

LE QUAI SON

BAR - RESTAURANT - TERRASSE

CUISINE OUVERTE / KEUKEN OPEN / KITCHEN OPEN DE 12H - 15H ET / EN / AND 18H - 21H

Pour les tables de 12 personnes et plus, 4 choix de plats maximum.

Une addition par table.

En cas d'allergies, demander aux serveurs.

Voor tafels van 12 personen of meer, maximaal 4 keuzes van gerechten.

Eén rekening per tafel.

In geval van allergieën, vraag het aan de obers.

For tables of more than 12 people, 4 different plate choices maximum.

One addition per table.

In case of allergies, ask the waiters.

WIFI : Le Quai Son
PASSWORD : LeQuaiSon

ALLERGÈNES



Noix
Noot - Nut



Gluten



Oeuf
Ei - Egg



Moutarde
Mosterd - Mustard



Lactose



Sésame



Crustacé
Schaaldier
Shellfish



Poisson
Vis - Fish

SPRITZ



Cabane	9,50 €
Lillet - tonic - menthe - framboises	
Cabane aux Agrumes	9,50 €
Lillet rosé- pomelo- framboises - agrumes	
Hugo Spritz	9,50 €
Fleur de sureau - cava - menthe - eau pétillante	
Aperol Spritz	9,50 €
Apérol - cava - eau pétillante	
Limoncello Spritz	9,50 €
Limoncello - cava - eau pétillante - citron	
Amaretto Spritz	9,50 €
Amaretto - cava - eau pétillante - citron vert	
Campari Spritz	9,50 €
Campari - cava - eau pétillante	
Meloncello Spritz	9,50 €
Meloncello - cava - eau pétillante	

COCKTAILS



Cuba Libre	9,50 €
Havana Club Especial Brun - citron vert - coca	
Mojito	10 €
Rhum - citron vert - menthe - eau pétillante - sucre	
Le Quai Son	11 €
Passoa - gin - cointreau - jus d'orange	
Belgian Mule	11 €
Eau-de-villé - citron vert - ginger beer - menthe	
Dark & Stormy	11 €
Kraken - citron vert - ginger beer - menthe	
Mojito Royal	11 €
Rhum - citron vert - menthe - cava - sucre	
Daïquiri Fraise	11 €
Rhum - dolfi fraise - citron vert - fraise	

APÉRITIFS -ALCOOL



Kir	5,50 €
Kir Royal	7 €
Martini Blanc / Rouge	5,50 €
Porto Blanc / Rouge	5 €
Pineau des Charentes	5 €
Pisang / Passoa / Batida / Campari / Get 27	5,20 €
Ricard	5 €
Pastis Henri Bardouin	6 €
Picon Vin Blanc	7,80 €
Picon Bière	6 €
Rhum Havana Club Brun	6 €
Rhum Kraken	6 €
Whisky Jameson / Jack Daniel's / Vodka Absolut ...	6 €
Sangria Rouge / Blanche / Rosé	7 €

MOCKTAILS

Hugo Spritz 0°	8 €
Fleur de sureau - tonic premium - menthe - eau pétillante - citron vert	
Pisang Orange 0°	6,50 €
Bitter orange / Bitter Tonic 0°	6,50 €
Cuba Libre 0°	7 €
Darck and Stormy 0°	8 €
Tanqueray Gin Tonic 0°	8 €

VINS MAISON



ROUGE - BLANC - ROSÉ

Verre 15cl	4,90 €
Pichet 25cl	8 €
Pichet 50cl	15,60 €
Bouteille 75cl	23 €

NOS BULLES...



