

# Les Suggestions



## Entrées

### Vorspeisen

<b>Crème d'Asperges</b> 1-3-5-7-9 Spargelcremesuppe	6,50 €
<b>Asperges à la Flamande</b> 1-3-5-7-9 Spargel nach flämischer Art	11,90 €
<b>Asperges Saumon fumé</b> 1-3-4-5-7-9 Spargel mit geräuchertem Lachs	13,50 €
<b>Asperges et Jambon cru "Meyer"</b> 1-3-5-7-9 Spargel mit rohem Schinken "Meyer"	12,90 €
<b>Feuilleté de Scampis aux Asperges crème Ail</b> 1-3-4-5-7-9 Scampis im Blätterteig mit Spargeln in Knoblauchsoße	15,50 €

## Plats

### Hauptgerichte

<b>Asperges et Jambon cru "Meyer"</b> 1-3-5-7-9 Spargel mit rohem Schinken "Meyer"	19,50 €
<b>Asperges et Saumon fumé</b> 1-3-4-5-7-9 Spargel mit geräuchertem Lachs	20,50 €
<b>Cassolette de Scampis et Asperges crème Ail</b> 1-2-3-4-5-7-9 Scampis und Spargeln in Knoblauchsoße im Pfännchen	22,50 €
<b>Pavé de Saumon grillé aux Asperges</b> 1-3-5-7-8-9 Gegrilltes Lachsfilet mit Spargel	20,90 €
<b>Röstis aux Scampis et Asperges à l'Ail</b> 1-3-4-5-7-9 Röstis mit Scampis und Spargel in Knoblauchsoße	21,50 €
<b>Entrecôte Argentine aux Asperges</b> 1-3-5-7-9 Argentinisches Zwischenrippenstück mit Spargel	26,50 €
<b>Pizza blanche Asperges et Jambon fumé</b> 1-3-5-7-9 Weiße Pizza mit Spargel und geräuchertem Schinken	16,50 €

# La petite restauration

Tartine au jambon cru « MEYER » 1-3-5-7-9-10-12 Butterbrot mit rohem Schinken "MEYER"	8,90 €
Tartine au jambon cuit « MEYER » 1-3-5-7-9-10-12 Butterbrot mit gekochtem Schinken "MEYER"	9,90 €
Strammer max (tartine jambon – fromage et 3 œufs sur le pat) 1-3-6-7-9-10-12 Strammer Max	12,90 €
Croque- monsieur et sa garniture de salade 1-3-5-7-9-10-12 Croque-Monsieur mit Salat	8,50 €

La petite restauration n'est pas disponible les dimanches midi et jours fériés

## Le plat du jour

<b>PLAT</b> Tagesmenü	<b>9,90 €</b>
<b>ENTRÉE - PLAT</b> Vorspeise - Tagesmenü	<b>10,90 €</b>
<b>ENTRÉE - PLAT - DESSERT</b> Vorspeise-Tagesmenü-Nachspeise	<b>12,50 €</b>
<b>BUFFET Froid &amp; Chaud à volonté**</b> Buffet nach Belieben **	<b>15,00 €</b>

Sauf les samedis, dimanches, les jours fériés et les soirs, jusqu'à épuisement du stock

\*\* Lundi et Mardi midi - Montag- und Dienstagsmittag

# Les entrées froides

<b>Cocktail de crevettes grises</b> 2-3-6-7-9-10-12 Krabbenscocktail	11,50 €
<b>Terrine de campagne aux pistaches faites maison</b> 1-5-9-10 Hausgemachte Terrine auf ländliche Art	10,90 €
<b>Carpaccio de boeuf à l'huile de truffe roquette et copeaux de parmesan</b> 1-3-5-7-9 Carpaccio vom Rind	12,50 €
<b>Pommes de terre au saumon fumé et sa sauces aux herbes</b> 1-3-5-7-8-9 Kartoffeln mit Räucherlachs und Kräutersoße	11,50 €

