

## SOFTS

|   |        |
|---|--------|
| Spa pétillante 33 cl « aromatisé »  | 3,50 € |
| <i>Orange / Citron : selon disponibilité</i>  |        |
| Spa plate 33 cl « aromatisé »   | 3,50 € |
| <i>Fraise-Pastèque : selon disponibilité</i>  |        |
| Ice tea / Pêche / Green   | 3,00 € |
| Pepsi / Pepsi Max   | 3,00 € |
| Fever-tree  | 4,00 € |
| <i>Indian tonic, Ginger-beer, Framboise-rhubarbe, Mediterranean, Bitter lemon, Clementine lemon</i> |        |
| Looza   | 3,60 € |
| <i>Pomme, Pomme-cerise, Orange, Pamplemousse, Ace, Tomato</i>                                       |        |
| Liégeois  | 3,80 € |
| Red-Bull / Vert   | 4,50 € |
| Spa Reine / Intense 25 cl   | 3,00 € |
| Spa reine / Bru ½ L   | 5,00 € |
| Spa reine / Intense 1L  | 9,00 € |
| <i>Supplément : sirop menthe ou grenadine 0,60 €</i>  |        |

## APÉRITIFS

|   |        |
|---|--------|
| Apérol Spritz   | 8,40 € |
| Coupe de Prosecco   | 7,00 € |
| Kir   | 5,50 € |
| Kir royal   | 8,50 € |
| Martini blanc   | 5,00 € |
| Martini rouge   | 5,00 € |
| Pisang  | 4,50 € |
| Pisang 0.0°   | 4,50 € |
| Campari   | 5,00 € |
| Gancia  | 4,50 € |
| Batida coco   | 4,50 € |
| Picon vin blanc   | 6,50 € |
| Ricard  | 4,00 € |
| Pineau  | 5,00 € |
| Porto rouge   | 4,50 € |
| Porto blanc   | 4,50 € |
| <i>Supplément : soft 2,50 €, Looza 3,00 €, tonic 3,50 €, Redbull 3,80 €</i> |        |

## ALCOOLS

|   |                 |
|---|-----------------|
| Peket   | 4,00 €          |
| Bacardi blanc / brun  | 5,50 €          |
| Captain Morgan brun   | 5,50 €          |
| J&B Blended Scotch Whisky   | 6,00 €          |
| Jack Daniels  | 6,50 €          |
| Vodka blanche / rouge   | 5,50 €          |
| Get-B-Mint  | 4,50 €          |
| Armagnac  | 6,00 €          |
| Cognac  | 7,00 €          |
| Calvados  | 7,00 €          |
| Bailey's  | 6,00 €          |
| Cointreau   | 6,00 €          |
| Amaretto Disaronno  | 7,00 €          |
| Passoa /Malibu /Safari /Curaçao   | 4,50 €          |
| Poire   | 6,50 €          |
| Sambuca   | 6,00 €          |
| Tequila   | 4,00 €          |
| Limoncello Buongiorno   | 7,00 €          |
| Jägermeister - Jägerbomb  | 4,50 € - 7,50 € |
| <i>Supplément : soft 2,50 €, Looza 3,00 €, tonic 3,50 €, Redbull 3,80 €</i> |                 |

## ALCOOLS D'EXCEPTION

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| Rhum Kraken Special        | 8,50 €  |
| Rhum Rumbullion            | 8,50 €  |
| Rhum Don papa              | 9,50 €  |
| Amaro Montenegro           | 9,50 €  |
| Whisky Puni gold           | 10,00 € |
| Scotch Whisky Chivas Regal | 11,00 € |
| Grappa Amarone             | 10,50 € |
| Grappa Riserva di Stato    | 10,50 € |
| Grappa au miel             | 10,50 € |
| Tequila café               | 8,50 €  |

