

VINS

Vins Blancs

Vin doux Gros Manseng 3,80
Terroirs & vignobles du Sud-Ouest 23,00

Vin Moelleux Gewürztraminer 5,50
Vendanges Tardives Anselmann, Allemagne 33,00

BIO « El Picotéo » Bodegas 3,50
Piqueras Almansa, Espagne 22,00
(Verdejo-sauvignon Blanc / Sec et fruité)

Vins Rosés

« Gris d'Amélie » Pays d'Oc 3,80
(Sec et fruité) 22,00

« Rosé du bois de Llamet » 32,00
David Wagnon, Bordeaux (Sec et fruité)

Vins Rouges

BIO Vin frais Bourgueil du Domaine 29,00
de la noiraie « Cuvée Prestige »

Malbec « Hornhead » 3,80
Pays d'Oc 22,00

Bordeaux Supérieur 4,30
Château Reindent, Famille Saby 25,00

Montagne-Saint-Emilion David Wagnon 35,00

Lalande-de-Pomerol David Wagnon 39,00

Saint-Emilion-Grand-Cru « Passion » 48,00
David Wagnon

Saint-Julien « Les Fiefs de Lagrange » 56,00

SOFTS

Coca-cola / Coca zéro 2,50
Coca-cola / Coca zéro -50cl 5,00
Fanta orange / Sprite 2,50
Ice tea tonic / pêche 2,60
Schweppes agrumes 2,50
Looza : abricot, orange, ananas, pomme 2,60
Tonissteiner citron 2,50
Eau chaudfontaine -25cl 2,30
(Plate ou pétillante) -50cl 3,50
-1Litre 6,00

BIÈRES

LES BLONDES

Cornet 5,50
Duvel 4,50
Hopkin 4,50
Karmeliet triple 4,70
La chouffe 5,20
La chouffe houblon 5,50
La corne triple 5,50
Paix Dieu 4,50
Queue de charrue boisée 4,50
Queue de charrue triple 4,50
Saint Bernardus triple 4,50

LES BRUNES

Gulden draak classic 5,50
Gulden draak Impérial stout 5,50
Queue de charrue 3,60

LES AMBRÉES

Gulden draak brewmaster 5,30
Gulden draak quadruple 5,30

Coup de coeur du chef Julien

LES FRUITÉES

Kriek Liefmans 3,00
Queue de charrue rouge 4,50

LA BLANCHE

Saint Bernardus 4,00

LES TRAPPISTES

Chimay bleue 4,50
Orval 5,30
Rochefort 10 5,90
Westmalle triple 4,50

LES SANS ALCOOL

Jupiler zéro 2,50
Kriek Liefmans zéro 2,50

BIÈRES PRESSION

Queue de Charrue Blonde -33cl 4,00
Jupiler -25cl/33cl/50cl 3,00/4,00/6,00
Bière du moment (voir tableau des suggestions)

A partir de 10 personnes, une addition par table et maximum de 4 plats différents au choix.

En cas d'allergie, merci de le signaler à notre personnel. Il vous renseignera avec plaisir !