

Afin de vous satisfaire entièrement sur les accords mets et vins, voici quelques suggestions pour le plaisir de la bouche.

N'hésitez pas à nous poser toutes les questions nécessaires afin de parfaire au maximum une Bonne Dégustation!

#### Les Vins Blancs

Luxembourg

**Auxerrois :** avec en bouche des arômes fruités et une pointe de nervosité

l'Auxerrois est un vin noble, vif et élégant.

**Pinot Blanc :** vin d'une fraîcheur agréable, élégant et d'une convaincante souplesse. **Pinot Gris :** vin de belle typicité au bouquet bien affirmé. Il est corsé et riche en extraits

divers, qui font son opulence. Vu sa bouche ample et volumineuse, il se marie

parfaitement à la viande rouge.

**Riesling:** vin de grande finesse, racé et de belle élégance. Son bouquet est tout en fruits

et en délicatesse. Le "Roi des vins" luxembourgeois.

Gewürztraminer: vin aux arômes avoués et avec un bouquet épicé, qui séduit à la fois le nez et

la bouche.

**Pinot Noir :** Cépage destiné à la production de vins rouges ou rosés. Vin très fruité au

bouquet élégant.

**Chardonnay:** Un bouquet marqué, ce vin ce couleur claire se mari parfaitement à la volaille.

<b>Auxerrois</b> Gr 1 <sup>er</sup> Cru	Bech Maacher Kurschels Cave Schram et Fils	(′16)	28
Vin de la Bar	rique (pinot blanc) Aly Duhr	('17 )	37
<b>Pinot Blanc</b> Gr 1er Cru	Remich Goldberg Mathis Bastian	(′17)	33
<b>Chardonnay</b> Fût de chène	Mathis Bastian	(′17)	33
Chardonnay VIN BIO	Schwebsange Koltesbierg Sunnen Hoffmann	('15 )	29
<b>Pinot Gris</b> Gr 1 <sup>er</sup> Cru	Wellenstein Foulschette Mathis Bastian	('16)	33
<b>Pinot Gris</b> Gr 1 <sup>er</sup> Cru	Goldberg Cave Schram et Fils	(′17)	32
<b>Riesling</b> Gr 1 <sup>er</sup> Cru	Bech Maacher-Jongebierg Cave Schram et Fils	('16)	32
<b>Riesling</b> Domaine et T	Ahn Hofels radition. Aly Duhr	(′15)	37



Pouilly Fumé – Mademoiselle T ('17) 36.-

Château de Tracy

(salade de chèvre, fruits de mer, huîtres, saumon fumé)

Sancerre ('17 ) 38.-

Domaine Pascal Jolivet

(St Jaques, magret de canard, ris de veau)

#### **Bourgogne**

Chassagne Montrachet 1<sup>er</sup> Cru ('12) 68.-

Clos du Château de la Maltroye

(St Jaques, homard, fruits de mer gratinés, sandre, veau)

#### <u>Allemagne</u>

Sauvignon Blanc fumé ('17 ) 43.-

**Oliver Zeter** 

(poisson, crustacées, volaille)

#### <u>Italie</u>

Langhe Chardonnay Tres Plus DOC 15' ('15) 38.-

**ORLANDO ABRIGO - Piedmonte** 

(apero ou bien antipasti ou bien poisson)

# Champagne et Crémant

Luxe	embourg		
	Crémant Poll Fabaire Brut	0.75 l	29.00
		0.37 l	15.20
	Alice Hartmann BRUT	0.75 l	43.00
	Mathis Bastian Extra brut	0.75 l	32.00
<u>Fran</u>	<u>ice</u>		
	MUM Cordon Rouge Brut	0.75 l	58.50
	Moet & Chandon Brut	0.75 l	63.20

# Nos Vins Rosés

Prov	<u>ence</u>		
	Château de la Tour, Ste Anne	('16)	31
	Château d'Eclans-Whispering Angel	('17)	39
	Château les Crostes Cuvée Prestige	('17)	37
Luxe	mbourg		
	Pinot Noir rosé Kurschels Cave Schram	(' 16)	31
	<b>Pinot Noir <u>Rouge</u></b> Mathis Bastian	('17)	35
		//a.c.\	20
	<b>Pinot Noir <u>Rouge</u> Barrique</b> Mme Aly Duhr	('16 )	38

# **Nos Vins Rouges**

## **Bordeaux**

Château Pimorin Haute Médoc (rôti de bœuf, agneau)	('14 )	32
Château du Glana St Julien (bœuf, foie gras, truffes)	('13 )	54
Château Moulin Duhart-Milon Pauillac — Domaines Barons de Rothschild (lafite) (bœuf, magret de canard, truffes)	(′15 )	63