# Les entrées chaudes

<b>Potage du jour</b> Tagessuppe	4,80 €
<b>Minestrone</b> 1-3-5-9 Minestrone	5,80 €
<b>Soupe de poissons (rouille et toast)</b> 1-2-3-4-5-9 Fischsuppe	9,90 €
<b>Les cuisses de grenouilles à l'ail 8 ou 12 pièces</b> 1-5-7-8-9 Froschschenkel mit Knoblauch (8 oder 12 Stück)	12,50 € - 14,90 €
<b>Le feuilleté de scampis à la crème d'ail et son riz basmati (8 pièces)</b> 1-2-3-4-7-8-9 Scampi im Blätterteig mit Knoblauch und Basmati-Reis (8 Stück)	13,90 €
<b>Cassiolette d'escargots (12p) ail, crème</b> 1-5-7-9 Schneckenauflauf (12St) in Knoblauch-Sahnesoße	10,50 €
<b>Croquettes aux fromages et sa gelée de groseilles</b> 1-3-5-7-9 Käsekroketten mit Johannisbeerengelee	12,50 €

# Les poissons

<b>Le pavé de saumon grillé sur peau sauce aux petits légumes</b> 2-3-4-7-8 Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse	17,50 €
<b>Les 10 scampis flambés au Ricard sauce au safran</b> 1-2-4-7-8-9 Flambierte Scampis mit Safransoße	19,90 €
<b>Filet de morue grillé à la portugaise</b> 1-4-5-8-9-14 Gegrilltes Filet vom Kabeljau	21,50 €
<b>Filet de sole et saumon sauce champagne</b> 1-2-5-7-9-14 Filet vom der Seezunge und Lachs in Champagnersoße	22,90 €
<b>La truite de la « Vallée de l'Our » en meunière</b> 1-2-4-7-8 Forelle "Müllerin"	15,50 €
<b>La truite de la « Vallée de l'Our » aux amandes</b> 1-2-4-7-8-9 Forelle "Müllerin" mit Mandeln	16,50 €
<b>La truite de la « Vallée de l'Our » pochée aux petits légumes sauce vin blanc</b> 1-2-4-5-7-9-14 Forelle "Müllerin" in Weißwein	17,90 €
<b>La cassiolette de poissons du jour aux poireaux sauce vin blanc</b> 1-2-4-5-7-9-14 Fischauflauf	24,50 €

# Plat froid

<b>Assiette terre et mer, frites, salade</b> 1-3-4-5-6-7-8-9-10-12 Teller mit Fleisch und Fisch, Fritten, Salat	14,50 €
<b>Assiette de jambon du pays « Meyer » frites, salade</b> 1-3-6-8-9-10-12 Schinkenteller, Fritten, Salat	12,50 €
<b>Salade paysanne (pommes sautées au lard, jambon cru, œuf sur le plat)</b> 1-3-6-7-8-9-10-12 Bauernsalat (Bratkartoffeln mit Speck, roher Schinken, Ei)	13,50 €
<b>Salade César (filet de dinde, roquette, parmesan)</b> 1-3-5-7-9-10-12 Caesar-Salat (Putenfilet, Rucola, Parmesan)	14,50 €

# Les viandes

## LA VOLAILLE

<b>Bouchée à la reine maison, frites, salade</b> 1-3-6-7-8-11 Königinpastetchen, Fritten, Salat	12,50 €
<b>1 / 2 poulet grillé, frites, salade</b> 1-7-9 Gegrilltes halbes Hähnchen, Fritten, Salat	11,90 €
<b>Escalope de dinde panée sauce aux choix</b> 1-3-5-7-8-9-10 Putenschnitzel mit Soße nach Wahl	13,50 €

## LE PORC

<b>Escalope viennoise</b> 1-3-5-7-9-10 Wiener Schnitzel	14,90 €
<b>Cordon bleu pané crème champignons</b> 1-3-5-7-9-10 Panierter Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse in Pilz-Sahnesoße	17,50 €
<b>Filet mignon de porc, crème de boursin et lard fumé</b> 1-3-5-6-7-9-10-12 Schweinefilet mit geräuchertem Speck	19,50 €

## LE VEAU

<b>Entrecôte de veau sauce aux choix</b> 1-5-7-9 Rippenstück vom Kalb mit Soße nach Wahl	17,90 €
<b>Osso bucco à l'ancienne et ses tagliatelles fraîches</b> 1-5-7-9 Osso Bucco, Tagliatelle	19,50 €

