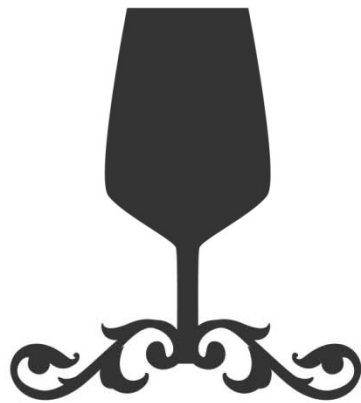


# BRASSERIE RESTAURANT BOWLING DE HUY



## Notre Sélection de vins

### *Notre Cuvée Patron*

*Languedoc-Roussillon :*

*La Cuvée Saint-Jean Rouge/Blanc/Rosé*

Le verre  
3,00€

Le pichet  $\frac{1}{4}$   
6,00€

Le pichet  $\frac{1}{2}$   
9,00€

Le pichet  $\frac{3}{4}$   
15,00€

# Nos Vins Rouges de France

## Bordeaux

### ***Bordeaux Supérieur Château Lajarre***

*Vin puissant avec des notes épicées, de jolies notes boisées légèrement toastées, bouche ronde et pleine équilibrée avec une finale portée par des petits tannins. (steaks, viandes grillées, plats en sauce et fromage)*

75 cl

**22€**

### ***Blaye-Côtes de Bordeaux Château Capville***

*Un vin riche, aux tanins biens présents, soyeux, très classique, ferme très équilibré (volaille, viande rouge grillée, gibier à plumes, fromage, charcuterie)*

75 cl

**26€**

### ***Saint Emillion Château Gravillons***

*Le merlot donne à ce vin des qualités de rondeur, de gras, vin agréable même jeune. Vin souple (viande rouge, volaille ainsi que les fromages)*

75 cl

**38€**

## Bourgogne

### ***Bourgogne Chandesais***

*Arômes fruités et frais. Assez peu tannique, il offre essentiellement une bonne vivacité que rend aimable un moelleux discret (charcuteries, les plats de campagne, les terrines, les pâtés de gibiers, les viandes froides, les fromages simples)*

75 cl

**23€**



## Beaujolais

### **Saint Amour Chandesais**

*Ce cru du Beaujolais au nom charmeur, est un vin vif et fin aux belles notes de petits fruits et d'épices (abats, volailles et gibiers à plumes)*

37,5 cl 75 cl

**21€ 33€**

## Vallée du Rhône

### **Côtes-du-Rhône Combe de la Roche**

*D'un pourpre profond au nez puissant avec des notes de fruits confits, de violette et d'épices, aux bouquets complexes.*

37,5 cl 75 cl

**13€ 18€**

### **Vaqueyras Fontaine des Cigales**

*Arômes complexes de fruits rouges charnus avec une pointe de réglisse. Rond, plein et gras aux arômes de fruits, froment, épices et vanille (gibiers, viandes en sauces ou fromages affinés)*

75 cl

**34€**

## Vallée de la Loire

### **Saint Nicolas de Bourgueil Foucher Lebrun**

*Ce vin de Touraine, aux arômes de framboise et cerise offre une bouche riche, aux tanins souples et savoureux. Structure fine et élégante (plats en sauce et fromages)*

37,5 cl 75 cl

**15€ 25€**



# Nos Vins Blancs de France

## Bordeaux

### **Haut Bessac Entre Deux Mer**

*Vin « easy to drink » développant des arômes d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fleurs blanches. Grande vivacité qui se concentre en premier lieu sur le respect du fruit.*

75 cl

**19€**

### **Château Haut de Groux (vin moelleux)**

*Belle robe dorée brillante. Nez Riche plaisant et intense aux arômes élégants de fruits exotiques et de fruits secs. Bouche élégante et fine avec une belle rondeur en final (apéritif, poissons en sauce, foie gras, fromages et desserts)*

75 cl

**19€**

## Alsace

### **Pinot Gris Saint Odile**

*Vin corsé et opulent d'une belle robe jaune (apéritif, poissons, charcuteries, volaille)*

37,5 cl    75 cl

**16€    23€**

## Bourgogne

### **Chablis Chandesais**

*Nez complexe de fleurs blanches et d'agrumes, ce chardonnay allie vivacité et rondeur (apéritif, entrées, poissons et crustacés, volailles)*

37,5 cl    75 cl

**25€    39€**

## Vallée de la Loire

### **Muscadet Foucher Lebrun Les Canotiers**

*Bien typé aux arômes floraux et minéraux. Notes de fruits acidulés avec une finale citronnée (poissons et fruits de mer)*

37,5 cl    75 cl

**13€    19€**



# Nos Vins Rosés de France

## Alsace

### ***Pinot Noir Médaillé d'Or Heimberger***

*Sa robe brillante rouge vif et ses arômes de petits fruits rouge (cerise et cassis) caractérisent la typicité du cépage. L'attaque en bouche est ample et sa remarquable persistance en fin de bouche en fait un vin agréablement charpenté (viandes rouges)*

37,5 cl 75 cl

**16€ 27€**

## Provence

### ***Côtes-de-Provence Valrosa***

*Acidité bien dosée qui apporte fraîcheur et vivacité. Généreux et équilibré, il prolonge agréablement ces saveurs de fruits d'été (grillades, plats épicés, cuisine méditerranéenne mais aussi poissons et coquillages aux arômes iodés tels que rouget, oursin...)*

75 cl

**22€**

## Arômes et vin

### ***Rosé Pamplémousse***

*Notes délicates de pamplemousse rosé et de fruit exotique, framboise et agrumes. Alliance parfaite entre acidité du pamplemousse et fraîcheur du vin (à l'apéritif, en accompagnement d'une salade composée, ou de desserts aux fruits)*

75 cl

**18€**



# Nos Bulles

## Champagne

### **Arnaud de Beauroy Brut**

*Suivi et équilibré car provient de coteaux qui bénéficient d'un ensoleillement exceptionnel. 90% Pinot Noir et 10% Chardonnay.*

75 cl

**60€**

## Mousseux

### **Montmartre Brut**

*Bulles de longue durée. Nez agréable avec des arômes fruités et floraux. Très légères notes de fermentation. Un vin frais avec un bon équilibre et l'acidité. Finition propre arômes doux.*

75 cl

**20€**