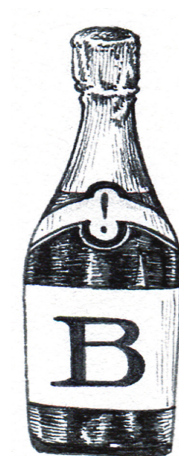


SPARKLING P/GLASS

Prisecco, Cuve nr. 8 (DE) ~ 0% alc. <i>Gooseberry, Apple, Pear, Yarrow</i>	7.25 ~ 36.75
Ororosso, "Cembra", Dosaggio Zero, Trentino (IT) <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	8.75 ~ 50.00
Llopart, "Microcosmos", Rosé Brut Nature, Penedès '15 (SP) <i>Monastrel, Pinot Noir</i>	9.75 ~ 61.25
Paul Déthune, Grand Cru, Extra Brut, Champagne (FR) <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	15.50 ~ 94.00



WHITE P/GLASS

7 Bunches, Pays d'Oc, Languedoc-Roussillon '17 (FR) <i>Viognier</i>	6.25 ~ 33.25
Ruhlmann-Dirringer, Alsace '17 (FR) <i>Pinot Blanc</i>	6.50 ~ 34.75
Dom. Jean Teiller, Menetou-Salon, Loire '17 (FR) <i>Sauvignon Blanc</i>	7.50 ~ 40.50
Château Vitallis, Saint-Veran, "a la Côte", Bourgogne '17 (FR) <i>Chardonnay</i>	7.75 ~ 43.50
Dom. Jean-Marc Bernhard, "Vieilles Vignes", Haut-Rhin, Alsace '16 (FR) <i>Gewürztraminer</i>	8.75 ~ 49.00
Weingut Johann Baptist Schäfer, Nahe '16 (DE) <i>Riesling</i>	8.75 ~ 49.00
Pontemagno, Classico Superiore, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Marken '14 (IT) <i>Verdicchio</i>	8.75 ~ 49.00
Dom. Laurent Bannwarth, "Patience", Alsace '09 (FR) <i>Pinot Gris ~ 'Vin Nature'</i>	9.25 ~ 59.25

ROSE P/GLASS

Château du Rouët, “Belle Poule”, Côtes de Provence ‘17 (FR)
Grenache, Syrah

7.25 ~ 39.50

RED P/GLASS

Dom. Jean-Marc Bernhard, “Tradition”, Katzenthal, Alsace ‘17 (FR)
Pinot Noir

6.25 ~ 34.75

Château de Montfrin, Costières de Nîmes, Rhône ‘17 (FR)
Syrah, Grenache, Mouvedre

6.75 ~ 36.75

Prisecco, Inspiration 4.2 (DE) ~ 0% alc.
Apple, Redcurrant, Pear, Cherry, Cranberry, Capsicum

7.25 ~ 36.75

Celler de Capçanes, “Mas Collet Selecció”, Montsant ‘16 (SP)
Garnacha, Samsó, Cabernet Sauvignon

7.75 ~ 43.50

Contemplations, “by Katerzyna”, Thraccian Valley ‘16 (BU)
Merlot, Malbec

8.25 ~ 46.00

Altesino, Rosso di Montalcino, Toscana ‘16 (IT)
Sangiovese

8.75 ~ 49.00

Clos Manou, “Petit Manou”, Medoc, Bordeaux ‘14 (FR)
Merlot, Cabernet Franc

9.25 ~ 51.00

Jean Paul Serres, “Bella Dama”, Corbières-Boutenac, Languedoc-Roussillon ‘16 (FR)
Carignan, Syrah, Grenache

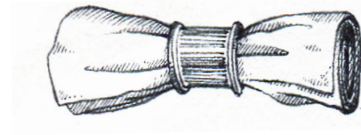
9.25 ~ 51.00

Bijpassende wijnen: Deze wijnen zijn tussen de 6.50 en 11.00 per glas

Wine pairing: The prices are between 6.50 and 11.00 per glass

SPARKLING

Laurant Bannwarth, “Muscat Frizz...”, Alsace, ‘16 (FR) <i>Muscat</i> ~ ‘Vin Nature’	56.25
Stephane Cyran, “Sacre Bleu”, Lorraine, ‘17 (FR) <i>Pinot Noir</i> ~ ‘Vin Nature’	56.25
Gerard Schueller, “Rien que des Bulles”, Alsace, ‘15 (FR) <i>Pinot Blanc</i> ~ ‘Vin Nature’	71.50
Benoît Déhu, “La Rue des Noyers”, Brut Nature, Champagne (FR) <i>Pinot Meunier</i> ~ ‘Vin Nature’	163.25