## LE CHEVAL

<b>Le filet de cheval sauce aux choix</b> 1-3-5-7-9 Filet vom Pferd mit Soße nach Wahl	25,50 €
<b>Le châteaubriand de cheval sauce aux choix</b> 1-3-5-7-9 Doppelt dick geschnittenes Pferdesteak (Pilze, gegrillte Tomaten, Bohnen, Kartoffeln)	49,00 €

## L'AGNEAU

<b>Couronne d'agneau sauce à l'ail et romarin</b> 1-3-5-7-9 Lammkrone mit Knoblauchsoße und Rosmarin	26,80 €
---	---------

## LES AMATEURS DE VIANDE

<b>Poêlon fermier</b> (350gr. de viandes) <sup>1-5-7-9-10</sup> Bœuf, porc, agneau, dinde, cheval grillé œuf sur le plat, pommes sautées et haricots au lard <b>Pfanne nach bäuerlicher Art</b> Rind, Schwein, Lamm, Pute, Pferd, Ei, Bratkartoffel , Bohnen mit Speck	29,90 €
<b>Mixed grill</b> (300gr. de viandes) <sup>1-5-9-10</sup> Bœuf, porc, dinde, agneau, cheval sauce provençale <b>Grillteller</b> Rind, Schwein, Pute, Lamm, Pferd, provenzialische Soße	28,50 €
Entrecôte argentine sauce aux choix Argentinisches Rippenstück mit Soße	24,50 €

## LE BŒUF LUXEMBOURGEOIS

<b>Filet de bœuf sauce aux choix</b> <sup>1-5-7-9</sup> Rinderfilet mit Soße nach Wahl	28,50 €
<b>Côte de bœuf (400gr.) sauce aux choix</b> <sup>1-5-7-9</sup> Rippe vom Rind mit Soße nach Wahl	24,50 €
<b>Châteaubriand (600gr.) pour 2pers.</b> (Champignons grillés, tomates grillées, fagot haricots, carottes), sauce béarnaise <sup>1-3-5-7-9</sup> Doppelt dick geschnittenes Rindsteak für 2 Personen (gegrillte Pilze, gegrillte Tomaten, Bohnen, Karotten)	56,00 €
<b>Filet américain, frites, salade</b> <sup>3-6-7-8-9-10-12</sup> Filet Américain, Fritten, Salat	18,90 €

### TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE

Frites, croquettes, pâtes, riz, gratin dauphinois ou pommes au four  
Fritten, Kroketten, Nudeln, Reis oder Kartoffelgratin oder Offenkartoffeln

### SAUCE AUX CHOIX DE

Poivre, champignons, béarnaise, à l'ail, provençale, beurre maître d'hôtel  
Pfeffersoße, Pilzsoß, Soße Béarnaise, Knoblauchsoße, Provenzalische Soße, Kräuterbutter

## Plats Végétariens

<b>Quiche aux légumes</b> <sup>1-3-5-7-8-9</sup> Gemüsequiche	10,90 €
<b>Galette de pommes de terre et son sautés de légumes au curry</b> <sup>1-5-9</sup> Kartoffelpuffer mit Gemüse und Curry	12,50 €

