
*Suivez nous sur instagram
www.instagram.com/brasserieedelapresse
www.restauration-nouvelle.be*

Events

Pour l'organisation de vos déjeuners d'affaires, réunions, dîners entre amis, ou tout autre événement, ici, dans l'ensemble de nos brasseries ou dans nos propriétés privées, n'hésitez pas à nous en parler, nous réaliserons une offre sur mesure répondant à vos attentes

Wenst u een business lunch, meeting, diner, met vrienden of gewoon een evenement te organiseren? Aarzel niet om ons te contacteren en wij stellen met plezier een gepersonaliseerde offerte op en dit voor alle onze restaurants en event locaties

Are you looking for a perfect spot to organise a business lunch, a meeting, a dinner with friends or any other event? Don't hesitate to ask us for more information, it will be our pleasure to provide you with a personalised offer for any of our restaurants or event locations

*Brasserieedelapresse@restauration-nouvelle.be
02 201 50 85*



BOISSONS



DRANKEN

CHAMPAGNES

	BT	VERRE
LE CHAMPAGNE MAISON	80	15
LE CHAMPAGNE TAITTINGER	110	17
CHAMPAGNE TAITTINGER «ROSÉ» BRUT	130	
BERNARD MASSARD	35	9

APÉRITIFS

APÉRITIF MAISON ST-GERMAIN SPRITZ (ST-GERMAIN, CAVA ET EAU GAZEUSE)	10
MARTINI ROUGE / BLANC	9
SOMERSBY (APPLE CIDER, 4.5% ALC. VOL)	6
KIR	8
KIR ROYAL	13
PORTO ROUGE / BLANC	8
SHERRY	8
PINEAU DES CHARENTES / SHERRY	8
PICON AMER	8
PASTIS	8
PISANG	8
CAMPARI SODA / ORANGE	8
VERRE DE SAUTERNES	8
JULEP (SAUTERNES, MENTHE FRAÎCHE, SUCRE DE CANNE)	10
SPRITZ APEROL	10
PIMM'S AUX FRUITS FRAIS	13
PASSOA	8
GANCIA	8



LES ALCOOLS (ACC INCLUS)

BACARDI CARTA BLANCA	11
BACADRI ANEJO CUATRO	12
ERISTOFF VODKA	11
GREY GOOSE VODKA	13
WILLIAM LAWSON	11
JHOHNNIE WALKER	12
JACK DANIELS	12
DEWAR'S 12 ANS	13

GIN & TONIC PREMIUM		BOISSONS	BIÈRES AU FÛT		0.25CL	0.50CL		
BOMBAY SAPPHIRE	12		CARLSBERG	4	7.50			
BOMBAY BRAMBLE (MURES ET FRAMBOISES)	13		ST-HUBERTUS BLONDE	4.90	10			
HENDRICK'S	13							
GIN MARE	15							
GAUGIN (GIN BELGE ET BIO)	14							
VIRUNGA	15							
BOMBAY CITRON PRESSÉ (CITRON FRAIS, MENTHE FRAÎCHE, TONIC)	13							
BOTANIETS (0% ALCOHOL)		12						
COCKTAILS			JUS					
MOJITO	10		JUS D'ORANGE FRAIS			8		
MOJITO AU CHAMPAGNE	13		LOOZA ORANGE, POMME, TOMATE, BANANE, POMME ET CERISE			4		
PORN STAR MARTINI (VODKA, FRUITS DE LA PASSION, CITRON VERT)	11							
CAIPIRINHA	10							
BLOODY MARY	10							
LE TIGRE (VODKA, BASILIC, GINGEMBRE)	11							
MOSCOW MULE (GINGER BEER, VODKA ET JUS DE CITRON)	11							
PIMM'S AUX FRUITS FRAIS	13							
COSMOPOLITAN RASPBERRY (VODKA, LIQUEUR DE FRAMBOISE, JUS DE CRANBERRY ET CITRON)	11							
MOCKTAILS			BOISSONS FRAÎCHES					
MOJITO SOFT	8		SCHWEPPES TONIC / AGRUMES			3,90		
VIBRANTE TONIC (MARTINI 0%, TONIC)	8		GINI			3,90		
PIÑA COLADA	8		OASIS			3,90		
SUNRISE	8		COCA-COLA/ZERO			3,90		
(JUS D'ORANGE, JUS D'ANANAS, FRAISE ET BANANE)			SPA ORANGE / CITRON			3,90		
BOTANIETS 0% ALCOHOL GIN AND TONIC	12		ORANGINA			3,90		
GIM-TONIC (GIMBER (CONCENTRÉ DE GINGEMBRE), SCHWEPPS TONIC)	8		SPRITE			3,90		
			ICE TEA / CANADA DRY			3,90		
			CÉCÉMEL			3,90		
BIÈRES EN BOUTEILLE			DRANKEN					
CARLSBERG 0,0%	4							
CHIMAY BLEUE / ROCHEFORT	5.8							
ROCHEFORT 10	5.8							
LIEFMANS FRUITESSE	5.8							
ST-HUBERTUS AMBRÉE ET BLANCHE	5.8							
LA CHOUFFE BLONDE	5.8							
DUVEL TRIPLE HOP	5.8							
DUVEL	5.8		EAUX		0.45 L	0.50 L	0.80 L	1L
TRIPLE D'ANVERS	5.8		MARGHERITA PLATE OU PÉTILLANTE	4.80		8		
VEDETT IPA	5.8		SPA PLATE OU PÉTILLANTE		5		9	
ORVAL	6							

