

# Pré

de chez  
**VOUS**  
RESTAURANT



## Préface au livre de cave...

Le livre de cave qui vous est proposé ci-après est le résultat d'un long travail de recherche, de discussions, d'échanges, de remises en question avec différents acteurs du monde viticole. L'idée étant de concevoir une carte qui se veut respectueuse de l'histoire vinicole de chaque vignoble, vigneron, cépage,... Et surtout, en adéquation avec la flore qui nous fournit cette magnifique matière première qu'est le raisin.

Les viticulteurs, représentés par leurs vins ci- après, se veulent au plus proche de ce que la nature accepte de leur fournir année après année. Élaborant ainsi des vins « sans maquillage », avec une histoire forte et représentatifs de leurs terroirs !

Je serai heureux de pouvoir vous conter ces quelques anecdotes et de vous faire partager la passion que transpire ces fabuleux, et non moins talentueux, hommes et femmes qui travaillent sans relâche et avec tout leur cœur tout au long de l'année pour vous proposer ces quelques flacons...

Également, c'est avec plaisir que je vous aiguilleraï au travers de cette carte pour vous proposer, selon vos goûts et envies du moment, les bouteilles qui, je l'espère, embelliront encore un peu plus votre moment attablé chez nous...

Bonne lecture !

Maxime

Un merci tout particulier à Joachim (OlivierVins), Gilles (AutrementDitVins), Lionel (TG Vins), Manu (Le Vin au Vert), Sylvain (The Portugal Collection)... , et toutes les personnes grâce à qui cette carte est ce qu'elle est, pour les heures passées à échanger autour de quelques chouettes bouteilles.

The background of the entire page is a repeating pattern of light green diamonds on a darker green background. The diamonds are arranged in a staggered grid. The text is centered over this pattern.

Apéritifs  
&  
Softs

dreamstime.com

## Apéritifs & Cocktails :

« Perles de Wallonie », Domaine du Chenoy, 2018 Vin effervescent (méthode traditionnelle) originaire de La Bruyère.	10,00
Chant d'Éole Brut Rosé Vin effervescent (méthode traditionnelle) originaire du Hainaut.	12,00
Porto blanc ou rouge	8,00
Sherry fino	6,00
Vermouth Blanc	6,00
Vermouth rouge, Distillerie de Biercée	6,00
Bitter, distillerie de Biercée (sup. jus de fruits ou soft 2,00)	6,00
Picon & vin blanc ou bière	8,00
Pineau des Charentes	6,00
Kir	6,00
Cassis & «Perles de Wallonie »... comme un Kir Royal	12,00
Pisang (sup. jus de fruits 2,00)	6,00
Pastis Ardent Pastis issus de l'agriculture biologique originaire de la province de Liège.	8,00
Spritz « régional » Bitter, distillerie de Biercée & Perles de Wallonie.	12,00
Negroni Gin, vermouth rouge, bitter.	12,00
Paloma Tequila Casa Belga, jus de pamplemousse, eau gazeuse.	12,00
Whisky Sour Whisky, sirop de sucre, citron vert, blanc d'œuf.	12,00

## Gin & Tonic :

Les gins varient au fil de l'année selon les saisons. Ils sont, pour la plupart, belges et issus de l'agriculture biologique. Nous vous conseillerons avec plaisir, en tenant compte de vos goûts et préférences.

Les prix de ceux-ci varient entre 10,00 et 15,00 euros...

## Sans Alcools :

No Ghost « Floral Delight », Ghost in a Bottle & Tonic	10,00
No Ghost « Herbal Delight », Ghost in a Bottle & Tonic	10,00

## Bières :

« Jambes en l'air », Brasserie de l'Échasse	5,00
Houpe, Brasserie de l'Échasse	6,00
Philomène « Florale », Brasserie du Clocher	6,00
Philomène « HoptimAle », Brasserie du Clocher	6,50
Philomène « Cointessence », Brasserie du Clocher	7,50
Troublette, Brasserie Caracole	6,00
Saxo, Brasserie Caracole	6,00
Caracole, Brasserie Caracole	6,50
Nostradamus, Brasserie Caracole	6,50
Gueuze, Brasserie Cantillon (37,5cl)	8,00
Saint-Lamvinus, Brasserie Cantillon (75cl)	35,00
Rosé de Gambrinus, Brasserie Cantillon (37,5cl)	9,00
Betche, Bière Vedrinoise (75cl)	15,00

## Softs :

Bru 1/2 litre (plate ou gazeuse)	5,00
Bru 1/4 litre (plate ou gazeuse)	2,50
Coca-cola	2,50
Coca-cola zéro	2,50
Limonade Spa citron	2,50
Limonade Spa orange	2,50
Tonic Erasmus Bond ( Classic ou Botanical )	3,50
Thé glacé maison	4,00
Thé vert aromatisé à la mangue et au citron.	
Jus de fruits	3,00



Vins  
dreamstime®



Champagne  
dreamstime.

# CARTE PARTICULIÈRE DU VIGNOBLE DE CHAMPAGNE

*Depuis l'écrin verdoyant du MASSIF DE SAINT-THIERRY  
jusqu'aux vallées forestières de la CÔTE DES BAR*