**SEULEMENT**  
Jeudi-Vendredi-Samedi-Dimanche

# Les pizzas

sauce tomate, mozzarella - Tomatensoße, Mozzarella

<b>AMATRICIANA</b>	lardons, oignons, ail, oeuf 1-3-7 Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Ei	10,00 €
<b>AMERICANA</b>	poivrons, chorizo 1-7 Paprika, Chorizo	9,10 €
<b>ARRABIATA</b>	saucisse piquante, poivrons, oignons 1-7 würzige Salami, Paprika, Zwiebeln	10,10 €
<b>BERGÈRE</b>	fromage de chèvre, lardons, tomates 1-7 Ziegenkäse, Speck, Tomaten	10,50 €
<b>BOLOGNIA</b>	bolognese 1-7-12 Bolognese	11,50 €
<b>CALABRIA</b>	saumon fumé, scampis, ail 1-2-4-7 Räucherlachs, Scampi, Knoblauch	17,50 €
<b>CALZONE</b>	fromage de chèvre, miel, olives 1-7 Schinken, Pilze	11,00 €
<b>CAMPAGNA</b>	saucisse piquante 1-7 Salami, Pilze, Paprika, Knoblauch	10,00 €
<b>CHÈVRE MIEL</b>	fromage de chèvre, miel, olives 1-7 Ziegenkäse, Honig, Oliven	11,00 €
<b>DIAVOLA</b>	saucisse piquante 1-7 würzige Salami	10,00 €
<b>DIAVOLA SPECIALE</b>	saucisse piquante, gorgonzola, ail 1-3-7 würzige Salami, Gorgonzola, Knoblauch	11,00 €
<b>EXOTIQUE</b>	ananas, mangue, jambon cuit 1-7 Ananas, Mango, Schinken	10,50 €
<b>FIorentina</b>	épinards, jambon 1-7 Spinat, Schinken	10,00 €
<b>FRUITS DE MER</b>	ail, fruits de mer 1-2-7-14 Knoblauch, Meeresfrüchte	13,00 €
<b>FUNGHI</b>	champignons 1-7 Pilze	8,90 €
<b>HAWAÏ</b>	jambon, ananas 1-7 Schinken, Ananas	10,00 €
<b>MARGHERITA</b>	sauce tomate, mozzarella 1-7 Tomatensoße, Mozzarella	8,15 €
<b>PARMEGGIANA</b>	jambon de parme, parmesan, taleggio 1-3-7 Parmaschinken, Parmesan, Taleggio	13,00 €
<b>PROSCIUTTO</b>	jambon 1-7 Schinken	9,00 €
<b>PUGLIESE</b>	chorizo, anchois, câpres, ail 1-7-12 Chorizo, Sardellen, Kapern, Knoblauch	10,00 €
<b>REINE</b>	champignons, jambon 1-7 Pilze, Schinken	9,50 €
<b>RIMINI</b>	lardons, gorgonzola, oignons, oeuf 1-3-7 Speck, Gorgonzola, Zwiebeln, Ei	10,50 €
<b>ROMANA</b>	anchois, câpres, olives 1-7-12 Kapern, Sardellen, Oliven	9,00 €

<b>SALAMI</b>	salami 1-7-8-10 Salami	9,00 €
<b>SALUMI</b>	salami, salami piquant, chorizo, olives 1-7-8-10 Salami, würzige Salami, Chorizo, Oliven	10,50 €
<b>SAUMON</b>	saumon fumé, oignons, câpres 1-4-7-12 Räucherslachs, Zwiebeln, Sardellen	15,00 €
<b>SCAMPI</b>	scampis, ail 1-2-7 Scampi, Knoblauch	17,50 €
<b>TERRA DI FUOCO</b>	salami piquant, jambon, poivrons, tabasco 1-7 Würzige Salami, Schinken, Paprika, Tabasco	13,00 €
<b>THON</b>	thon, oignons, olives 1-4-7 Thunfisch, Zwiebeln, Oliven	10,50 €
<b>VÉGÉTARIENNE</b>	champignons, artichauts, oignons, poivrons, olives, épinards 1-7 Pilze, Artischocken, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Spinat	9,20 €
<b>VENEZIA</b>	champignons, jambon fumé 1-7 Pilze, geräucherter Schinken	12,50 €
<b>4 SAISONS</b>	jambon, champignons, artichauts, salami, poivrons 1-7-8-10 Schinken, Pilze, Artischocken, Salami, Paprika	10,00 €
<b>4 FROMAGES</b>	gorgonzola, taleggio, parmesan 1-3-7 gorgonzola, taleggio, parmesan	10,50 €
	supplément autre ingrédients Zuschlag für zusätzliche Zutaten	1,00 €
	supplément scampis, saumon fumé, fromage de chèvre Zuschlag für Gambas, Räucherlachs, Ziegenkäse)	3,00 €

