

Restaurant *Baguettes*

D'Or

&

Fourchette

D'argent

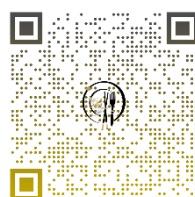
Livre de Cave

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

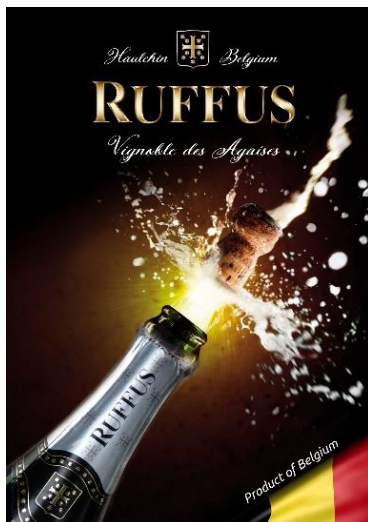
La réalisation de cet effervescent rosé au reflet framboise est faite sur une fermentation de type ancestrale c'est-à-dire sans ajout de sucre. Idéale sur vos desserts aux fruits ou cocktail apéritif.

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







CHAMPAGNE

JM. GOBILLARD & FILS
à Hautvillers - France

Les Vins **Leroy-Prévot**
BINCHE • BELGIQUE

Les vins blancs

P05. Alsace – Pinot gris « impérial » de la maison Bestheim 75cl		29.00€
LP06. Alsace – Pinot gris « impérial » de la maison Bestheim 37.5cl		18.00€
<i>Cépages : Pinot Gris</i>		
<i>Il sera le compagnon idéal de votre apéritif ou terrine et se marie très bien avec les viandes blanches et les poissons en sauce.</i>		
X01. Alsace – Pinot Gris Maison Ruhlman 75cl		29.00€
<i>Arôme fumé, mielleux, agrumes, noisette et foin. et frais en bouche</i>		
X001. Alsace – Pinot Gris Maison Ruhlman 37.5 cl		17.00€
<i>Arôme fumé, mielleux, agrumes, noisette et foin. et frais en bouche</i>		
LP07. Alsace – Gewurztraminer «impérial» de la maison Bestheim 75cl		29.00€
LP08. Alsace – Gewurztraminer «impérial» de la maison Bestheim 37,5cl		19.00€
<i>Cépages : gewurztraminer</i>		
<i>Le compagnon parfait de votre foie gras, mais aussi de votre désert</i>		
X02. Alsace – Gewurztraminer « cuvée à l'ancienne » Ruhlmann		29.00€
<i>Jaune or, violette ,épices, fruits exotiques, gingembre et belle finale aromatique</i>		
<i>Idéal avec foie gras , plats exotiques et asiatiques</i>		
LP081. Alsace – Riesling « impérial » de la maison Bestheim 75 cl		26.00€
X09. Alsace – Etoile de Rose « Ruhlmann »		33.00€
<i>Cépages : pinot noir</i>		
<i>Ce blanc de noir saura en toutes occasion, séduire et étonner</i>		
Lp09. Bourgogne Aligoté « domaine de la Belouse 75cl		30.00€
<i>Agréable et fruité</i>		
LP10. Saint Bris – Chablis Cépage : 100% Chardonnay		30.00€
<i>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.</i>		
LP11. Petits Chablis « La Chablienne » 37.50 cl Pas si Petit 1		23.00€
<i>Chardonnay , robe or, Elégant et persistant dur fruit blanc du verger, touche florale</i>		
LP12. Loire – Sancerre blanc domaine JP Balland 75cl	 	43.00€
LP13. Loire – Sancerre blanc domaine JP Balland 37.5cl	 	25.00€
<i>Cépages : sauvignon</i>		
<i>Belles notes de fruits et fleurs blanches avec une fin de bouche vive aux arômes d'agrumes</i>		
LP14. Loire – Sauvignon de Touraine domaine des Girardières 75cl		25.00€
<i>Cépages : sauvignon</i>		
<i>Ce vin a une vocation apéritive, mais aussi pour les fruits de mer, crustacés, huîtres, poissons grillés</i>		
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 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€
Cépages : grenache, cinsault
S'accorde idéalement avec vos salades, grillades, apéritifs dinatoires
- LP21. Loire – Cabernet d'Anjou 75cl 21.00€
Cépage : cabernet franc et cabernet sauvignon
Le parfait accord avec la cuisine asiatique
- LP22. Loire – Sancerre domaine JP Balland 75cl 43.00€
- LP23. Loire – Sancerre domaine JP Balland 37.5cl 25.00€
Cépages : pinot noir