## Côtes du Rhône

Vacqueyras Seigneur de Fontimple (steak au poivre, côtes d'agneau, osso bucco)	('16 )	34
Château-neuf -du-Pape Château Fortia (agneau, lapin, magret de canard, coq au vin)	('13)	58
Château Signac, Cuvée Tradition Cuvée de tradition	('15)	28.70

# **Bourgogne**

Gevrey Chambertin Côte d'or , Domaine Faiveley (jambon, veau, agneau)	('12)	53
Aloxe Corton Côte de beaune, Domaine Joseph Drouhin (faisan, lapin, sauté de bœuf, rognons de veau)4	('15 )	62
Chassagne Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru Clos du Château de la Maltroye (faisan, lapin, sauté de bœuf, rognons de veau	('12 )	52

## **Espagne**

Salmos Dry Penedes Domaine Torres	('14 )	42
D.O.Q. Prioirat		
Raisins: Carignan, Grenache and Syrah.		
(Frais, fruits noir caramellisées, cacao)		

# <u>Italie</u>

Rosso di Montepulciano (viande de veau, pasta )	('16)	29
Valle Cupa IGT Appolonio, Monteroni di Lecce (viande de veau, pasta)	(' 15)	32
Taras Tenute Al Bano Carrisi 100% Primitivo. Salento	('13)	38

# Nos vins ouverts/bouteilles

Vins blancs	0.1 <b>ltr</b>	<b>¼ltr</b>	½ltr	¾ ltr
Luxembourg Cave Schram				
Auxerrois Gr 1 <sup>er</sup> Cru	3.80	9.00	19.00	28.00
Pinot Gris Gr 1 <sup>er</sup> Cru	4.20	11.00	21.00	32.00
Riesling Gr 1 <sup>er</sup> Cru	4.20	11.00	21.00	32.00
Luxembourg Cave Mathis Bastian				
Chardonnay Fût de chène	4.50	11.20	22.50	33.00
Vins Rosés				
Provence				
Château de la Tour, Ste Anne	4.15	10.40	20.60	31.00
<u>Luxembourg</u>				
Pinot noir rosé Kurschels	4.15	10.40	20.60	31.00
Cave Schram				
Vins Rouges				
Côte du Rhône				
Château Signac, Cuvée Tradition	4.00	9.60	20.10	28.70
G ,				
<u>Languedoc</u>				
Cabernet Sauvignon, Luc Pirlet	3.30	8.50	16.50	24.00
Bordeaux				
Château Pimorin, Haut Médoc	4.20	11.00	21.00	32.00
<u>Italie</u>	5.00	42.70	25.00	20.22
Taras Tenute Al Bano Carrisi	5.00	12.70	25.30	38.00
100% Primitivo, Salento				

#### Nos Fournisseurs



Saucisse Bio,

Fromage de chèvre Bio,

Œufs au petit déjeuner, Wisen-Eeër,

Truite saumonée de l'Our,
Fruits et légumes,
Légumes Régionaux
Œufs, crème, fromage,
Viande de bœuf du terroir, poissons,
fromages, Epicerie,
Lait, beurre et glace,
Poulet fermier,

Pâtisserie,

Pomme de terre du terroir,

Bières Ourdaller, Bières Battin,

**Boissons divers:** 

Digestifs:

Nos produits commerce équitabel, fairtrade,

Chocolat, riz, cacao,, bonbons café crème,

Nos Vins Luxembourgeois

Cave Schram et fils Mathis Bastian

Aly Duhr

**Bernard Massard** 

Jus de pommes nature,

Thé, Téi vum Séi,

Produits Ourdaller,

Schanck – Haff L- 9755 Hupperdange Bio-Haff Baltes " a Schiewesch"

L – 9186 Stegen

**Bob Kaes Meyrishaff** 

6, rue Mellerbaach L-9351 Bastendorf Fischzucht Ourdall B-4790 Burg Reuland

Walter Heinen B – 4780 St. Vith Legulux L-9990 Weiswampach Valfrais B – 6640 Vaux-sur-Sûre La Provençale - Leudelange

La Provencale – Leudelange

**Bob Kaes Meyrishaff** 

6, rue Mellerbaach L – 9351 Bastendorf

Au chocolat L – 9710 Clervaux Mergen L -8811 Bilsdorf

Brasserie Simon L – 9550 Wiltz Munhowen S.A. L – 4385 Ehlerange

Heintz, ZI Hosingen

Steinmetz, 1 Kuelegruecht L – 6231 Bech

Terra Roxa fair & bio L – 4917 Bascharage

L-5405 Bech-Kleinnmacher L-6773 Grevenmacher

L-5401 Ahn

L-6773 Grevenmacher

Abbaye de Clervaux Naturpark Uewersaur

L-9650 Esch -sur-Sûre

Magasin am Eck Kalborn