## Les pâtes fraîches

Lasagne Bolognaise 1-3-7 Lasagne Bolognaise	10,50 €
Tortellini au Jambon 1-3-7 Tortellini, Schinkensoße	9,90 €
Spaghetti Bolognaise 1-3 Spaghetti Bolognaise	10,50 €
Spaghetti All'Olio et Olive Noire 1-3-5 Spaghetti, schwarzen Oliven	9,60 €
Spaghetti Crème Jambon 1-3-7 Spaghetti, Schinkenrahmsauce	11,00 €
Tagliatelle Bolognaise 1-3 Tagliatelle Bolognaise	10,50 €
Tagliatelle aux Fruits de Mer Tomaté 1-2-3-14 Tagliatelle, Meeresfrüchte	12,50 €
Tagliatelle aux Scampis Pesto et Tomates Séchées 1-2-3-8 Tagliatelle, Scampi, Pesto, getrockneten Tomaten	15,50 €
Penne Bolognaise 1-3 Penne Bolognaise	10,50 €
Penne Arrabiata 1-3 Penne Arrabiata	10,00 €
Penne Crème Jambon 1-3-7 Penne, Schinkenrahmsauce	11,00 €
Penne au Chili, Jambon Cru, Copeaux de Parmesan et Roquette 1-3-7 Penne, Chili, roher Schinken, Parmesan, Rucola	15,50 €

**SEULEMENT**  
Jeudi-Vendredi-Samedi-Dimanche

# Les bambins

<b>PIZZA ENFANT SALAMI</b>	sauce tomate, mozzarella, salami 1-7-8-10 Tomatensoße, Mozzarella, Salami	6,50 €
<b>PIZZA ENFANT FUNGHI</b>	sauce tomate, mozzarella, champignons 1-7 Tomatensoße, Mozzarella, Pilze	6,50 €
<b>PIZZA ENFANT PROSCIUTTO</b>	sauce tomate, mozzarella, jambon 1-7 Tomatensoße, Mozzarella, Schinken	6,50 €
<b>PIZZA ENFANT FRICADELLE</b>	sauce tomate, mozzarella, fricadelle 1-6-7 Tomatensoße, Mozzarella, Frikadelle	6,50 €
Spaghetti bolognese mini 1-3-7-12 Spaghetti Bolognaise		6,50 €
Nuggets de poulet – frites 1-3-6-7-10-12 Chicken Nuggets, Fritten		6,50 €

# Les desserts

Glace 2 boules au choix chantilly 1-3-6-7-8 2 Kugeln Eis mit Schlagsahne		2,60 €
Coupe dame blanche 1-3-6-7-8 Vanilleeis mit Schokoladensoße		5,60 €
Coupe brésilienne 1-3-6-7-8 Coupe Brésilienne		5,80 €
Café glacé 1-3-6-7-8 Eiskaffee		5,70 €
Coupe de sorbet au choix 7-8 Sorbet-Becher		5,50 €
Nougat glacé maison et son coulis de fruits rouges 1-3-5-6-7-8 Nougateis mit roten Früchten		6,50 €
Coupe de framboises chaudes 1-3-6-7-8 Heiße Himbeeren		6,90 €
Apfelstrudel sur crème anglaise, glace vanille, chantilly (+/- 10 min.) 1-3-6-7-8 Apfelstrudel		6,50 €
Moelleux au chocolat, crème anglaise, glace vanille (+/- 15 min.) 1-3-6-7-8 Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern		7,00 €
Tiramisu du moment 1-3-6-7-8 Tiramisu		6,50 €
Gaufre au sucre 1-3-6-7-8 Waffel mit Zucker		4,50 €
Gaufre chantilly 1-3-6-7-8 Waffel mit Schlagsahne		4,80 €
Gaufre mikado (glace, chocolat chaud, chantilly) 1-3-6-7-8 Mikado Waffel (eis, heiße Schokolade, Schlagsahne)		6,00 €



# Les vins

## VINS BLANCS

**AUXERROIS** GRAND PREMIER CRU, COTEAUX DE SCHENGEN 24,00 €

Nez: mûr, épicé aux arômes concentrés de fruits à chair jaune.

Bouche: juteuse, aux notes d'agrumes, équilibrée et fraîche.

