
Organisez vos événements dans nos restaurants avec nos salles privées !

Que ce soit pour une réunion professionnelle, un anniversaire, un dîner d'entreprise ou tout autre événement spécial, nous vous proposons des salles privées adaptées à vos besoins dans chacun de nos restaurants. Nos espaces sont conçus pour offrir confort, intimité et une expérience culinaire exceptionnelle.

Réservez dès maintenant et faites de votre événement un moment inoubliable !

Pour toute demande de réservation ou pour plus d'informations, contactez-nous :

Téléphone : 02 201 50 85

Email : brasserieedelapresse@restauration-nouvelle.be

Instagram : @brasserieedelapresse

Nous serons ravis de vous accompagner dans l'organisation de votre événement.

Organiseer uw evenementen in onze restaurants met onze privésalen!

Of het nu gaat om een zakelijke bijeenkomst, een verjaardag, een bedrijfsdiner of een ander speciaal evenement, we bieden privésalen die aan uw wensen voldoen in elk van onze restaurants. Onze ruimtes zijn ontworpen om comfort, privacy en een uitzonderlijke culinaire ervaring te bieden.

Boek nu en maak van uw evenement een onvergetelijk moment!

Voor reserveringen of meer informatie, neem contact met ons op:

Telefoon : 02 201 50 85

E-mail : brasserieedelapresse@restauration-nouvelle.be

Instagram : @brasserieedelapresse

We helpen u graag bij het organiseren van uw evenement.

host your events in our restaurants with our private rooms!

Whether it's a business meeting, birthday, corporate dinner, or any other special event, we offer private rooms tailored to your needs in each of our restaurants. Our spaces are designed to provide comfort, privacy, and an exceptional culinary experience.

Book now and make your event unforgettable!

For reservations or more information, contact us:

Phone: 02 201 50 85

Email: brasserieedelapresse@restauration-nouvelle.be

Instagram: @brasserieedelapresse

We would be happy to assist you in organizing your event.

LES BULLES

	VERRE	BT
LE CAVA	10	45
BERNARD MASSARD	9	40
LE CHAMPAGNE MAISON	15	90
LE CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER BRUT	17	130
LE CHAMPAGNE TAITTINGER «BRUT RÉSERVE»	18	150

LES APÉRITIFS

ST-GERMAIN SPRITZ	12
APÉROL SPRITZ	12
MARTINI BIANCO SPRITZ	12
PIMM'S	13
MARTINI ROUGE / BLANC	9
SOMERSBY	6
KIR	9
KIR ROYAL	15
PORTO ROUGE / BLANC	9
SHERRY	9
PINEAU DES CHARENTES	9
PICON AMER	9
PASTIS	9
PISANG	9
CAMPARI SODA / ORANGE	9

LES ALCOOLS

BACARDI BLANC	11
BACARDI BRUN	12
ERISTOFF VODKA	11
GREY GOOSE VODKA	13
WILLIAM LAWSON	11
JOHNNIE WALKER RED	12
JACK DANIELS	12
DEWAR'S 12 ANS D'ÂGE	13

LES BIÈRES AU FÛT

ST HUBERTUS (0.25 OU 0.5)	5 - 10
CARLSBERG (0.25 OU 0.5)	4 - 8

LES GINS

BOMBAY SAPPHIRE	12
BOMBAY BRAMBLE (MURES ET FRAMBOISES)	13
BOMBAY CITRON PRESSÉ (CITRON FRAIS, MENTHE FRAÎCHE, TONIC)	13
GIN MARE	15
HENDRICK'S	15
BOTANIETS (GIN SANS ALCOOL)	12

LES COCKTAILS

MOJITO	10
MOJITO CHAMPAGNE	13
PORN STAR MARTINI (VODKA, FRUITS DE LA PASSION, CITRON VERT)	11
CAIPIRINHA	10
BLOODY MARY	10
MOSCOW MULE (GINGER BEER, VODKA ET JUS DE CITRON)	11
COSMOPOLITAN RASPBERRY (VODKA, LIQUEUR DE FRAMBOISE, JUS DE CRANBERRY ET CITRON)	11
NEGRONI (GIN, VERMOUTH ET CAMPARI)	11
EXPRESSO MARTINI	11

LES MOCKTAILS

MOJITO SOFT	8
VIRGIN SPRITZ (MARTINI 0%, TONIC)	8
SUNRISE (JUS D'ORANGE, JUS D'ANANAS, FRAISE ET BANANE)	8
BOTANIETS (GIN SANS ALCOOL)	12
GYM-TONIC (GIMBER ET SCHWEPP'S TONIC)	8

