

Restaurant

NAGOYA

Le Carnet des Vins

Cette carte de vins a été réalisée par :



Couleur vin SPRL

Tél. 0473/92 67 47

info@couleurvin.be



Vins Blancs

Languedoc

01. « Les Fruités » de Félines 22.00

Côtes de Bésilles - Chardonnay - Roussanne

Domaine Félines Jourdan



Très équilibré en bouche, ce Chardonnay - Roussanne oscille entre rondeur et acidité. Un assemblage élégant et aromatique. Le nez exprime des arômes de fleurs blanches et d'agrumes, pêche et abricot. De couleur jaune miel, ce vin blanc est savoureux et équilibré.

02. « Le Viognier de Muret » - Igp Pays d'Oc 24.00



Domaine de Castelnau

Robe jaune. Le premier nez développe des flaveurs fruitées de fruits exotiques, à l'agitation laisse apparaître des notes plus fruitées de pêche jaune, agrumes et ananas.

L'attaque est vive, sur le fruit, suivie d'un milieu de bouche volumineux mais équilibré.

03. « Le Blanc des Filles » 29.00

Vin de France du Languedoc

Domaine Enclos de la Croix



Cépages : 100 % Merlot vinifié en blanc, appelé « Blanc de Noirs » par la typicité de sa vinification.

De couleur jaune légèrement teinté de rose. Le nez est élégant, fruité et fleuri.

La bouche est fraîche, moelleuse, élégante et complexe. La finale est longue sur des arômes d'agrumes, de pêches blanches, abricots, tilleul et fleurs

blanches.

C'est un vin surprenant, à l'attaque charnue ; la finale est suave et délicate.

Recommandé avec la cuisine japonaise !

Mâcon

04. Mâcon Pierreclos Blanc 28.00

« Domaine des Bruyères » Maurice Lapalus



Robe avec reflets dorés. Nez fin et complexe avec un mélange de fleurs blanches, d'amande et de chèvrefeuille.

La bouche est autant plaisante avec des arômes de fruits confits.

Vin très équilibré entre une belle structure et une finale en longueur.



Vins Blancs

Rhône

05. Côtes du Rhône Blanc - « Régulus » 25.00

Domaine Clavel

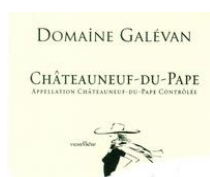


Cépages : 80 % Viognier, 20% Grenache Blanc.

Ce vin révèle une jolie robe jaune pâle aux reflets dorés. Son nez, très expressif, révèle des arômes de fruits exotiques et de fruits blancs, de poire, de pêche. Le volume et la souplesse, présents en bouche, apporte une pointe de gourmandise à ce vin tout en fraîcheur, qui se prolonge sur des arômes citronnés.

06. Châteauneuf du Pape blanc 68.00

Domaine Galevan – Coralie Goumarre



Cépages: Grenache blanc, Clairette, Bourboulenc, Roussanne

Châteauneuf blanc tout en élégance dans sa belle robe jaune pâle, frais, fin, complexe, avec une superbe amplitude aromatique. Il y a du panache dans ce vin-là.

C'est un Châteauneuf du Pape féminin où se conjuguent la délicatesse et la puissance.

Savoie

07. "Astrome" Aoc Bugey 35.00

Domaine Les Cortis

Chardonnay - Roussette

Ce vin révèle une jolie robe jaune pâle aux reflets dorés. Son nez, très expressif, révèle des arômes de fruits exotiques et de fruits blancs, de poire, de pêche. Le volume et la souplesse, présents en bouche, apporte une pointe de gourmandise à ce vin tout en fraîcheur, qui se prolonge sur des arômes citronnés.

Recommandé avec la cuisine japonaise !

Bourgogne

08. Chablis 36.00

Domaine Roland Laventureux 37,5CL 19.00

Vin d'une brillance pâle avec un nez fruité et minéral, un bouquet fin, un corps rond et complexe. Et sur la finale, une note discrète de fruits secs.



