

CHAMPAGNE * BUBBELS

CAVA Palau Brut	€ 29
CHAMPAGNE Taittinger Brut	€ 75
CHAMPAGNE Bollinger « Special Cuvée » Brut	€ 79
CHAMPAGNE Laurent Perrier Brut	€ 69
CHAMPAGNE Moët Chandon Brut 12%	€ 71
CHAMPAGNE Piper Heidsieck Brut	€ 59
CHAMPAGNE Pommery Brut Royal	€ 61
CHAMPAGNE Veuve Cliquot Brut	€ 72

WITTE WIJN * WHITE WINE * VIN BLANC

37.5 L

0.75 L

FRIS & ZUIVER / BRISK & PURE / FRAIS & PURE

ADEGA DE BORBA White – Portugal <i>Antão Vaz, Arinto & Roupeiro</i>	€ 23	
XAVIER CLUA « Solà d'en Pol » – Spanje <i>90% Grenache & 10% Viognier</i>	€ 23	
LEPLAN Sauvignon blanc – France <i>100% Sauvignon blanc</i>	€ 23	
<i>bio</i> - MOLINO A VENTO Inzolia – Italia	€ 24	
LES HALOS DE JUPITER – France <i>38% Grenache blanc, 32% Sauvignon blanc & 30% Viognier</i>	€ 25	
<i>bio</i> - TREBBIANO d' Abruzzo « Filare » – Italia	€ 25	
EL QUINTANAL Verdejo – Rueda – Spanje <i>100% Verdejo</i>	€ 25	
FLEUR DU CAP - Chenin blanc – South Africa	€ 27	
MUSCADET SUR LIE “La Cariziére” – France	€ 18	€ 29
QUINCY HAUTE VICTOIRE - Henri Bourgeois – Loire - France	€ 32	
Petra Unger - Grüner Veltliner « Zieselrain » – Kremstal - Österreich	€ 32	
Pinot Blanc “L' Eperon” – Josmeyer – Alsace - France	€ 35	
POULLY FUME « Bailly » – Loire - France	€ 25	€ 42
SANCERRE « La Princesse » - Henri Bourgeois – Loire - France	€ 29	€ 46

WITTE WIJN *WHITE WINE * VIN BLANC

37.5 L

0.75 L

VERFIJND & ELEGANT / FINE & ELEGANT / FINE & ELEGANT

Ocho y Medio - Chardonnay – Spanje		€ 24
SENSES Alvarinho – Portugal		€ 28
<i>bio</i> - FALANGHINA « Vignaquadra » – Italia		€ 29
La Bergerie de l'HORTUS "Classique" – <i>Vin de Pays de Val de Montferrand</i> – France <i>Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier & Rousanne</i>		€ 29
UITKYK WINE ESTATE – Chardonnay – South Africa		€ 30
LAIMBURG - Pinot Grigio – Italia		€ 32
Soave « OTTO » – Italia <i>100% Garganega</i>		€ 36
XAVIER CLUA « Il. Lusió » - Grenache blanc – Spanje <i>100% Grenache</i>		€ 36
MÂCON-FUISSÉ – Vins Ouvigne – France		€ 36
RIESLING « La Litorne » – Josp Meyer Alsace – France	€ 26	€ 43
CHABLIS William Fèvre – Champs Royaux – Bourgogne - France		€ 45
PINOT GRIS "L' Eperon" – Josp Meyer – Alsace - France	€ 26	€ 48
RULLY 1 CRU – CLOS ST. JAUQUES – France		€ 55
CHABLIS 1 CRU "Fourchaumes" – Bourgogne - France <i>100% Chardonnay</i>		€ 59

WITTE WIJN * WHITE WINE * VIN BLANC

37.5 L

0.75 L

RIJK & KRACHTIG / RICH & POWERFUL / RICHE & FORT

Le Versant – Viognier – Pays d’oc – France	€ 28	
CHÂTEAU L’EUZIÈRE « Grains de Lune » – France <i>50% Roussanne, 30% Vermentino & 20% grenache blanc</i>	€ 29	
ADEGA DE BORBA « Reserva White » – Portugal <i>Antão Vaz, Arinto & Roupeiro</i>	€ 37	
<i>bio</i> - VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO « Riserva » – Spanje	€ 40	
Matijaz TERCIC « Vino degli Orti » – Italia <i>50% Tocai Friulano & 50% Marvasia</i>	€ 45	
GEWURZTRAMINER « L’Echenode » – Josmeyer – Alsace – France	€ 26	€ 48
POULLY FUISSÉ « Frérie » – Loire - France	€ 27	€ 49
NIGL Privat « Grüner Veltliner » – Kremstal - Österreich		€ 59
CHATEAUNEUF DU PAPE « Renaissance » - Sabon – Rhône – France		€ 71
MEURSAULT « Clos Saint – Félix » – Domaine Michelot		€ 79