LES JUS

JUS D'ORANGE FRAIS	8
LOOZA ORANGE, POMME, TOMATE PÊCHE, BANANE, POMME ET CERISE	4



BOISSONS

LES BIÈRES EN BOUTEILLE

CARLSBERG 0.0%	4
CHIMAY BLEUE	6
ROCHEFORT 10%	6
LIEFMANS FRUITESSE	6
SAINT-HUBERTHUS AMBRÉE OU BLANCHE	6
DUVEL	6
DUVEL TRIPLE HOP	6
CHOUFFE BLONDE / CHOUFFE 0%	6
OMER	6
TRIPLE D'ANVERS	6
VEDETT IPA	6
ORVAL	6

LES BOISSONS FRAÎCHES

SCHWEPPE'S TONIC/SODA/AGRUMES	4
GINI	4
OASIS	4
COCA-COLA / ZÉRO	4
FANTA ORANGE / CITRON	4
ICE TEA / PÊCHE	4
CANADA DRY	4
SPRITE	4
CÉCÉMEL	4
ORANGINA	4

LES EAUX

	0.50 L	1L
BRU/SPA	5	9



LES PLANCHES BORDEN - PLATTERS

PLANCHE DE COMTÉ, OIGNONS, CORNICHONS ET MOUTARDE 15
COMTÉ, UIEN, AUGURKEN, MOSTERD COMTÉ, ONIONS, PICKLES, MUSTARD
COMTÉ CHEESE, ONIONS, PICKLES AND MUSTARD

PLANCHE ROYALE DU CHEF, CHARCUTERIES, SAUMON 27
FUMÉ, LÉGUMES GRILLÉS, MINI CROQUETTES AUX CREVETTES
& FROMAGE
VLEESWAREN, GEROOKTE ZALM, GEGRILDE GROENTEN,
MINIGARNALENKROKETJES & KAAS
CHARCUTERIE, SMOKED SALMON
SMOKED SALMON, GRILLED VEGETABLES, MINI SHRIMP CROQUETTES
& CHEESE

LA PLANCHE DE POISSONS 27
SAUMON FUMÉ, SCAMPI ET CALAMARS FRITS, SAUCE TARTARE
GEROOKTE ZALM, SCAMPI'S EN GEBAKKEN CALAMARES, TARTAARS
SMOKED SALMON, SCAMPI AND FRIED CALAMARI, TARTAR SAUCE

LES SALADES-SALADES-SALADS

LA SALADE CESAR AU POULET OU AUX SCAMPI 24/26
CESAR SALAD MET KIP OF SCAMPI CAESAR
SALAD WITH CHICKEN OF SCAMPI

LA SALADE THAI 23
SAUTÉ DE BŒUF MARINÉ, SALADE CROQUANTE AUX CACAHUËTES,
VINAIGRETTE AU SÉSAME
THAÏSE SALADE (GEBAKKEN EN GEMARINEERDE RUND, KROKANTE SLA
MET PINDANOTEN EN SEZAMZAAD)
THAI SALAD (PAN-FRIED AND MARINATED BEEF, CRISPY SALAD WITH PEANUTS,
SESAME DRESSING)

LA SALADE DE CHÈVRE AU LARD, SALADE 22
MIXTE AUX NOIX & FRUITS ROUGES
GEITENKAAS SALADE MET SPEK, SALADE GEMENGD MET NOTEN &
RODE VRUCHTEN
GOAT'S CHEESE SALAD WITH BACON, SALAD 20
MIXED WITH NUTS & RED FRUITS

LA SALADE GRECQUE AU THON FRAIS FETA, OLIVES & 25
CONCOMBRE ET OIGNONS
GRIEKSE SALADE MET VERSE TONIJN, FETA EN OLIJVEN KOMKOMMER EN UIEN
GREEK SALAD WITH FRESH TUNA, FETA AND OLIVES
CUCUMBER AND ONIONS