## BOISSONS CHAUDES

|   |                 |
|---|-----------------|
| Café / Déca / Espresso / Ristretto  | 2,70 €          |
| Double Espresso   | 5,40 €          |
| Café Corretto Sambuca / Grappa  | 7,00 €          |
| Chocolat chaud / Viennois Gourmand !  | 4,00 € / 5,00 € |
| Choc' Bailey's Nouveau !  | 9,00 €          |
| Cappuccino  | 4,00 €          |
| Latte machiatto   | 5,00 €          |
| <i>Supplément : Noisette, Speculoos, Caramel 1,20 €</i>   |                 |
| Irish coffee Italian, French, Bailey's  | 11,00 €         |
| Thé BIO (Teas with love)  | 4,50 €          |
| <i>Vert, noir<sup>12</sup>, menthe, jasmin<sup>13</sup>, camomille<sup>18</sup>, Earl Grey<sup>11</sup>, gingembre, citron<sup>19</sup></i> |                 |
| <i>Supplément Chantilly 1,50 €</i>  |                 |

## GINS TONICS

|   |         |
|---|---------|
| Gin du mois                               | 11,50 € |
| Bombay Sapphire + Fever Tree Indian Tonic | 11,50 € |
| B-Gin + Fever Tree rhubarbe/framboise     | 12,50 € |
| Bathtub + Fever Tree Ginger Beer          | 12,00 € |
| Gin Mare + Fever Tree Mediterranean       | 12,50 € |
| Nordes + Fever Tree Mediterranean         | 12,50 € |
| Gin Citron + Schweppes Pink Pepper        | 12,50 € |
| Hendrick's + Schweppes Pink Pepper        | 12,50 € |

## JUPIER EN TANK Sup. fromages (bières brunes - gratuit) 1,00 €

|   |                           |
|---|---------------------------|
| Jupiler 5,2° 25cl / 50cl / 1L   | 2,90 € / 5,30 € / 10,00 € |
| Mètre de Jupiler - 11 bières 25cl                                     | 30,00 €                   |
| <i>Supplément : grenadine 0,30 €, Pepsi 0,50 €, Spa citron 1,00 €</i> |                           |

## BIÈRES AU FÛT Sup. fromages (bières brunes - gratuit) 1,00 €

|                                    |                          |
|------------------------------------|--------------------------|
| Bière du Mois 25 cl / 33 cl / 50cl | 3,60 € / 4,50 € / 7,30 € |
| Victoria 8,5° 33cl / 50 cl         | 4,50 € / 7,00 €          |
| Lefte blonde 6,6° 33cl / 50cl      | 4,50 € / 7,00 €          |
| Triple Karmeliet 8,4° 33cl / 50 cl | 4,50 € / 7,00 €          |
| CTS 7,2° 25cl / 33cl               | 3,50 € / 4,50 €          |

## BIÈRES BOUTEILLE Sup. fromages (bières brunes - gratuit) 1,00 €

|   |                  |
|---|------------------|
| Bière du mois                             | 5,00 €           |
| Corona 4,5°/Seau de Corona (5+1)          | 4,00 € / 20,00 € |
| Corona 0°                                 | 4,50 €           |
| Lefte brune 6,5°                          | 5,00 €           |
| Lefte rubby 5°                            | 5,00 €           |
| Lefte blonde 0°                           | 4,50 €           |
| Kwak blonde 7,4° / brune 8,4° / rouge 8°  | 5,00 €           |
| Hoegaarden blanche 4,9°/rosée 3°/rosée 0° | 3,80 €           |
| Kriek 4,3°                                | 3,80 €           |
| Bobeline 8°                               | 7,50 €           |
| Jupiler 0°                                | 3,80 €           |