Un vin riche et équilibré qui est soutenu par une légère acidité.

**PINOT BLANC** GRAND PREMIER CRU, COTEAUX DE SCHENGEN 26,00 €

Robe: jaune pâle. Nez: notes de poire et de coings mûrs, légère minéralité.

Bouche: arômes de fruits à chair blanche, mais également ceux de zestes d'oranges

et une pointe de vanille. Très longue fin de bouche aux arômes de mélisse.

**PINOT GRIS** GRAND PREMIER CRU, COTEAUX DE SCHENGEN  9,10 € 31,00 €

Nez: fumé, épicé, miel et cuir. Bouche: riche, rond et complexe.

On peut dire qu'il est chaud, complexe et dont l'alcool assure son équilibre.

A déguster avec des poissons, des volailles et des viandes blanches.

**RIESLING** GRAND PREMIER CRU, COTEAUX DE SCHENGEN 31,00 €

Nez: très expressif avec des arômes de pêche, de miel et une subtile minéralité.

Bouche: arômes d'abricots et de fruits exotiques, légère acidité, élégance.

A déguster avec des poissons, des crustacés, et du filet de sandre.

**PINOT GRIS** GRAND PERMIER CRU, PUNDEL-HOFFELD DOMAINE VITICOLE 34,50 €

Nez: corsé, épicé, charnu.

Un vin très fin, délicat et distingué

A déguster avec les viandes classiques, recettes exotiques, fromages crémeux.

**PINOT NOIR** AOP, PUNDEL-HOFFELD DOMAINE VITICOLE 34,00 €

Un excellent vin de garde

Un vin sec et fruité qui, grâce à sa belle structure de tannis

Il est un compagnon idéal pour les viandes rouges, les plats de gibier et les fromages bleus.

**TOURELLE DE THOLOMIES** CHARDONNAY PAYS D'OC, LANGUEDOC-ROUSSILLON 27,00 €

Cépages: Chardonnay, Viognier. Nez: arômes de pêches au sirop, de fleurs blanches,

de vanille et de beurre frais. Bouche: présence charnue, belle et longue finale.

A déguster avec des poissons de lacs, des crustacés et des volailles.

**CHÂTEAU PARADIS** BLANC, PROVENCE  8,40 € 28,50 €

Cépages: 60% Grenache, 40% Sauvignon Blanc. Robe: jaune lumineux.

Nez: belle fraîcheur avec des notes florales et d'agrumes.

Bouche: belle complexité et harmonie. Une finale en bouche équilibrée, entre rondeur et souplesse.

**FOSSA MALA** PINOT GRIGIO, FRIULI 27,00 €

Cépages: 100% Pinot Gris. Robe: jaune paille.

Nez: fleurs blanches, arômes de noix. Bouche: fruité, fin et élégant.

A déguster avec des pâtes aux scampis, des coquilles St-Jacques ou des viandes blanches.

## VINS BLANCS

**MONTE DEL FRÀ, CUSTOZA, VENETO** 21,00 €

Robe: jaune paille avec des nuances vertes.

Nez: fruité avec des notes aromatiques. Bouche: sec, acidulé et bien équilibré.

A déguster avec des hors d'oeuvres, du riz, des pâtes, des fruits de mers et des poissons.

**TAVIGNANO VIGNA VERDE** 21,50 €

Cépages: 100% Verdicchio. Robe: jaune paille avec des reflets verdâtres.

Nez: arômes fruités et floraux. Bouche: la finale présente une fine note amère.

A déguster avec des hors-d'oeuvres, des poissons et des crustacés.

**DOURTHE, CROIX DES BOUQUETS, GRAVES** 30,00 €

Cépages: Sauvignon, Sémillon. Nez: complexe avec des notes de pamplemousse et d'acacia. Bouche: saveurs subtiles, fruitées et floraux, belle acidité.

A déguster à l'apéritif, avec des poissons, des viandes blanches et des fromages de chèvre.

## VINS ROSÉS

**PINOT NOIR EDMOND DE LA FONTAINE, DOMAINES VINSMOSELLE**  7,65 € 26,00 €

Cépage: 100% Pinot Noir. Nez: arômes de cerise et de fraise sur des notes de grenadine.

