

Wijn kaart — Carte de vins

<u>Huiswijn/vin maison :</u>	<i>Rood/Rouge</i>	<i>1/4 f</i>	€ 6
	<i>Wit / Blanc</i>	<i>1/2 f</i>	€ 12
	<i>Rosé</i>	<i>75 cl</i>	€ 16

Rode wijn :

Château Andriet – 2011 – Bordeaux Supérieur €27,00

50% Merlot et 50 % Cabernet Franc

Le vin est fin et élégant et bénéficie du délicat élevage en barriques, donnant des tannins souples et soyeux. On y trouve des notes d'épices et de vanille.

En bouche, Andriet est velouté et facile à apprécier en toute occasion.

De wijn is fijn en elegant en heeft de delicate veroudering in vaten, het verstrekken van zachte en zijdezachte tannines. Er zijn hints van kruiden en vanille.

In de mond, fluweelzacht en Andriet is gemakkelijk om te genieten van elke gelegenheid.

Château Jour Bicheau - Graves 2011 €27,00

70 % Merlot et 30 % Cabernet Franc

Belle robe rouge, le nez s'ouvre lentement vers un bouquet puissant, mêlant des notes fruitées (confiture de petits fruits rouges) et notes épicées.

Enrichi par des effluves toastées et vanillées, ce vin sera d'une alliance de choix avec de la viande rouge et du gibier.

Mooie rode kleur, de neus opent langzaam aan een krachtig bouquet, combineren fruitige noten (rode bes jam) en Notities pittig.

Verrijkt met toast en vanille aroma's, deze wijn is een alliantie keuze met rood vlees en wild.

Château Petit Bocq - Cru Bourgeois - St Estèphe - 2011 €62/€39

50 % Merlot, 49 % Cabernet sauvignon et 1% Cabernet Franc

Vous trouverez dans ce Cru Bourgeois Petit Bocq des fruits frais soulignés par une structure tannique serrée dans sa jeunesse, un bel équilibre des saveurs dans la force de l'âge et, à maturité, des fragrances de sous-bois et de cuir.

Ce grand vin, de propriété belge, accompagnera idéalement le gibier, les plats gratinés, les champignons et les viandes blanches et rouges.

U vindt in deze Cru Bourgeois Petit Bocq vers fruit door een strakke tannine structuur benadrukt in zijn jeugd, een mooie balans van smaken in de bloei van hun leven en, op de vervalddag, de geuren van kreupelhout en leer.

Deze grote wijn, Belgische eigendom ideaal in begeleiding van het spel, de gegratineerde gerechten, paddestoelen en rood en wit vlees

Saumur Champigny - Domaine Vacher - 2012

€22,00

100 % Cabernet Franc.

Ce vin présente une robe pourpre intense qui dévoile un nez sur les fruits rouges rehaussé de notes de pain grillé, de réglisse et une pointe végétale (poivron, humus) apportant une complexité certaine. La bouche se veut ample, aux tanins présents mais fondus. Fraîcheur et suavité caractérisent à la fois la finale de ce vin.

Deze wijn heeft een diepe paarse jurk die een neus op onthult geaccentueerd met tonen van toast, zoethout en rood fruit planten tip (peper humus) om enige complexiteit.

De mond wil ruim, met tannines aanwezig, maar smolt.

Frisheid en zoetheid karakteriseren zowel de finale van deze wijn.

Chinon - Domaine de la Perrière -2012

€30,00

100 % Cabernet Franc.

Robe foncée. Nez de fruits noirs et d'épices souligné par une légère note de vanille. Bouche pleine et gouleyante, les tannins sont fondus. A déguster par exemple sur les plats en sauce, gibiers et fromages affinés.

Donkere kleding. Neus van zwart fruit en kruiden gemarkeerd door een lichte vanille noot. Volledige en volle smaak, worden de tannines gesmolten. Een smaak bijvoorbeeld : stoofpotten, wild en verfijnde kaas

Château Bel Freque - Pierre Richard 2011

€36,00

Carignan, Syrah, Grenache et Mourvèdre

Très belle couleur chaude et profonde. Nez noble et complexe. On peut y retrouver un mélange idéal de notes de réglisse, truffe noire, résine, plantes de garrigue, en complète harmonie avec un boisé fin et délicat. La bouche est dense, pleine, avec une belle sucrosité, du gras et surtout une très grande qualité de tanins.