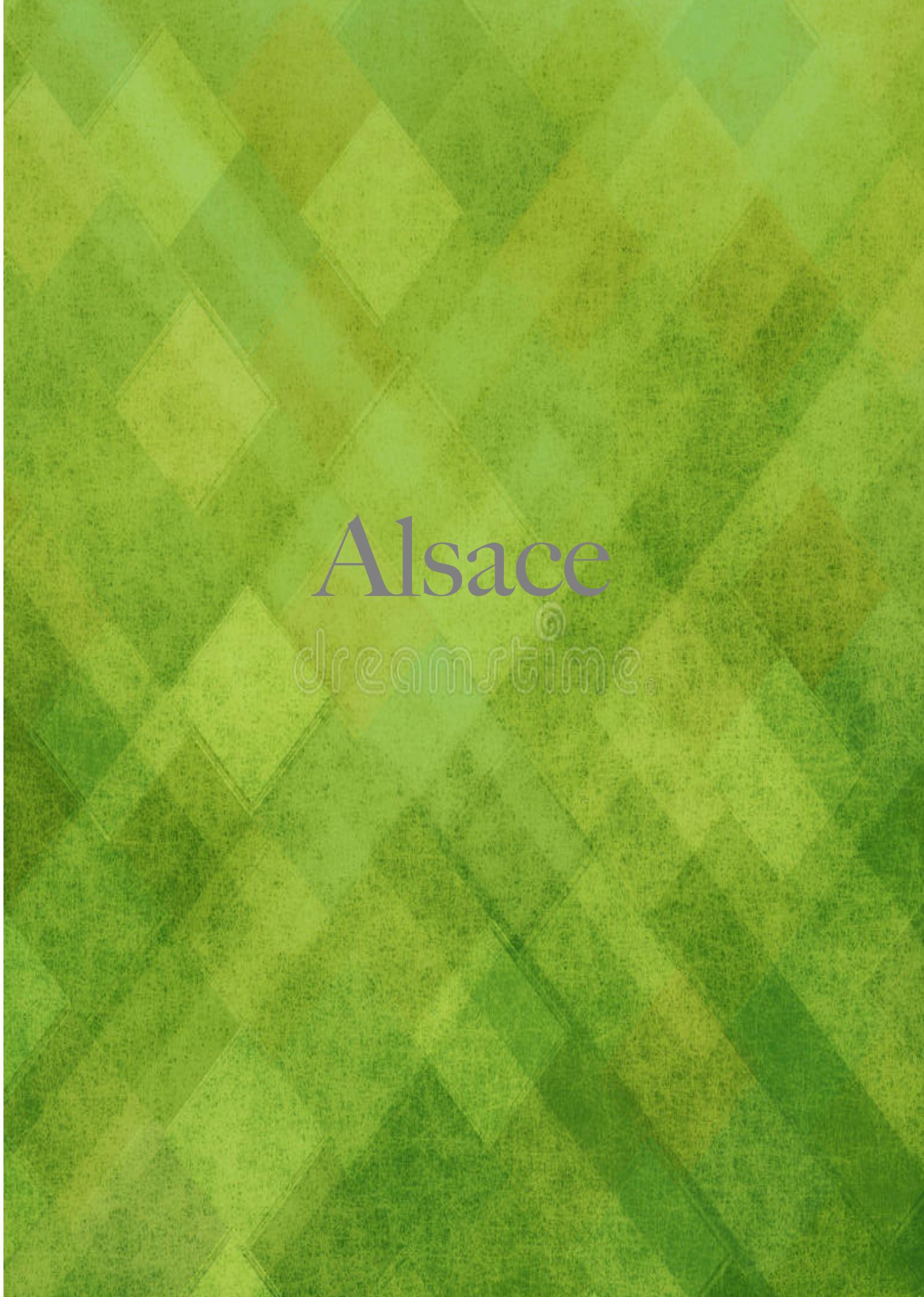


### Champagnes de vigneron :

- Françoise Bedel « Origin'Elle » à Crouttes-sur-Marne 68,00
- Françoise Bedel « Comme Autrefois »  
à Crouttes-sur-Marne 135,00
- Pascal Mazet 1<sup>er</sup> Cru « Empreinte » à Chigny-les-Roses 75,00

### Champagnes de marques :

- Gosset « Grande Réserve » à Aÿ 70,00
- Agrapart « Les 7 Crus » à Avize 78,00



*Alsace*  
dreamstime.



## Effervescents :

- Crémant d'Alsace « Tradition » Brut Nature,  
Clément Lissner à Wolxheim, 2016 35,00

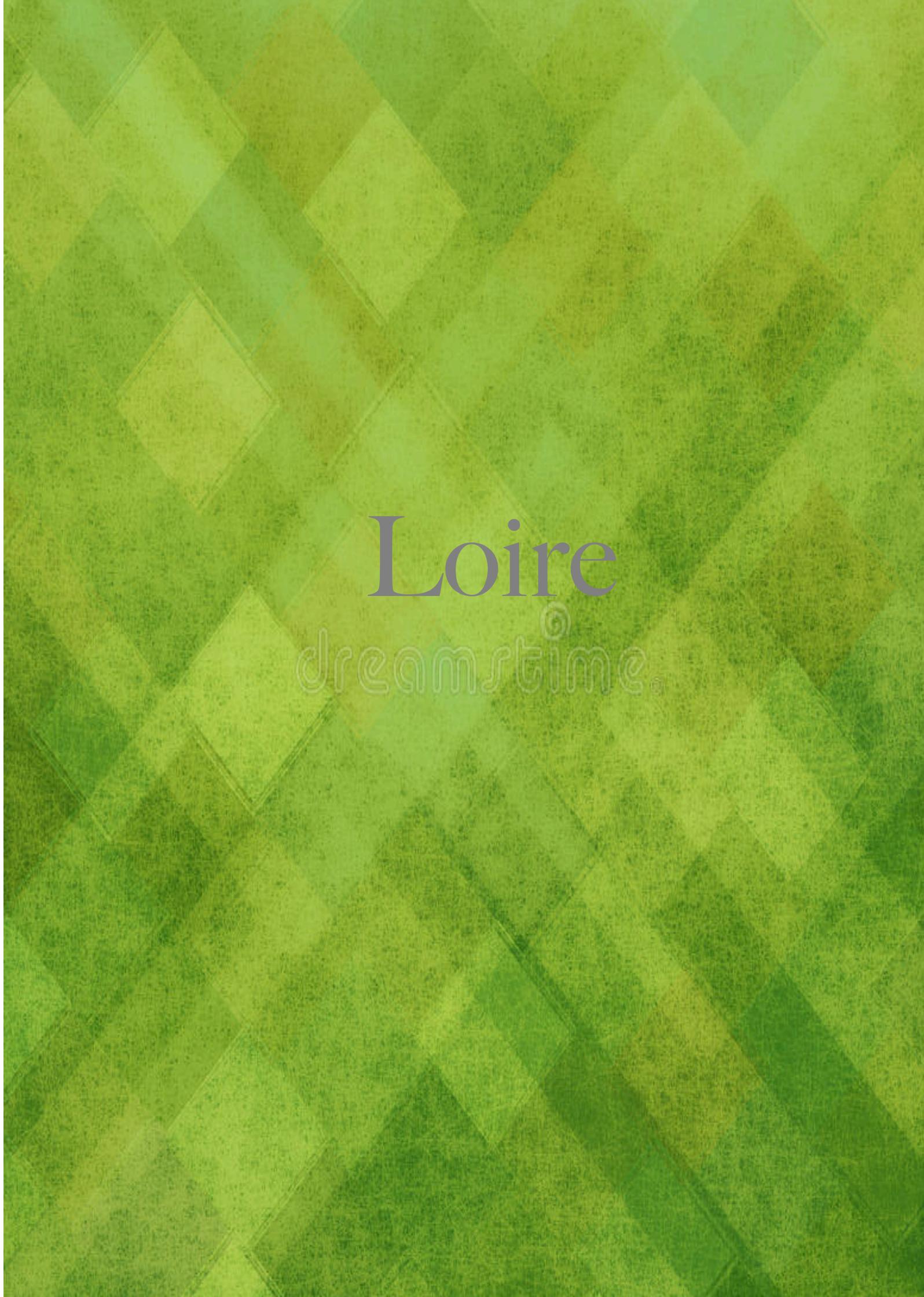
## Blancs :

- Riesling, Clément Lissner à Wolxheim, 2018 (1 litre) 30,00
- Riesling, Henry Fuchs à Ribeauvillé 32,00
- Riesling « Équinoxe », Henry Fuchs à Ribeauvillé, 2016 40,00
- Pinot blanc, Clément Lissner à Wolxheim, 2018 (1 litre) 28,00
- « Engelgarten », Marcel Deiss, 2012 60,00

## Rouges :

*37,5 / 75cl*

- Pinot noir, Henry Fuchs à Ribeauvillé, 2016 42,00
- Pinot noir « Dôme des Anges »,  
Fernand Engel à Rorschwihr, 2017 18,00 / 34,00



Loire  
dreamstime.

