

Restaurant *Baguettes*

D'Or

&

Fourchette

D'argent

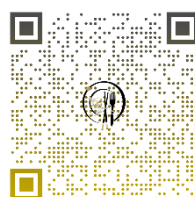
Livre de Cave

Horaires sur

www.baguettesdoretfourchettedargent.be

Renseignement sur place ou par téléphone.

064/33.99.90 ou 0485/48.98.60



Les Bulles

LP01. Champagne JM Gobillard cuvée tradition 75cl 70,00€

Cépages : 30% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier

LE Champagne de fête par excellence ! Assemblé par la Maison JM Gobillard pour l'appellation Champagne Leroy-Prévot déposée. Celui-ci se retrouve dans de grandes tables de Belgique.

BF01. Champagne Meiter 75 cl 45.00€

Pinot Noir, Chardonnay

LP02. Krier « cuvée Elysée » (effervescent luxembourgeois) 29.00€

Cépages : 100% Pinot blanc

Cette bulle fine et élégante sera l'allié parfait de votre apéritif, avec ou sans crème de fruits pour le rehausser

LP03. Cerdon du Bugey (effervescent rosé doux) 33.00€

Cépages : Gamay et Poulsard

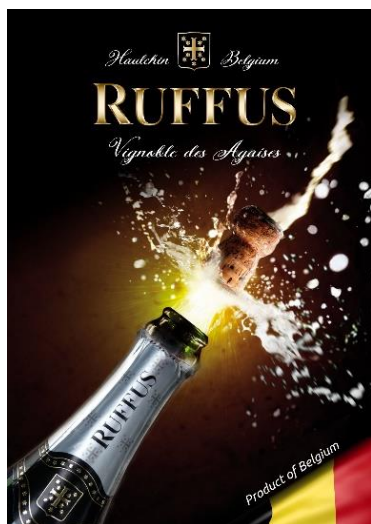
La réalisation de cet effervescent rosé au reflet framboise est faite sur une fermentation de type ancestrale c'est-à-dire sans ajout de sucre. Idéale sur vos desserts aux fruits ou cocktail apéritif.

LP04. Cuvée Ruffus « Vignobles des Agaises » (Belgique) 45.00€

La célèbre bulle belge réalisé à quelques kilomètres d'ici (Haulchin) n'est plus à présenter ! le chardonnay qui compose exclusivement cette effervescent de grande qualité exprime toute sa minéralité et sa fraîcheur pour vous ravir flutes après flutes !!!



PRODUIT LOCAL
DE QUALITÉ



Les Vins Leroy-Prévot
BINCHE • BELGIQUE

Les vins blancs

LP05. Alsace – Pinot gris « impérial » de la maison Bestheim 75 cl 29.00€

LP06. Alsace – Pinot gris « impérial » de la maison Bestheim 37.5cl 18.00€

Cépages : Pinot Gris

Il sera le compagnon idéal de votre apéritif ou terrine et se marie très bien avec les viandes blanches et les poissons en sauce.

X01. Alsace – Pinot Gris Maison Ruhlman 75cl 29.00€

Arôme fumé, mielleux, agrumes, noisette et foin. et frais en bouche

X001. Alsace – Pinot Gris Maison Ruhlman 37.5 cl 17.00€

Arôme fumé, mielleux, agrumes, noisette et foin. et frais en bouche

LP07. Alsace – Gewurztraminer «impérial» de la maison Bestheim 75cl 29.00€

LP08. Alsace – Gewurztraminer «impérial» de la maison Bestheim 37,5cl 19.00€

Cépages : gewurztraminer

Le compagnon parfait de votre foie gras, mais aussi de votre désert

X02. Alsace – Gewurztraminer « cuvée à l'ancienne » Ruhlmann 29.00€

Jaune or, violette ,épices, fruits exotiques, gingembre et belle finale aromatique

Idéal avec foie gras , plats exotiques et asiatiques

LP061. Alsace– Riesling « Impérial » de la maison Bestheim 75cl. 26.00€

vin sec et fruité, idéal avec le poisson et crustacé.