Il accompagnera des viandes rouges ainsi que des rôtis et du gibier.

Zeer mooie warme en diepe kleur. Noble en complexe neus. wij kan een ideale mix van zoethout, zwarte truffels, vinden hars, garrigue planten, in volledige harmonie met een houtachtige uiteinde en lastig. De smaak is dicht, vol, met een mooie zoetheid, vet en vooral een zeer hoge kwaliteit van tannines. Hij zal begeleiden rood en gebraad en wild vlees.

Gigondas Tradition - Domaine Font Sane 2010

€41,00

Grenache 72% ; Syrah 23% ; Mourvèdre 3% ; Cinsault 2%

Ce vin possède une très belle couleur pourpre, intense, limpide à reflets violacés. Le nez est riche, expressif, avec de belles notes de fruits rouges, de cerise, de prune, de gelées de cassis, mêlés à des notes de réglisse. La bouche est concentrée et charnue, dotée d'un joli gras et de tannins bien enrobés ; on découvre une belle persistance des arômes de fruits rouges en finale.

A servir avec des viandes rouges, des plats épicés et des fromages.

Deze wijn heeft een mooie paarse kleur, intens, duidelijk paarse tinten. De neus is rijk en expressief, met mooie notities rood fruit, kersen, pruimen, zwarte bessen gelei, gemengd met zoethout. De smaak is geconcentreerd en vlezig, met een mooie vet en goed gecoat tannines; er is een goede persistentie aroma's van rood fruit finish.

Serveer met rood vlees, kruidige gerechten en kaas.

Côtes du Ventoux Vieilles Vignes – Domaine Font Sane 2011

€24,00

Grenache 70 % ; Syrah 30 %

Belle couleur pourpre, brillante et limpide. Le nez est riche, intense, marqué par des notes de fruits noirs, de mûre, avec quelques touches épicées. La bouche est fruitée, charnue, dotée de beaucoup de gras et d'une belle longueur en finale.

A servir avec des viandes blanches et rouges, barbecue, charcuteries, et fromages.

Prachtige paarse kleur, helder en duidelijk. De neus is rijk, intens, gekenmerkt door tonen van zwart fruit, bramen, met een vleugje pittig. De smaak is fruitig, vlezig, met veel vet en een mooie lange afdronk.

Serveer met wit en rood vlees, barbecue, vlees, en kazen.

Saint Chinian - Clos Bagatelle - 2012

€22,00

Syrah 30%, Grenache noir 30%, Carignan 25 %, Mouvèdre 15%.

Sur la jeunesse, sa robe est rouge rubis, très brillante. Au nez, on peut ressentir des arômes de fruits noirs frais (mure, myrtille, cassis...) et de garrigue. Sa bouche est ample et fruitée, où se développe des notes de caramel, cerise confite et pain grillé, la finale restant sur la fraîcheur.

S'accorde avec des mets tels le poulet grillé au BBQ, une entrecôte au poivre ou des fromages à pâte dure.

Op de jeugd, haar jurk is robijnrood, zeer helder.

Veel aroma's van vers zwart fruit (bramen, bosbessen, zwarte bessen, ...) en kreupelhout. Zijn mond is vol en fruitig, welke noten ontwikkelt karamel, gekonfijte kersen en toast, de laatste nog op de frisheid.

lekker met gerechten als gegrilde BBQ kip, biefstuk in peper of harde kazen.

Caliverno – Casa Jelaro - 2009

€37,00

Aglianico 80% et Piediroso 20%

Affinement en barriques environ 18 mois.

Intense avec des notes de mûres et de framboises et avec des senteurs de barriques et de sous-bois.

Sec, chaud, assez doux avec des tannins bien équilibrés.

Accompagne vos pâtes avec des sauces bien relevées, les viandes rouges, les grillades et les diners de chasse.

Affinement vaten in ongeveer 18 maanden.

Intens met tonen van bramen en frambozen met hints vaten en kreupelhout.