# CARTE PARTICULIÈRE DU VIGNOBLE DU VAL DE LOIRE

*Depuis les collines du SANCERROIS  
jusqu'aux brumes salines du PAYS DE RETZ*



1012 km de long  
164 communes  
12 départements traversés  
36 la Loire, fleuve royal

Principales communes de  
*Mont Gohier De-Son*

*Phylloxera de France*



Légende	
	Commune de France
	Commune de la Loire
	Ville de France
	Ville de la Loire
	Département
	Fleuve

**La Carte du Vin**  
L'Association  
des Cartes de France

Blancs :

*37,5 / 75cl*

- Menetou-Salon Morogues « Le Petit Clos »,  
Jean-Max Roger, 2017 20,00 / 35,00
- Sauvignon de Touraine « Trinqu'âmes »,  
La Grange Tiphaine, 2019 28,00
- Saumur « Arcane », Château de Fosse-Sèche, 2018 50,00
- Pays d'Urfé « De Butte en Blanc »,  
Domaine Sérol, 2018 36,00

Rouges :

*37,5 / 75cl*

- Sancerre « La Mercy Dieu »,  
Bailly-Reverdy, 2016 22,00 / 42,00
- Bourgueil « Jour de Soif », Domaine Bel Air 28,00
- Touraine Azay le Rideau « Sanguine »,  
Domaine des Hauts-Beigneux, 2018 34,00
- Saumur « Éolithe », Château de Fosse-Sèche, 2017 48,00
- Côte Roannaise « Cuvée Troisgros »,  
Domaine Sérol, 2017 34,00

Bourgogne  
&  
Beaujolais

# CARTE PARTICULIÈRE DU VIGNOBLE DE BOURGOGNE

*Depuis les coteaux abrités de la CÔTE SAINT JACQUES  
jusqu'aux roches monumentales du MÂCONNAIS*



## Châtillonnais



## Chablis & Grand Auxerrois



**LES APPELLATIONS**

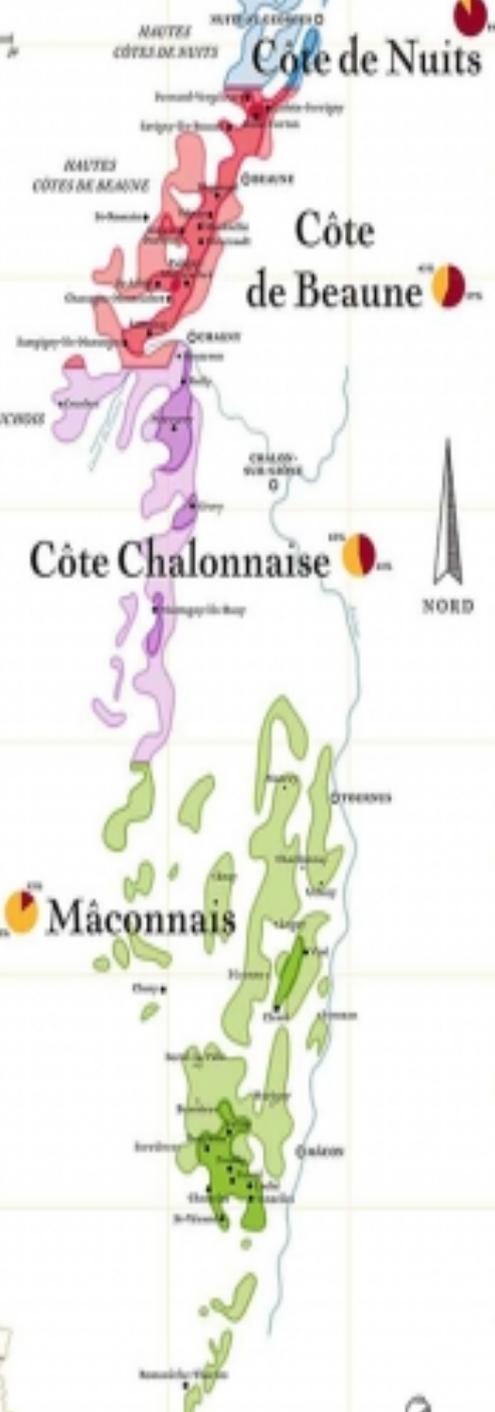
Appellation Grand Cru	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Appellation Village et Premier Cru	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Appellation Régionale	■	■	■	■	■	■	■	■	■

**Légende**

- Village/commune
- Bourg
- Ville
- Département
- Région
- France
- Bourgogne
- Bourgogne