Cava	verre 6 €
	bouteille (75cl) 25,50 €
Champagne A.Bagnost	
Brut Premier Cru	49,50 €

NOS GINS



Tanqueray	6 €
Copper Head	6 €
Malfy Dry	7 €
Malfy Orange sanguine	8 €
Hendrick's Gin	8 €
Arduenna Organic Gin (Belgique)	10 €
Blackbird - Fraise de Wépion (Belgique)	10 €
Terra Nova - Poire conférence (Belgique)	10 €
Monkey 47	11 €

ACCOMPAGNEMENTS :

Tonic / Coca / Jus / Canada dry	3 €
Schweppes pomelo / Schweppes hibiscus	4 €
Fever Free Premium / Ginger beer / méditerranéen	4 €

SOFTS



Spa Plat / Pétillante 25cl	2,70 €
Spa Plat / Pétillante 50cl	4,90 €
Spa Plat / Pétillante 1L	6,60 €
Spa Orange	3,20 €
Spa Citron	3,20 €
Coca Cola	3,20 €
Coca Cola Zero	3,20 €
Canada Dry	3,20 €
Lipton Ice Tea	3,50 €
Lipton Ice Tea Green	3,50 €
Lipton Ice Tea Pêche	3,50 €
Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Agrum'	3,80 €
Schweppes Mojito	4,20 €
Schweppes Pomelo / Hibiscus	5,50 €
Fever Free Premium / Ginger beer	5,50 €
Fever Free méditerranéen	5,50 €
Jus Fruits Looza	3,50 €
Orange, pomme/cerise, pomme, ananas, pamplemousse	
Cécémel / Fristi / Lait	3 €
Supplément Sirop	0,50 €
Grenadine - menthe	

BIÈRES AU FÛT



	25cl	50cl
Lupulus Pils 5,3°	3 €	5,90 €
Lupulus Triple 8,5°	4 €	7,90 €
Arômes d'agrumes et de houblon - Note de thym		
Lupulus Blanche 4,5°	3,50 €	6,90 €
Saveurs désaltérantes aux douces notes d'agrumes		
Lupulus Fructus 4,8°	4,40 €	8,50 €
Arômes de framboises et de cerises griottes		
Guinness Irish Stout 4,2°	5,10 €	9 €
Notes torréfiées de café et de cacao		
Delta IPA BBP 6°	4,20 €	8,30 €
Notes de litchis et fruits de la passion		

	25cl	33cl
Chouffe Blonde 8°	4,50 €	5,70 €
Note d'agrumes, légèrement épicée et houblonnée		
Chouffe Cherry 8°	4,60 €	6 €
Note de cerises griottes, de fraises, d'amandes et d'épices de porto doux		
Blanche de Namur Radler 3,4°	4,40 €	5,60 €
Notes de citron vert		
Houpe IPA Blonde 7,5°	5,50 €	
Arômes d'agrumes de fruits exotiques et une pointe de pêche		

BIÈRES TRAPPISTES

Rochefort Triple 33cl (8,1°)	5,10 €
Rochefort 8 33cl (9,2°)	5,50 €
Rochefort 10 33cl (11,3°)	6,90 €
Chimay Triple Blanche 33cl (8°)	5,30 €
Chimay Bleue 33cl (9°)	6,20 €
Orval Ambrée 33cl (6,2°)	6,90 €
Westmalle Triple 33cl (9,5°)	5,50 €
La Trappe Quadruple Ambrée 33cl (10°)	6,20 €

BIÈRES DU MOMENT ! (VOIR PANNEAU)
BIEREN VAN HET MOMENT ! (ZIE PANEEL)
BEERS OF THE MOMENT ! (SEE SIGN)

SÉLECTION DE BIÈRES

Lupulus Hopera Ambrée 33cl (6°)	5,20 €
Lupulus Organicus Blonde (Bio) 33cl (8,5°)	5,40 €
Lupulus Bleuette (Canette) 33cl (4,2°)	6,20 €
Chouffe Houblon Blonde 33cl (9°)	6,60 €
Mc Chouffe Brune 33cl (8°)	5,70 €
Chouffe Soleil 33cl (8°)	5,40 €
La Tendue 33cl (7,5°) Local et artisanal	6,50 €
La D'Tendue Brune 33cl (5,5°)	6,50 €
Local et artisanale	
L'Arogante Blonde 33cl (7,2°)	6,50 €
BMX IPA 33cl (7°)	6,20 €
Brasserie Drink Drink	
La Féodale Blonde 33cl (6,5°)	5,60 €

St Hubertus Ambrée 33cl (7,2°)	6,60 €
St Hubertus Triple 33cl (7,2°)	6,60 €
La Corne Blonde 33cl (5,9°)	4,90 €
La Corne Triple 33cl (10°)	5,80 €
Duvel 33cl (8,5°)	5,90 €
Triple Karmeliet Blonde 33cl (8,4°)	6,60 €
Pêcheresse Lindemans 25cl (2,5°)	4,70 €
Kriek Lindemans 25cl (3,5°)	4,50 €
Geuze Lindemans 25cl (5°)	4,70 €
Craft Borinage :	
Sunlight session IPA (canette) 33cl (5°)	6,80 €
Urine double IPA (canette) 33cl (7°)	6,80 €
Boriner vice 33cl (5°)	6,20 €

NOS 0° OU PRESQUE...