Droog, heet, vrij goed in balans met zachte tannines.

Bij uw pasta met sauzen goed geïdentificeerd, vlees rood, gegrilde diners en de jacht.

Witte wijn / Vin Blanc :

Greco - Casa Jelaro - Bianco 2010

€21,00

Greco 85 % et Falanghina 15 %

Paillé intense avec des reflets vert d'eau.

Elegant, avec un doux bouquet floral avec des senteurs de banane, de pêche, d'abricot, de poire, d'acacia et de fleurs blanches printanières.

Chaud et doux au palais avec une bonne structure et tout en cohérence avec les sensations olfactives.

Idéal avec des fruits de mer, les poissons grillés, les crustacés et les fromages demi-affinés

Intense stro met groen water reflecties.

Elegant, met een zacht bloemenboeket met hints van banaan, perzik, abrikoos, peer, acacia en het voorjaar witte bloemen.

Warm en zacht in de mond met een goede structuur en terwijl overeenstemming met olfactorische sensaties.

Ideaal bij zeevruchten, gegrilde vis, schaal-en half gerijpte kaas

Le P'tit Loire - Vin de Sancerre 2013

€21,00

100 % Sauvignon

Mis en bouteille dans les Caves de Sancerre, il a une belle robe or pâle, et un nez à dominante herbacée (buis, genêt) qui évolue vers des notes florales.

S'accorde très bien avec les fruits de mer et les crustacés, les viandes blanches, les gâteaux aux amandes et les crottins de Chavignol.

Gebotteld in de kelders van Sancerre, het heeft een prachtige bleke goud, en een neus gedomineerd door kruidachtige (buxus, jeneverbes) die zich beweegt in de richting van bloemige noten.

Stemt zeer goed met zeevruchten en schaaldieren, vlees wit, amandel gebak en mest de Chavignol.

Château Jour Bicheau - Graves 2012

€23,00

70% Sémillon / 30% Sauvignon Blanc

Robe jaune clair limpide en harmonie avec un bouquet délicat, où dominant des notes fruitées (citron, pamplemousse).

Douceur, fraîcheur et élégance caractérisent ce vin.

Croquant au palais, il s'appréciera dès maintenant à l'apéritif et sur crustacés.

Lichtgele kleur in duidelijke harmonie met een delicaat bouquet, waar domineren fruitige noten (citroen, grapefruit).

Zachtheid, frisheid en elegantie kenmerken deze wijn.

Crisp in de mond, is het nu gewaardeerd als een aperitief en schaaldieren.

St Véran - Domaine Roger Luquet 2012

€30,00

100 % Chardonnay

Un vin riche, subtil et gras.

Une vinification d'environ 5 mois dans des fûts de chênes suffit à donner des arômes de vanille, noisettes et d'amandes grillées.

Il bénéficie d'une belle finale veloutée.

Il s'harmonise avec les poissons et crustacés cuisinés simplement, escargots, grenouilles, andouillettes, viandes blanches et volailles à la crème.

Een rijke wijn, subtiel en vet.

Vinificatie ongeveer 5 maanden in eikenhouten vaten is genoeg om geeft aroma's van vanille, hazelnoten en geroosterde amandelen.

Het heeft een mooie fluwelen afwerking.

Het harmoniseert met vis en schaaldieren gewoon gekookt, slakken, kikkers, worstjes, wit vlees en gevogelte in crème.

Gewürztraminer Spätlese - Anselmann 2013

€27,00

100 % Gewürztraminer

La robe limpide et brillante, est jaune or aux reflets dorés. Le nez évoque des arômes de fleurs (rose), de fruits exotiques et d'abricot. En bouche, bien que doté d'une belle liqueur, le vin se montre élégant avec de la finesse et de la fraîcheur. L'ensemble présente une belle longueur et un bel équilibre. Médaille d'or au Gewürztraminer du Monde en 2013. A servir avec un foie gras, un Gorgonzola, un dessert aux fruits jaunes ou un gâteau au chocolat.