DIJON

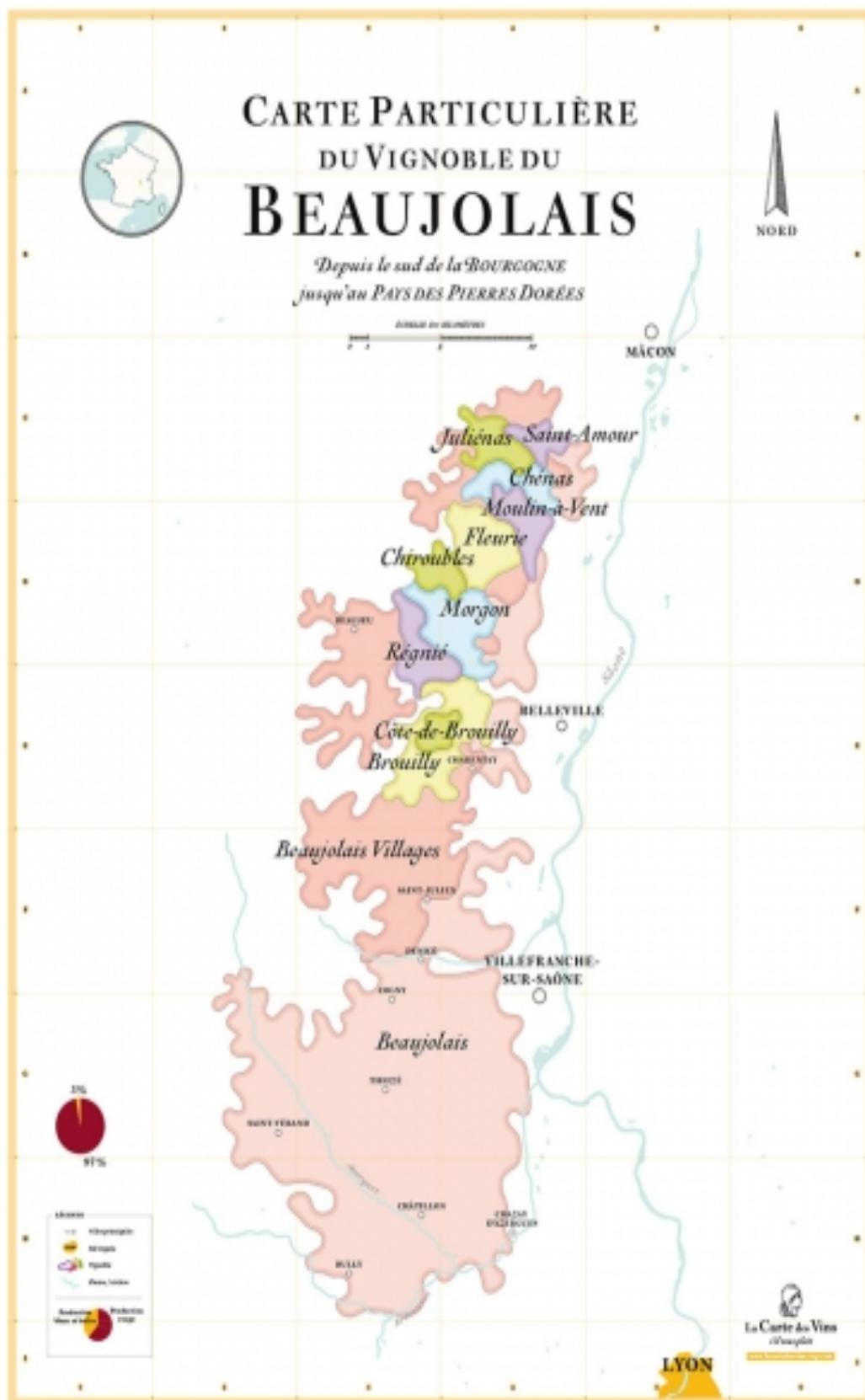




# CARTE PARTICULIÈRE DU VIGNOBLE DU BEAUJOLAIS

*Depuis le sud de la BOURGOGNE  
jusqu'au PAYS DES PIERRES DORÉES*

ÉCHELLE EN KILOMÈTRES



<u>Blancs :</u>	<i>37,5 / 75 cl</i>
• Chitry « Olympe », Olivier Morin, 2015	35,00
• Bourgogne chardonnay, Domaine de la Verpaille	26,00
• Ladoix 1 <sup>er</sup> Cru « Les Grêchons », Domaine Maratray-Dubreuil, 2017	56,00
• Saint-Romain, Alain Gras, 2016	62,00
• Saint-Véran, Domaine de la Croix Sénaillet, 2017	20,00 / 36,00
• Viré-Clessé « Longchamps », Domaine de la Verpaille, 2017	40,00
 <u>Rouges :</u>	 <i>37,5 / 75 cl</i>
• Marsannay, Philippe Charlopin, 2016	70,00
• Gevrey-Chambertin « Terres Blanches », Philippe Charlopin, 2016	94,00
• Bourgogne Pinot Noir, Patrice Rion	38,00
• Beaune 1 <sup>er</sup> Cru, Charles V, 2013	76,00
• Auxey-Duresses « Très vieilles vignes », Alain Gras, 2016	62,00
• Savigny-les-Beaunes « Aux Fourneaux », Doamaine Rapet, 2014	56,00
• Régnié, Domaine de la Bêche	26,00
• Morgon, Marcel Lapierre, 2019	26,00 / 50,00
• Côte de Brouilly « Les sept Vignes », Château Thivin, 2017	46,00



Rhône  
dreamstime



### Blancs :

- Saint-Joseph, Pierre Gaillard, 2017 50,00
- Saint-Péray, Pierre Gaillard, 2017 40,00
- Vacqueyras, Mas des Restanques, 2016 50,00
- Lubéron « Amo-Blanco », Domaine le Novi 32,00

### Rosés :

- Vaucluse « Je vous adore », Famille De Boel-France 26,00

### Rouges :

- Cornas, Pierre Gaillard, 2017 62,00
- Saint-Joseph « Rue des Poulies »,  
Famille De Boel-France, 2017 56,00
- Crozes-Hermitage, Jeanne Gaillard, 2017 42,00
- Vinsobres, Domaine Chaume-Arnaud, 2016 40,00
- Gigondas, Mas des Restanques, 2016 50,00
- Châteauneuf du Pape « Pure »,  
Domaine la Barroche, 2016 165,00
- Cairanne, Marcel Richaud, 2017 48,00
- Rasteau, Elodie Balme, 2017 38,00
- Côtes du Rhône, Domaine Chaume-Arnaud 26,00

Languedoc-  
Roussillon  
&  
Provence  
&  
Corse

# CARTE PARTICULIÈRE DU VIGNOBLE DU LANGUEDOC- ROUSSILLON

*Depuis les garrigues ventueuses des CÉVENNES  
jusqu'aux doux rivages de la côte CATALANE*

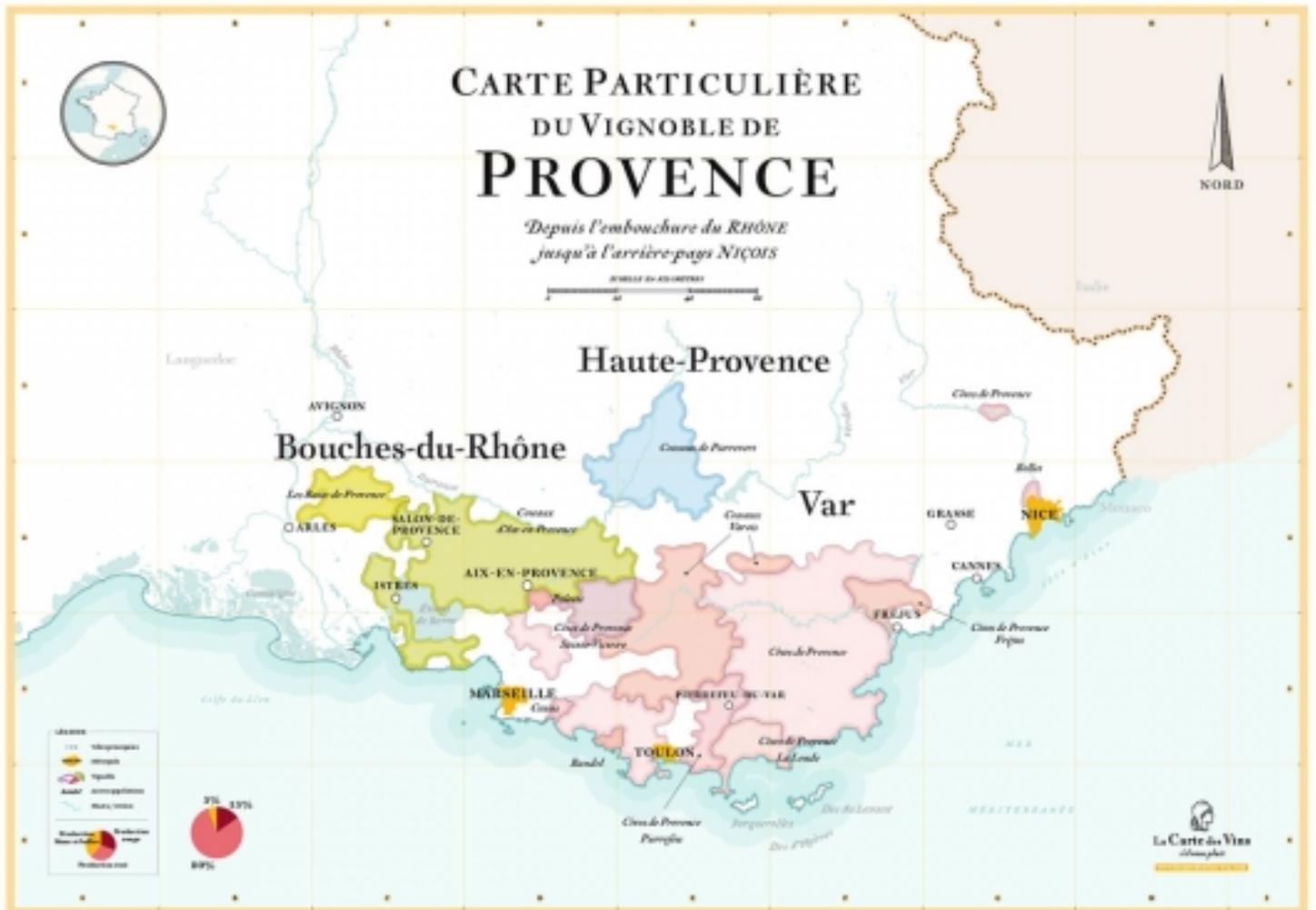




# CARTE PARTICULIÈRE DU VIGNOBLE DE PROVENCE

*Depuis l'embouchure du RHÔNE  
jusqu'à l'arrière-pays NIÇOIS*

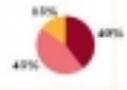
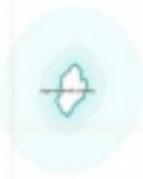
ÉCHELLE EN KILOMÈTRES  
0 20 40



# CARTE PARTICULIÈRE DU VIGNOBLE CORSE

*Depuis la péninsule schisteuse du CAP CORSE jusqu'aux eaux turquoises de BONIFACIO*