Lupulus Placebo 33cl (0,4°)	4,70 €
Picco Bello 33cl (0,3°)	6,50 €
Brussel Beer Project - Hazy IPA	
Trappe Epos Blonde 33cl (0°)	5 €

Houla Houpe 33cl (0,3°)	5,50 €
Trotinette 33cl (0,3°)	6 €
Kasteel Rouge 33cl (0°)	6 €

BOISSONS CHAUDES



Café Masalto 100% arabica	3,20 €
Expresso Masalto 100% arabica	3 €
Double expresso Masalto 100% arabica	4,20 €
Décaféiné Masalto Bio	3,20 €
Café Viennois (Chantilly - slagroom)	3,60 €
Cappuccino à la mousse de lait	3,60 €
Latte Macchiato	4,20 €
Latte Macchiato parfumé	4,50 €
(Caramel, spéculoos, noisettes, vanille, amandes)	
Chocolat Chaud	3,60 €
Chocolat Chaud Chantilly (Slagroom)	4 €
Vrai Chocolat Chaud (Chocolat noir)	4 €
Supplément chantilly / slagroom	0,50 €

Kusmi Tea Bio	3,60 €
Thé Vert / Earl Grey / Menthe / Fruits des bois	
Camomille / Detox / Jasmin / Vervaine	

Chouffe Coffee	7 €
Irish Coffee (Whisky)	9,50 €
Italian Coffee (Amaretto)	9,50 €
Cuban Coffee (Rhum brun)	9,50 €
French Coffee (Gd Marnier)	9,50 €
Norman Coffee (Calvados)	9,50 €
Baileys Coffee	9,50 €
Chocolat Chaud Baileys Chantilly	9,50 €
Chocolat Chaud Amaretto Chantilly	9,50 €
Chocolat Chaud Rhum Chantilly	9,50 €

NOS DIGESTIFS



Amaretto	6 €
Limoncello	6 €
Cointreau	6 €
Baileys	6 €
Grand Marnier	6 €
Sambuca	6 €
Poire & Cognac Xanté	6,50 €
Genepi des Père Chartreux	6,50 €
Chartreuse Verte 55%	8,50 €
Chartreuse Jaune 40%	8 €
Eau de Villée Bièrcée	6,50 €
Marolo Grappa di Moscato Après	8 €
Calvados Boulard	7 €
Eau de Vie poire William	8 €

Eau de Vie Mirabelle G.E.Massenez	8 €
Eau de Vie Vieille Prune Souillac	8 €
Cognac Bisquit & Dubouché V.S	7 €
Cognac Remy Martin VSOP	11 €
Chivas Regal 12 years Scotch whisky	8 €
Talisker Sky Single Malt Scotch whisky	9 €
Belgian Owl Single Malt Green identity	15 €
Nikka Coffey Grain (Japon)	10 €
Rhum Trois Rivières VO (Martinique)	8 €
Rhum Bumbu XO (Panama)	10 €
Rhum La Hechicera (Colombie)	10 €
Rhum Sir Chill Barrel (Belgique)	11 €

LES EN-CAS À TOUTE HEURE

SNACKS OP IEDER TIJDSTIP TE VERKRIJGEN - SNACKS TO SHARE AT ANY TIME

Portion de fromage 240gr.....	8 €
<i>Kaas - Cheese</i>	
Portion de saucisson 120gr	6,50 €
<i>Worst - Sausage</i>	
Portion d'olives Bio 150gr.....	8,60 €
<i>Olijven - Olives</i>	
Portion fromage & saucisson.....	9,50 €
<i>Kaas & worst - Cheese & sausage</i>	

EN APÉROS À PARTAGER

DE 12H À 21H - TE DELEN VAN 12.00 TOT 21.00 UUR - TO SHARE FROM 12 PM TO 9 PM

Planche ardennaise (2 pers.) 🍷🍷..... 20 €
Différentes charcuteries, fromages et salaisons de la région.