LES ENTRÉES VOORGERECHTEN-STARTERS

LE TATAKI DE THON ROUGE, SALADE DE WAKAMÉ, 22
MAYONNAISE AU WASABI

TONIJN TATAKI, WAKAMÉ SALADE, WASABI MAYONNAISE

TUNA TATAKI, WAKAMÉ SALAD, WASABI MAYONNAISE

LE CARPACCIO DE BŒUF HOLSTEIN MATUREÉ 22

GERIJPTE HOLSTEIN RUNDSCARPACCIO

AGED HOLSTEIN BEEF CARPACCIO

LES SCAMPI AU CURRY 22

SCAMPIS IN CURRY

SCAMPIS IN CURRY

LES CROQUETTES DE CHAMPIGNONS ET CHORIZO 19

KROKETJES MET CHORIZO EN PADESTOELEN

CROQUETTES WITH CHORIZO AND MUSHROOMS

LES INCONTOURNABLES CROQUETTES DE CREVETTES GRISES * 19

BELGISCHE KLASSIEKER : GRIJZE GARNAALKROKETTEN

GREY SHRIMP CROQUETTES

LE CARPACCIO DE TOMATES COEUR DE BOEUF & BURRATINA 19

DUO VAN ZALMTARTAAR, PASSIEVRUCHT EN YUZU-EMULSIE, HARINGKAVIAAR

CARPACCIO VAN TOMAAT & BURRATINA

TOUTES NOS ENTRÉES PEUVENT-ÊTRE SERVIES EN PLAT, SUPPLÉMENT DE 8€
AL ONZE VOORGERECHTEN KUNNEN ALS HOOFDGERECHT WORDEN GESERVEERD, SUPPLÉMENT VAN 8€.
ALL OUR STARTERS CAN BE SERVED AS A MAIN COURSE, SUPPLEMENT OF 8€.

LES PLATS

HOOFDGERECHTEN-MAIN COURSES

LES VIANDES ET VOLAILLES VLEESGERECHTEN EN GEVOGELTE MEAT DISHES AND POULTRY

LE PLAT DU JOUR DAGSCHOTEL DISH OF THE DAY	18
LE FILET AMÉRICAIN, CÂPRES SALADE, POMMES FRITES RUNDSTARTAAR, KAPPERTJES KROPSLA, FRIETEN BEEF TARTARE, CAPERS LETTUCE AND CHIPS	24
LE TARTARE DE BOEUF ITALIEN (COPEAUX DE PARMESAN, PIGNONS DE PIN) OU NATURE OU UNILATERAL, POMMES FRITES, SALADE TALIAANSE RUNDVLEESTARTAAR (PARMEZAANSCHILFERS, PIJNBOOMPITTEN) GEWOON OF EENZIJDIG FRIETJES, SLA BEEF ITALIAN TARTARE (WITH PARMESAN SHAVINAS, PINE NUTS) OR PLAIN FRIED ON ONE SIDE, CHIPS AND SALAD	25
LE DUO DE TARTARE, (ITALIEN ET FILET AMERICAIN), POMMES FRITES ET SALADE DUO VAN TARTAAR EN FRIETJES DUO OF TARTARE, FRENCH FRIES AND SALAD	25
LES BOULETS À LA LIÉGEOISE, POMMES FRITES ET COMPOTE DE POMMES VLEESBALLETTJES "À LA LIÉGEOISE", FRIETEN EN APPELMOES MEATBALLS "À LA LIÉGEOISE", CHIPS AND APPLESAUCE	22
LE CHEESEBURGER DE LA PRESSE (BOEUF BLANCKANGUS, CHEDDAR, LAITUE), FRITES CHEESEBURGER VAN "LA PRESSE" (RUNDVLEES BLACKANGUS, CHEDDAR, SLA), FRIETJES CHEESEBURGER OF "LA PRESSE" (BEEF BLACKANGUS, CHEDDAR, SALAD), FRIES	25
LE VOL-AU-VENT DE POULARDE AUX CHAMPIGNONS ET FRITES VOL-AU-VENT VAN KIP MET PADDENSTOELEN MET FRIETJES VOL-AU-VENT OF CHICKEN WITH MUSHROOMS WITH CHIPS	26
LE RIS DE VEAU RÔTI, PÔLÉE DE LÉGUMES, BEURRE BLANC GEROOSTERDE KALFSZWEZERIK, GEBAKKEN GROENTEN, WITTE BOTER MET KRUIDEN EN DAUPHINE AARDAPPELEN ROASTED SWEETBREADS, PAN-FRIED VEGETABLES, WHITE BUTTER	39