## COCKTAILS

|  |         |
|--|---------|
| <b>Cocktail du mois</b> merci de demander au serveur   |         |
| <b>Moscow Mule</b> Vodka, tonic ginger beer, jus de citron, suc. canne                       | 9,50 €  |
| <b>Espresso Martini</b> Vodka, Kahlua, Espresso Arabica                                      | 12,00 € |
| <b>Pornstar Martini</b> Vodka, sirop & jus passion, jus de citron, Prosecco                  | 12,00 € |
| <b>Caïpirinha</b> Cachaca, citron vert, suc. canne, soda, menthe                             | 12,00 € |
| <b>Negroni</b> Gin, Campari, Martini rouge, orange   | 12,50 € |
| <b>Rhumbull</b> Rhum Kraken, Redbull Yellow, orange  | 11,50 € |
| <b>Cuba Libre</b> Rhum brun, suc. canne, citron vert, Cola                                   | 9,00 €  |
| <b>Manhattan</b> Whisky, Martini rouge, Gancia   | 11,50 € |
| <b>Bellini</b> Jus de pêche, crème de framboise, prosecco                                    | 10,50 € |
| <b>Hugo St-Germain Spritz</b> Liq. de sureau, prosecco, spa citron                           | 12,50 € |
| <b>Mojito Menthe - Framboise +1€ - Royal +2€</b>   | 9,50 €  |
| <i>Rhum blanc, sucre de canne, citron vert, menthe, soda water</i>                           |         |
| <b>Mocktail Santana</b> orange, ananas, mangue, grenadine                                    | 7,50€   |
| <b>Mocktail Red Mule</b> botaniets original, bacanha ginger, citron, tonic hibiscus          | 12,50 € |
| <b>Mocktail citrus fizz</b> botaniets ginger&yuzu, bacanha bergamote, citron, eau pétillante | 12,50€  |
| <b>Mocktail pineapple daiquiri</b> havaniets, jus d'ananas, bacanha falemum, citron          | 12,50€  |
| <b>Mocktail Virgin Mojito</b> Spa citron, citron, menthe, suc. Canne                         | 7,00€   |

# CARTE BRASSERIE (TOUJOURS DISPONIBLE DE 12H-22H30)

## DA DIVIDERE - À PARTAGER – SUPPLEMENT FOCCACCIA : 5,00 €

|   |         |
|---|---------|
| Pizza degustazione da 4 a 6 Ps<br>Pizza dégustation, Calabrese, Vege & Toscana 3 goûts, 12 morceaux – de 4 à 6 Ps –<br>Pizza focaccia dégustation   | 36,00 € |
| Tuttomisto della casa 4 Ps<br>Fromages & charcuteries italiens artisanaux, Focaccia, pickels de légumes, olives – 4Ps -<br>Artisanal Italian cheeses and cold cuts, pickels of vegetable garden, olives   | 40,00 € |
| Formaggi ou Salumi<br>Fromages de la péninsule, miel et noix / Planche de salaisons italiennes<br>Cheeses of the peninsula, honey and nuts / Plate of italian cold cuts   | 20,00 € |
| Fritto misto, calamari fritti, verdure fritte, olive all'ascolana farcite e salsa cocktail 2pp<br>Assiette mixte de calamars frits, beignets de légumes, olives ascolanes et sauce cocktail<br>Fried mixt of calamars, vegetables, olives, and cocktail sauce | 18,00 € |

## CROQUES REVISITÉ

|   |         |
|---|---------|
| Focaccia italienne : jambon de Parme, mozzarella, tomate cerises, pesto et roquette | 12,00 € |
| Focaccia végété : légumes, fromage, roquette et tomate                              | 12,00 € |
| Focaccia belge : jambon à l'os, fromage, tomates                                    | 11,00 € |
| Focaccia espagnol : jambon, fromage de chèvre, tomate, pesto rouge                  | 12,00 € |
| Croque madame : ajoutez un œuf sur votre croque au choix. <i>Supplement +1€</i>     |         |

## TAPAS-TOAST

|  |         |
|--|---------|
| Palmares : mozzarella, jambon cru, magor, crudités mixte, œuf, huile balsamique, parmesan, radis           | 12,00 € |
| Mikado : fromage blanc, tomates, carottes, thon à l'huile d'olive, roquette, crudités                      | 12,00 € |
| Focaccia belge : beurre, jambonneau émincé, moutarde, p.d.terre, tomate, salade mixte, cornichons, oignons | 12,00 € |
| Créole : avocat, saumon fumé, œuf, oignons, ananas, pomme, crudités mixte, sauce aigre-douce               | 12,00 € |
| Toscane (chaud) : saucisse grillée, champignons des bois, fromage fondu, tomate, roquette, huile           | 13,00 € |