Verschillende vleeswaren, kazen en gezouten specialiteiten uit de regio.
Various cold cuts, cheeses, and cured meats from the region.

Planche de poissons (2 pers.) 🍷🍷🐟..... 28 €
Saumon fumé, calamar et d'autres saveur de la mer

Gerookte zalm, inktvis en andere smaken van de zee
Smoked salmon, squid, and other flavors of the sea

Planche Quai son (2 pers.) 🍷🍷 26 €
Mixte chaud à partagé.

Warme gemengde schotel om te delen
Warm mixed platter to share

Camembert à partager (250gr) avec son accompagnement de petits pains à l'ail 🍷🍷..... 14,90 €

Camembert om te delen met een bijgerecht van knoflookbroodjes
Camembert to share with a side of garlic rolls

La cassolette de cuisse de grenouille 🍷 10 pièces 17 €

Sauce ail et persil à la crème
Het pannetje met kikkerbiljetjes (10 stuks) - Roomsaus met knoflook en peterselie
The casserole of frog legs (10 pieces) - Garlic and parsley cream sauce

Os à moelle (2 pièces) accompagnés de toast à l'ail 16 €

Gepofte mergpijp (2 stuks) geserveerd met knoflooktoast.
Bone marrow (2 pieces) served with garlic toast.



ENTRÉES & CROQUETTES

Asperges vertes et blanches à la flammande 🍷 15,50 €
Groene en witte asperges op Vlaamse wijze - Green and white asparagus Flemish-style

Salade de ris de veau et de fois gras 🍷 23 €
Salade van kalfszwezeriken en foie gras - Veal sweetbread and foie gras salad

Possibilité en plat : 30 €

Duo de croquettes de fromages
et noix d'Ardenne 🍷 🥛 🌿 14,90 €
Duo van kaaskroketten en Ardeense ham
Cheese and Ardenne's ham croquettes (2 pieces)

Duo de croquettes
de crevettes grises 🍷 🥛 🌿 19,50 €
Duo van garnaalkroketten
Brown shrimp croquettes (2 pieces)

CROQUETTE SUPPLÉMENTAIRE - EXTRA
KROKET - EXTRA CROQUETTE

Croquette de fromage 5,50 €
Kaaskroket - Cheese croquette

Croquette de crevettes grises 8,50 €
Garnaalkroket - Shrimp croquette

CROQUE, OMELETTE & TARTINE (12H - 15H)

Croque Monsieur 🍷 🥛 🌿 simple 12 €
double 16 €

Croque Madame 🍷 🥛 🌿 simple 13 €
double 17 €

Omelette ardennaise 🥛 14 €
Fromage d'Orval et Noix d'Ardenne
Kaas van Orval en Ardeense ham
Orval cheese and Ardenne's ham

La tartine Stracciatella 🍷 🌿 14 €
Tomate, basilic, Coppa
De Stracciatella-toast, tomate
The Stracciatella toast

| Possibilité en option végétarienne sans coppa
Mogelijkheid voor een vegetarische optie zonder coppa
| Option available for a vegetarian version without coppa

La tartine de saumon fumé
et guacamole 🍷 🌿 🐟 15 €
De toast met gerookte zalm en guacamole
The toast with smoked salmon and guacamole

Supplément frites + 3 €

LES SALADES

Salade de poissons aux agrumes 🥛 🌿 🐟 20 €
Saumon fumé, scampis, truite fumée, calamars frits
Citrusvissalade: Gerookte zalm, gambas, gerookte forel, gefrituurde calamares
Fish and citrus fruit salad: Smoked salmon, scampis, smoked trout and fried squid

Salade de chèvre chaud, lards, miel & noix 🍷 🥛 19 €
Sla met warme geitenkaas, gerookte spekjes, honing en noten
Goat cheese, bacon salad, honey and nuts