Bouche: sec avec des arômes fruités et une acidité agréable.

A déguster avec des viandes et des poissons grillés ainsi qu'avec la cuisine d'été.

**PINOT NOIR WILLM, ALSACE** 26,00 €

Cépage: 100% Pinot Noir. Nez: notes très fruitées de kirsch et de groseille.

Bouche: attaque franche avec des arômes de fruits rouges.

A déguster avec des charcuteries, des viandes rouges, du gibier, du thon et du saumon.

**CHÂTEAU PARADIS PROVENCE**  8,40 € 28,50 €

Cépage: 60% Syrah, 40% Grenache. Nez: riche et intense, il offre un mélange de fruits à chair blanche et de fleurs, subtilement relevé par une note d'agrumes.

Bouche: harmonieuse, gourmande, ronde et fraîche avec une belle persistance aromatique.

**L'OSTAL CAZES LANGUEDOC-ROUSSILLON** 20,00 €

Cépage: 50 % Syrah, 50 % Grenache. Nez: complexe, d'une grande délicatesse, subtil mélange de pétales de rose, de grenadine et de fruits exotiques.

Bouche: souple, légère et fraîche.

**SANTA VENERE CIRÓ ROSATO, CALABRIA** 28,50 €

Cépage: 100% Gaglioppo. Robe: rosé corail. Nez: arômes floraux et des notes de fleur d'oranger. Bouche: ample, acidulé, bonne persistance.

A déguster avec des antipasti à base de charcuteries.

**MONTE DEL FRÀ BARDOLINO CHIARETTO, VENETO** 21,50 €

Cépages: 65% Corvina, 30% Rondinella, 5% Sangiovese. Robe: brillante et lumineuse.

Nez: arômes de fruits rouges et de fleurs sauvages. Bouche: belle acidité fraîche et jeune.

A déguster avec des hors d'oeuvres italiens, du riz, des pâtes, des viandes blanches et du poisson.

## VINS ROUGES

- PINOT NOIR ROUGE** LINDEN EHNERBERG 27,50 €  
Cépage: 100% Pinot Noir. Nez: arômes de fruits de bois.  
Bouche: arômes de groseilles noires, de cerises, de mûres sauvages ainsi que de chocolat, cacao et vanille. Vin très élégant et harmonieux. A déguster avec du gibier.
- SAINT-EMILION** CHÂTEAU CAP DE MERLE, LUSSAC, 9,30 € 31,50 €  
Cépages: 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon. Robe: rubis.  
Nez: arômes de fruits rouges. Bouche: bonne chair généreuse encadrée de tanins mûrs et flatteurs.  
A déguster avec des viandes rouges, des grillades, du gibier et des fromages.
- SAINT EMILION** CHÂTEAU DU ROCHER, GRAND CRU 58,50 €  
Cépage: 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc.  
Nez: expressif, arômes florales, de confiture de prunes. Bouche: structurée et épicée.  
A déguster avec des pâtés, des viandes rouges ou des fromages.
- BANDOL ROUGE** CHÂTEAU DE FONT-VIVE, PROVENCE 39,50 €  
Robe: grenat assez soutenue. Nez: riche, puissant, notes épicés et fruités.  
Bouche: ample et charnue bien charpentée tout en apparaissant ronde et équilibrée.  
A déguster avec des viandes rouges.
- BEAUJOLAIS** MOMMESSIN MORGON DOMAINE DE LATHEVALLE 32,00 €  
Robe: rouge. Nez: arômes de fruits mûrs à noyaux (cerise, pêche, abricot et prune).  
Bouche: harmonieux, pleine et charnue, dense et fruitée, avec des notes réglissées.  
A déguster avec des viandes rouges et du gibier.
- MERCUREY** CHÂTEAU DE SANTENAY, CÔTE DE BEAUNE 66,50 €  
Cépage: 100% Pinot Noir. Robe: rubis soutenu. Nez: élégant et boisé.  
Bouche: ample, grasse avec un beau volume, élégante. Les tanins sont très fondus,  
et la finale très longue, subtile et complexe sur des notes harmonieuses de petits fruits rouges.
- GIGONDAS** CHÂTEAU DU TRIGNON, VALLÉE DU RHÔNE 57,50 €  
Cépage: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault. Nez: note grillée, moka, garrigue, clou de girofle.  
Bouche: attaque fraîche et puissante. Structure ample et complexe. Finale boisée délicate.  
A déguster avec un gigot d'agneau, des plats truffés et des viandes rouges en sauce.
- MINERVOIS** DOMAINE DE L'OSTAL CAZES ESTIBALS, LANGUEDOC-ROUSSILLON 28,50 €  
Cépage: 60 % Syrah, 20 % Carignan, 20 % Grenache.  
Nez: très complexe, très expressif, dévoile des arômes de fraise et de cassis.  
Bouche: souple et grasse. La finale, sur la fraîcheur, vient compléter la structure de ce vin.
- BORDEAUX SUPÉRIEUR** CHÂTEAU CANON MONTSÉGUR 21,50 €  
Cépage: 50% Merlot, 50% Cabernet Franc. Robe: rubis.  
Bouche: arômes de fruits rouges mûrs, souple, rond, élégant, tannins fondus et équilibrés.  
A déguster avec des viandes grillées, des volailles et des fromages.

