Cabernet Sauvignon **22.00**
Cuvée Réserve ('11)
(magret de canard, veau, chili con carne)

Italie

Rosso di Montepulciano ('10) **24.50**
(viande de veau, pasta)

Valle Cupa IGT Appolonio, Monteroni di Lecce ('07) **27.50**
(viande de veau, pasta)

Barolo – Parusso Mariondino
Piemonte DOCG (2007)
(Filet de boeuf, biche, marcassin, rôti de porc)

!! NOS VINS EXCEPTIONNELS !!
!! OUR EXCLUSIVE WINES !!

59.00

RECIOTO CLASSICO-Armandorlato 2000 (0.5) **37.00**
Cortefore-Veneto 15%

VIN ROUGE EXCEPTIONNEL,
légèrement sucré, parfait en combinaison avec du foie gras, chocolats,
plateau de fromages, surtout les fromages bleu !

Nos Vins ouverts

Vins blancs	1/4ltr	1/2ltr	3/4 ltr
<u>Luxembourg Cave Schram</u>			
Auxerrois Gr 1 ^{er} Cru	7.70	15.40	23.00
Pinot Gris Gr 1 ^{er} Cru	8.90	17.80	26.50
Riesling Gr 1 ^{er} Cru	9.40	18.80	28.00
<u>Luxembourg Cave Mathis Bastian</u>			
Chardonnay Fût de chêne	9.90	19.80	29.70
<u>Loire</u>			
Monbazillac, moelleux, Château Belingard	8.20	16.40	24.60
Vins Rosés			
<u>Provence</u>			
Château de la Tour, Ste Anne	8.20	16.40	24.60
<u>Luxembourg</u>			
Pinot noir rosé Kurschels Cave Schram	8.50	17.00	25.50
Vins Rouges			
<u>Côte du Rhône</u>			
Château Signac, Cuvée Tradition	8.50	17.00	25.50
<u>Languedoc</u>			
Cabernet Sauvignon, Luc Pirlet	7.00	14.00	21.00
<u>Bordeaux</u>			
Château Pimorin, Haut Médoc	9.90	19.80	29.70
<u>Italie</u>			
Taras Tenute Al Bano Carrisi 100% Primitivo, Salento	12.00	24.00	36.00