Salade de poulet et d'ananas grillés 🍷 🥛 18 €
Radicchio, poulet, ananas frais roti
Salade met gegrilde kip en ananas en radicchio
Salad with grilled chicken and pineapple and radicchio

MENU PRINTANNIER

Asperges vertes et blanches à la flammande

Groene en witte asperges op Vlaamse wijze
Green and white asparagus Flemish-style



Pavé de saumon, sauce pot-au-feu Poêlée de légumes & pommes grenailles

Zalmfilet, stoofpotje saus, gabakken groenten en krielaardappelen
Salmon filet with pot-au-feu sauce, vegetable hash and grenaille potatoes



ou - of - or

Côtes de porc Piétrain cuisson à basse température Sauce Pickles ou chimichurri, légumes de saisons purée de céleri et pommes Dauphine

*Piétrain varkenskoteletten, langzaam gegaard,
met picklessaus of chimichurri, seizoensgroenten,
knolselderpuree en knolselderpuree.*

Piétrain pork chops, slow-cooked, with pickles sauce
or chimichurri, seasonal vegetables, celery root purée,
and pomme dauphine.



La crème brûlée à la Chouffe coffee

Crème brûlée met Chouffe coffee
Crème brûlée with Chouffe coffee

44 €

LES BURGERS

AU CHOIX - NAAR KEUZE - TO PICK

Steak haché pur boeuf 180gr ou steak végétarian

Gehakt rundvlees 180gr of Vegetarische steak

180g beef patty or vegetarian patty

Les burgers sont servis avec frites et salade
Burgers worden opgediend met frietjes en sla
Burgers are served with fries and lettuce

Burger Savoyard 🥩🧀🌿🥬🥒 25 €

Fromage à raclette de montagne, lard, roquette et sauce fines herbes

Met raclette kaas, spek, rucola en fijne kruidensaus

With raclette mountain cheese, bacon, arugula and fine herbs sauce

Burger Quai Son 🥩🧀🌿🥬🥒 25 €

Fromage d'Orval, pesto de tomates confites, oignons rouges, roquette et sauce aux fines herbes

Met Kaas van Orval, pesto van gekonfijte tomaten, rode ui, rucola en saus met fijne kruiden

With Orval cheese, candied tomato pesto, red onions, arugala and fine herbs sauce

Burger Mexicain 🥩🧀🌿🥬🥒 25 €

Sauce yaourt sweet chili, cheddar, bacon, oignon rouge, sucrose rotie & guacamole

Yoghurt sweet chili saus, cheddar, spek, rode ui, geroosterde sucrose & guacamole

Yogurt sweet chili sauce, cheddar, bacon, red onion, roasted sucrose & guacamole

AU CHOIX: burger boeuf - burger poulet pané - burger vegetarien
NAAR KEUZE: runderburger - gepaneerde kipburger - vegetarische burger
CHOICE OF: beef burger - breaded chicken burger - vegetarian burger

Burger de poisson 🐟🥩🧀🌿🥬🥒 24 €

Poisson pané maison, sauce tartare estragon, oignon rouge, roquette, concombre

Huisgemaakte gepaneerde vis, tartaarsaus met dragon, rode ui, rucola, komkommer.

Homemade breaded fish, tarragon tartar sauce, red onion, arugula, cucumber.

