

Petit-déjeuner ou brunch jusqu'à 13h00

Petit déjeuner	jus de fruit, café ou thé, pain, fromage, jambon, confiture, pâte à tartiner au chocolat et céréales	11,00
Brunch	petit-déjeuner + œuf, saucisse et bacon	14,00

Un apéritif ?

Portion d'olives	mélangées, olives vertes et noires, marinées	6,00
Boulettes de viande	boulettes de bœuf croustillantes et frites 6 pcs	6,00
Mini rouleaux de printemps	6 pcs, sauce chili	6,00
Pilons épicés	6 pcs, frites, sauce chili	8,00
Assortiment de snacks chauds		11,00
Assiette de charcuterie	jambon de Parme, saucisse de chorizo, olives	11,00

Entrées

Soupe fraîche		6,00
Soupe fraîche avec petites boulettes de viande		8,00
Croquette(s) au fromage de notre propre production, plusieurs morceaux possible		8,00
Croquette(s) de crevettes de notre propre production, plusieurs morceaux possible		10,00
Cocktail de crevettes		16,00
Saumon fumé	d'Ecosse, coupé à la main	15,00
Tomate mozzarella	avec balsamique et huile d'olive	12,00
Carpaccio de bœuf	au Parmesan	14,00
Scampi	4 pcs, à l'orientale, à l'ail ou à l'écossaise	17,00
Petit salade de scampi	comme entrée	17,00
Gambas	1,5 pcs, au four, avec de l'ail frais et de l'huile d'olive	18,00

Salades

Salade du sud	avec fruits de mer et un gamba	24,00
Salade de scampi	avec 7 scampi frites	24,00
Salade Neptune	avec morue et saumon, tagliatelli	20,00
Salade de saumon	frais, tiède et avec sauce cocktail	23,00
Tomate farcie aux crevettes	2 tomates pelées avec crevettes de la mer du Nord	19,50
Tartare de saumon	tartare de saumon finement haché	23,00
Steak tartare	tartare de bœuf finement haché avec garniture	19,50
Salade aux lardons	avec pomme et vinaigrette	14,50
Salade Waldorf du chef	avec pommes, fromage, jambon, noix	15,50
Salade au fromage de chèvre	fromage de chèvre, au miel caramel	17,50
Salade exotique	avec fruits frais et filet de poulet tiède	18,00
Ananas farcié	demi-ananas avec filet de poulet tiède avec son vinaigrette	18,00
Suppléments	purée de pommes de terre, frites, croquettes, riz ou pâte	2,50

Pâtes

Spaghetti Bolognaise		13,50
Spaghetti Bolognaise petit		11,50
Spaghetti Bolognaise gratiné surmonté d'une croûte de fromage bruni		14,50
Spaghetti fruits de mer	sauté au wok, avec fruits de mer, sauce tomate épicée	22,00
Spaghetti contadino	sauté au wok, avec huile d'olive, pesto, chorizo et légumes	17,00
Tagliatelle exotique	au poulet, ananas et crème de curry, gratiné	16,00
Tagliatelle au saumon fumé		16,50
Tagliatelle aux scampi	4 pcs, sauté au wok, avec fond de poisson et légumes	20,00
Linguine vongole	aux palourdes	16,00
Penne aux lardons		16,00
Macaroni au jambon	gratiné	16,00
Lasagne	au jambon, bolognaise et crème fraîche	14,50

Menu du chef

Consultez nos collègues ou jetez un coup d'œil aux tableaux de suggestions !