X09. Alsace – Etoile de Rose « Ruhlmann » 33.00€

Cépages : pinot noir

Ce blanc de noir saura en toutes occasion, séduire et étonner

Lp09. Bourgogne Aligoté « domaine de la Belouse 75cl 30.00€

Agréable et fruité

LP10. Saint Bris – Chablis Cépage: 100% Chardonnay 30.00€

Un vin tout en fraîcheur avec une robe claire et brillante, s'ouvrant sur les fleurs blanches, les agrumes et nuances végétales de bourgeon de cassis, avec une prédominance muscatée. En bouche, on découvre une fraîcheur et légèreté avec une belle persistance citronnée.

LP11. Petits Chablis « La Chablisienne » 37.50 cl Pas si Petit ! 23.00€

Chardonnay, robe or, Élégant et persistant dur fruit blanc du verger, touche florale

LP12. Loire – Sancerre blanc domaine JP Balland 75cl 43.00€

LP13. Loire – Sancerre blanc domaine JP Balland 37.5cl 25.00€

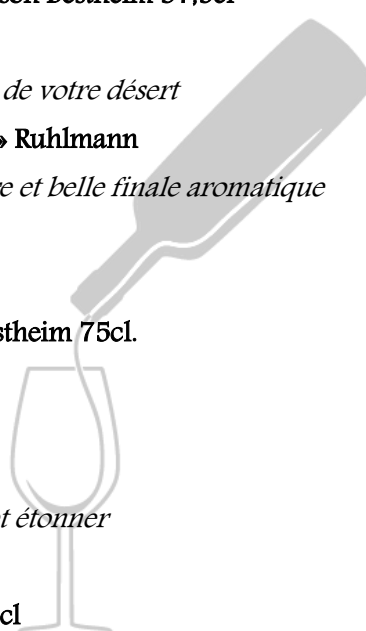
Cépages : sauvignon



Belles notes de fruits et fleurs blanches avec une fin de bouche vive aux arômes d'agrumes

LP14. Loire – Sauvignon de Touraine domaine des Girardières 75cl 25.00€

Cépages : sauvignon

Ce vin a une vocation apéritive, mais aussi pour les fruits de mer, crustacés, huîtres, poissons grillés



LP15. Bordeaux – Château Bertinerie «grande cuvée» Cote de Blaye 75cl		27.00€
LP16. Bordeaux – Château Bertinerie «grande cuvée» Cote de Blaye 37.5		16.00€
<i>Cépages : sauvignon</i>		
<i>Belle robe jaune et fraîcheur en bouche, saint jacques et homard sont ses compagnons de prédilections.</i>		
LP17. Languedoc – Saute rocher IGP Saint Ghuilem le désert 75c		20.00€
<i>Cépages : grenache blanc</i>		
<i>Accompagne vos poissons grillées et rôties à merveille</i>		

Les vins rosés

LP19. Provence – Côte de Provence Saint Sidoine 75cl		23.00€
LP20. Provence – Côte de Provence Saint Sidoine 37.5cl		16.00€
<i>Cépages : grenache, cinsault</i>		
<i>S'accorde idéalement avec vos salades, grillades, apéritifs dinatoires</i>		
LP21. Loire – Cabernet d'Anjou 75cl		21.00€
<i>Cépage : cabernet franc et cabernet sauvignon</i>		
<i>Le parfait accord avec la cuisine asiatique</i>		
LP22. Loire – Sancerre domaine JP Balland 75cl		43.00€
LP23. Loire – Sancerre domaine JP Balland 37.5cl		25.00€
<i>Accompagne viandes blanches, magret, charcuterie ou tout simplement l'apéro</i>		
LP24. Luberon – Domaine Saint Jean Maison Mei 75cl		25.00€
<i>Cépages : grenache, syrah</i>		
<i>Partenaire parfait de la cuisine orientale et asiatique</i>		
LP25. Languedoc – Saint-Christol « éternel été » domaine Guinand		24.00€
<i>Cépages : syrah et grenache</i>		
<i>Rosé festif et fruité qui se déguste en toutes circonstances et sur tous types de repas</i>		
LP26. Beaujolais – « Rosé d'une nuit » domaine Pizay		25.00€
<i>Cépages : gamay</i>		
<i>Ce rosé du beaujolais vous étonnera par son coté fruité, une véritable compoté de fruit du verger</i>		
LP27. Bordeaux Clairet – Château Lestrille Capmartin Clairet	 	26.00€
<i>Cépages : merlot</i>		
<i>Teinte framboise, nez expressif aux beaux arômes de cerise, la bouche est riche, franche et généreuse.</i>		