PLATS

GERECHTEN - DISHES

- Pâtes aux scampis, tomates, courgettes et aubergine** 🍷🌿🍆.....21 €
Pasta met scampi, tomaten, courgettes en aubergine.
Pasta with shrimp, tomatoes, zucchini, and eggplant.
- Filet de coucou de Malines à la sauce aux morilles** 🍷🌿.....24 €
Légumes de saison & croquettes
Mechelse koekoeksfilet met morieljessaus, vergezeld van seizoensgroenten en kroketten
Mechelen cuckoo fillet with morel sauce, accompanied by seasonal vegetables and croquettes.
- Côtes de porc Piétrain cuisson à basse température** 🍷.....25 €
Sauce Pickles ou chimichurri, légumes de saisons purée de céleri et pommes Dauphine
Piétrain varkenskoteletten, langzaam gegaard, met picklessaus of chimichurri, seizoensgroenten, knolselderpuree en knolselderpuree.
Piétrain pork chops, slow-cooked, with pickles sauce or chimichurri, seasonal vegetables, celery root purée, and pomme dauphine.
- Cassolette de poissons et légumes** 🍷🌿🐟..... 25 €
Sauce tomaté et purée de pomme de terre
Pannetje met vis en groenten, tomatensaus en aardappelpuree
Casserole of fish and vegetables, tomato sauce, and mashed potatoes
- Pavé de saumon, sauce pot-au-feux** 🍷🌿🐟..... 27 €
Poêlée de légumes & pommes grenailles
Zalmfilet, stoofpotje saus, gabakken groenten en krielaardappelen
Salmon fillet with pot-au-feu sauce, vegetable hash and grenaille potatoes
- Civet de marcassin, sauce grand-mère** 🌿.....27 €
Légumes de saison & croquettes
Wildzwijnstooftpot, grootmoedersaus, seizoensgroenten & kroketten
Wild boar stew, grandmother's sauce, seasonal vegetables & croquettes
- Côte à l'os Irish Angus Premium (500g)** 39,90 €
Légumes de saison & frites
Irish Angus Premium rib steak, seizoensgroenten & frietjes
Irish Angus Premium rib steak, seasonal vegetables & fries
- Au choix : Sauce Roquefort - beurre maitre d'hôtel - sauce aux poivres**
Naar keuze : Roquefortsaus - kruidenboter - pepersaus
To pick: Roquefort sauce - maître d'hôtel butter - pepper sauce

POUR LES ENFANTS

KINDEREN - CHILDREN

- Filet de poulet, compote et frites** 13 €
Kipfilet, appelmoes en frietjes
Chicken fillet, applesauce, and fries
- Pâtes jambon, fromage** 13 €
Pasta met ham en kaas
Pasta with ham and cheese
- Mini Burger de poulet pané**..... 13 €
Mini burger met gepaneerde kip
Mini burger with breaded chicken

GOURMANDISES À PRENDRE À TOUTE HEURE
LEKKERNIJEN OP IEDER TIJDSTIP TE VERKRIJGEN! - DELICACIES AVAILABLE ALL DAY LONG!

LES DESSERTS FAIT MAISON

HUISGEMAAKTE ZOETIGHEDEN - HOMEMADE DESSERTS

La crème brûlée
à la Chouffe coffee..... 9 €

Crème brûlée met Chouffe coffee
Crème brûlée with Chouffe coffee

La dame blanche 9 €

La dame noire 9 €

La brésilienne 9 €

Le café liégeois..... 9 €

Le duo de profiteroles,
sa glace vanille et son chocolat
noir fondu..... 9 €

*Duo van soezen met vanille-ijs en gesmolten pure
chocolade*

Profiteroles duo with vanilla ice cream and melted
dark chocolate

Brioche perdue sauce au caramel
beurre salé et sa glace vanille 9,50 €

*Wentelteefjes met gezouten karamel saus
en vanille ijs*

French toast with butterscotch sauce and vanilla
ice cream

Brioche perdue avec sa crème
anglaise et sa glace vanille 9,50 €

Wentelteefjes met vanille saus en ijs

French toast with custard and vanilla ice cream

Moelleux au chocolat 9,50 €

Chocoladetaart - Chocolate cake

Le café gourmand 12 €

Café/thé et différentes douceurs

*Lekkerbekken koffie (koffie / thee en een assorti-
ment van zoete lekkernijen)*

Gourmet coffee (coffee / tea and little sweet treats)

L'irish gourmand
(ou Italian, Cuban,...) 17 €

LES AUTRES DESSERTS

ANDERE NAGERECHTEN
OTHER DESSERTS

La tartelette pomme-crumble
tiède et sa glace vanille 9,50 €

De warme appelcrumble met vanille-ijs

Warm apple-crumble pie with vanilla ice cream

Gaufre au sucre..... 6 €

Wafel met suiker - Sugar waffle

Gaufre à la chantilly 7 €

Wafel met slagroom - Whipped cream waffle

Gaufre au chocolat noir fondu 8 €

*Wafel met warme chocolade - Waffle with melted
dark chocolate*

Gaufre Mikado 9,5 €

Glace vanille et chocolat noir fondu

Wafel met ijs en warme chocolade

Waffle with vanilla ice cream and melted dark cho-
colate

LA GLACE FAITE MAISON

HUISGEMAAKT IJS - HOMEMADE ICE CREAM
VANILLE - CHOCOLAT - MOKA - FRAISE

1 boule 2,5 €

2 boules..... 4,5 €






3 boules..... 6,5 €

For tables of more than 12 people, 4 different plate choices maximum.
One addition per table. In case of allergies, ask the waiters.