ROSE / ORANGE

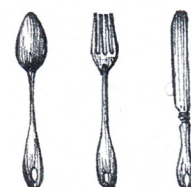
Dom. Jean Teiller, Menetou-Salon, Loire ‘17 (FR) <i>Pinot Noir</i>	48.00
Jean Marc Dreyer, “Origin”, Muscat Maceration, Alsace ‘16 (FR) <i>Muscat</i> ~ ‘Vin Nature’	49.00
Jean Marc Dreyer, Origin “Pink Pong”, Maceration, Alsace ‘16 (FR) <i>Pinot Gris, Pinot Noir</i> ~ ‘Vin Nature’	50.00
Micro-Bio, “Tentados”, Nieva ‘14 (SP) <i>Verdejo</i> ~ ‘Vin Nature’	58.75
Cantina Marco Merli, “Tristo”, Umbria ‘15 (IT) <i>Trebbiano</i> ~ ‘Vin Nature’	66.50
Jean-Yves Péron, “Côtillon des Dames”, Savoie ‘16 (FR) <i>Jacquere, Altesse</i> ~ ‘Vin Nature’	75.00
Dom. Laurent Bannwarth, “Qvevri”, Alsace ‘16 (FR) <i>Pinot Gris</i> ~ ‘Vin Nature’	82.00
Philippe Jambon, “Blan...Chard”, Beaujolais ‘09 (FR) <i>Chardonnay</i> ~ ‘Vin Nature’	148.00

WHITE

Dom. Chiroulet, “La Côte d’Heux”, Gascogne, Sud-Ouest ‘16 (FR) <i>Gros Manseng</i>	45.00
Jean Paul Serres, Aude, Languedoc-Roussillon ‘13 (FR) <i>Carignan Blanc</i>	45.00
Lagar da Condesa, Rias Baixas, Galicia ‘16 (SP) <i>Albariño</i>	48.00
Dveri Pax, “Šipon Ilovci”, Štajerska ‘12 (SL) <i>Furmint</i>	48.00
Ausonia, “Machaon”, Abruzzo ‘15 (IT) <i>Pecorino</i>	49.00
Domaine la Sénéchalière, “La Bohème”, Loire ‘17 (FR) <i>Melon de Bourgogne ~ ‘Vin Nature’</i>	49.00
Wijnhoeve De Kleine Schorre, “L-selectie 9”, Schouwen-Duiveland ‘17 (NL) <i>Auxerrois, Pinot Gris</i>	50.00
Emmanuel Charrier, “Ingenuous”, Pouilly-Fumé, Loire ‘17 (FR) <i>Sauvignon Blanc</i>	50.00
Clos Pons, “Sisquella”, Costers del Serge ‘15 (SP) <i>Grenache Blanc, Albariño</i>	51.00
Javier Sanz, “Malcorta”, Rueda ‘17 (SP) <i>Verdejo</i>	55.00
Rosi Schuster, “Aus den Dörnferrn”, Burgenland ‘16 (AT) <i>Grüner Veltliner, Gemischter Satz</i>	55.00
Domaine de la Taille aux Loups, “Remus”, Montlois-sur-Loire, Loire ‘15 (FR) <i>Chenin Blanc</i>	58.25
Micro-Bio, “RACK”, Nieva ‘16 (SP) <i>Verdejo ~ ‘Vin Nature’</i>	58.75
Casas del Bosque, “Gran Reserva”, Casablanca Valley ‘15 (CL) <i>Chardonnay</i>	63.25
Roland Lavantureux, Chablis, “Vieilles Vignes”, Bourgogne ‘16 (FR) <i>Chardonnay</i>	65.00
Dom. Sauveterre, “Vin de Montbled, Sous Voile”, Macôn ‘14 (FR) <i>Chardonnay ~ ‘Vin Nature’</i>	66.50
Dom. François Crochet, “Le Petit Chemarin”, Sancerre ‘16 (FR) <i>Sauvignon Blanc</i>	69.00
Wijnhoeve De Kleine Schorre, “Paula’s Selection”, Schouwen-Duiveland ‘17 (NL) <i>Gewürztraminer</i>	69.00