## ANATIPASTI - ENTRÉES – SUPPLÉMENT FOCCACCIA : 5,00 € / CERTAINES ENTRÉES SONT DISPONIBLES EN PLAT

|   |                             |
|---|-----------------------------|
| Carpaccio di manzo  | entrée 18,00 €/ plat 26,00€ |
| Carpaccio de boeuf, sauce Palmares (mayonnaise, worchester, citron, poivre), roquette, parmesan |                             |
| Beef carpaccio, Palmares sauce (mayonnaise, worchester, lemon, pepper), rucola, parmesan        |                             |
| Trio di crocchette, parmigiano, prosciutto, gamberetti – 3 pcs                                  | 25,00 €                     |
| Trio de croquettes, parmesan, jambon cru & crevettes grises - 3pcs                              |                             |
| Trio of croquettes, cheese, raw ham & grey schrimp - 3pcs                                       |                             |

## INSALATE – SALADES – SUPPLEMENT FOCCACCIA : 5,00 €

|  |         |
|--|---------|
| Insalata di pollame, filetto di pollo alla griglia, miele, salsa Caesar, acciughe, crostini            | 19,00 € |
| Salade Cesar, volaille, salade, crudités, filet de poulet grillé, miel, sauce César, anchois, croûtons |         |
| Poultry salad, salad, raw vegetables, grilled chicken fillet, honey, Caesar sauce, anchovies, croutons |         |
| Insalata di salmone & Formaggio di capra, cipolla rossa, uova sode, patate                             | 20,00 € |
| Salade de Saumon, Chèvre frais, crudités, oignon rouge, oeuf dur, pommes de terre                      |         |
| Fresh goat cheese & salmon salad, raw vegetables, red onion, hard-boiled egg, potatoes                 |         |

Insalata Caprese, pomodori, mozzarella di Bufala, ex Vergine, basilico 17,00 €  
Salade Caprese, salade de tomates, mozzarella di Bufala, huile olive extra vierge, basilic  
Caprese salad, tomato salad, mozzarella di Bufala, extra virgin olive oil, basil

## PASTA FRESCA - PÂTES FRAÎCHES

Tagliatelle con polpette al sugo (Ricetta di famiglia) 18,00 €  
Pâtes, boulettes maison, sauce tomate, huile olive extra vierge, parmesan, basilic  
Pasta, homemade meatballs, tomato sauce, extra virgin olive oil, parmesan, basil (Family recipe)

Cannelloni vegetarieni - Napoli 18,00 €  
Cannelloni ricotta, épinard, basilic, tomates  
Cannelloni ricotta, spinach, basil, tomatoes

Cannelloni con carne di vitello - Napoli 18,50 €  
Cannelloni viande de veau, aromates, crème tomate  
Cannelloni with veal meat, aromatics, tomato cream

## SECONDI - PLATS

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE PÂTES OU DE POMMES DE TERRE AU CHOIX

Scaloppina Milanese 24,00 €  
Escalope panée, tomates confites, parmesan, roquette  
Pan-fried cutlet, tomato confit, parmesan, rucola

Scaloppina alla Parmigiana 26,00 €  
Escalope Parmigiana gratinée, sauce tomate, aubergine, Mozzarella, jambon de Parme  
Cutlet Parmigiana au gratin, tomato sauce, eggplant, Mozzarella, Parma ham

## CONTORNO - EXTRA GARNITURES

Pâtes - Pasta + 4,00 € -  
Pommes de terre au four - Hoven potatoes + 4,00 €  
Légumes chauds - Hot vegetables + 8,00 €

## SALSA - SAUCES

Pizzaïola (tomate, ail, légèrement piquant) + 3,50 €  
Napolitaine (oignons, tomate, basilic) + 3,50 €  
Béarnaise + 7,5 €

## DOLCI – DESSERTS

Tortino alle mele, gelato, caramel, panna 8,50 €  
Tarte tatin aux pommes, glace vanille, caramel  
Apple pie, vanilla ice cream, caramel