Vins Blancs

La Loire

09. Muscadet Coteaux de La Loire sur Lie  **26.00**

Domaine Landron Chartier

Cépages : Melon de Bourgogne

"Cuvée d'élevage issus des gneiss d'Oudon"

Un nez grillé, fumé. Une bouche droite et fraîche, assez gras, finale légèrement sur l'amertume minéral.

10. Orléans blanc **28.00**

Domaine Clos St Fiacre

Cépage(s) : chardonnay



Robe brillante, jaune paille avec un nez qui exprime le terroir de l'Orléanais. C'est un nez surprenant par ses arômes de feuilles de cassis et sa minéralité. On note t une bonne maturité de raisins de même que quelques notes de fruits exotiques. Bouche gourmande, fraîche finissant un bel équilibre entre le gras et la minéralité. C'est un vin tout en subtilité qui s'ouvre au fur et à mesure du service.

C'est une toute petite AOC très peu connue mais qui ne laisse pas indifférent...quand on y a goûté, on y revient avec plaisir.

11. Sancerre blanc **33.00**

« Clos les Chasseignes » Henri Dion

Cépage(s) : sauvignon **37,5CL** **18.00**

Vin aromatiquement dominé par les fruits à chair blanche. Cependant, on perçoit également des notes minérales et en bouche des notes fruitées (fruits exotiques et abricot) .. Vin bien équilibré entre la fraîcheur et le gras.

Alsace

12. Pinot Gris **25.00**

Kuhlmann – Platz **37,5CL** **16.00**

Vin de couleur jaune or, avec un nez marqué par les fruits jaunes et les fruits exotiques. Il est rond et opulent avec des arômes de sous bois et des notes fumées.

En bouche, il est ample, sur des arômes de fruits jaunes, c'est un vin puissant mais franc avec très peu de sucre résiduel.



Vins Rosés

Provence

13. **Côtes de Provence** **20.00**
" L'Aubade » **37,5CL** **12.00**

Belle robe rosée de couleur saumonée. Arômes de fraises et de fruits rouges frais.

Loire

14. **« Les Bouteilles Magiques de Jean »**  **29.00**

Rosé demi-sec à Montlouis

Château de Pintray Cépages : 100 % Gamay



C'est une surprise presque exotique, une couleur atypique, une très belle complexité aromatique, une longueur étonnante, et toujours une belle acidité. Rosé sur la gourmandise avec beaucoup de caractère !

Recommandé avec la cuisine japonaise !

Sud-Ouest

15. **Bergerac rosé « Le Brin de Plaisance »**  **24.00**

Château Marie Plaisance

Jolie robe brillante d'un rose corail, nez frais et très expressif ou dominant des arômes de cassis, groseille et framboise. La bouche est très équilibrée (rondeur et vivacité), La finale est fraîche avec une belle persistance aromatique.

Languedoc

16. **« Après la Pluie.....Le Beau temps » Vdf**  **25.00**

Domaine Katie Jones

Issu des carignans et grenaches des vignes au tour de Tuchan.

Très frais et délicatement fruité ! Parfait avec un peu de soleil et des bons amis !

Loire

17. **Saumur Rosé « La Fleur »** **37.00**

Domaine « Le Prieuré d'Aunis »

*Une surprise presque exotique, une couleur atypique, une très belle complexité aromatique, une longueur étonnante, et toujours une belle acidité. **Nouvelle appellation en Saumur !***

Alsace

18. **Pinot Noir Rosé** **25.00**

Kuhlmann Platz 37,5CL **15.00**

Vin de couleur framboise foncée, c'est un vin sec avec un arôme très prononcé de cerise, de noyau de cerise, de fruits rouges frais.



Vins Rouges

Vins à boire Frais Maximum 12° - 14 °

Savoie

19. "Obuscule" Aoc Bugey 37.00

Domaine Les Cortis Gamay - Mondeuse

Robe rouge intense aux reflets violines. Premier nez développant des saveurs de fruits rouges frais et la mûre ; l'agitation dégage des arômes typiques de réglisses, d'épices et de violette.

L'attaque est ronde suivie d'un milieu de bouche t frais et intense.