X 28. Alsace – Pinot Noir “Cuvée Mosaique” Ruhlmann 75cl 31.00€

Cépages : pinot noir

Un pinot noir souple et généreux il vous accompagne tout au long du repas

X 281. Alsace – Pinot Noir “Cuvée Mosaique” Ruhlmann 37.5cl 17.00€

Cépages : pinot noir

Un pinot noir souple et généreux il vous accompagne tout au long du repas

Les vins rouges

LP28. Saint-Nicolas de Bourgueil 75cl    31.00€

Cabernet Franc, légèrement fruité

LP29. Saint-Nicolas de Bourgueil 37.5cl    17.00€

Cabernet Franc, légèrement fruité

LP31. Loire – Saumur Champigny « Les Poyeux » les 7 lieux 75cl 27.00€

Cépages : cabernet franc

Une matière gourmande sur les fruits rouges (cassis, cerise et framboise) au nez comme en bouche. Le vin est juteux, franc, les tanins sont souples et friands

LP32. Loire – Sancerre domaine JP Balland 75cl    43.00€

LP33. Loire – Sancerre domaine JP Balland 37.5cl    25.00€

Cépages : pinot noir

Son coté rond et fruité l'associe parfaitement à votre magret de canard et autres volailles plus fines

LP35. Beaujolais – Beaujolais village château de Pizay 75cl 27.00€

LP36. Beaujolais – Beaujolais village château de Pizay 37.5cl 16.00€

Cépages : gamay

Souple et élégant, ce beaujolais peut être servi légèrement frais pour vos belles soirées d'été en extérieur.

LP37. Beaujolais – Morgon cuvée du Sybarites château Pizay 75cl   39.00 €


Cépages : gamay

Puissant et boisé, un morgon qui vous ravira sur vos viandes rouges et plats en sauces

LP371. Beaujolais – Morgon cuvée « La centenaire » 75 cl (tête de cire) 44.00€

Très belle cuvée, dense équilibré sur des tanins fins, nez marqué par les fruits noirs

Pruneau avec une touche de réglisse

LP38. Beaujolais –Moulin à Vent domaine Hamet Spay 75cl  32.00€

Cépages : Gamay

Ce vin rond et fruité avec de beaux tanins équilibrés est l'atout de vos repas de cuisine asiatique

X30. Château Neuf su Pape « les Courlandes » AC 75cl 57.00€

Cépages : Syrah, Granche et Mourvèdre

Note de cassis , prunes et fruits noirs.

LP60. Saint-Amour Domaine de la cave Lamartine AOC 75cl 34.00€

Note de fruits rouges, cerise

LP601. Saint-Amour Domaine de la cave Lamartine AOC 37.50cl 19.00€

Note de fruits rouges, cerise

LP40. Côte du Roussillon – Domaine Bousquet – Les Planes 75cl 23.00€

Cépages : Syrah, Carignan, Grenache

Ce vin puissant avec un bel équilibre entre l'acidité et les tanins

LP41. Languedoc – Corbières domaine de Luc 75cl 22.00€

Cépages : grenache syrah mourvèdre et Carignan

Puissant et racés, se boit sur viandes rouges, gibiers, agneaux



LP411. Languedoc – Merlot du Languedoc domaine Valentin Fleur 75cl 19.00€

Cépages : Merlot

Un rouge chaud, ensoleillé, typique du Languedoc qui s'accorde parfaitement sur les plats épicés et généreux de la cuisine asiatique

LP42. Cote du Rhône – « Les dentelles » domaine Pascal 75cl 24.00€

LP43. Cote du Rhône – « Les dentelles » domaine Pascal 37,5cl 19.00€

Cépages : grenache, syrah, Carignan

Le vin est charnu, ample, dominé par le fruit avec des tannins légèrement fondus garants du potentiel de garde. A déguster sur gibiers, viandes rouges et fromages fermiers