LES POISSONS VISSGERECHTEN-FISH

LE CABILLAUD RÔTI, EPINARDS ET SAUCE VIERGE, PURÉE GEROOSTERDE KABELJAUW, EPIGNARDSAUS VIERGE, AARDAPPELPUREE ROASTED COD, EPIGNARD SAUCE VIERGE, MASHED POTATOES	30
LE MI-CUIT DE THON AUX MILLE GRAINES, POËLÉE DE LÉGUMES CROQUANTS EEN THOUSAND-SEED TONIJN MIDDENGEKOOKTE, GESAUTTEERDE KNAPPERIGE GROENTEN A THOUSAND-SEED TUNA MID-COOKED, SAUTÉED CRUNCHY VEGETABLES	29
LE PAVÉ DE SAUMON RÔTI, SAUCE BÉARNAISE, POMMES GRENAILLES LÉGUMES MIXTES GEROOSTERDE ZALMPAVÉ, BÉARNAISESAUS GEKOOKTE AARDAPPELEN EN GEMENGDE	29
LES VIANDES À LA GRILLADE	
LA BELLE CÔTE DE COCHON FERMIER, SAUCE BLACKWELL DE BOERDERIJKKOTELET MET BLACKWELL SAUS THE FARM-RAISED PORK CHOP WITH BLACKWELL SAUCE	29
LE FILET PUR DE BOEUF LIMOUSIN 250GR, FRITES ET SALADE LIMOUSIN OSSENHAAS 250GR MET FRIETEN EN SLA LIMOUSIN FILET OF BEEF 250GR WITH FRENCH FRIES AND SALAD	39
LE PAVÉ DE BOEUF HEREFORD, FRITES, SALADE DE HEREFORD BIEFSTUK, FRIETJES EN SLA THE HEREFORD BEEF STEAK, FRIES AND SALAD	28

LES VÉGÉTARIENS

- LA PLANCHE VÉGÉTARIENNE 25
 (LÉGUMES GRILLÉS, HOUMOUS, FALAFELS, TAPENADE D'OLIVE, GRISSINI)
 (GEGRILDE GROENTEN, HUMMUS, FALAFELS, OLIJFOLIE, GRISSINI)
 (GRILLED VEGETABLES, HUMMUS, FALAFELS, OLIVE OIL, GRISSINI)
- LA COCOTTE DE LÉGUMES & RISOTTO D'ÉPAUTRE, SAUCE CURRY ET LAIT DE COCO 26
 GROENTENSCHOTEL & SPELTRISOTTO MET KERRIESAUS EN KOKOSMELK
 VEGETABLE CASSEROLE & SPELT RISOTTO WITH CURRY SAUCE AND COCO'S MELK
- L'HAMBURGER VÉGÉTARIEN 25
 VEGETARISCHE BURGER
 THE VEGGIE BURGER

LES PÂTES-PASTA

- LES TAGLIATELLES DE SCAMPI, À LA PROVENÇALE 25
 TAGLIATELLE MET SCAMPI'S, OP ZIJN PROVENCALE
 TAGLIATELLE WITH SCAMPI, PROVENCALE STYLE
- LES RIGATONI AUX AUBERGINES, TOMATES CERISES, BASILIC 23
 RIGATONI MET AUBERGINES, CHERRYTOMATEN EN BASILICUM
 RIGATONI WITH EGGPLANT, CHERRY TOMATOES, AND BASIL
- RAVIOLES À LA TRUFFE 25
 RAVIOLI MET TRUFFELS
 RAVIOLI WITH TRUFFLES

LES SAUCES SAUZEN-SAUCES

- POIVRE, BÉARNAISE, 4
 CHORON, STILTON, PROVENCALE
 AUX CHAMPIGNONS DE BRUXELLES
 PEPPER, BÉARNAISE, CHORON, STILTON,
 MET BRUSSELE PADDENSTOELEN
 PEPPER, BÉARNAISE, CHORON, STILTON,
 WITH MUSHROOMS FROM BRUSSELS

LES ACCOMPAGNEMENTS GARNITUUR - SIDE DISHES

- LA SALADE VERTE 6
 GROENE SLA
 GREEN SALAD
- LA SALADE MIXTE 7
 GEMENGDE SLA
 MIXED SALAD
- LES LÉGUMES DE SAISON 8
 SEIZOENSGROENTEN
 SEASONAL VEGETABLES

LES VÉGÉTALIENS

- LES PENNE SANS GLUTEN AUX PETITS LÉGUMES ET PESTO DE BASILIC 25
 PENNE MET BABYGROENTEN EN BASILICUMPESTO
 GLUTEN-FREE PENNE WITH BABY VEGETABLES AND BASIL PESTO
- LA SALADE DE QUINOA NOIX DE CAJOU & BETTERAVES ET ÉMULSION DE BALSIQUE 23
 CASHW EN RODE BIETEN SALADE MET BALSAMICO EMULSIE
 QUINOA, CASHEW AND BEETROOT SALAD WITH BALSAMIC EMULSION
- SALADE MIXTE AUX FALAFELS 25
 GEMENGDE SALADE MET FALAFEL
 MIXED SALAD WITH FALAFEL