Recommandé avec la cuisine japonaise !

Loire

20. Orléans Rouge 28.00

Clos Saint Fiacre

Cépages: Pinot meunier (80%) et Pinot noir (20%). Rendement moyen : 25 hl/ha
L'Orléans est un vin rouge, rosé ou blanc d'appellation d'origine contrôlée (AOC depuis le 23/11/2006) produit dans le département du Loiret (région Centre). L'aire de culture est toute petite, elle s'étend sur 189 hectares.



Note Gustative : Robe rubis, nez intense aux arômes de fruits rouges mûrs. Bouche gourmande, bien structurée avec des notes épicées, Et des tanins soyeux. C'est un vin gourmand mais étonnant

par sa fraîcheur. **Recommandé avec la cuisine asiatique**

21. Bourgueil « Les Grands Rangs » 26.00

Maison Audebert 37.5 cl 15.00



Le nez très ouvert évoque le pruneau, les fruits confits et le grillé. Attaque franche, précède

une explosion d'arômes fruité classiques du cabernet, relayés par le grillé.

Alsace

22. Pinot Noir rouge 26.00

Cave vinicole Roi Dagobert 37.5 cl 15.00

La couleur est d'un beau rouge vif, profond et limpide avec des reflets violacés. Le nez est très flatteur, sur des notes de fruits rouges (cerise, framboise, cassis) La bouche est corsée avec une structure tannique massive, le tout, sur une bonne longueur.



Vins Rouges

L' Italie

23. Barbera d'Asti DOCG "Primevi" 32.00

Region: [Italy](#) : [Piedmont](#)

Cascina San Michele - Marco Minnucci



The Primevi est un mélange de Barbera issu d'une très petite parcelle dans Santa Margherita, au nord est de Costigliole d'Asti. Il a une belle profondeur de fruits avec des notes légèrement épicées, florales mais où le fruit reste dominant avec une touche d'acidité pour la fraîcheur du vin mais une fin harmonieuse et veloutée avec des tanins soyeux.

Languedoc

24. Syrah « Muret » - Igp Pays d'Oc 22.00

Domaine de Castelnaud

Robe rouge intense aux reflets violines. Premier nez développant des saveurs de fruits rouges mûrs tel le cassis et la mûre ainsi que des notes balsamiques (camphre, eucalyptus) ; l'agitation dégage des arômes typiques de réglisses, d'épices (poivre, cannelle) et de violette.

L'attaque est ronde et volumineuse suivie d'un milieu de bouche étonnamment frais et intense.

25. Côtes de Thongue « Mariage » 24.00

Domaine de Pouzac



Belle robe couleur rubis. Nez intense et complexe, aux notes épicées, avivées de senteurs de cassis et de garrigue. En bouche, il est rond et élégant, avec des tanins souples et une longue finale minérale et épicée.

26. AOP Languedoc « Les Histoires de Jean » 28.00

Domaine le Clos d'Isidore

Cépages : 80% Syrah, 20% Grenache.

Robe pourpre, parfum de fruits mûrs.

En bouche, de cassis, de fruits noirs, de pruneau et de cèdre accompagné par une belle fraîcheur.

Riche en bouche et velouté au palais.



Vins Rouges

Languedoc

27. « **Sous les Cailloux, des Grillons** »  **37.00**

Igp Côtes du Brian à Minervoies

Clos du Gravillas



Courte macération de 7 cépages, élevage en cuve. 30% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Carignan, 10% Grenache, Counoise et Mourvèdre.

Un vin rouge frais, vif et friand dû à une courte macération, mais qui reste concentré grâce à des raisins bien mûrs. Une belle pureté aromatique de petits fruits noirs. Très rafraichissant, fruit net et pur.

28. « **Lou Maset « Rouge** »  **33.00**

Aop Languedoc Montpeyroux

Domaine d'Aupilhac



Grenache 40%, Cinsault 40%, Carignan 10%, Syrah 5%, Alicante Boucher 5% avec 6 mois d'élevage en foudre.