CARTE DES VINS

-  **Fruité**
Fruïtig - Fruity
-  **Sec**
Droog - Dry
-  **Minéral**
Mineraal - Mineral
-  **Rond**
Rond - Round
-  **Puissant**
Krachtig - Strong
-  **Aromatique**
Aromatisch
Aromatic

VIN ROSÉ (BOUTEILLE DE 75CL)

- La Nuit les Chats sont Gris  26,50 €
Le Cellier des Chartreux à Pujaut - IGP Gard
- Languedoc Pic Saint Loup  29,20 €
Bergerie de l'Hortus
- Provence - Cuvée Rosalie  32,20 €
Domaine Terre de Mistral
- Tavel Rosé   33,60 €
Château Aquiera - Côtes du Rhône

VIN BLANC (BOUTEILLE DE 75CL)

- Côtes de Gascogne   24,90 €
Chenin - Domaine Ferret D.
- Duo des Mers   26,80 €
Sauvignon Viognier
- Les fillets bleus - Côte du Tarn   26,20 €
Sauvignon
- Gentil  28,20 €
Meyer-Fonné, Alsace
- Pays d'Oc   29,20 €
Chardonnay " Les Peyrautins "
- Cardilla Grillo - Pellegrino Cantine   30,80 €
Terre Di Vignete - Sicilia
- Riesling  30,80 €
Meyer-Fonné, Alsace
- Grand Bateau de Beychevelle   31,60 €
Bordeaux
- Bourgogne Aligoté   32,40 €
Domaine Larue
- Roussette de Savoie Frangy  32,80 €
Dom. Lupin, Savoie
- Bourgogne - Macon Village   39,20 €
Chardonnay - "Les Préludes"
- Vermentino   42,70 €
Terenzuola, Toscane
- Chignin Anne de la Biguerne  42,80 €
J-F Quénard, Savoie

VIN ROUGE (BOUTEILLE DE 75CL)

Marcillac Domaine du Cros - Sud-Ouest ■ ○ Lo Sang del Païs	25,80 €
Carignan Vieilles Vignes - Languedoc ■ ○ Domaine Roqueterre	26,90 €
Côtes du Rhône Les Chèvrefeuilles ○ △ Domaine Réméjeanne	29,60 €
Côtes du Rhône Syrah rouge ■ ○ Yves Cuilleron	29,80 €
Primitivo Puglia ■ Duca delle Corone	31,20 €
Grand Bateau de Beychevelle ○ △ Bordeaux	31,60 €
Côtes-du-Rhône - Villages ■ ○ Domaine des Nymphes	32,80 €
Pinot Noir ■ Meyer-Fonné, Alsace	33,90 €
Morellino ▲ ● ○ Toscane	36,00 €
Languedoc Pic Saint Loup ○ Bergerie de l'Hortus	37,60 €
Fico Rosso ■ ○ Terre Siciliane - Feudi del Pisciotto	38,50 €
Saumur Champigny ■ La Folie LuCé	39,20 €
Bourgueil Les Vingt Lieux Dits ■ Domaine du Bel Air	39,20 €
Vermentino Nero ■ □ Terenzuola, Toscane	42,60 €
Lirac - Côtes du Rhône ○ △ Clos du Mont-Olivet	43,40 €
Masseria li Véli ■ ● Pouille	45,00 €
Hautes Côtes de Beaune - Bourgogne △ Domaine Denis Fouquerand	46,80 €
Foradori ■ □ ▲ Teroldego, Dolomite	59,00 €
Boca □ ● ○ David Carlone, Piemont	75,00 €