**NOS SUGGESTIONS
 "AU TABLEAU"
 ONZE SUGGESTIES
 "OP HET BORD"
 OUR PROPOSITIONS
 "ON THE BLACKBOARD"**

NOTRE PROGRAMME INFORMATIQUE NE NOUS PERMET MALHEUREUSEMENT PAS DE FAIRE DES ADDITIONS ET DES SOUCHES TVA SÉPARÉES
 HELAAS LAAT ONS COMPUTERSYSTEEM ONS NIET TOE OM GESCHIEDEN OPTELLINGEN EN BTW-BONNEN TE MAKEN
 UNFORTUNATELY, OUR SOFTWARE DOES NOT ALLOW US TO CREATE SEPARATE TOTALS AND VAT RECEIPTS

ALLERGIES, INTOLÉRANCES, N'HÉSITÉZ PAS À NOUS INTERROGER.
 ALLERGIËN OF INTOLERANTIES, AARZEL NIET OM ONS ADVIES TE VRAGEN.
 ALLERGIES OR ANY FOOD INTOLERANCE, DON'T HESITATE TO ASK FOR ADVICE.

Nos plats sont sujets à modification
 ONZE GERECHTEN KUNNEN VERANDEREN
 our dishes may change

– DESSERTS – NAGERECHTEN

LA DAME BLANCHE ET SA SAUCE CHOCOLAT AU CHOKOTOFF DAME BLANCHE MET CHOCOLADES VANILLA ICE CREAM WITH CHOKOTOFF (CARAMEL AND CHOCOLATE) SAUCE	11
LE CAFÉ LIÉGEOIS LUIKSE KOFFIE LIEGE COFFEE	10
LA NOUGAT GLACÉ, COULIS À LA MANGUE NOUGAT MET MANGOCOULIS ICED NOUGAT WITH MANGO COULIS	10
LA MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT ET SAUCE CHOKOTOFF CHOCOLADEMousse MET CHOKOTOFF SAUS MILK CHOCOLADEMousse WITH CHOKOTOFF SAUCE	10
LA CRÈME BRÛLÉE	10
LE CRUMBLE AUX POMMES, GLACE AU CARAMEL BEURRE SALÉ CRUMBLE VAN APPEL EN PEER, KARAMELIJS VAN GEZOUTEN BOTER APPLE AND PEAR CRUMBLE, SALTED BUTTER CARAMEL ICE CREAM	11
LE SORBET DU JOUR (MANGUE, CITRON ET FRAMBOISE) SORBET VAN DE DAG SORBET OF THE DAY	10
LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND (4PC) KOFFIE OF THEE GOURMAND COFFEE OR TEA "GOURMAND"	12
LA MASCARPONE AUX FRUITS ROUGES MASCARPONE MET ROOD FRUIT MASCARPONE WITH RED FRUITS	12

LES CAFÉS ET THÉS KOFFIE EN THEE-COFFEE AND TEA

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 4 PIECES KOFFIE OF THEE GOURMAND 4 STUKS COFFEE OR TEA GOURMAND 4 PIECES	12
CAFÉ KOFFIE COFFEE	3.90
CAPPUCCINO	4.20
LAIT RUSSE KOFFIE VERKEERD CAFFE LATTE	4.20
THÉ OU INFUSION THEE OF INFUSIE TEA OR INFUSION	3.50
THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE VERSE MUNTTEE FRESH MINT TEA	4.50
CHOCOLAT CHAUD WARMER CHOCOLADE MELK HOT CHOCOLATE	5
CHOIX DE CAFÉS ALCOOLISÉS - GEALCOHOLISEERDE KOFFIES BRUXELLOIS - OP BRUSSELSE WIJZE (MANDARINE NAPOLÉON) FRANÇAIS - FRANS (GRAND MARNIER) IRISH COFFEE (WHISKY) ITALIEN - ITALIAANS (AMARETTO)	12
EXPRESSO MARTINI (VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, EXP)	11
LIMONCELLO	11
COINTREAU	11
POIRE WILLIAMS	11
VIEILLE PRUNE	11
BAILEYS CREAM	11
AMARETTO	11
ARMAGNAC	11
GRAND MARNIER	11
GRAPPA	11
SAMBUCA	11
MANDARINE NAPOLÉON	11
CALVADOS	11
REMY MARTIN VSOP	14