Vin de plaisir par excellence, cette cuvée Lou Maset dévoile de belles notes de fruits frais et d'épices. La bouche est souple et fraîche, les tanins soyeux, l'ensemble se montre terriblement gourmand et parfaitement équilibré avec une belle présence du fruit en finale.

Un vrai vin de partage au caractère bien sudiste !

Guide Bettane & Desseauve des Vins de France

Vin noté (guide 2017) : 15/20 + Coup de Coeur (Millésime 2014) (Très bon vin)

*Domaine noté (guide 2017) : 3***Étoiles (Une production de haute qualité, pouvant servir de référence dans son secteur)*

Le Rhône

29. **Côtes du Rhône « Le Vieux Lavoir »** **22.00**

Roudil –Jouffret « Le Vieux Lavoir **37.5 cl** **13.00**

Cépages : syrah, grenache, cinsault, carignan et counoise.

Côtes du Rhône à la fois fruité et floral, d'une agréable fraîcheur. Vin aux notes légèrement confites et replissées.

30. **Côtes du Rhône villages « Chuslan »** **27.00**

Domaine Clavel

Cépages : 40 % Grenache, 40 % Syrah, 20 % Carignan

Terroir : sols caillouteux et quelques zones sableuses, ce terroir permet d'obtenir des vins puissants et charpentés.

Robe profonde aux reflets pourpres. Nez : intense et complexe dominé par des notes fruitées comme la mûre ou les cerises noires à l'eau de vie.

En bouche : vin fin, très aromatique et harmonieux grâce aux tanins très enrobés.



Vins Rouges

Le Rhône

31. Aop Duché d'Uzes « Les Toiles» 33.00

Domaine Agarrus

La cuvée Les Toiles du **domaine d'Agarrus** est un vrai gros coup de cœur. Ce vin bio du Duché d'Uzès est issu de carignan, cinsault, grenache et syrah travaillées avec amour en bio, récoltés à la main, vinifiés de la façon la plus naturelle possible. Il en résulte un vin plein de caractère, complexe, puissant, long, mais doté d'une fraîcheur étonnante.

32. « Pinot Chio » !

Vin de France en Costières de Nîmes 34.00



Domaine Mas du Chêne

Un jeune domaine atypique dans son appellation mais qui maîtrise superbement la vigne.

La propriété se trouve sur l'aire d'appellation Costières de Nîmes, situé sur la rive droite du Rhône à l'extrémité sud entre Nîmes et Arles sur un ensemble de coteaux ensoleillés constitués de sols caillouteux villafranchiens galets roulés silicieux (Gress).

Cépages : 100 % Pinot Noir en macération carbonique, écoulé en fût bourguignon après la fermentation alcoolique et élevé 5 mois.

C'est un vin gourmand de fruits et sur la fraîcheur avec une belle complexité et la chaleur du Sud.

Il s'agit d'une cuvée confidentielle qui est disponible dans la limite de la production.

[A découvrir...](#)

33. Gigondas 39.00

Domaine du Gour de Chaulé



Cépage : 80% Grenache, 10% Syrah et 10% Mourvèdre

Belle densité à la robe de couleur rouge rubis brillant. Le nez est très profond et complexe : fruits, épices...l'attaque en bouche est musclée par les fruits. Puissant et gourmand. **Elu Coup de Cœur du Guide Hachette 2014**

34. Crozes Hermitage « Sens » 34.00

Domaine Fayolle



Assemblage de plusieurs terroirs de l'appellation

Vinifié et élevé en cuve.

Le Sens rouge préserve finesse et équilibre avec des notes de petits fruits rouges. Un vin de plaisir.



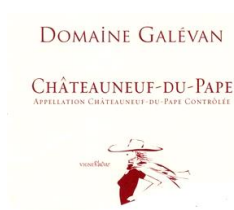
Vins Rouges

Le Rhône

35. Châteauneuf du Pape Rouge  **65.00**

Domaine Galevan – Coralie Goumarre

Cépage : Grenache, Mourvèdre



D'une magnifique couleur intense à dominante de pourpre et de grenat dans les jeunes années, de rubis dans l'âge mûr, offrent au nez de délicates senteurs et parfois avec force : arômes de poivre, pulpes de fruits noirs (cassis...) et des parfums de menthol, de réglisses et de garrigue. En bouche, ils développent fièrement leurs grandes dimensions architecturales avec des tannins soyeux.