ÉCHELLE EN KILOMÈTRES



**LEGÈNDE**

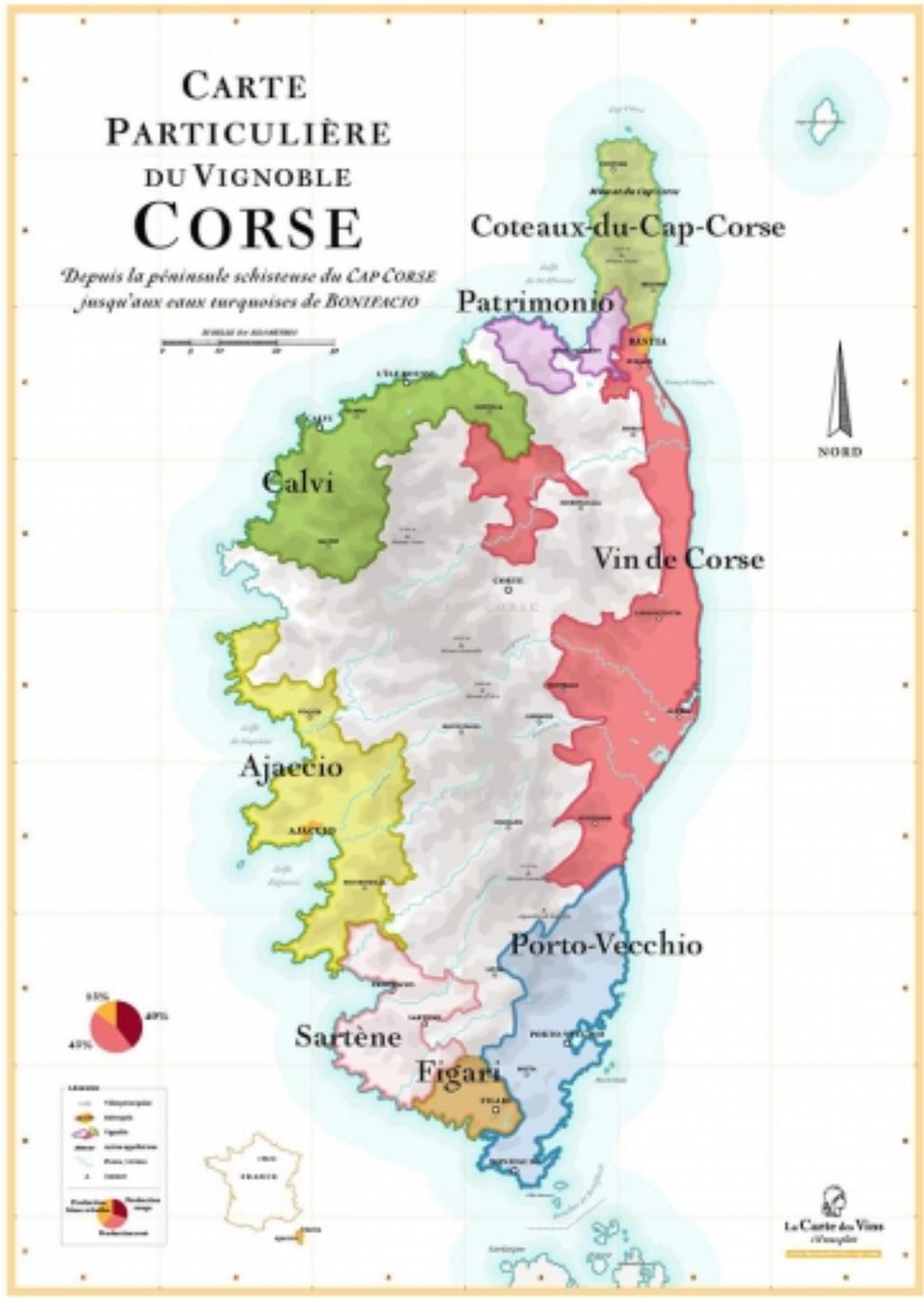
- Coteaux du Cap Corse
- Calvi
- Patrimoine
- Vin de Corse
- Porto-Vecchio
- Sartène
- Figari
- Ajaccio

**Éléments géographiques**

- Vallées
- Lacs
- Rivières
- Frontières
- Routes
- Frontières

**Éléments administratifs**

- Communes
- Départements



## Blancs :

- Domaine de Maels « Les Matelles » 24,00
- Côtes Catalanes « Calcinaires », Domaine Gauby, 2017 46,00
- Pays de l'Hérault, Mas Daumas Gassac, 2015 82,00
- « Candide », Maison Ventenac, 2018 38,00
- Collioure « Tremadoc », Domaine Madeloc, 2017 36,00
- Corse « Collezione », Domaine Vecchio, 2017 28,00

## Rosés :

- « Trêve Estivale », Maison Ventenac 22,00

## Rouges :

- Faugères « Insoumis », Mas Onésime 24,00
- Faugères « Jadis », Léon Baral, 2013 52,00
- Pic Saint-Loup « L'Olivette », Clos Marie, 2018 46,00
- Terrasses du Larzac, Domaine de Montcalmès, 2015 70,00
- « Puritaine », Maison Vantenac, 2017 40,00
- Alpilles, Domaine de Trévallon, 2009 140,00
- Corse « La Robe d'Ange », Clos Fornelli, 2017 30,00
- Corse, Domaine Andriella, 2018 44,00

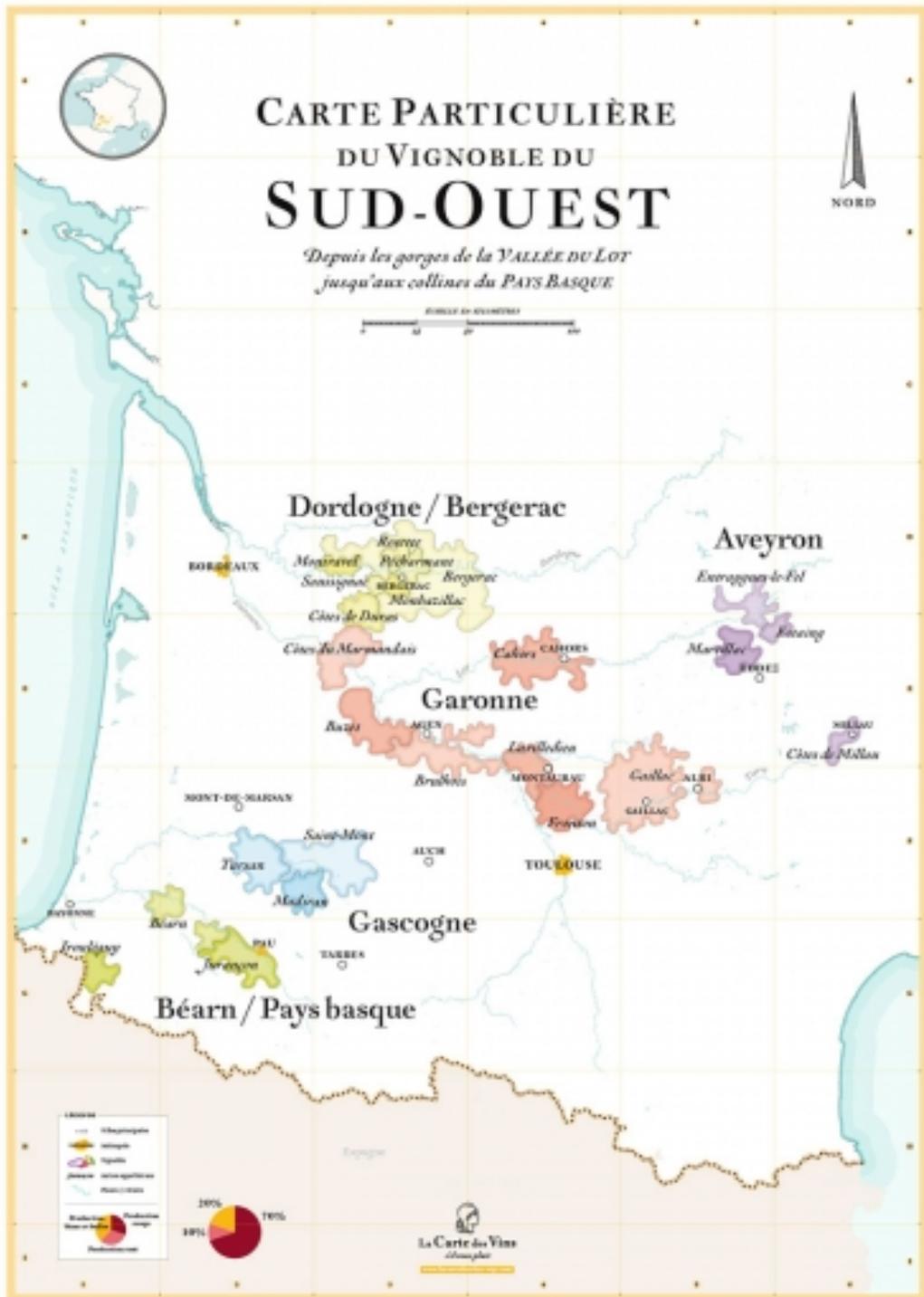
# Sud-Ouest

dreamstime.