## VINS ROUGES

**MÉDOC** DOURTHE CHÂTEAU RAHOUL, GRAVES 69,50 €

Cépages: 80% Merlot, 18% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot.

Nez: arômes de fruits rouges mûrs. Bouche: attaque franche et fraîche.

Beaucoup de volume et de rondeur, vin élégant et équilibré.

**CHIANTI CLASSICO** LE FILIGARE, TOSCANA 10,80 € 37,00 €

Cépage: 85% Sangiovese et un petit pourcentage de Canaiolo Colorino.

Nez: arômes de fruits rouges (myrtilles, mûres,...). Bouche: pleine, équilibrée, saveur tannique.

A déguster à 18°C avec des plats de pâtes, des grillades et des fromages.

**ROSSO DI MONTEPULCIANO** SALCHETO, TOSCANA 26,50 €

Cépage: 84% Sangiovese, Canaiolo et Merlot.

Nez: arômes de cerises et de mûres. Bouche: arômes de fruits rouges, bonne acidité.

A déguster avec des viandes rouges.

**SIGNAE ROSSO BASTARDO** CESARINI SARTORI, UMBRIA 32,00 €

Cépages: Sangiovese, Merlot, Cabernet. Robe: rouge rubis intense.

Nez: fruité aux arômes de baies sauvages, mûres, myrtilles.

Bouche: rond, souple, harmonieux et persistant.

**MONTEPULCIANO** MARCHESI DE CORDANO, D'ABRUZZO TRINITA, 46,50 €

Cépages: Montepulciano. Nez: complexe avec des arômes fruités et des notes florales.

Bouche: équilibré, tannique avec des nuances épicées.

A déguster avec des gnocchis à la sauce de canard, de l'agneau grillé et du fromage Pecorino.

## Les Crémants

Bernard Massard Demi-sec 29,50 €

Poll-Fabaire Brut 29,50 €

Pundel Cremant Brut 31,00 €

Zardetto Prosecco Extra 6,50 € 27,50 €

Veuve Cliquot 79,50 €

PENDANT LA PRÉPARATION DE NOS PLATS NOUS TRAVAILLONS EN CUISINE AVEC DES INGRÉDIENTS ALLERGÈNES.  
NOUS VOUS INFORMONS QUE NOS PRÉPARATIONS PEUVENT CONTENIR INVOLONTAIREMENT DES TRACES D'ALLERGÈNES.

1 CÉRÉALES/GLUTEN 2 CRUSTACÉS 3 OEUFS 4 POISSONS 5 ARACHIDES 6 SOJA 7 LAIT/LACTOSE 8 FRUITS À COQUE 9 CÉLERIE  
10 MOUTARDE 11 SÉSAME 12 SULFITES, ANHYDRIDES SULFUREUX 13 LUPINS 14 MOLLUSQUES \* TRACE