Bourgogne

36. Marsannay Rouge  **40.00**

Domaine du Vieux Collège

Vin très frais et élégant, marqué par des reflets violacés mais qui diffuse une belle palette aromatique.

Très agréable et souple en bouche avec une belle persistance sur le fruit.

Sud-Ouest

37. Fronton « Vinum »  **26.00**

Domaine de la Colombière

100 % Négrette

belle fraîcheur au nez, notes poivrées et fruits rouge croquant. La bouche est longiligne, étirée et surtout acidulée ce qui rend le vin très plaisant et désaltérant. Finale de belle longueur sur le fruité/poivré et une petite acidité salivante. Croquant !



38. Cahors « Le Pur Fruit du Causse »  **29.00**

Château Combel La Serre



Le "pur fruit du causse" est un savoureux Cahors qui sent bon la gourmandise. Son nez intense de fruits noirs, sur des notes de framboises et de groseilles laissent deviner une bouche souple et d'une grande fraîcheur. Il démontre le savoir-faire de Julien Ilbert, et de cette nouvelle génération de vigneron du "causse" qui incarne le renouveau de l'appellation.

Coup de cœur pour ce vin en demi-puissance, aux saveurs vives de fruits et d'épices.



Vins Rouges

Bordeaux

- 39. Bordeaux - Château de Fontenille 28.00**
37.5 cl 15.00

Très intense en couleur, ce vin s'exprime par un bouquet puissant et complexe où le fruit domine largement le boisé discret.

L'attaque est exceptionnelle dès la mise en bouche, les arômes de mûre, de fruits confits et griotte accompagnent harmonieusement les tanins soyeux vers une finale très longue.

Magnifique complexité sur une belle fraîcheur.

- 40. Premières Côtes de Blaye « Les Cèdres » 26.00**
Château Haut Giraud

Nez chaleureux avec une belle symphonie de notes de fruits noirs. Vin complexe en bouche : épices, fruits.

La Bouche est ronde et souple, c'est une bouteille de caractère.

- 41. Ste Foy de Bordeaux « Les Temps Modernes » 29.00**
Château les Chapelains – Pierre Charlot



Assemblage de Merlot 70 % et cabernets 30 %

Très intense en couleur, ce vin s'exprime par un bouquet puissant et complexe où le fruit domine largement le boisé discret.

L'attaque est exceptionnelle dès la mise en bouche, les arômes de mûre, de fruits confits et griotte accompagnent harmonieusement les tanins soyeux vers une finale très longue. Magnifique complexité sur une belle fraîcheur.

- 42. Médoc 29.00**
Château Partage de l'Argenteyre
Vignobles Reich

D'une belle couleur rubis et violine, il s'exprime par les belles notes de cassis et de fruits mûrs. Souple, charnu et bien équilibré, le palais promet de fort agréables moments.

- 43. Montagne – Saint-Emilion 33.00**
Château Flaunys



Une robe soyeuse, profonde, limpide et brillante de teinte rubis. Le nez chaleureux et velouté, rappelle la griotte mariée à des odeurs toastées et boisées.

La bouche est de velours, avec des arômes de fruits rouges et noirs, c'est un vin exceptionnel, puissant et charpenté qui séduit par son équilibre entre l'opulence, la finesse et l'élégance.



Vins Rouges

Bordeaux

- 44. Saint - Emilion - Château Tertre de Lisse  35.00**
Château Bernateau - Régis Lavau 37,5CL 18.00

Issu d'un terroir sablo-graveleux, vinifié avec les mêmes soins, le Château Tertre de Lisse est le fruit de vignes plus jeunes, à spécificité Merlot.