# CARTE PARTICULIÈRE DU VIGNOBLE DU SUD-OUEST

*Depuis les gorges de la VALLÉE DU LOT  
jusqu'aux collines du PAYS BASQUE*



La Carte du Vin  
d'Aquitaine

## Blancs :

- Jurançon sec « La Part Davant »  
Camin Larredya, 2017 45,00
- Jurançon « Ballet d'Octobre »,  
Domaine Cauhapé, 2018 40,00

## Rouges :

- Côtes du Marmandais « Le vin est une fête »,  
Élian Da Ros 30,00
- Irouléguy « Tradition », Domaine Arretxea, 2015 46,00
- Cahors « Petit Clos », Clos Triguédina, 2014 32,00

Bordeaux



## Blancs :

- Blanc de Chasse-Spleen, 2016 54,00

## Graves & Pessac-Léognan :

- Château Malartic Lagravière  
(Cru classé des Graves), 2015 100,00
- Château Carbonnieux (Cru classé des Graves), 2016 64,00

Rouges :

37,5 / 75 cl

Saint-Estèphe :

- Château Haut-Marbuzet  
(Cru Bourgeois Exceptionnel), 2014 80,00

Pauillac :

- Château Pedesclaux (5<sup>e</sup> Grand Cru Classé), 2012 72,00

Saint-Julien :

- Sarget de Gruaud Larose  
(2<sup>e</sup> vin du Ch. Gruaud Larose), 2015 64,00
- Château Lagrange (3<sup>e</sup> Grand Cru Classé), 2014 66,00

Margaux :

- Les Sirènes de Giscours (2<sup>e</sup> vin du Ch. Giscours), 2015 68,00
- Château Cantenac Brown (3<sup>e</sup> Grand Cru Classé), 2014 74,00

Graves & Pessac Léognan :

- Château Latour Martillac (Cru Classé des Graves), 2014 72,00

Saint-Émilion :

- Château Larmande, Saint-Emilion Grand Cru, 2015 52,00

Blaye :

- Château Maison-Neuve « Clotilde », 2016 12,00 / 22,00
- « PUR », Alexia Eymas, 2017 36,00



Belgique  
dreamstime.



# WINES OF BELGIUM



- BGA Vlaamse Landwijn
- BOB Vlaamse mousserende kwaliteitswijn
- BOB Heuvellandse wijn
- BOB Hagelandse wijn
- BOB Haspengouwse wijn
- IGP Vin de Wallonie
- AOP Vin mousseux de qualité de Wallonie ou Crémant de Wallonie
- AOP Côtes de Sambre et Meuse

BGA Beschermde geografische aanduiding  
BOB Beschermde oorsprongsbenaming  
IGP Indication géographique protégée  
AOP Appellation d'origine protégée

### Effervescents :

- « Perle de Wallonie » Blanc, Domaine du Chenoy, 2018 46,00
- « Perle de Wallonie » Rosé, Domaine du Chenoy, 2018 46,00
- Chant d'Eole Brut Blanc de Blancs 54,00
- Chant d'Eole Brut Rosé 58,00

### Blancs :

- Muller-Thurgau, Château Bon Baron, 2017 44,00
- « Citadelle », Domaine du Chenoy, 2019 36,00
- « Terre Charlot », Château de Bioul, 2018 38,00
- « Mossiat », Château de Bioul, 2018 40,00

### Rouges :

- Pinot Noir « Trésor », Château Bon Baron, 2015 50,00
- « Acolon, » Château Bon Baron, 2015 52,00
- « Terra Nova », Domaine du Chenoy, 2018 34,00
- « Le Grand Chenoy », Domaine du Chenoy, 2017 45,00



# Italie

dreamstime.



# WINE MAP OF ITALY

- LEGEND**
- ◆ / ◆ GRAPE / BLEND
  - ◆ Sparkling
  - ◆ White
  - ◆ Rosé
  - ◆ Red
  - ◆ Fortified

**AREA UNDER VINE**  
 1,546,000 acres  
 625,700 hectares (2011)

© 2016 Wine Folly  
 Made in Seattle, WA, USA



## VALLE D'AOSTA

- ◆ PETITE ARVINE
- ◆ PETITE ROUGE
- ◆ PICOTENDRE (NEBBIOLO)

## LOMBARDY

- ◆ CROATINA (BONARDA)
- ◆ PINOT NOIR (PINOT NERO)
- ◆ FRANCIACORTA
- ◆ BARBERA
- ◆ CHIAVENNASCA (NEBBIOLO)

## TRENTINO-ALTO ADIGE

- ◆ SCHIAVA (VERNATSCH)
- ◆ TRENTO (SPARKLING)
- ◆ PINOT GRIGIO
- ◆ MÜLLER-THURGAU
- ◆ MERLOT
- ◆ GEWÜRZTRAMINER
- ◆ TEROLDEGO
- ◆ LAGREIN

## FRIULI-VENEZIA GIULIA

- ◆ PINOT GRIGIO
- ◆ MERLOT
- ◆ FRIULIANO (SAUVIGNONASSE)
- ◆ CHARDONNAY
- ◆ CABERNET FRANÇ
- ◆ REFOSCO
- ◆ SCHIOPPETTINO

## PIEDMONT

- ◆ NEBBIOLO
- ◆ BARBERA
- ◆ MOSCATO D'ASTI
- ◆ DOLCETTO
- ◆ CORTESE (GAVI)
- ◆ BRACHETTO
- ◆ ARNEIS

## LIGURIA

- ◆ VERMENTINO
- ◆ ROSSESE

## TUSCANY

- ◆ SANGIOVESE (CHIANTI)
- ◆ TREBBIANO
- ◆ MERLOT
- ◆ CABERNET SAUVIGNON
- ◆ CANAILO NERO

## UMBRIA

- ◆ SANGIOVESE
- ◆ TREBBIANO
- ◆ GRECHETTO
- ◆ MERLOT
- ◆ SAGRANTINO

## LAZIO

- ◆ MALVASIA
- ◆ TREBBIANO
- ◆ MERLOT
- ◆ SANGIOVESE
- ◆ CESANESE

## CAMPANIA

- ◆ AGLIANICO
- ◆ FALANGHINA
- ◆ MALVASIA
- ◆ GRECO BIANCO
- ◆ FIANO

## SARDEGNA

- ◆ CANNONAU (GRENACHE)
- ◆ VERMENTINO
- ◆ CARIGNAN
- ◆ MONICA NERA
- ◆ NURAGUS

## EMILIA-ROMAGNA

- ◆ TREBBIANO
- ◆ LAMBRUSCO
- ◆ SANGIOVESE
- ◆ BARBERA

## LE MARCHE

- ◆ MONTEPULCIANO
- ◆ VERDICCHIO
- ◆ SANGIOVESE

## ABRUZZO

- ◆ MONTEPULCIANO
- ◆ TREBBIANO
- ◆ CHARDONNAY
- ◆ SANGIOVESE

## MOLISE

- ◆ MONTEPULCIANO
- ◆ CABERNET SAUVIGNON
- ◆ TREBBIANO

## PUGLIA

- ◆ SANGIOVESE
- ◆ PRIMITIVO (ZINFANDEL)
- ◆ NEGROAMARO
- ◆ MONTEPULCIANO
- ◆ TREBBIANO

## BASILICATA

- ◆ AGLIANICO
- ◆ SANGIOVESE
- ◆ PRIMITIVO (ZINFANDEL)