LES PLANCHES

BORDEN - PLATTERS

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

15

LA PLANCHE ROYALE DU CHEF (CHARCUTERIES, SAUMON FUMÉ,
LÉGUMES GRILLÉS ET MINI CROQUETTES)
DE KONINKLIJKE SCHOTEL VAN DE CHEF (VLEESWAREN, GEROOKTE ZALM, GEGRILDE
GROENTEN EN MINI KROKETTEN)
THE CHEF'S ROYAL PLATTER (COLD CUTS, SMOKED SALMON, GRILLED VEGETABLES,
AND MINI CROQUETTES)

26

LA PLANCHE DE POISSONS
SAUMON FUMÉ, SCAMPI ET CALAMARS FRITS, SAUCE TARTARE
VISSEN BORD (GEROOKTE ZALM, SCAMPI'S, CALAMARES EN TARTAARSAUS)
FISH PLATE (SMOKED SALMON, SCAMPI, FRIED CALAMARI AND TARTAR SAUCE)

24

LES SALADES-SLA-SALADS

LA SALADE CAESAR AU POULET OU AUX SCAMPI
CAESAR SALAD MET KIP OF SCAMPI CAESAR
SALAD WITH CHICKEN OF SCAMPI

21/22

LA SALADE THAÏ
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)

22

LA SALADE DE CHÈVRE AU LARD, SALADE MIXTE AUX NOIX,
POMMES ET RAISINS SECS
GEITENKAAS SLA MET SPEK, GEMENGDE SLA MET NOTEN,
GOAT'S CHEESE SALAD WITH BACON, MIXED SALAD WITH NUTS,

20

LA VÉRITABLE TOMATE AUX CREVETTES GRISES
DE ECHTE TOMAAT MET GRIJZE GARNALEN
THE AUTHENTIC TOMATO WITH GRAY SHRIMP

30

LES ENTRÉES

VOORGERECHTEN-STARTERS

LE TATAKI DE THON ROUGE, SALADE DE WAKAMÉ,
MAYONNAISE AU WASABI
TONIJN TATAKI, WAKAMÉ SALADE, WASABI MAYONNAISE
TUNA TATAKI, WAKAMÉ SALAD, WASABI MAYONNAISE

19

LE CARPACCIO DE BŒUF HOLSTEIN MATURE
GERIJPTE HOLSTEIN RUNDSCARPACCIO
AGED HOLSTEIN BEEF CARPACCIO

19.5

LES SCAMPI À LA DIABOLIQUE
DE "DIABOLIQUE » SCAMPIS
SCAMPI WITH A DIABOLICAL TOUCH

19

LES FONDUS DE PARMESAN ET TRUFFES *
PARMEZAANSE KAAS EN TRUFFEL FONDUES
PARMESAN AND TRUFFLE FONDUES

20

LES INCONTOURNABLES CROQUETTES DE CREVETTES GRISES *
BELGISCHE KLASSIEKER : GRIJZE GARNAALKROKETTEN
GREY SHRIMP CROQUETTES

19

LES GOUJONETTES DE CABILLAUD À LA MAYONNAISE CHIMICHURRY
GEBAKKEN GEPANEERDE BRIE, SLA MET LUIKSE SIROOP
BREADED AND FRIED BRIE CHEESE, SALAD WITH LIÈGE SYRUP

20

LA TERRINE DE CAMPAGNE, CONFIT D'OIGNONS ET TOAST
LANDPATÉ, UIENCONFITUUR EN TOAST
COUNTRYSIDE TERRINE, ONION CONFIT, AND TOAST

15

NOUS N'ACCEPTONS PAS LES PAYEMENTS SÉPARÉS
WIJ ACCEPTEREN GEEN AFZONDERLIJKE BETALINGEN
WE DON'T ACCEPT SEPARTAE PAYMENTS

ALLERGIES, INTOLÉRANCES, N'HÉSITEZ 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 modifications