Viande (y compris: purée de pommes de terre, frites, croquettes, riz ou pâte) €

Vol-au-vent	au poulet, champignons et petites boulettes de viande	17,50
Carbonnade à la flamande	à la bière d'abbaye et frites	17,50
Chicon au jambon à la flamande	avec purée de pommes de terre	17,50
Lapin	avec croquettes	19,50
Travers de porc		23,00
Filet de poulet	sauce au choix	19,00
Filet de poulet Hawaï	pêche, ananas, fromage, gratiné, crème au curry	21,00
Steak de bœuf	sauce au choix	21,00
Filet de bœuf	sauce au choix	31,00
Grillade mixte	poulet, bœuf, porc et une saucisse	24,00
Ossobuco	cuit dans des légumes hachés : un gagnant !	24,50

Sauces pour les plats de viande

Béarnaise, crème au curry, sauce aux champignons, sauce au poivre flambée, sauce tomate, sauce à la viande

Poisson (y compris: purée de pommes de terre, frites, croquettes, riz ou pâte) €

Filet de cabillaud	avec sauce au choix ou gratiné	23,00
Filet de cabillaud du chef	poêlé sur la peau, avec des légumes	25,50
Filet de saumon	avec sauce au choix ou gratiné	23,00
Filet de saumon du chef	poêlé sur la peau, avec des légumes	25,50
Poêle a poisson	avec sauce au choix	23,00
Ragoût méditerranéen	avec une sélection de poissons et crustacés	25,50
Scampi	7 pcs, à l'orientale, à l'ail ou à l'écossaise; avec du riz	26,00
Gambas au four	3 pcs, avec de l'ail frais et des frites	31,00

Sauces pour les plats de poisson

Béarnaise, crème au curry, sauce au beurre, sauce hollandaise, sauce écossaise, sauce Timory

Végétarien €

Salade tomate mozzarella	avec mozzarella de buffle, basilic et huile d'olive	16,00
Salade au fromage de chèvre sans bacon		17,50
Salade exotique sans poulet	avec substitut de poulet, fruits frais, laitue et vinaigrette	23,00
Plat de légumes épicés	selon disponibilité, avec pommes de terre, cuit au four	18,00
Plat de légumes épicés	sans poulet, avec substitut de poulet à base de soja	23,00
Lasagne végétarienne	selon disponibilité, avec sauce tomate et crème	14,50
Tortellini	farcis à la truffe et aux champignons sauvages	17,00
Cannelloni	aux épinards et à la ricotta	17,00
Tagliatelle au basilic	à la sauce tomate	14,00
Spaghetti sans bœuf	avec sauce tomate épicée et hachée à base de soja	17,00
Club sandwich	sans poulet avec substitut de poulet à base de soja	16,00
Beyondburger	substitut de viande à base de protéines de pois, sur un petit pain doux avec sésame, laitue, tomate, oignon, frites	16,00

Plats d'accompagnement supplémentaires €

Purée de pommes de terre, frites, croquettes, riz ou pâte	2,50
Légumes chauds	8,00
Salade de tomates ou salade mixte	6,00
Supplément mayonnaise	1,00

Fortement recommandé : les moules ! € € FR

Moules	1 kg	1,5 kg
(y compris: purée de pommes de terre, frites, croquettes, riz ou pâte)		
Nature	22,00	29,00
Crème	23,00	30,00
Ail	23,00	30,00
Ail et crème	24,00	31,00
Vin blanc	24,00	31,00
A la bière Hoegaarden	24,00	31,00
Thaï	24,00	31,00

Pâte aux moules € 23,00

Burgers (y compris: frites) €

Le Classique	avec du boeuf Black Angus irlandais, laitue, oignon, tomates, bacon, moutarde et ketchup	16,00
Le Cheeseburger	le Classique, mais avec extra cheddar	17,00
Le Pouletburger	avec filet de poulet et sauce moutarde au miel	16,00
Le Beyondburger	notre alternative végétarienne	16,00
Le Timoryburger	notre burger maison, consultez notre collègue	20,00