## CALABRIA

- ◆ GAGLIOPPO
- ◆ GRECO NERO
- ◆ MAGLIOCCO
- ◆ GRECO BIANCO

## SICILY

- ◆ MARSALA
- ◆ CATARRATTO BIANCO
- ◆ NERO D'AVOLA
- ◆ GRILLO
- ◆ INZOLIA
- ◆ SYRAH
- ◆ CHARDONNAY
- ◆ GRECANICO (GARGANEGA)
- ◆ NERELLO MASCALESE

## Effervescents :

- Lombardie, Franciacorta Saten, Conte di Provaglio, Chiara Ziliani 45,00

## Blancs :

*37,5 / 75cl*

- Alto-Adige, Pinot Grigio, Cantina Tramin 16,00 / 30,00
- Pouilles, « Salina », Podere 29 28,00
- Sicile, Grillo, Baglio di Grissi 34,00

## Rouges :

- Veneto, Valpolicella Ripasso, Speri, 2016 46,00
- Piémont, « Le More » Barbera d'Asti, Cascina Gilli 32,00
- Piémont, Nebbiolo d'Alba, Camparo, 2014 48,00
- Piémont, Barolo Boiolo, Camparo, 2012 74,00
- Toscane, Chianti Colli Senesi, Torre alle Tolve 26,00
- Pouilles, « Avia Pervia » Primitivo, Podere 29 28,00
- Sicile, Nero d'Avola, Baglio di Grissi 34,00



Espagne  
dreamstime.



## Blancs :

- Rueda, « Cimbron » Verdejo, Felix Sanz 25,00
- Alicante, “Les Freses” Moscatel sec, Jesus Probe 30,00
- Valencia, « Solo » Blanco, Aranléon, 2018 24,00
- Penedes, Mas Codina Blanco, 2018 22,00

## Rouges ;

- Montsant, « Nautiléa », Galilea, 2015 42,00
- Valencia, « El Arbol », Aranléon, 2016 36,00
- Castilla-la-Mancha, « Loranque Syrah »  
Finca Loranque, 2015 26,00
- Castilla-la-Mancha, « Cencibel »  
Finca Loranque, 2014 34,00
- Manchuela, « Rayuelo » Altolandon, 2013 30,00
- Manchuela, « L'Âme Malbec », Altolandon, 2012 40,00



Portugal  
dreamstime.



## Effervescents :

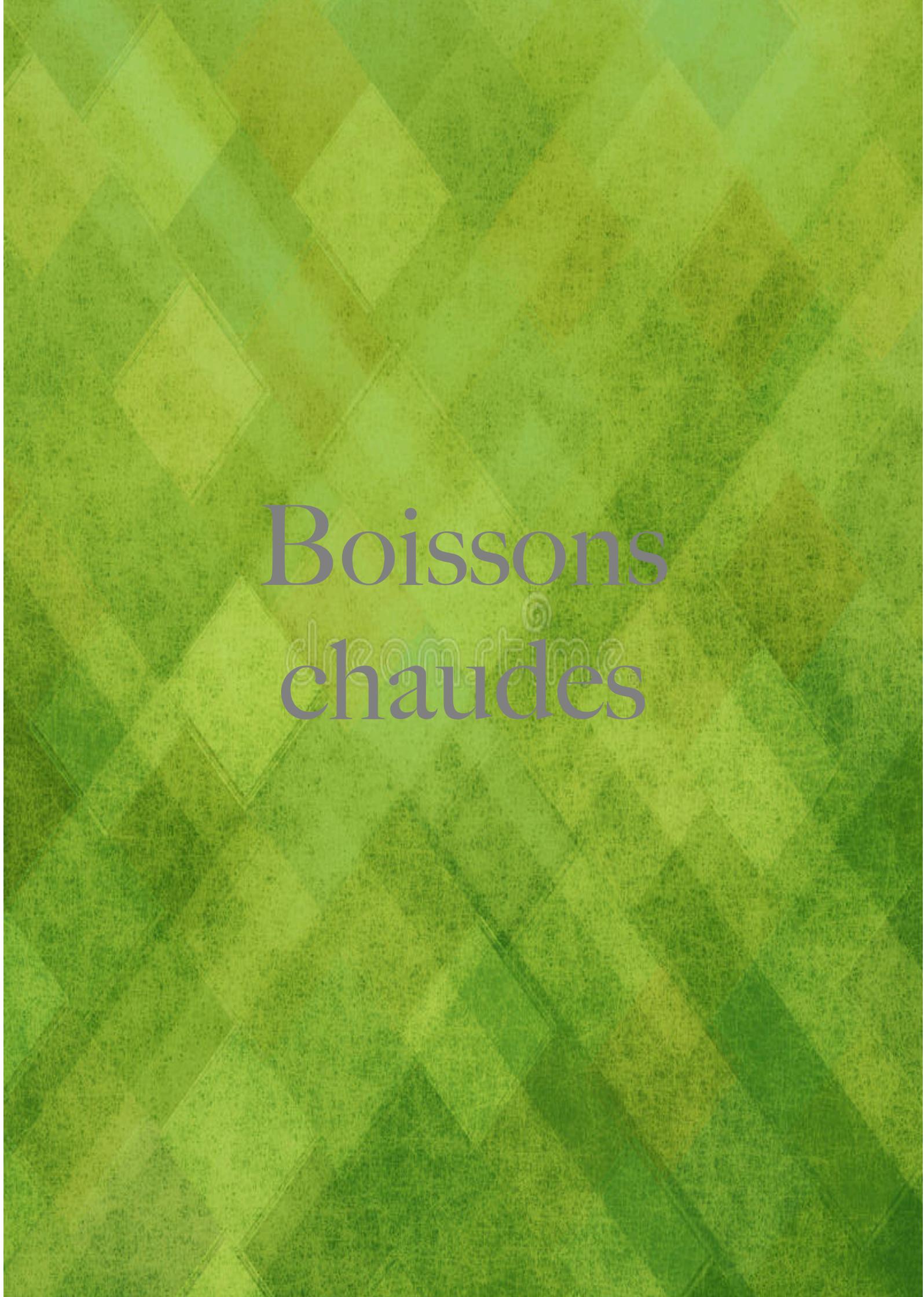
- Bairrada, « 3B Bruto »,  
Filipa Pato & William Wouters 36,00

## Blancs :

- Vinho Verde, « 3 Rios » Anselmo Mendes 25,00
- Vinho Verde, Aphros Loureiro, 2017 36,00
- Douro, Maritavora Branco, 2015 28,00
- Bairrada, “Dinamica Bical”,  
Filipa Pato & William Wouters, 2019 34,00

## Rouges :

- Vinho Verde, Aphros Vinhão, 2016 36,00
- Dão, « Colheita », Antonio Madeira, 2015 38,00
- Douro, Maritavora Reserva, 2012 40,00
- Bairrada, « Drink Me Nat’ Cool » Niepoort, 2017 (1 litre) 40,00
- Lisboa, “Tosco” Humus, 2017 36,00
- Alentejo, “Vinha do Mouro” Quinta do Mouro 28,00

The background of the entire page is a repeating pattern of overlapping diamonds in various shades of green, from light lime to dark forest green. The diamonds are arranged in a staggered grid, creating a textured, quilted effect.