Tiramisù della casa, mascarpone, mandorle, caffè siciliano 8,50 €  
Tiramisù maison, mascarpone, amandes, café sicilien  
Housemade tiramisù, mascarpone, almonds, sicilian coffee

Fondente al cioccolato 8,50 €  
Fondant au chocolat, vanille, coulis, sauce anglaise  
Chocolate fudge, vanilla, coulis, English sauce

## GELATI - GLACES ARTISANALES « LA CRÉMIÈRE DE JALHAY »

Dame blanche 7,50 €  
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly  
Vanilla ice cream, chocolate, whipped cream

Dame noire 7,50 €  
Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly  
Chocolate ice cream, chocolate, whipped cream

Brésilienne 7,50 €  
Glace vanille, croquants, caramel, chantilly  
Vanilla ice cream, crackers, caramel, whipped cream





# La Trattoria du Palmarès

|  |                       |
|--|-----------------------|
| <b>Pizza al trancio</b>  | 9,00 €/10,00 €/11,00€ |
| Carré de pizza : margherita, jambon champignon, 4 fromages<br>Slice of pizza: margherita, ham and mushrooms, 4 fromage   |                       |
| <b>Pizza du mois selon l'humeur du chef</b>  | Prix du moment        |
| <b>Pizza Margherita</b>  | 14,00 €               |
| Tomate, mozzarella, basilic<br>Tomato, mozzarella, basil   |                       |
| <b>Pizza Palmarès</b>  | 18,00 €               |
| Tomate, mozzarella, jambon Serrano, roquette, balsamique, origan<br>Tomato, mozzarella, Serrano ham, rucola, balsamic, oregano   |                       |
| <b>Pizza Vegetariana</b>   | 16,00 €               |
| Tomate, mozzarella, légumes grillés, huile d'olive extra vierge, basilic<br>Tomato, mozzarella, grilled vegetables, extra virgin olive oil, basil  |                       |
| <b>Pizza Toscana</b>   | 18,00 €               |
| Tomate, mozzarella, saucisse de Sienne, champignons, truffes, olives, origan<br>Tomato, mozzarella, Siena sausage, mushrooms, truffles, olives, oregano  |                       |
| <b>Pizza Calabrese</b>   | 18,00 €               |
| Tomate, mozzarella, oignons cuits, saucisson piquant, olives, anchois, capres<br>Tomato, mozzarella, grilled onions, spicy sausage, olives, anchovies, capers                                      |                       |
| <b>Pizza Norcina</b>   | 18,00 €               |
| Tomate, mozzarella, jambon à l'os, artichauts à la romaine, origan, roquette<br>Tomato, mozzarella, ham, artichokes roman style, oregano, rucola   |                       |
| <b>Pizza Carpaccio</b>   | 25,00 €               |
| Tomates fraîches, mozzarella di bufala, câpres, basilic, roquette, carpaccio de bœuf, huile de truffes<br>Fresh tomatoes, mozzarella di bufala, capers, basil, rucola, beef carpaccio, truffle oil |                       |
| <b>Pizza Cacio</b>   | 18,00 €               |
| Tomate, fromages italiens, mozzarella, origan, tomates confites<br>Tomato, Italian cheeses, mozzarella, oregano, candied tomatoes  |                       |
| <b>Pizza Bosco</b>   | 18,00 €               |
| Tomate, mozzarella, champignons des bois, oignons, ail, jambon à l'os, pancetta<br>Tomato, mozzarella, wild mushrooms, onions, garlic, ham, pancetta   |                       |
| <b>Pizza di Parma</b>  | 18,00 €               |
| Tomate, mozzarella, aubergines, jambon de Parme, pesto<br>Tomatoes, Mozzarella, Eggplants, Parma Ham, pesto  |                       |
| <b>Pizza Luna</b>  | 18,00 €               |
| Tomate, mozzarella, champignons, jambon à l'os, artichaut, oeuf, origan<br>Tomato, mozzarella, mushrooms, ham on the bone, artichoke, egg, oregano   |                       |
| <b>Pizza Tropic</b>  | 16,00 €               |
| Tomate, mozzarella, jambon à l'os, ananas<br>Tomato, mozzarella, ham on the bone, pineapple  |                       |
| <b>Pizza Tonno</b>   | 18,00 €               |
| Tomate, mozzarella, oignons, thon, câpres, origan<br>Tomato, mozzarella, onions, tuna, capers, oregano   |                       |
| <b>Pizza Vulcano</b>   | 16,00 €               |
| Tomate arrabbiata, olives, salami piquant, paprika, câpres, huile pimentée, origan<br>Tomato arrabbiata, olives, spicy chorizo, paprika, capers, spicy   |                       |