Toasts €

Croque monsieur		9,00
Croque cheval	avec œuf au plat	12,00
Croque Timory	avec tomate, oignon et concombre	12,00
Croque du sud	avec mozzarella, tomate, basilic, jambon de Parme	13,00
Croque Bologna	avec sauce bolognaise, gratiné	13,00
Toast Hawaïen	avec ananas, gratiné	12,00
Toast Melba	à la pêche, gratiné	12,00
Toast avec champignons poêlés au beurre à l'ail		13,00
Toast avec sauce aux champignons à la crème, sans ail		13,00
Toast vol-au-vent gratiné		13,50
Croque saumon fumé et brie		14,50
Suppléments purée de pommes de terre, frites, croquettes, riz ou pâte		2,50

Délicieux petit pain géant de Waldkorn ou pain doux €

Waldkorn avec du jambon	8,00	
Waldkorn avec du fromage Gouda	8,00	
Waldkorn avec du fromage Gouda et du jambon	9,00	
Waldkorn avec du brie	10,00	
Waldkorn chevreuse	au fromage de chèvre	10,00
Waldkorn saumon fumé		12,00
Waldkorn Italien	avec jambon de Parme et rucola	11,00
Waldkorn club	avec fromage, jambon, poulet tiède, laitue	12,00

Croquette au fromage ou crevettes €

Croquette au fromage de notre propre production	8,00
Croquette de crevettes de notre propre production	10,00
Croquette au fromage et croquette de crevettes	17,00

Extra croquette au fromage	7,50
Extra croquette de crevettes	9,50

Crème glacée fraîchement préparée

Coupe vanille	6,00
Coupe moka	6,00
Dame blanche	7,00
Dame noire	7,00
Coupe caramel	7,00
Coupe Brésilienne	8,00
Arc-en-ciel	12,00
Café glacé	7,00
Chocolat Liégeois	7,00
Coupe advocaat	7,00
Banane royale	8,00
Banana split	8,00
Banane brouillard	10,00
Banana flip	10,00
Emanuelle	10,00
Coupe Hawaii	9,00
Poire belle Hélène	9,00
Pêche Melba	9,00
Pêche brandy	10,00
Pêche chocolat	9,00
Coupe fraises	10,00
Coupe exotique	11,00
Coupe cerises chaudes	9,00
Tutti frutti	10,00
Coupe Fôret Noire	10,00
Banane maison	10,00
Coupe spéculoos	9,00
Coupe Timory	12,00

Pâtisseries

Faites votre choix parmi les photos à l'entree ou consultez nos collègues.

Milk-shakes

Chocolat, moka, vanille, banane, fraise ou pistache	8,00
-----------------------------------------------------	------

Extra chantilly?

Supplément chantilly	1,50
----------------------	------

Gaufres

Gaufre au sucre	5,00
Gaufre au beurre	5,50
Gaufre à la chantilly	6,50
Gaufre pôle nord	6,50
Gaufre negrita	7,50
Gaufre negresco	7,50
Gaufre nordique	8,50
Gaufre Hawaii	8,50
Gaufre aux fraises	9,50
Gaufre aux fruits frais	10,00
Gaufre aux fruits frais et advocaat (liqueur d'œuf)	12,00

Crêpes

Crêpe au sucre	4,50
Crêpe au beurre	5,00
Crêpe au sirop	5,00
Crêpe confiture	5,00
Crêpe pôle nord	6,00
Crêpe negrita	7,00
Crêpe negresco	7,00
Crêpe Siberienne	8,50
Crêpe nordique	8,00
Crêpe Suzette	8,00
Comédie Française	10,50
Crêpe flambée	6,50
Crêpe aux fraises	9,00
Crêpe Brasilia	7,50
Crêpe aux pommes	7,50
Crêpe aux pommes flambée au Calvados (eau de vie avec pommes et poires)	9,50
Crêpe Normande	11,50
Normande flambée	13,50
Crêpe Chiquita	9,00
Crêpe aux fruits frais	9,50
Crêpe aux fruits frais et advocaat (liqueur d'œuf)	11,50
Crêpe Forêt Noire	11,50

Extra chantilly?