De heldere en briljante geel goud met gouden reflecties. De neus doet denken aan aroma's van bloemen (roze), tropisch fruit en abrikoos. In de mond, maar met een mooie likeur, de wijn is elegant met finesse en frisheid. Het samenstel heeft een goede lengte en een mooie balans. Gouden medaille op de 2013 Wereld Gewürztraminer. Serveer met foie gras, Gorgonzola, een gele dessert fruit of chocolade taart.

Chablis - Domaine Boussard 2012

€32,00

100 % Chardonnay

Sous sa robe assez claire, or pâle ou or vert, ce blanc exprime un nez très frais, vif et minéral ; on retrouve du silex, de la pomme verte, du citron ; le sous-bois et le champignon. Des notes de tilleul, de menthe, d'acacia sont fréquentes, de même que des arômes de réglisse, de foin coupé. L'âge le rend un peu plus doré et plus épicé. Au palais, ses arômes gardent longtemps leur fraîcheur. Persistance longue et heureuse jusqu'à une gravité suave et sereine. Il peut être dégusté sur des terrines de poisson ou de volaille ainsi que sur des poissons grillés ou pochés. Mais aussi sur les asperges, si difficiles à dompter, sans oublier la cuisine exotique, les currys et autres plats tandoori. Grandiose tout simplement en apéritif, ce Chablis équilibre aussi la texture moelleuse et subtile des sushis. Pour les fromages, il se marie bien avec les chèvres, le beaufort, le comté, l'emmental.

Deze witte drukt een zeer fris, levendig en minerale neus; gevonden vuursteen, groene appel, citroen; kreupelhout en champignons. Noten van limoen, mint, acacia komen vaak voor, evenals aroma's van zoethout, gesneden hooi. Leeftijd maakt het een beetje meer gouden en kruidig. In de mond, zijn aroma's behouden hun versheid langer. Lang en gelukkig doorzettingsvermogen om een vriendelijke en serene zwaartekracht. Het kan worden genoten op terrines vis of gevogelte en gegrilde of gepocheerde vis. Asperges, maar ook zo moeilijk te temmen, niet te vergeten de exotische gerechten, curry's en andere tandoori gerechten. Majestic gewoon als aperitief, maar ook Chablis balans van de zachte en subtiele textuur sushi. Voor kaas, het gaat goed met geiten, Beaufort, Comte, Emmental.

Vins Rosés

Emotion d'un Soir - Domaine Font-Sane 2011

€21,00

Grenache 65% ; Syrah 35%

Ce vin présente une jolie robe rose fushia avec de belles nuances vives et soutenues. Le nez est riche, doté de notes intenses de fruits rouges frais, de groseille, de cerise et de fraise mêlées à quelques touches d'agrumes. La bouche est ample, équilibrée avec à la fois une belle rondeur et une jolie acidité qui donnent un vin frais tout en restant assez puissant. La longueur en finale est importante avec des arômes fruités persistants. Idéal en apéritif, salades composées, grillades d'un repas estival, cuisine wok.

Deze wijn heeft een mooie fuchsia roze jurk met mooie heldere kleuren en ondersteund. De neus is rijk en intens met tonen van vers rood fruit, bessen, kersen en aardbeien vermengd met wat accenten van citrus. De mond is vol, gebalanceerd met zowel een prachtige en een mooie ronding zuurgraad geven van een frisse wijn, terwijl de resterende krachtig genoeg. De lange afdronk is belangrijk met aanhoudende fruitige aroma's. Ideaal als aperitief, salades, gegrilde een zomerse maaltijd, koken wok.

Château Jour Bicheau - Graves 2013

€20,00

Couleur grenadine avec quelques reflets cuivrés, le bouquet complexe, rappelant la fraise et le cassis. Moelleux et tendre au palais mais étoffé d'une petite structure tannique et d'une léger perlant, il sera le compagnon idéal d'un repas convivial sur salades composées, grillades, melon par exemple.

Grenadine kleur met een aantal koperen highlights, complex boeket, doet denken aan aardbeien en zwarte bessen. Zacht en teder in de mond, maar een beetje rijke tannine structuur en een lichte kralen, zal het de perfecte metgezel voor een eenvoudige maaltijd op salades zijn, gegrilde meloen bijvoorbeeld.