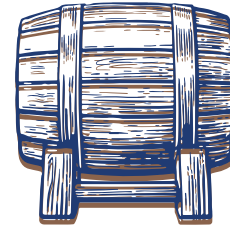




**-LA CARTE-
DES VINS**



LES VINS — WIJNS —



CHAMPAGNES

	VERRE	250ML	500ML	BT
LE CHAMPAGNE MAISON	15			90
LOUIS ROEDERER BRUT	17			130
TAITTINGER BRUT RÉSERVE				150
TAITTINGER BRUT PRESTIGE « ROSÉ »				170
BERNARD MASSARD	10			45

LES VINS MAISON

LES VINS MAISON

	VERRE	250ML	500ML	BT
BLANC				
LE CHATEAU MARTET, SAINTE-FOY, BORDEAUX	6	12	24	35
LE SAUVIGNON	6	12	24	35
LE CHARDONNAY	6	12	24	35
PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE D.O.C, ITALIE	6	12	24	35
LA RESERVE DE LA FAMILLE, BORDEAUX	12	24	48	65
MÂCON LUGNY «LES CRAYS», JOSEPH DROUHIN	9		30	45
SANCERRE DOMAINE «DAULNY»	9		30	45

ROUGE

LE « M » DE MARTET, BORDEAUX SUPÉRIEUR	6	12	24	35
CHÂTEAU LES HAUTS DE MARTET, SAINTE-FOY, BORDEAUX	6	12	24	35
SAINTE-FOY, BORDEAUX				
SAINT NICOLAS DE BOURGEUIL "LE CLOS"	6	12	24	35
CHÂTEAU MARTET RESERVE DE LA FAMILLE SAINTE-FOY DE BORDEAUX	9.5	19	38	59

ROSÉ

M DE MARTET ROSÉ	6	12	24	35
NU.VO.TÉ	6	12	24	35
M DE MINUTY	8	16	32	45

LES VINS ROSÉS

VERRE 1/2 BT

GRIS BLANC, GERARD BERTRAND

LES VINS BLANCS

1/2 BT

BASA, TELMO RODRIGUEZ-RUEDA, ESPAGNE		35
TOMARESCA, CHARDONNAY		35
CÔTES DU RHÔNE «PARALLÈLE 45», BIO, PAUL JABOULET AINÉ		39
PINOT BLANC «CUVÉE LES AMOURS», HUGELS ET FILS		38
POUILLY FUMÉ, DOMAINE DE RIAUX		55
CHABLIS, JOSEPH DROUHIN		60
MEURSAULT		145

LES VINS ROUGES

CHÂTEAU GRAND BARRAIL, 1ÈRE CÔTE DE BLAYE	18	35
CHÂTEAU GRAND PEY-LESCOURS, BIO, SAINT-ÉMILION	35	59
MICHEL LYNCH, BORDEAUX		35
CHÂTEAU CANON, CANON FRONSSAC		39
CHÂTEAU TOURNEFEUILLE, LALANDE DE POMEROL		59
CHÂTEAU VILLA BEL AIR, GRAVES		45
COMTE DE MALARTIC, PESSAC LÉOGNAN		65
CHÂTEAU DE PEZ, «LE SECOND», SAINT-ESTEPHE		59
CHÂTEAU MARTET «LA FIÉRTÉ DE MON PÈRE», SAINTE-FOY-BORDEAUX		130
CÔTE DU RHÔNE « PARALLÈLE 45», PAUL JABOULET AINÉ		39
CROZES HERMITAGE, LES JALETS, PAUL JABOULET AINÉ	26	49
BROUILLY « LES HOSPICES DE BELLEVILLE»		45
RULLY, JOSEPH DROUHIN		55
MERCUREY, CHÂTEAU DE CHAMIREY		72
PINOT NOIR, HUGEL ET FILS	22	39
SAINTE-FOY, BORDEAUX		
SAINT-NICOLAS DE BOURGEUIL, DOMAINE DE LA COTELLERAIE, BIO	19	36
RIOJA CRIANZA VINA REAL, ESPAGNE		35
SANTA CRISTINA "LE MAESTRELLE", ANTINORI, TOSCANE, ITALIE		35
PEPPOLI, CHIANTI CLASSICO, TOSCANA, ITALIE		49

N'HÉSITEZ À VOUS ADRESSER À VOTRE SERVEUR
CONCERNANT LES MILLÉSIMES DE NOS VINS

