
SPARKLING

Cidre Cuvée Champêtre '15, Julien Thurel, Bretagne, France	6.25 / 34.50
Crémant d'Alsace Extra Brut, Domaine Schaller, Alsace, France <i>Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling</i>	8.50 / 49.00
Arpège Premier Cru Blanc de Blanc, Pascal Doquet, Champagne, France <i>Chardonnay</i>	14.00 / 85.00

ROSE

Rodon Chiaretto '16, Le Fraghe, Veneto, Italy <i>Bardolino</i>	6.00 / 33.00
Menetou-Salon '15, Domaine Jean Teiller, Loire, France <i>Pinot Noir</i>	42.00

WHITE

Chardonnay Pays d'Oc IGP '16, Chibet, Languedoc-Roussillon, France <i>Chardonnay</i>	4.75 / 26.00
Quinta do Alivio '16, Fernando Moira, Vinho Verde, Portugal <i>Loureiro, Trajadura, Arinto</i>	5.25 / 28.50
Viognier 'Intelligence' Serre de Guéry '16, 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
Menetou-Salon '15, Domaine Jean Teiller, Loire, France <i>Sauvignin Blanc</i>	7.50 / 42.00
Ori di Verdicchio '13, Pontemagno, dei Castelli di Jesi, Italy <i>Verdicchio</i>	8.50 / 48.00
Blanc de Trilogia DO '16, 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
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
Kerner '16, Pacherhof, Alto Adige, Italy <i>Kerner</i>	45.00

Het is mogelijk een bijpassende sake te krijgen bij uw gerecht. Deze is vanaf 5.50 per glas (0.7cl)

It is possible to get matching sakes. The prices is from 5.50 per glas (0.7cl)

WHITE

Menetou-Salon Mademoiselle T AOC '14, Domaine Teiller, Loire, France <i>Sauvignon Blanc</i>	49.00
Vouvray Clos de Rougemont AC '15, Domaine Vigneau-Chevreau, Loire, France <i>Chenin Blanc</i>	45.00
Riesling "Der Elegante" Trocken '14, Weingut Weegmuller, Pfalz, Germany <i>Riesling</i>	44.00
Contours de Mairlant '15, François Villard, Rhône, France <i>Marsanne, Roussanne</i>	46.50
Filippi Soave DOC '15, Colli Scaligeri, Veneto, Italy <i>Castelcerino</i>	44.00
"Fledermaus" '16, 2 Naturkinder, Franken, Duitsland <i>Muller-Turgau, Silvaner</i>	48.00
'Dessimis' Pinot Grigio '15, 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
Viré Clessé Vieilles Vignes '15, Domaine André Bonhomme, Bourgogne, France <i>Chardonnay</i>	55.00
Condrieu Les Terrasses du Palat '15, François Villard, Rhône, France <i>Viognier</i>	72.00
Puligny-Montrachet 1er Cru AOC '11, Domaine Matrot, Bourgogne, France <i>Chardonnay</i>	90.00

RED

Les Fruités '15, Domaine Félines Jourdan, Languedoc-Roussillon, France <i>Grenache, Syrah</i>	4.75 / 26.00
Castello d'Alba '15, Rui Roboredo, Douro, Portugal <i>Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional</i>	5.75 / 31.50
Bardolino DOC '15, Le Fraghe, Veneto, Italy <i>Bardolino</i>	6.50 / 35.00
Tannat '14, Bodega Garzón, Garzon, Uruguay <i>Tannat</i>	7.25 / 39.50
Dornfelder '12, Baeder, Rheinhessen, Germany <i>Dornfelder</i>	7.50 / 42.00
Condates '15, Emmanuel Charrier, Loire, France <i>Gamay, Pinot Noir</i>	7.50 / 42.00
Valpolicella Ripasso DOC '14, Villalta, Verona, Italy <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	8.50 / 47.00

RED

Séléné '16, Domaine de la Tallebarde, Beaujolais, France <i>Gamay</i>	43.00
Blaufränkisch Kalkstein '15 Claus Preisinger, Burgenland, Austria <i>Blaufränkisch</i>	42.00
Silene '15, Damiano Ciolli, Lazio, Italy <i>Cesanese</i>	41.00
Spes DOC '11, Bodegas Loa, Rioja, Spain <i>Tempranillo</i>	57.00
Mio 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
Frühburgunder '12, Baeder, Rheinhessen, Germany <i>Frühburgunder</i>	49.00
Anima '15, Jean Marc Dreyer, Elzas, France <i>Pinot noir</i>	51.00
Viña Tondonia Tinto Reserva DO '04, Lopez de Heredia, Rioja, Spain <i>Tempranillo, Garnacho, Graciano & Mazuelo</i>	64.50
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>	78.00
Margaux 5e Grand Cru Classé '09, Château Du Tertre, Bordeaux, France <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	95.00
Brunello di Montalcino DOCG '11, Mastro Janni, Toscana, Italy <i>Sangiovese</i>	78.00
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

Friulano Vigna del Torrione DOC '13, La Sclusa, Friuli, Italy <i>Friulano</i>	43.50
Viña Gravonia Blanco Crianza DO '06, Lopez de Heredia, Rioja, Spain <i>Viura</i>	49.00
Vieris Sauvignon '11, Vie di Romans, Friuli, Italy <i>Sauvignon Blanc</i>	58.00

RED

Clôt de l'Amandier AC '09, Mas du Soleilla, Languedoc, France <i>Syrah, Grenache</i>	67.00
--	-------

DESSERT

Helios Grand Cru AOC '03, La Cave de l'Abbe Rous, Banyuls, France <i>Grenache Noir</i>	9.50
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	7.00
Nikka Pure Malt Red - 43% JAPANESE MALT	7.75
Hibiki Suntory - 43% JAPANESE BLEND	9.75
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

Kura - POLAND	5.00
Konik's Tail - POLAND	7.25

RUM

Diplomático Blanco Reserve - VENEZUELA	6.00
Atlantico Private Cask - DOMINICAN REPUBLIC	8.00

LATIN SPIRITS

Tequila Fortaleza - MEXICO	9.50
Mezcal Nuestra Soledad - LA COMPANIA, E JUTLA, MEXICO	6.00

DIGESTIEF

Jenever, Ketel 1 - DUTCH	3.50
Vermouth, Willem's Wermood - DUTCH	6.25
Vermouth Rosé, Belsazar - GERMANY	5.75
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
Wine & Soul Tawny Port - 10 YEARS, PORTUGAL	8.25