Cépages : Merlot 85% - Cabernet Franc 12% - Cabernet Sauvignon

Robe limpide et brillante de teinte rubis. Le bouquet très agréable rappelle la griotte mariée à des odeurs toastées et boisées. Vin exceptionnel, puissant et charpenté

- 45. Lalande de Pomerol 40.00**
Château La croix blanche

Cépages : 70% merlot et 25% cabernet franc et 5 % cabernet sauvignon.



Robe grenat, celui-ci offre un élégant bouquet de fruits mûrs, accompagné de notes grillées et torréfiées. Après une attaque franche, il développe le palais de sa matière ample et ronde, riche de saveurs fruitées persistantes.

- 46. Château Tour Peyronneau  48.00**
Saint - Emilion Grand Cru. Vignobles Régis Lavau

Domaine en cours d'agrégation Bio

Cépages nobles : Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon.

Propriété de la famille LAVAU depuis cinq générations, le château BERNATEAU est une demeure construite en 1854 au milieu d'un petit parc verdoyant que borde un charmant ruisseau.

Son vignoble, d'une superficie de 14 hectares, situé en coteau et pied de côte orientés au sud, sur un terrain argilo-calcaire, est complanté de cépages

Une robe soyeuse, profonde, limpide et brillante de teinte rubis.

Le nez chaleureux et velouté, rappelle la griotte mariée à des odeurs toastées et boisées.

La bouche est de velours, avec des arômes de fruits rouges et noirs, c'est un vin exceptionnel, puissant et charpenté qui séduit par son équilibre entre l'opulence, la finesse et l'élégance.

C'est un vin extraordinaire...Un vin à partager pour les meilleurs moments !

Plusieurs fois cités dans le Guide Hachette



Vins Rouges

Bordeaux

47. Pessac – Léognan - Château le Sartre 65.00



Splendide tunique grenat foncé agrémentée de scintillantes lueurs brunes. À l'agitation, le bouquet associe des notes épicées de poivre et de curry à des essences de réglisse, de violette, de cassis à l'alcool, de fraise écrasée, de sous-bois, de bois patiné et de résine de pin. En bouche, ou il se montre, à la fois puissant et tendre, on perçoit immédiatement le prestige de cette cuvée avec ses tanins délicats, ses arômes de baies sauvages bien mûres, de truffe hachée et de champignon grillé.



Notre Sélection de

VINS MAISON

**Vin de Pays du Gard « Les Petits Galets »
Les Vignerons de Roquemaure
Mise à la propriété**

Côtes du Gard Blanc

« Les Petits Galets »

Côtes du Gard Rouge

« Les Petits Galets »

Côtes du Gard Rosé

« Les Petits Galets »



La bouteille de 75 cl

20 €

Les vins en Carafe

Vins de la Vallée du Rhône – Rouge, blanc, rosé

Le verre	3.50 €
Le quart de litre	6.50 €
Le demi-litre	12.00 €
Le Litre	20.00 €

Champagne



Crémant d'Alsace « Calixte »**29 €****La flûte de Crémant**

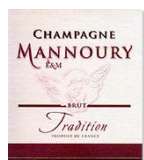
Ce crémant offre une remarquable complexité ; il est plein en bouche, structuré et équilibré. Les arômes de fruits mêlés d'agrumes dominent à côté des notes florales et beurrées.

Yrisé**29 €****100% syrah - Rosé – demi sec**

Cave de Taim l'Hermitage

Vin pétillant à la couleur rosée, aux arômes délicats de fruits rouges frais (fraise, framboise, groseille).

Vin avec beaucoup de fraîcheur. Il sera parfait en apéritif, en accompagnement de plats aigres-doux, de cuisine exotique (sucré-salé) ou avec un dessert

Champagne Brut Blanc « Mannoury »**55 €**

Cette cuvée est un assemblage de cuvées pures. Le Pinot noir dont elle est issue pour une grande partie, lui confère une fermeté de charpente et une longueur en bouche dignes des plus grands repas. (85% Pinot Noir-15% Chardonnay) Jaunes doré, bulles fines, cordon discret.