## PROSECCO & CHAMPAGNE

|  |                           |
|--|---------------------------|
| Prosecco Brut Loredan Gasparini "Casabianca"<br>Veneto, Glera  | 35,00 €                   |
| Champagne Saint-Réol Blanc de Blanc « Principauté de Liège » <b>NOUVEAUTÉ</b><br>Champagne, Chardonnay et Pinot Noir | 75,00 €                   |
| Champagne Pommery brut royal<br>Champagne, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier                                     | 89,00 € / Magnum 185,00 € |
| Champagne Brut Gold « Armand de Brignac »<br>Champagne, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier                        | 425,00 €                  |

## VINS AU VERRE

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| Verre blanc/rouge/rosé maison | 4,50 €  |
| Pichet ½ blanc/rouge/rosé     | 16,00 € |

## VINO ROSATO - VIN ROSÉ

### ITALIE

|   |         |
|---|---------|
| Cote de Provence "Les Vignobles de Ramatuelle" - légèrement saumoné et fruité, minéral, bel équilibre | 35,00 € |
|---|---------|

### FRANCE

|  |                     |
|--|---------------------|
| Chateau la Martinette "Cuvée Rollier" Frais, exotique, florales<br>Côtes de Provence, Syrah, Cinsault, Rolle, Grenache | verre 7,5€ /36,00 € |
|--|---------------------|

|  |                          |
|--|--------------------------|
| Carte Noire, Maitre Vigneron Frais, exotique<br>Côtes de Provence, Syrah, Cinsault, Grenache | 37,00 € / Magnum 79,00 € |
|--|--------------------------|

## VINO BIANCO – VIN BLANC

### ITALIE

|   |         |
|---|---------|
| Grillo Solea, Cantina Cellaro - Doux, élégant, minéral<br>Sicilia, grillo | 34,00 € |
|---|---------|

|  |         |
|--|---------|
| Pecorino BIO Collefrisio - Fraîcheur, complet<br>Abruzzo, Pecorino | 36,00 € |
|--|---------|

|  |         |
|--|---------|
| Opera, Mamete Prevostini - Élégant, agrumes, beurré<br>Lombardia, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Blanc | 51,00 € |
|--|---------|

|  |                      |
|--|----------------------|
| Villa M, Gianni Gagliardo "Moscato" - Moelleux, agrumes, minéral<br>Piemonte, MUSCAT | verre 8,00€ /38,00 € |
|--|----------------------|

### FRANCE

|   |         |
|---|---------|
| Pinot Gris, Charlotte Deturckheim - Fruité, arôme de poire, riche<br>Alsace, Pinot Gris | 36,00 € |
|---|---------|

|   |                      |
|---|----------------------|
| Sancerre Chaumeau-Balland "La grande maison" - Fruité, fleurs blanches<br>Val de Loire, Sauvignon | verre 8,50€/ 39,00 € |
|---|----------------------|

|  |         |
|--|---------|
| Pouilly-Fumé, Marielle Michot "cuvée M" - Ample, complexe, minéral, épicé<br>Val de Loire, Sauvignon | 45,00 € |
|--|---------|

|   |                       |
|---|-----------------------|
| Saint Véran Château des Correux "Vieilles vignes" - Agrumes, minéral<br>Bourgogne, Chardonnay | verre 10,00€/ 47,00 € |
|---|-----------------------|

|  |         |
|--|---------|
| Rully Douhairet Porcheret - Floral, fruits, élégant<br>Bourgogne, Chardonnay | 56,00 € |
|--|---------|

|  |         |
|--|---------|
| Chablis 1er cru Fourchaume les hauts de Milly "Defaix" - Souple, puissant<br>Bourgogne, Chardonnay | 69,00 € |
|--|---------|

