
SPARKLING

Cidre Bouché '15, Famille Dupont, Normandy, France	6.25 / 34.50
Crémant de Bourgogne Cuvéé Harmonie '11, Domaine Berthenet, France <i>Chardonnay</i>	8.50 / 49.00
Arpège Premier Cru Blanc de Blanc, Pascal Doquet, Champagne, France <i>Chardonnay</i>	14.00 / 85.00

ROSE

Reuilly 'Le Reuilly Gris' '15, Domaine Gérard Bigonneau, Loire, France <i>Pinot Gris</i>	6.00 / 33.00
'á Baïa' '15, Domaine des Amiel, Languedoc, France <i>Merlot, Syrah</i>	38.50

WHITE

Chardonnay Pays d'Oc IGP '15, Chibet, Languedoc-Roussillon, France <i>Chardonnay</i>	4.75 / 26.00
Quinta do Alivio '14, Fernando Moira, Vinho Verde, Portugal <i>Loureiro, Trajadura en Arinto</i>	5.25 / 28.50
Viognier 'Intelligence' Serre de Guéry '15, Château Guéry, Pays d'Oc, France <i>Viognier</i>	6.25 / 34.50
Pinot Blanc '15, Domaine Jean-Marc Bernhard, Alsace, France <i>Pinot Blanc</i>	6.50 / 35.50
Scheurebe Trocken, '15, Weingut Weegmuller, Pfalz, Germany <i>Scheurebe</i>	8.00 / 44.00
Ori di Verdicchio '13, Pontemagno, dei Castelli di Jesi, Italy <i>Verdicchio</i>	8.50 / 48.00
Blanc de Trilogia DO '14, Bodega los Frailes, Valencia, Spain <i>Sauvignon Blanc, Verdil, Muscat</i>	36.50
Chiroulet La Côte d'Heux IGP '15, Famille Fezas, Gascogne, France <i>Gros Manseng</i>	38.00
Kerner '15, Pacherhof, Alto Adige, Italy <i>Kerner</i>	45.00
Silvaner Trocken Qualitätswein '15, Brüder Dr. Becker, Rheinhessen, Germany <i>Silvaner</i>	43.00
Marjolaine '15, Château Puy-Servain, Montravel, France <i>Sauvignon blanc, Semillon</i>	42.50

Het is mogelijk bijpassende wijn te krijgen bij uw gerecht.

Deze wijnen zijn tussen de 7.25 en 9.00 euro per glas

It is possible to get matching wines. The prices are between 7.25 and 9.00 euro per glass

WHITE

Riesling "Der Elegante" Kabinett Trocken '14, Weingut Weegmuller, Pfalz, Germany <i>Riesling</i>	44.00
Menetou-Salon Mademoiselle T AOC '14, Domaine Teiller, Loire, France <i>Sauvignon Blanc</i>	49.00
Viña Gravonia Blanco Crianza DO '06, Lopez de Heredia, Rioja, Spain <i>Viura</i>	49.00
Vouvray Clos de Rougemont AC '15, Domaine Vigneau-Chevreau, Loire, France <i>Chenin Blanc</i>	45.00
Contours de Mairlant '15, François Villard, Rhône, France <i>Marsanne, Roussanne</i>	46.50
'Dessimis' Pinot Grigio '14, Vie di Romans, Friuli, Italy <i>Pinot Grigio</i>	57.00
Saint-Véran 'Horse Classe' '14, Domaine des Valanges, Bourgogne, France <i>Chardonnay</i>	47.00
Chablis Vieilles Vignes AC '14, Domaine Lavantureux, Bourgogne, France <i>Chardonnay</i>	51.50
Pouilly-Fuissé AOC Vieilles Vignes '14, Château Vitallis, Bourgogne, France <i>Chardonnay</i>	52.00
Meursault AOC '14, "Les Narvaux" Yves Boyer-Martenot, Bourgogne, France <i>Chardonnay</i>	75.00
Condrieu Les Terrasses du Palat '14, François Villard, Rhône, France <i>Viognier</i>	72.00
Puligny-Montrachet 1er Cru AOC '09, Domaine Matrot, Bourgogne, France <i>Chardonnay</i>	90.00

RED

Merlot Pays d'Oc IGP '15, Chibet, Languedoc-Roussillon, France <i>Merlot</i>	4.75 / 26.00
Tuga DOC '15, Rui Roboredo, Douro, Portugal <i>Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Touriga Nacional</i>	5.75 / 31.50
Tannat '14, Bodega Garzón, Garzon, Uruguay <i>Tannat</i>	7.25 / 39.50
Saint-Chinian Les Travers de Marceau '14, Domaine Rimbert, Languedoc, France <i>Mourvedre, Syrah, Carignan, Cinsault</i>	7.00 / 38.00
Valpolicella Ripasso DOC '14, Villalta, Verona, Italy <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	8.50 / 47.00
Séléné '15, Domaine de la Tallebarde, Beaujolais, France <i>Gamay</i>	43.00
Etna Rosso 'A Rina' '14, Girolamo Russo, Sicily, Italy <i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	48.50