Dom. Sauveterre, “Perrières, Les Vieilles”, Macôn ‘15 (FR) <i>Chardonnay</i> ~ ‘Vin Nature’	71.50
Donaldson Family, “Pegasus Bay”, Waipara Valley, Canterbury ‘15 (NZ) <i>Sauvignon Blanc, Semillon’</i>	71.50
Alexandre Jouveaux, “Montbarnier”, Bourgogne ‘16 (FR) <i>Chardonnay</i> ~ ‘Vin Nature’	71.50
Alexandre Jouveaux, “Combarnier”, Bourgogne ‘16 (FR) <i>Chardonnay</i> ~ ‘Vin Nature’	71.50
Gerard Schueller, “Cuvée Particulière”, Alsace ‘12 (FR) <i>Gewürztraminer</i>	71.50
Terroir al Limit, “Terra de Cuques”, Priorat ‘15 (SP) <i>Pedro Ximénez, Moscatel de Alejandria</i>	73.75
Alexandre Jouveaux, “Le Mont”, Bourgogne ‘16 (FR) <i>Chardonnay</i> ~ ‘Vin Nature’	74.00
Rita & Rudolf Trossen, “Lay Purus”, Mosel ‘16 (DE) <i>Riesling</i> ~ ‘Vin Nature’	76.50
Jean-Michelle Guillon & Fils, Bourgogne ‘16 (FR) <i>Pinot Blanc</i>	78.00
Renaud Boyer, “l’Espoir Blanc”, Bourgogne ‘16 (FR) <i>Chardonnay</i> ~ ‘Vin Nature’	78.00
Rita & Rudolf Trossen, “Für Rosa”, Mosel ‘16 (DE) <i>Riesling</i> ~ ‘Vin Nature’	79.75
Toques et Clochers, “Sieur d’Arques”, Limoux ‘17 (FR) <i>Chardonnay</i>	80.00
Château des Rontets, “Pierrefolle”, Pouilly-Fuissé, Bourgogne ‘16 (FR) <i>Chardonnay</i>	84.25
Domaine Arnoud Lambert, “Clos de la Rue”, Saumur, Loire ‘16 (FR) <i>Chenin Blanc</i>	85.00
Yves Boyer-Martenot, “Les Narveaux”, Meursault, Bourgogne ‘16 (FR) <i>Chardonnay</i>	86.75
Pierre Anrey, “RIE16-C39”, dame-jeanne, Moselle ‘16 (FR) <i>Riesling</i> ~ ‘Vin Nature’	92.00
Pierre Anrey, “GA16-C61”, dame-jeanne, Moselle ‘16 (FR) <i>Gamay (Bland de Noirs)</i> ~ ‘Vin Nature’	92.00
François Villard, “Le Grand Vallon”, Condrieu, Rhône ‘16 (FR) <i>Viognier</i>	100.00

Renaud Boyer, “Les Reuchaux”, Puligny-Montrachet, Bourgogne ‘16 (FR) <i>Chardonnay</i> ~ ‘Vin Nature’	100.00
Amélie Vuillet & Sébastien Jacques, “Vin DZI”, Jura ‘15 (FR) <i>Chardonnay</i> ~ ‘Vin Nature’	101.00
l’Arbre Blanc, “Les Fesses”, Auvergne ‘16 (FR) <i>Pinot Gris, Sauvignon Blanc</i> ~ ‘Vin Nature’	105.00
Domaine des Murmures, Jura ‘16 (FR) <i>Chardonnay</i> ~ ‘Vin Nature’	107.25
Domaine des Murmures, Jura ‘15 (FR) <i>Savagnin</i> ~ ‘Vin Nature’	107.25
Domaine Marcel Deiss, “Grasberg”, Alsace ‘11 (FR) <i>Riesling, Gewürztraminer</i>	107.25
Stéphane Bernaudeau, “Les Nourrissons”, Loire ‘17 (FR) <i>Chenin Blanc</i>	135.00
Domaine Bachelet-Monnot, Puligny-Montrachet, Bourgogne ‘15 (FR) <i>Chardonnay</i>	140.00
Domaine Terres de Velle, “La Platière”, Chassagne-Montrachet, Bourgogne ‘16 (FR) <i>Chardonnay</i>	140.50
Château de Beaucastel, Châteauneuf du Pape “Blanc”, Rhône ‘12 (FR) <i>Roussanne, Grenache Blanc</i>	163.25
François Villard, “Villa Pontciana”, Condrieu ‘12 (FR) <i>Viognier</i>	255.00
Chateau Smith Haut Lafitte, Grand Cru Classé, Pessac Léognan, Bordeaux ‘12 (FR) <i>Sauvignon Blanc, Sémillon</i>	260.25
Domaine Chandon de Briailles, Corton Grand Cru, Bourgogne ‘13 (FR) <i>Chardonnay</i>	310.00