— LES PLATS —

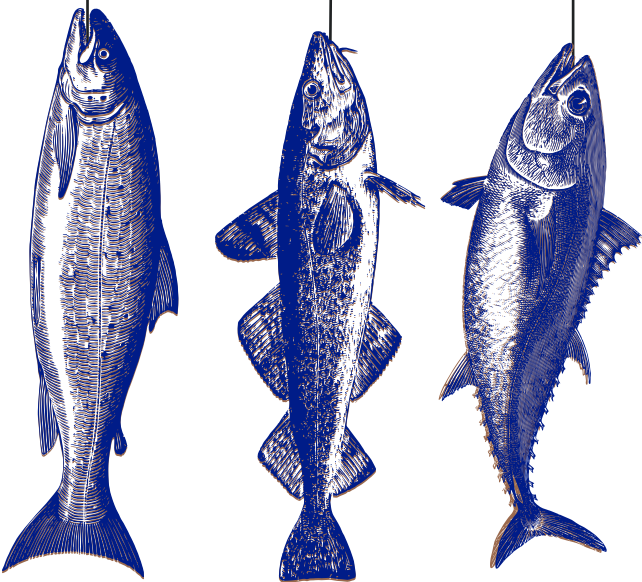
HOOFDGERECHTEN-MAIN COURSES

LES VIANDES ET VOLAILLES

VLEESGERECHTEN EN GEVOGELTE

MEAT DEISHES AND POULTRY

LE FILET AMÉRICAIN, SALADE, POMMES FRITES RUNDSTARTAAR, KROPSLA, FRIETEN BEEF TARTARE, LETTUCE AND CHIPS	22
LE TARTARE DE BOEUF AUX HERBES OU CUIT À L'UNILATÉRALE, POMMES FRITES RUNDSTARTAAR MET KRUIDEN OF OP EEN ZIJDE GEBAKKEN, FRIETEN BEEF TARTARE WITH HERBS OR FRIED ON ONE SIDE, CHIPS	23
LE DUO DE TARTARES, POMMES FRITES ET SALADE DUO VAN TARTAAR EN FRIETJES DUO OF TARTARE, FRENCH FRIES AND SALAD	24
LES BOULETS À LA LIÉGEOISE, POMMES FRITES VLEESBALLETJES "À LA LIÉGEOISE", FRIETEN MEATBALLS "À LA LIÉGEOISE", CHIPS	20
LE CHEESEBURGER DE LA PRESSE CHEESEBURGER VAN "LA PRESSE" CHEESEBURGER OF "LA PRESSE"	22
LE VOL-AU-VENT DE POULARDE AUX CHAMPIGNONS VOL-AU-VENT VAN KIP MET PADDENSTOELEN VOL-AU-VENT OF CHICKEN WITH MUSHROOMS	24
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	35
LE STOEMP CAROTTE, SAUCISSE DE CAMPAGNE ET LARD FUMÉ DE WORTELSTOEMP, BOERENWORST EN GEROOKT SPEK CARROT STOEMP, COUNTRY SAUSAGE, AND SMOKED BACON	24



LES VIANDES À LA GRILLADE

LA BELLE CÔTE DE COCHON FERMIER, SAUCE BLACKWELL EEN MOOIE RIB VAN BOERDERIJVARKEN MET ZWARTE-WELLES AUS A BEAUTIFUL CUT OF FARM-RAISED PORK, BLACKWELL SAUCE	28
LE PAVÉ DE BOEUF HEREFORD, POMMES FRITES EEN HEREFORD RUNDVLEESSTEAK MET FRIETJES A HEREFORD BEEF STEAK WITH FRENCH FRIES	27
LE FILET PUR DE BOEUF LIMOUSIN, FRITES LIMOUSIN OSSENHAAS MET FRIETEN LIMOUSIN FILET OF BEEF WITH FRENCH FRIES	35

LES POISSONS

VISSGERECHTEN-FISH

LE DOS DE SAUMON RÔTI, SAUCE BÉARNAISE GEROOSTERDE ZALMPAVÉ, BÉARNAISESAUS ROASTED SALMON PAVÉ, BÉARNAISE SAUCE	26
LE FISH BURGER (CABILLAUD PANÉ), SAUCE TARTARE, FRITES ET SALADE DE VISBURGER (GEPANEERDE KABELJAUW), TARTAARS AUS, FRIETJES EN SALADE THE FISH BURGER (BREADED COD), TARTAR SAUCE, FRIES, AND SALAD	24
LE MI-CUIT DE THON AUX MILLES GRAINES, POELÉE DE LÉGUMES CROQUANTS HALFGEKOOKTE TONIEN MET DUIZEND ZADEN, GEBAKKEN EN KNAPPERIGE GROENTEN HALF-COOKED TUNA WITH A THOUSAND SEEDS, PAN-FRIED VEGETABLES	26
LA BELLE SOLE MEUNIÈRE, LÉGUMES DE SAISON ET PURÉE DE PDT EEN MOOIE ZEETONG À LA MEUNIÈRE, SEIZOENSGROENTEN EN AARDAPPELPUREE THE BEAUTIFUL SOLE MEUNIÈRE, SEASONAL VEGETABLES, AND MASHED POTATOES	37