Champagne « Fleur de Craie »**69 €****100 % Chardonnay - Blanc – Extra Brut
Barrat – Masson**

Issus de parcelles à fleur de craie, les Chardonnays de cette cuvée s'expriment avec fraîcheur et finesse dans une robe or pâle à l'effervescence fine et persistante.

Le nez est fin sur l'élégance des fleurs blanches, des touches de poire liées à des notes grillées et biscuitées naissantes. La bouche, complexe et vive, s'exprime avec richesse et élégance sur des notes florales et de fruits blancs. Un champagne frais, d'une belle suavité et d'une grande intensité aromatique.

Prosecco

Frizzante Bianco «La Jara»**75 cl****26 €**

Produit dans la région de Vénétie avec le Prosecco.

C'est vin pétillant avec beaucoup de fruits blancs, d'agrumes.

La Bouche est fine et très rafraîchissante.

C'est parfait en guise d'apéritif.

**Frizzante Rosé « La Jara »****75 cl****26 €**

Ce rose est débordant de fruits, c'est un rosé très équilibré.

Le bouquet est aussi fruité, élégant avec des senteurs de pamplemousse rose.

Sa couleur est unique, un rosé léger, brillant, fin et fascinant.



Boissons Froides

Eau Pétillante ou plate ¼ L

2.50

Eau Pétillante ou plate ½ L

4.50

Bru Pétillante ou plate 1 L	8.00
Coca Cola - Coca Cola Light - Coca Cola Zéro	2.50
Fanta ou Sprite	2.50
Tonic	2.80
Ice Tea - Ice Tea Pêche	2.80
Jus d'Orange	3.00
Jus de Pomme	3.00
Jus multi-fruits	3.00
Jus de tomate	3.00
Coca Cola 1 L	8.50
Coca Cola Zéro 1 L	8.50
Fanta 1 L	8.50
Sprite 1 L	8.50

Bières

Sapporo - Bière Japonaise	5.00
Asahi - Bière Japonaise	5.00
Kirin - Bière Japonaise	5.00
Jupiler 25 cl	2.80
Leffe Blonde 33 cl	3.50
Carlsberg 25 cl	3.00
Leffe Brune 33 cl	3.50
Kriek Belle-Vue 25 cl	3.00
Hoegaarden 25 cl	3.00
Duvel 33 cl	5.00
Chimay Bleue 33cl	5.00
Ottignies Blonde 33 cl	4.50
Ottignies Brune 33 cl	4.50

Boissons Chaudes

Café	2.50
Café Espresso	2.50
Cappuccino	3.00
Irish Coffee	6.00

Thés

Thé Jasmin	2.50
Thé vert	2.50
Thé à la menthe	2.50
Thé Nature	2.50



Apéritifs

Kir	5.00
Frizzante Prosecco blanc	5.00
Champagne	9.00
Kir Royal	9.50
Pineau blanc ou rosé	5.00
Martini blanc ou rouge	5.00
Porto blanc ou rouge	5.00
Campari Nature	5.00
Campari Soda ou Orange	6.50
Gin Tonic	6.50
Vodka Orange	6.50
Pisang Orange	6.50
Safari Orange	6.50
Passôa Orange	6.50
Ricard	5.00
Picon vin blanc ou bière	6.50
Muscat de Rivesaltes - Dom. Des Schistes	5.00

Whisky

Nikka Blended Whisky	12.00
Akashi (0.5)	12.00
Johnny Walker Blue / Red	6.00
J & B	6.00
Willam Lawson's	6.00
Jack Daniels N° 7	7.00
Jack Daniels Honey	8.00
Johnny Walker Black 12 ans	9.00
Chivas Regal 12 ans	9.00

Digestifs

Sake Japonais	6.00
Cognac Fanny Fougerat Petite Cigue	8.00
Cognac Rémy Martin VSOP	9.00
Baileys	6.00
Armagnac	6.00
Calvados	6.00
Meloncello	6.00
Mandarine Napoléon	7.00
Amaretto di Saronno	6.00
Cointreau	6.00
Sambucca	6.00
Grand Marnier	6.00
Tequilla	5.50
Eau de Villée	9.00
Poire William	7.00