RED

Verduno Pelaverga Speciale DOC '15, Fratelli Allessandria, Piemonte, Italy <i>Pelaverga Piccolo</i>	44.50
Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT '13, Foradori, Trentino, Italy <i>Teroldego</i>	46.50
Spes DOC '12, Bodegas Loa, Rioja, Spain <i>Tempranillo</i>	57.00
Moio Rosso 57 '14, Campania, Italy <i>Primitivo</i>	50.00
À Peïssou '14, Domaine des Amiel, Languedoc, France <i>Syrah</i>	47.00
Sommarovina Sassella Superiore DOCG '13, Mamete Prevostini, Valtellina, Italy <i>Nebbiolo</i>	55.00
Bourgueil Haut de la Butte '15, Domaine de la Butte, Loire, France <i>Cabernet Franc</i>	48.00
Viña Tondonia Tinto Reserva DO '04, Lopez de Heredia, Rioja, Spain <i>Tempranillo, Garnacho, Graciano & Mazuelo</i>	58.50
Nuits-Saint-George AC '14, Bertrand Machard de Gramont, Bourgogne, France <i>Pinot Noir</i>	68.00
Fleurie VV "Champagne" '15, Domaine de la Grand'Cour, Beaujolais, France <i>Gamay</i>	54.00
Chateauneuf-du-Pape AC '12, Domaine Tour Saint Michel, Rhône, France <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre en Cinsault</i>	62.00
Barolo DOCG '12, Fratelli Alessandria, Piemonte, Italy <i>Nebbiolo</i>	65.00
Seul en Scène IGP '11, François Villard, Rhône, France <i>Syrah</i>	75.00
Haut-Médoc Grand Cru Classé '09, Château de Camensac, Bordeaux, France <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	76.00
Margaux 5e Grand Cru Classé '10, Château Du Tertre, Bordeaux, France <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	80.00
Amarone della Valpolicella Monte La Parte DOC '09, Piccoli, Veneto, Italy <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	75.00
Brunello di Montalcino DOCG '11, Mastro Janni, Toscana, Italy <i>Sangiovese</i>	78.00
Beaune Clos de la Féguine 1er Cru '12, Jacques Prieur, Bourgogne, France <i>Pinot Noir</i>	85.00
Sélection Hermitage rouge "Farconnet" '11, Jean Louis Chave, Rhône, France <i>Syrah</i>	90.00
Vinho Tinto DOC '13, Quinta do Vale Meão, Douro, Portugal <i>Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz</i>	120.00

NO GUTS NO GLORY (Last chance to drink)

WHITE

Pinot Gris Tradition '13, Ruhlmann-Dirringer, Elzas, France <i>Pinot Gris</i>	39.00
Camestri DOCG '15, Marco Porello, Piemonte, Italy <i>Arneis</i>	40.50
Fosarin '14, Ronco dei Tassi, Friuli, Italy <i>Pinot Bianco, Malvasia en Friulano</i>	40.50
Friulano Vigna del Torrione DOC '13, La Sclusa, Friuli, Italy <i>Friulano</i>	47.50
Greco di Tufo DOCG '14, Fonzone, Campania, Italy <i>Greco</i>	45.00
Neuburger Freyheit '13, Weingut Heinrich, Burgenland, Austria <i>Neuburger</i>	45.00
Vieris Sauvignon '11, Vie di Romans, Friuli, Italy <i>Sauvignon Blanc</i>	58.00

RED

Irpinia Aglianico DOC '13, Fonzone, Campania, Italy <i>Aglianico</i>	41.50
Morgon Douby AC '14, Gilles Paris, Beaujolais, France <i>Gamay</i>	45.00
Clôt de l'Amandier AC '09, Mas du Soleilla, Languedoc, France <i>Syrah, Grenache</i>	72.00

DESSERT

Helios Grand Cru AOC '03, La Cave de l'Abbe Rous, Banyuls, France <i>Grenache Noir</i>	9.50
Coteaux du Layon St. Aubin, Domaine des Forges, Loire, France <i>Chenin Blanc</i>	6.00
Eiswein Prädikatswein '15, Weingut Nigl, Niederösterreich, Austria <i>Grüner Veltliner</i>	7.75
Hors d'Age de Rivesaltes AC, Domaine du Rouvre, Rousillon, France <i>Grenache Blanc, Grenache Gris</i>	7.00

APERITIEF & DEGISTIEF

WHISKY

Jameson - 40% IRISH WHISKEY BLEND	5.00
Makers's Mark - 45% US BOURBON WHISKY	5.50
Nikka from the Barrel - 51.4% JAPANESE MALT	7.25
Gold Label Reserve - 43% SCOTCH BLEND	7.50
Laphroaig - 40% SCOTCH SINGLE MALT	8.00
Talisker Skye - 45.8% SCOTCH SINGLE MALT	8.00

VODKA

Partisan - REPUBLIC OF BELARUS	5.00
Konik's Tail - POLAND	7.25

RUM

Diplomático Blanco Reserve - VENEZUELA	6.00
Diplomático Reserva Exclusiva - VENEZUELA	8.00
Diplomático Reserva Exclusiva - MINI 0,5cl VENEZUELA	9.00

LATIN SPIRITS

Tequila Fortaleza - MEXICO	9.50
Mezcal Nuestra Soledad - LA COMPANIA, E JUTLA, MEXICO	6.00
Mezcal El Jolgorio Barril - LA COMPANIA, E JUTLA, MEXICO	9.00
Pisco 1615 Acholado - PERU	5.50

DIGESTIEF

Jenever, Ketel 1 - DUTCH	3.50
Vermouth, Willem's Wermood - DUTCH	6.25
Ricard, Pastis de Marseille - FRANCE	4.50
Cognac, Paul Giraud V.S.O.P. - FRANCE	7.00
Bas-Armagnac, Francis Darroze - 8 YEARS, FRANCE	7.25
Calvados, Famille Dupont - FRANCE	7.00
Eau-de-Vie de Vielle Mirabelle, Jean-Paul Metté - FRANCE	14.00
Dow's Old Tawny Port - 10 YEARS, PORTUGAL	7.50
Dow's Old Tawny Port - 20 YEARS, PORTUGAL	11.50
Ricky's Yuzucello - HOMEMADE	5.50