Supplément chantilly	1,50
----------------------	------

Uniquement sur commande

Sole Meunière
Filet d'agneau
Filet de porc

Tous les plats sont disponibles à emporter. Des allergies ? Informez notre collègue.

Créez votre propre coupe de glace

vanille, moka, stracciatella, chocolat, mousse au chocolat, fraise, banane, fruits de la forêt, pistache, spéculoos, sorbets glacés selon disponibilité...

Coupe seul	1 boule	4,00
Coupe duo	2 boules	5,00
Coupe trio	3 boules	6,50
Coupe panachée	4 boules	8,00
Coupe luxe	5 boules	9,50
Coupe extrême	6 boules	11,00

Sauce à la fraise	sauce fraîchement préparée à la fraise	2,00
Advocaat	(liqueur d'œuf)	2,00
Sauce au caramel		2,00
Sauce frais au chocolat		3,00
Sauce à l'orange		3,00
Coulis de fruits de la forêt		3,00
Spéculoos topping		2,00
Spéculoos concasse		2,00
Fraises		4,00
Ananas, pomme, banane, raisins, kiwi, poire, pêche, brésilienne	chaque espèce	3,00
Ananas frais		5,50
Melon		4,50
Mélange de fruits frais		9,00

Dessert ?

Tarte aux pommes chaude	8,50	
Tarte aux pommes chaude avec glace et chantilly	10,00	
Assiette de fruits mixtes	10,00	
Assiette de fraises	10,00	
Profiteroles Timory	trois choux à la crème fourrés de vanille, moka, glace au chocolat, avec sauce chaude au chocolat et chantilly	9,00
Chocomousse		7,00
Tarte Tatin	pommes caramélisées chaudes sur un fond de tarte avec une boule vanille	11,00

Spécialement pour nos plus jeunes clients

Frites avec mayonnaise	8,00	
Spaghetti pour enfants	10,00	
Macaroni pour enfants	10,00	
Steak pour enfants	avec frites, mayonnaise ou ketchup	14,00
Croquette au fromage	avec frites, mayonnaise ou ketchup	11,00
Filet de poulet	avec purée de pommes et des frites	14,00
Vol-au-vent	avec frites	13,00
Fricadelle	"Currywurst" avec des frites	10,00
Nuggets de poulet	avec frites et mayonnaise	10,00

FR

Apéritifs	€
Champagne à la bouteille	60,00
Cava Brut au verre	6,00
Cava Brut à la bouteille	30,00
Kir (Royal + €2,00)	6,00
Campari	7,00
Campari orange (jus d'orange frais + €3,00)	9,00
Gancia, Martini Bianco, Martini Rosso, Pineau de Charentes	6,50
Porto rouge ou blanc, sherry sec ou moyen	6,50
Ricard	8,50
Picon (vin blanc + €2,50)	8,00
Pisang orange, Passoa orange	8,00
Aperol Spritz	10,00

Mocktails	€
Fantasia jus d'orange, jus d'ananas, menthe	8,00
Horizon jus d'orange, jus de pomme, jus de pamplemousse, jus d'ananas, grenadine	8,00
Lemon Squash jus d'orange frais, jus de citron, grenadine	10,00
Pacific jus d'orange, purée de fruits de la passion	8,00
Pink Panther jus d'ananas, eau gazeuse, purée de framboises	8,00
Red and bitter jus d'ananas, jus de pamplemousse, purée de framboises	8,00
Serenade jus d'ananas, jus de pomme, menthe et grenadine	8,00
Shirley Temple jus d'ananas, Gini, purée de fruits de la passion	8,00
Cardinal Punch jus d'orange, jus de citron frais, purée de framboises	9,00
Virgin Mojito Mojito sans alcool	9,00