ZOETE WIJNEN * SWEET WINE * VINS SUCRE

37.5 L

0.75 L

CHATEAU LAGE REGLAT – Sauternes Cru Bourgeois – France	€ 32	€ 54
CLOS LAPEYRE – Jurançon		€ 40

ROSE WIJNEN * ROSE WINES * VINS ROSE

37.5 L

0.75 L

<i>bio</i> - MAS DE CADENET – France <i>40% Grenache, 40% Cinsault & 20% Syrah</i>		€ 29
<i>bio</i> - CERASUOLO d’ Abruzzo « Filare » – Italia		€ 35
TAVEL - Chateau de Ségries – France		€ 37
Sancerre “La Princesse” – Henri Bourgeois – Loire - France	€ 24	€ 40

RODE WIJNEN * RED WINES * VINS ROUGES

37.5 L

0.75 L

FRUIT & SOUPLESSE / FRUITY & SUPPLENESS / FRUITÉ & SOUPLESSE

XAVIER CLUA « Solà d'en Pol » – Spanje <i>60% Grenache, 20% Syrah, 10% Merlot & 10% Cabernet Sauvignon</i>	€ 23
<i>bio</i> - Hacienda GRIMON Tempranillo – Rioja – Spanje <i>100% Tempranillo</i>	€ 24
<i>bio</i> - MONTEPULCIANO d' Abruzzo « Filare » – Italia	€ 27
Tenuta VISCONI – Pinot Noir – Italia	€ 27
Petra Unger - Zweigelt « Fuchaberg » – Kremstal - Österreich	€ 33
SAUMUR CHAMPIGNY – Château de Targé - France	€ 34
BROUILLY – Domaine Dominique Piron - France	€ 35
SANCERRE « La Princesse » - Henri Bourgeois – Loire - France	€ 29 € 46

VERFIJND & ELEGANT / FINE & ELEGANT / FINE & ELEGANT

LEPLAN Merlot – France <i>100% Merlot</i>	€ 23
DROSTDY HOF - Spirza Merlot – South Africa	€ 24
Ocho y Medio - Malbec – Spanje	€ 24
CHÂTEAU GARRAUD – Bordeaux - France <i>69% Merlot, 26% Cabernet Franc & 5% Cabernet Sauvignon</i>	€ 17 € 27
CHÂTEAU POMYS – Bordeaux - France <i>60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot & 10% Cabernet Franc</i>	€ 28
DROSTDY HOF - Cabernet Sauvignon – South Africa	€ 28
BEYERSKLOOF - Pinotage – South Africa	€ 29
<i>bio</i> - CHIANTI Colli Senesi – Italia <i>95% Sangiovese & 5% Canaiolo</i>	€ 32
J. HEINRICH - Siglos – Österreich <i>80% Zweigelt & 20% Blaufränkisch</i>	€ 33
<i>bio</i> - CHÂTEAU CROQUE MICHOTTE – Bordeaux - France <i>74% Merlot, 25% Cabernet Franc & 1% Cabernet Sauvignon</i>	€ 22 € 34
Valpolicella Ripasso Superiori – Italia <i>70% Corvina, 20% Rondinella & 10% Molinara</i>	€ 38
Vall del CALAS – Montsant – Spanje <i>65% Merlot, 30% Garnatxa & 5% Tempranillo</i>	€ 39
MARSANNAY « En Montchenevoy » - Pinot Noir - Philippe Charlopin Bourgogne – France	€ 73

RODE WIJNEN * RED WINES * VINS ROUGES

37.5 L

0.75 L

RIJK & KRACHTIG / RICH & POWERFUL / RICHE & FORT

SENSES Touriga Nacional – Portugal		€ 29
VIGNETI REALE « Rudiae » Primitivo – Italia		€ 30
CROZES-HERMITAGE – Domaine Les Chenêts – Rhône – France		€ 33
PLAN DE DIEU Classic, – Rhône – France <i>50% Syrah & 50% Grenache</i>		€ 33
ROSSO DI MONTALCINO – Italia		€ 39
<i>bio</i> - Hacienda GRIMON Reserva – Rioja – Spanje <i>85% Tempranillo & 15% Garciano</i>		€ 42
RUPERT & ROTHSCHILD, Classic – South Africa		€ 45
BAROLO “del commune di La Morra” – Italia		€ 48
CHATEAUNEUF DU PAPE « Les Olivets » - Roger Sabon Rhône – France	€ 37	€ 64

KELDERRESTEN

Gevrey-Chambertin ‘Vieille Vignes’ Philippe Charlopin, 2004 – France	€ 115
Cusumano Noà, 2005 – Sicilia-Italia	€ 73
Barolo La Volta, 2003 – Piemonte – Italia	€ 90
Spinifex, 2004 – Barossa Valley – Australië	€ 96