LP44. Sud-ouest – Cahors « Blouson noir » Malbec 75cl 22.00€

Cépages : 100% malbec

A déguster avec des viandes grillées, une souris d'agneau rôti, charcuteries et fromages

LP61. Fronton – L'excellence de Negret 75cl 21.00€

Cépages : Negret

A déguster avec des viandes grillées, une souris d'agneau rôti, charcuteries et fromages

LP45. Bordeaux – B from bordeaux cote de bordeaux Raguénot 75cl 22.00€

Cépages : merlot et cabernet sauvignon

C'est le vin parfaitement adapté à tous les moments de votre vie et à tous vos repas conviviaux et festifs. Il accommodera tous vos instants tapas aussi bien que vos plats à base de viande rouge ou blanche.

LP46. Bordeaux – Cote de Blaye « l'esprit de Bertinerie » 75cl 27.00€



LP47. Bordeaux – Cote de Blaye « l'esprit de Bertinerie » 37.5cl 16.00€

Cépages : merlot et cabernet sauvignon

Joli vin gourmand, généreux, élégant et boisé. Ce vin accompagnera parfaitement viandes rouges, grillades, volailles et fromages.

LP48. Bordeaux – Canon fronsac château Moulin Hautvillars 75cl  **33.00€**

LP49. Bordeaux – Canon fronsac château moulin hautvillars 37.5cl **19.00€**

Cépages : merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon

Ample et puissant, il accompagne viandes rouges, grillades, gibiers

LP50. Bordeaux – Lustrac Médoc château Lestage 75cl  **45.00€**

Cépages : Merlot et Cabernet sauvignon

A servir entre sa troisième et sa septième année à 18 degrés maximum sur les viandes rouges, l'agneau, plats de fromage, ragout, et cuisine orientale

LP51. Bordeaux – Lalande de pomerol château Vieux Chevrol 75cl  **43.00€**

LP52. Bordeaux – Lalande de pomerol château vieux Chevrol 37.5cl  **25.00€**

Cépages : merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc

Puissant, ample, boisé et riche, l'allié parfait de votre plat de canard et gibiers

LP53. Bordeaux – Puisseguin saint Emilion château du Moulin 75cl **38.00€**

LP54. Bordeaux – Puisseguin saint Emilion château du Moulin 37.5cl **20.00€**

Cépages : merlot cabernet franc cabernet sauvignon

Il est à pleine maturité et ne vous décevra pas pour votre plat principale de viande rouge

LP56. Bourgogne – Hautes Cotes de Beaune « Mext Genet » **38.00€**

Cépages : pinot noir

Une robe pourpre, aux reflets violines. Un nez discret s'ouvrant sur des notes de cassis et de violette. En bouche, le vin est puissant et jouit d'une fraîcheur aromatique exprimant toute la finesse et la complexité du magnifique terroir des Hautes-Côtes de Nuits.



Le Vin

c'est de la Poésie

en bouteille



Fond de Caves **- 10%**

VIN BLANCS

BORDEAUX

11	Grave " Château Bichon Cassignols" sec 70cl	28,50
	<u>COTE DE BERGERAC</u>	
	Château Beauville Lalande 2011 Moelleux 75 cl	33.00

VINS ROSES

BOURGOGNES ROSES

CV24	Rosé de Marsanay « Domaine Clos du vieux Collège 70cl	38.00
------	---	-------

BORDEAUX

00	Château des hauts de Roussan 70 cl	21.00
----	------------------------------------	-------

VINS ROUGES

VAL DE LOIRE

CV6	Orléans 'Clos Saint-Fiacre » 70cl	31.00
-----	-----------------------------------	-------

SUD OUEST-LANGUEDOC ROUSSILLON

38	Château Camplazens 70cl	27.00
----	-------------------------	-------

BORDEAU

	Moulis en Médoc 75cl	39.00
--	----------------------	-------

GRAVES

	Château Bichon Cassignols 2016 70cl	51.00
--	-------------------------------------	-------

Vin tentation blanc - rosé ou rouge 75cl

24.00€



Le Vin

c'est de la Poésie
en bouteille