RED

Philippe Nusswitz, "Orenia Rouge", Duché d'Uzès, Rhône '15 (FR) <i>Syrah, Grenache</i>	39.00
Bodega Juan Gil, "Silver label", Crianza, Jumilla, La Mancha '16 (SP) <i>Monastrell</i>	56.25
Antiyal, "Pura Fe", Maipo Valley '15 (CL) <i>Carmenere</i>	56.25
Cantine Moio, "Rosso 57", Mondragone, Campania '15 (IT) <i>Primitivo</i>	56.25
Domaine Arnoud Lambert, "Clos Tue-Loup", Saumur, Loire '16 (FR) <i>Cabernet Franc</i>	57.00
Émélie & Raphaël Beysang, "Encules", Beaujolais '17 (FR) <i>Gamay ~ 'Vin Nature'</i>	58.25
Dom. Mataray-Dubreuil, "Les Bons Ores", Chorey-les-Beaune, Bourgogne '17 (FR) <i>Pinot Noir</i>	59.25
Le Grain de Senévé, "Roue Libre", Beaujolais '17 (FR) <i>Gamay</i>	60.00
Domaine de la Butte, "Haut de la Butte", Bourgueil, Loire '16 (FR) <i>Cabernet Franc</i>	61.25
Dom. Blain Soeur & Frère, "Pierre Bleue", Côte de Brouilly, Beaujolais '14 (FR) <i>Gamay</i>	61.25
Alma Negra, "M Blend", Mendoza '16 (AR) <i>Malbec, Bonarda</i>	61.25
Johan Meyer, "Palmiet", Elgin, Cape South Coast '16 (SA) <i>Pinot Noir ~ 'Vin Nature'</i>	65.00
Cantina Marco Merli, "Brucisco Rosso", Umbria '13 (IT) <i>Merlot, Cabernet Sauvignon ~ 'Vin Nature'</i>	66.50
David Reynaud, "Georges", Crozes-Hermitage, Rhône '15 (FR) <i>Syrah</i>	66.50
Casas del Bosque, "Gran Reserva", Casablanca Valley '15 (CL) <i>Syrah</i>	66.50
François de Nicolay, Mercurey, Bourgogne '15 (FR) <i>Pinot Noir ~ 'Vin Nature'</i>	69.00
Donaldson Family, "Main Divide", Waipara Valley '14 (NZ) <i>Pinot Noir</i>	71.50
Bodega Gregorio Martínez, "Tinto Selección Monica Martínez", Rioja '14 (SP) <i>Tempranillo</i>	71.50

Renaud Boyer, "l'Espoir Rouge", Bourgogne '16 (FR) <i>Pinot Noir</i> ~ 'Vin Nature'	73.50
Jean-Yves Péron, "Champ Levet", Savoie '16 (FR) <i>Mondeuse</i> ~ 'Vin Nature'	79.75
Dom. Sauveterre, "Noir de Creuse Noire", Bourgogne '17 (FR) <i>Gamay</i> ~ 'Vin Nature'	80.00
Pavillon de Taillefer, Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux '15 (FR) <i>Merlot</i> ~ 'Vin Nature'	81.75
François Villard, "Seul en Scène", Rhône '13 (FR) <i>Syrah</i>	85.00
Château Tronquoy-Lalande, Saint-Estèphe, Bordeaux '06 (FR) <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>	86.75
Commando G, "Rozas Primer", Valle de Tiétar, Madrid '15 (SP) <i>Garnacha</i> ~ 'Vin Nature'	86.75
l'Arbre Blanc, "Les Petit Orgues", Auvergne '16 (FR) <i>Pinot Noir</i> ~ 'Vin Nature'	86.75
Gérard Schueller et Fils, Alsace '16 (FR) <i>Pinot Noir</i> ~ 'Vin Nature'	92.00
Pierre Anrey, "GA16-C22", dame-jeanne, Moselle '16 (FR) <i>Gamay</i> ~ 'Vin Nature'	92.00
Pecchenino, "Le Coste", Barolo, Piemonte '13 (IT) <i>Nebbiolo</i>	94.00
Altesino, Brunello di Montalcino, Toscana '13 (IT) <i>Sangiovese</i>	97.00
Monte la Parte, Daniëlla Piccoli, Amarone della Valpolicella, Veneto '12 (IT) <i>Rondinella, Corvina, Molinara</i>	99.00
Domaine Pouderoux, "La Mouriane", Côte du Roussillon Villages '02 (FR) <i>Grenache, Syrah</i>	99.00
Domaine Chandon de Briailles, Savigny-les-Beaune, Bourgogne '11 (FR) <i>Pinot Noir</i>	99.50
Amélie Vuillet & Sébastien Jacques, "Pif", Jura '15 (FR) <i>Poulsard, Trousseau, Gamay, Pinot Noir</i> ~ 'Vin Nature'	101.00
Amélie Vuillet & Sébastien Jacques, "Méli Mélo", Jura '16 (FR) <i>Trousseau, Chardonnay, Savignin</i> ~ 'Vin Nature'	101.00
Philippe Jambon, "Les Baltailles", Beaujolais '11 (FR) <i>Gamay</i> ~ 'Vin Nature'	107.25