Cocktails	€
Tequila Sunrise tequila, jus d'orange, grenadine	8,00
Anti Hangover wodka, jus de pomme, Canada Dry	8,00
Alaska Icetea Cointreau, Blue Curaçao, rhum, gin, Sprite	13,00
Blue Lady gin, citron vert, blue Curaçao, jus d'orange	10,00
La vie en rose tequila, Cointreau, wodka, jus de pamplemousse, grenadine	11,00
Try Me puree de fruits de la passion, citron vert, gin, Canada Dry	8,00
B-52 Grand Marnier, Baileys, liqueur de moka	11,00
Blue Lagoon wodka, blue Curaçao, citron	10,00
Passion Fatale tequila, jus de pamplemousse, puree de fruits de la passion	8,00
Rob Roy whisky, Martini, Campari	11,00
Margarita tequila, Cointreau, citron, sel	10,00
Cuba Libre rhum, citron vert, cola	8,00
Pina Colada rhum, coco, jus d'ananas	10,00
Moi et Toi rhum, amaretto, citron vert	10,00
Mojito rhum, citron vert, menthe	10,00
Dry Martini gin, vermouth, olive	10,00
Daiquiri rhum, Cointreau, citron vert	10,00
Yellow Bubbles mandarine, bulles	10,00
Passion Bubbles puree de fruits de la passion, bulles	10,00
Cocktail Timory wodka, rum, pisang, jus d'ananas, crème de cassis	13,00
Cocktail Hugo cava, jus de fleur de sureau, eau pétillante	8,00

Boissons froides	€
Spa pétillant ou plat	2,50
Spa 0,5l pétillant ou plat	4,70
Vittel ou Perrier	3,00
Coca Cola, Cola zero, Cola light, Fanta, Sprite	3,00
Lipton Ice Tea, Ice Tea Green	3,00
Jus de fruits: orange, pamplemousse, ananas ou pomme	3,00
Fristi, Cecemel	3,50
Schweppes Tonic, Schweppes Agrum	3,50
Gini, Canada Dry	3,50
Schweppes Tonic Pink Pepper	4,00
Jus de fruits frais jus d'orange ou de citron	9,00
Tönissteiner Vruchtenkorf, Zitronen ou Orange	3,50
Homemade Ice Tea thé glacé maison	3,50

Bières	€
Stella Artois pression	
25 cl, 5,2%, notre fierté de Louvain, pils	3,00
33 cl, 5,2%, notre fierté de Louvain, pils	3,90
Leffe blonde pression	
6,6%, goût plein et fruité, arrière-goût prononcé	4,90
Leffe brune pression	
6,5%, odeur de pomme, arrière-goût épice	4,90
Vedett pils 5,2%, légèrement maltée, délicieusement pétillante	4,10
Stella 0.0% pils sans alcool	3,50
Leffe Blond 0.0% bière d'abbaye sans alcool	4,80
Hoegaarden 4,9%, notre bière de blé classique	3,30
Bolleke (De Koninck) 5,2%, ambrée avec un goût rafraîchissant	4,00
Kriek Lindemans 3,5%, une kriek douce, à base de Lambic	4,00
Gouden Carolus Classic	
8,5%, brune, douce, arômes de caramel, chaleur	5,90
Westmalle Dubbel 7,0%, arômes de caramel et de malt,	
bière Trappiste brune légèrement amère	4,50
Westmalle Tripel 9,5% Trappiste blonde forte, parfum de banane	5,90
Chimay Bleue 9,0% Trappiste brune, arômes fruités et chocolat	5,90
Duvel 8,5%, blonde, forte, goût prononcé de houblon	5,60
Omer 8%, blonde, fine, fruitée avec une amertume subtile	4,90

Les bières que nous recommandons !	€
La Trappe Quadrupel	
10%, ambrée, goût plein et intense, douce Trappiste	5,90
Orval 6,2%, Trappist ambrée, arôme frais et amer	5,90
Cornet 8,5%, blonde, puissante et douce, chênée	5,90
Rocheport 6 7,5%, Trappiste douce, herbacée, maltée	4,90