# Boissons chaudes

dreamtime

## Cafés :

### Cafés Delahaut à Namur

- Lungo 3,00
- Espresso 3,00
- Cappucino 5,00
- Latte Macchiato 5,00
- Café glacé noisette 6,00  
Café, sirop de noisette (shaker)
- Espresso Martini 10,00  
Espresso, vodka, liqueur de café (shaker)
- Irish, French, Italien coffee 10,00

## Thés :

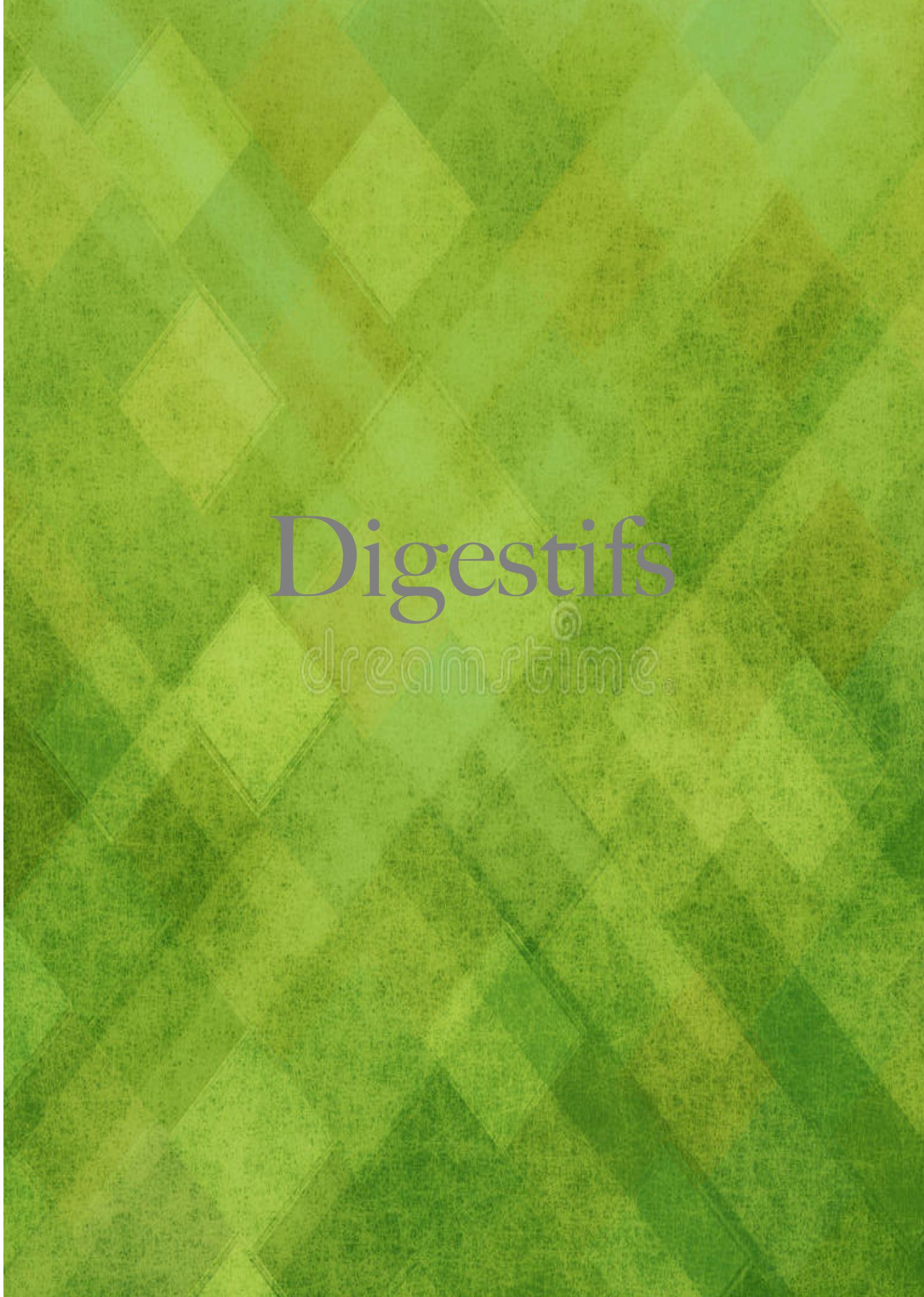
« Théodor », Paris (en collaboration avec « Le Fossé Fleuri » à Namur).

- Thé vert « Ô Bancha » 5,00  
Thé vert nature japonais.
- Thé vert « Fleur de Jasmin » 5,00  
Thé vert chinois parfumé aux fleurs de jasmin.
- Thé noir « Darjeeling » 6,00  
Thé noir « Grand Cru » originaire d'Inde.
- Thé noir « Place Saint Marc » 5,00  
Thés noirs originaires de Chine et du Sri-Lanka parfumés aux pétales de tournesol et morceaux de fruits rouges.

## Infusion :

« Théodor », Paris (en collaboration avec « Le Fossé Fleuri » à Namur).

- Menthe fraîche 5,00
- « Tisane de l'Abbaye » 5,00  
Tilleul, verveine, menthe poivrée, citronnelle, fleur d'oranger...
- « Jardin de Maman » 5,00  
Pomme, ananas, hibiscus...



Digestifs  
dreamstime.

## Whiskys :

- Jameson, Irish whiskey 6,00
- Aardbeg Ten, Single Malt, Islay Island 10,00
- Big Peat, Blented Malt, Islay Island 12,00
- Auchentoshan "Three wood", Single Malt, Lowlands 12,00
- Dalmore 12, Single Malt, Highlands 10,00
- Nikka « From the Barrel », Blented, Japon 8,00
- Belgian Owl 36 mois, Single Malt, Belgique 10,00
- Gouden Carolus, Single Malt, Belgique 8,00

## Rhums :

- Diplomatico Reserva, Venezuela 10,00
- Matusalem 15, République Dominicaine 8,00
- Malteco 10 ans, Panama 8,00
- Arcane « Exrtaroma », 12 ans, Ile Maurice 10,00
- Gabriel « Little G », Belgique 8,00

## Eaux-de-Vie :

- Calvados VSOP, Château du Breuil 10,00
- Cognac VSOP « Folle Blanche », Château de Beaulon 10,00
- Tequila Blanco, Casa Belga, Belgique 8,00
- Poire Williams N°1, Distillerie de Biercée 10,00
- Grappa di Barolo Riserva, FontanaFredda 8,00
- Vodka Grey Goose, France 8,00

## Liqueurs :

- « Écorce du Cos », Clos St-Joseph, Meursault, France 10,00  
Orange, Clémentine ou citron...
- Poire Cognac « Black Pear », Distillerie Gervin 8,00
- Chartreuse Jaune 10,00
- « Biercine », Liqueur aux 7 plantes, Distillerie de Biercée 10,00  
Dans l'idée d'une « Chartreuse Verte » Belge...
- Limoncello, Pallini 6,00
- Sambucca « 313 », Pallini 6,00
- Eau de Villée, Distillerie de Biercée 8,00
- Arran Gold Cream 6,00  
Crème de whisky Single Malt « Arran »
- Liqueur Saint-Germain 8,00  
Liqueur de fleurs de sureau
- Amaretto 6,00
- Kahlua, Liqueur de café 6,00



© F. J.