Accompagne viandes blanches, magret, charcuterie ou tout simplement l'apéro
- LP24. Luberon – Domaine Saint Jean Maison Mei 75cl 25.00€
Cépages : grenache, syrah
Partenaire parfait de la cuisine orientale et asiatique
- LP25. Languedoc – Saint-Christol « éternel été » domaine Guinand 24.00€
Cépages : syrah et grenache
Rosé festif et fruité qui se déguste en toutes circonstances et sur tous types de repas
- LP26. Beaujolais – « Rosé d'une nuit » domaine Pizay 25.00€
Cépages : gamay
Ce rosé du beaujolais vous étonnera par son côté fruité, une véritable compoté de fruit du verger
- LP27. Bordeaux Clairet – Château Lestrière Capmartin Clairet 26.00€
Cépages : merlot
Teinte framboise, nez expressif aux beaux arômes de cerise, la bouche est riche, franche et généreuse.
- 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€
<i>Cépages : Syrah, Carignan, Grenache</i>	
<i>Ce vin puissant avec un bel équilibre entre l'acidité et les tanins</i>	
LP41. Languedoc – Corbières domaine de Luc 75cl	22.00€
<i>Cépages : grenache syrah mourvèdre et Carignan</i>	
<i>Puissant et racés, se boit sur viandes rouges, gibiers, agneaux</i>	
LP411. Languedoc – Merlot du Languedoc domaine Valentin Fleur 75cl	19.00€
<i>Cépages : Merlot</i>	
<i>Un rouge chaud, ensoleillé, typique du Languedoc qui s'accorde parfaitement sur les plats épicés et généreux de la cuisine asiatique</i>	
LP42. Cote du Rhône – « Les dentelles » domaine Pascal 75cl	26.00€
LP43. Cote du Rhône – « Les dentelles » domaine Pascal 37,5cl	18.00€
<i>Cépages : grenache, syrah, Carignan</i>	
<i>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</i>	
LP44. Sud-ouest – Cahors « Blouson noir » Malbec 75cl	22.00€
<i>Cépages : 100% malbec</i>	
<i>A déguster avec des viandes grillées, une souris d'agneau rôti, charcuteries et fromages</i>	
LP61. Fronton – L'excellence de Negret 75cl	21.00€
<i>Cépages : Negret</i>	
<i>A déguster avec des viandes grillées, une souris d'agneau rôti, charcuteries et fromages</i>	
LP45. Bordeaux – B from bordeaux cote de bordeaux Raguénot 75cl	22.00€
<i>Cépages : merlot et cabernet sauvignon</i>	
<i>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.</i>	
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€
<i>Cépages : merlot et cabernet sauvignon</i>	
<i>Joli vin gourmand, généreux, élégant et boisé. Ce vin accompagnera parfaitement viandes rouges, grillades, volailles et fromages.</i>	
LP48. Bordeaux – Canon fronsac château Moulin Hautvillars 75cl	33.00€
LP49. Bordeaux – Canon fronsac château moulin hautvillars 37.5cl	19.00€
<i>Cépages : merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon</i>	
<i>Ample et puissant, il accompagne viandes rouges, grillades, gibiers</i>	

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

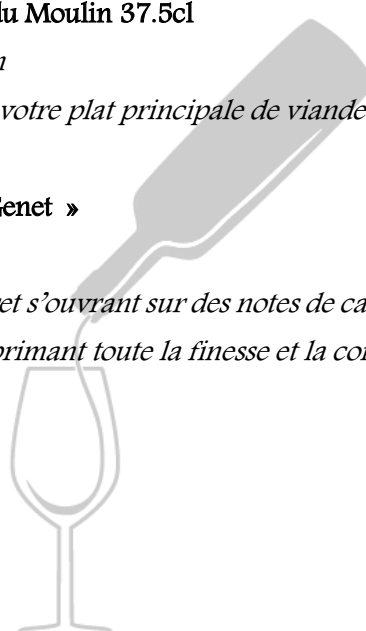
Il est à pleine maturité et ne vous décevra pas pour votre plat principale de viande rouge

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.



*c'est de la Poésie
en bouteille*



Fond de Caves **- 10%**

VIN BLANCS

BORDEAUX

11 Grave " Château Bichon Cassignols" sec 70cl 28,50

COTE DE BERGERAC

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 **25.00€**



Le Vin

c'est de la Poésie
en bouteille