Café et autres boissons chaudes	€
Café lungo, deca, americano, espresso ou ristretto	2,80
Doppio double espresso fort	3,00
Timory avec chantilly moka-chocolat	3,50
Cappucino avec chantilly	3,50
Caffè Marocchino lungo avec une couche de mousse de lait	3,50
Latte lait moussoux avec un espresso	3,50
Caramel Macchiato Latte avec une touche de caramel	3,70
Caffè Macchiato espresso avec une couche de mousse de lait	3,00
Ice Latte Macchiato avec choix de vanille, caramel ou spéculoos	3,70
Chocolat chaud chocolat fondu dans du lait chaud	3,00
Chocolat chaud avec chantilly	3,50
Chocolat chaud Timory avec chantilly moka-chocolat	3,50
Lait chaud	3,00

Cafés spéciaux avec de l'alcool et chantilly	€
Café italien avec grappa ou amaretto	8,00
Café français avec cognac ou Grand Marnier	8,00
Café irlandais avec whiskey irlandais	8,00
Café russe avec wodka	8,00
Café suisse à la liqueur de Poire Williams	8,00
Café de Hasselt avec jenever (genièvre)	8,00
Feu aztèque avec vin rouge et tequila	8,00
Tote Tante chocolat chaud au rhum	8,00
Café du diable avec cognac et Grand Marnier	8,00
Café du pharisien avec rhum et cacao	8,00
Moka impérial avec Mandarine Napoleon et cognac	8,00
Café Baileys avec Baileys crème irlandaise	8,00
Moka Flip Chicago avec cognac et liqueur de moka	8,00
Café tropical avec rhum et la cannelle	8,00
Café cosaque avec vin rouge et wodka	8,00

Thé qualité supérieure	€
English Breakfast thé noir	4,00
Lady Grey thé noir aromatisé à la Bergamote	4,00
Pai Mu Tan thé blanc	4,00
Gunpowder thé vert de Shanghai	4,00
Green lemon tea thé vert avec écorce de citron et citronnelle	4,00
Gingembre thé vert au gingembre à l'effet calmant	4,00
Thé menthe fraîche avec menthe marocaine fraîche	4,00
Kiwi-Kiwi infusion de fruits de kiwi et de pêche	4,00
Cosy together infusion de fruits tutti frutti	4,00
Stargold infusion de fruits avec écorce d'orange, pomme, mandarine, poire et fleur de souci	4,00
Summer bliss infusion de fruits avec des baies rouges et bleues, hibiscus, pomme, cassis et framboise	4,00
Seasonal bliss infusion d'herbes avec de la citronnelle, camomille, églantier, écorce de citron et carthame	4,00
Camomille infusion d'herbes, décaféiné, effet relaxant	4,00
Rosehip infusion d'herbes, églantier à l'hibiscus	4,00
Rooibos orange cannelle rooibos, clou de girofle, orange et cannelle	4,00
Rooibos lavende rooibos, lavende, rose, betterave et mûre	4,00
King Berry écorce d'orange, amande, canneberge, cannelle, fraise et framboise	4,00

Blanc

Blanc France Pays d'Oc

Plaisance

Notre vin maison

Chardonnay, Viognier

Goût rond, fruité avec une belle structure

Verre ¼ ½ Bouteille

4,00 7,50 14,30 20,00

Blanc France Chablis

Domaine Des Geneves

100% Chardonnay

Légère et sèche, avec un nez floral et des notes de pommes et d'agrumes

Verre ¼ ½ Bouteille

29,00

Blanc France

Les Fontenelles

Douceur supérieur, Sauvignon Blanc, Sémillon

Verre ¼ ½ Bouteille

4,40 8,00 15,70 22,00

Blanc Italie Veneto

Lugana

Trebbiano

Arômes intenses d'agrumes ; fruité et bien équilibré ; excellent avec les poissons et les fruits de mer