Domaine des Murmures, Jura '16 (FR) <i>Poulsard</i> ~ 'Vin Nature'	107.25
Domaine des Murmures, Jura '16 (FR) <i>Trouseau</i> ~ 'Vin Nature'	112.25
Philippe Jambon, "Leynes", Beaujolais '12 (FR) <i>Gamay</i> ~ 'Vin Nature'	130.00
Domaine Chandon de Briailles, Pernand-Vergelesses, Bourgogne '15 (FR) <i>Pinot Noir</i>	160.00
Domenico Clerico, "Ciabot Mentin", Barolo, Piemonte '11 (IT) <i>Nebbiolo</i>	168.50
Jean-Michelle Guillon & Fils, Gevrey-Chambertin, Bourgogne '15 (FR) <i>Pinot Noir</i>	173.50
Domaine Michel Noëllat et Fils, Vosne-Romanée 1er Cru, Bourgogne '12 (FR) <i>Pinot Noir</i>	183.75
l'Arbre Blanc, "Les Grand Orgues", Auvergne '16 (FR) <i>Pinot Noir</i> ~ 'Vin Nature'	188.75
Stella di Campalto, Podere S. Giuseppe, Riserva, Brunello di Montalcino, Toscana '09 (IT) <i>Sangiovese</i>	214.25
Domaine Chandon de Briailles, Corton-Bressandes Grand Cru, Bourgogne '14 (FR) <i>Pinot Noir</i>	310.00
Tenuta San Guido, Sassicaia, Bolgheri, Toscana '13 (IT) <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	335.00

MAGNUM

SPARKLING

Ororosso, Cembra, Dosaggio Zero, Trentino (IT) 97.00
Chardonnay, Pinot Noir

WHITE

François Villard, “Les Contours de Deponcins”, Rhône ‘16 (FR) 122.50
Viognier

Famille Lieubeau, “Chateau-Thebaud”, Muscadet, Loire ‘12 (FR) 130.00
Melon de Bourgogne

Yves Boyer-Martenot, “En l’Oreanu”, Meursault, Bourgogne ‘15 (FR) 173.50
Chardonnay

l’Arbre Blanc, “Les Fesses”, Auvergne ‘16 (FR) 204.00
Pinot Gris, Sauvignon Blanc ~ ‘Vin Nature’

ROSE

Château du Rouët, “Belle Poule”, Côtes de Provence ‘17 (FR) 78.00
Grenache, Syrah

RED

Altesino, Rosso di Montalcino, Toscana ‘15 (IT) 95.00
Sangiovese

Jean Paul Serres, “Bella Dama”, Corbières-Boutenac, Languedoc-Roussillon ‘16 (FR) 100.00
Carignan, Syrah, Grenache

Jean-Yves Péron, “Vers la Maison Rouge”, Savoie ‘16 (FR) 122.50
Mondeuse, Gamay ~ ‘Vin Nature’

Pavillon de Taillefer, Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux ‘14 (FR) 168.50
Merlot ~ ‘Vin Nature’

Altesino, “Montosoli”, Brunello di Montalcino, Toscana ‘12 (IT) 280.00
Sangiovese

l’Arbre Blanc, “Les Grand Orgues”, Auvergne ‘16 (FR) 326.50
Pinot Noir ~ ‘Vin Nature’



SWEET

Casas del Bosque, Late Harvest, Casablanca Valley '17 (CL) <i>Riesling</i>	8.25 ~ 46.00
Domaine Poudoux, "Vendange Mise Tardive", Maury, Roussillon '11 (FR) <i>Grenache Noir</i>	8.25 ~ 46.00
Martin Nigl, Eiswein, Prädikatswein, Kremstal '16 (AT) <i>Grüner Veltliner</i>	9.50 ~ 58.00
Philip Tongi, "Ca' Tongi", Napa Valley '08 (USA) <i>Black Hamburg</i>	76.50