## VINO ROSSO - VIN ROUGE

### ITALIE

|  |         |
|--|---------|
| Alanera, Zenato « Rosso Veneto » - fruité, tanin présent, rond<br>Veneto | 39,00 € |
|--|---------|

|  |         |
|--|---------|
| Nero d'Avola, Solea - Intense, cerises noires, prunes<br>Sicilia, Nero d'Avola | 34,00 € |
|--|---------|

|   |         |
|---|---------|
| Primitivo di Manduria "Memoria" - Epicé, tanins juteux<br>Puglia, Primitivo | 36,00 € |
|---|---------|

|   |                      |
|---|----------------------|
| Montepulciano d'Abruzzo, Collefrisio - Terreux, fruits noirs, boisé<br>Abruzzo, Montepulciano | verre 8,00€/ 37,00 € |
|---|----------------------|

Chianti Organique, Puro - Corsé, floral, fruits rouges 39,00 €  
Toscana, Chianti

Atto I, Pantaleone - Fruité, souple, doux verre 9,00€/ 42,00 €  
Marche, Sangiovese

Appassimento Collefriso - Fruité, concentré, puissant verre 9,00€/ 44,00 €  
Abruzzo, Montepulciano, Sangiovese, Merlot

Ripasso Superiore, corte Figaretto "Acini Ameni" - Boisé, puissant, tanins 45,00 €  
Veneto, Corvina, Corvinone, Rondinella

Barbera d'Alba, Gianni Gagliardo "Madama" - Fruité, doux, tanins 45,00 €  
Piemonte, Barbera

Vino Nobile di Montepulciano, DEI - Complexe, boisé, rond 49,00 €  
Toscana, Montepulciano

Bolgheri Superiore, Gualdo al Melo "Atis" - Complexe, fin, rond 71,00 €  
Toscana, Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot

Barolo Gianni Gagliardo - Puissant, fruits noirs, explosion d'arômes 83,00 € / Magnum 165,00 €  
Piemonte, Nebbiolo

## FRANCE

Bourgueil Lamé Delisle Boucard « Cuvée des Chesnaies » - Fin aromatique, tanins soyeux verre 8,50€/ 38,00 €  
Val de Loire, Cab. ; Franc

Pinot Noir Charlotte Deturckheim – Robe rubis, racé, notes fruitées 38,00 €  
Alsace, Pinot noir

Morgon Laurent Gauthier vieilles vignes « Côte du Py » - Finesse, tanins verre 10,00€/ 49,00 €  
Beaujolais, Gamay

Vacqueras Pierre Amadiou « La Grangelière » - Puissant, rond, joli contraste 56,00 €  
Côte du Rhône, Grenache et Syrah

Château Yvonne « Saumur Champigny » 54,00 € / Magnum 110 €  
Côte du Rhône, Grenache et Syrah

Château Yvonne « La folie » 50,00 €  
Côte du Rhône, Grenache et Syrah

Hermitage Michelas Saint Jemms « Terre d'Arce » - Complexe, explosion de fruits noirs 139,50 €  
Côte du Rhône, Syrah

## RESTE DU MONDE

ESPAGNE Rioja, Marques de Arienzo - Fruits noirs, boisé, tannisé 37,00 €  
Rioja, Tempranillo, Graciano, Mazuelo

ARGENTINE Malbec, Luigi Bosca - Fruits noirs, fruits rouges, boisé 39,00 €  
Lujan de Cuyo, Malbec

VIN DU MOIS « SELON DISPONIBILITÉ »

DROIT DE BOUCHON : 25€/BOUTEILLE

## HÔTELS (WWW.LUXURYSPA.BE)

Hôtel Motorsport

Place royale 1 – 4900 Spa

Hôtel Ardennes

Place du monument 22 – 4900 Spa

Avec 20 chambres, un parking privé et un service Taxi, nous offrons un séjour luxueux et confortable

Pour toutes informations : +32 (0) 483471138