Verre ¼ ½ Bouteille

4,40 8,00 15,70 22,00

Blanc Nouvelle-Zélande Marlborough

Mokori

100% Sauvignon Blanc

Nez : arôme très intense de fruit de la passion et de fleurs exotiques ; large palette en bouche : un peu de fruit de la passion, de l'ananas mûr et un soupçon de pamplemousse

Verre ¼ ½ Bouteille

5,00 9,00 18,00 26,00

Blanc Espagne

Pago de Cirsus

100% Chardonnay

Vendages manuelles; vieillissement de 12 mois en fûts de chêne ; puissant mais fin, frais et fruité; excellent avec plats de poisson, poulet ou légumes

Verre ¼ ½ Bouteille

5,00 9,00 18,00 26,00

Les vins

Rosé

Rosé Espagne

Fuenteverde

100% Grenache

Frais, fruité et très savoureux

Verre ¼ ½ Bouteille

4,00 7,50 14,30 22,00

Gris (Rosé) France

Gris

100% Cinsault

Le nom Gris fait référence à la couleur, délicieuse

Verre ¼ ½ Bouteille

4,40 8,00 15,70

Gin

Tanqueray Flor de Sevilla	tonic, zest d'orange	14,00
Hendrick's	tonic, menthe, grains de poivre, concombre	14,00
Mare	tonic, laurier, grains de poivre, citron	14,00
Bombay Sapphire	tonic, pomme, fraise, grains de poivre	14,00
Tanqueray 0.0%	alternative de Tanqueray gin, mais sans alcool	14,00

Digestives

Amaretto	8,00
Baileys crème irlandaise	8,00
Cognac VS	12,00
Calvados VSOP	12,00
Cointreau	10,00
Grand Marnier	10,00
Mandarine Napoleon	10,00
Limoncello	7,00
Liqueur de moka	8,00
Grappa	12,00
Poire Williams	10,00
Jenever (genièvre) Vieux Grain	9,00
Rhum	10,00
Batida de Coco	8,00
J&B whisky	10,00
Jameson whiskey irlandaise	10,00
Whisky Single Malt selon disponibilité	15,00

Tous les plats sont disponibles à emporter. Des allergies ? Informez notre collègue.

Rouge

Rouge France Les 5 Vallees

Notre vin maison

Merlot and Grenache Noir

Les raisins sont récoltés dans la région d'Uzès ; les tanins sont doux, un vin rond et agréable

Verre ¼ ½ Bouteille

4,00 7,50 14,30 20,00

Rouge France La Vilette

Pinot Noir

Bouche onctueuse, fruits rouges mûres, mélangés avec des épices légères ; la finale est digne d'un Bourgogne

Verre ¼ ½ Bouteille

26,00

Rouge Etats-Unis Californie (Lodi)

Home Run

100% Zinfandel (primitivo)

Arômes de baies rouges, de fraises mûres, soupçon de cannelle

Verre ¼ ½ Bouteille

4,60 8,20 16,40 23,00

Rouge Italie Sicile

Stemmari Rosso Reserva

100% Nero d'Avola

Un goût équilibré et fruité ; des arômes de cassis, de chocolat et de noisette.

Verre ¼ ½ Bouteille

5,00 9,00 18,00 26,00

Rouge Italie Montepulciano d'Abruzzo

Conti Sani Passo Perfetto

Montepulciano, Cabernet, Merlot

Trois mois de vieillissement sous bois ; notes de griottes et de myrtilles ; raffiné et agréable ; idéal avec les pâtes et la viande !

Verre ¼ ½ Bouteille

23,00

Rouge Italie Toscane

Il messo Governo Rosso

Sangiovese, Merlot

Conformément à une technique du 14ème siècle, des raisins partiellement séchés sont ajoutés au moût ; cela donne au vin plus de puissance, de profondeur ; plein, complexe et aromatique avec des arômes de cerises au nez, de fruits des bois et de clous de girofle ; idéal avec des pâtes !

Verre ¼ ½ Bouteille

4,60 8,20 16,40 23,00