LES VÉGÉTARIENS

V	LE VEGGIEBURGER DU CHEF	22
	VEGGIEBURGER	
	VEGGIEBURGER	
V	LA PLANCHE VÉGÉTARIENNE (ASSORTIMENT DE LÉGUMES GRILLÉS MAISON, HOUMOUS, TAPENADE D’OLIVE, GRISSINI)	23
	VEGETARISCH BORD (HOUMOUS, HUIS GEGRILDE GROENTEN, OLIJVENTAPENADE, GRISSINI)	
	VEGGIE PLATTER (ASSORTMENT OF GRILLED VEGETABLES, HUMMUS, OLIVE TAPENADE, GRISSINI)	
V	LA COCOTTE DE LÉGUMES ET RISOTTO D’ÉPAUTRE, SAUCE CURRY ET LAIT DE COCO	24
	QUINOA SALADE, RUCOLA, PIJNBOOMPITTEN, BASILICUM PESTO EN MOZARELLA	
	QUINOA SALAD, ARUGULA, PINE NUTS, BASIL PESTO AND MOZARELA	

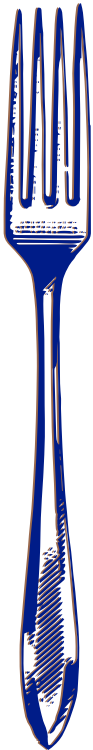
LES PÂTES-PASTA

	LES TAGLIATELLES AU SAUMON FUMÉ, CRÈME À L’ANETH	24
	TAGLIATELLE MET GEROOKTE ZALM EN DILLE-ROOMSAUS	
	TAGLIATELLE WITH SMOKED SALMON AND DILL CREAM SAUCE	
	RAVIOLES À LA TRUFFES	23
	RAVIOLI MET TRUFFELS	
	RAVIOLI WITH TRUFFLES	
	LES TAGLIATELLES ALL’ARABIATA ET MOZARELLA	20
	TAGLIATELLE ALL’ARRABBIATA MET MOZZARELLA	
	TAGLIATELLE ALL’ARRABBIATA WITH MOZZARELLA	

LES SAUCES	LES ACCOMPAGNEMENTS
SAUZEN-SAUCES	GARNITUUR - SIDE DISHES
POIVRE, BÉARNAISE, 4	LA SALADE VERTE 6
CHORON, STILTON,	GROENE SLA
AUX CHAMPIGNONS DE BRUXELLES	GREEN SALAD
PEPER, BÉARNAISE, CHORON, STILTON,	LA SALADE MIXTE 7
MET BRUSSELSE PADDENSTOELEN	GEMENGDE SLA
PEPPER, BÉARNAISE, CHORON, STILTON,	MIXED SALAD
WITH MUSHROOMS FROM BRUSSELS	
	LES LÉGUMES DE SAISON 8
	SEIZOENSGROENTEN
	SEASONAL VEGETABLES

LES VÉGÉTALIENS

	LES PENNE SANS GLUTEN AUX PETITS LÉGUMES ET PESTO DE BASILIC	23
	GLUTENVRIJE 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 BALSAMIQUE	23
	QUINOA, CASHEW EN RODE BIETEN SALADE MET BALSAMICO EMULSIE	
	QUINOA, CASHEW AND BEETROOT SALAD WITH BALSAMIC EMULSION	
	SALADE MIXTE AUX FALAFELS	23
	GEMENGDE SALADE MET FALAFEL	
	MIXED SALAD WITH FALAFEL	



NOS SUGGESTIONS
“AU TABLEAU”
ONZE SUGGESTIES
“OP HET BORD”
OUR PROPOSITIONS
“ON THE BLACKBOARD”

ALLERGIES, INTOLÉRANCES, N’HÉSITEZ 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 VERANDER-
EN

– DESSERTS – NAGERECHTEN

LA DAME BLANCHE ET SA SAUCE CHOCOLAT AU CHOKOTOFF DAME BLANCHE MET CHOCOLADESAUS GEMAAKT MET CHOKOTOFF VANILLA ICE CREAM WITH CHOKOTOFF (CARAMEL AND CHOCOLATE) SAUCE	10
LE CAFÉ LIEGEOIS LUIKSE KOFFIE LIÈGE COFFEE	9
LE NOUGAT GLACÉ, COULIS À LA MANGUE NOUGAT MET MANGOCOULIS ICED NOUGAT WITH MANGO COULIS	10
LA MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR ZWART CHOCOLADEMOUSSE BLACK CHOCOLATEMOUSSE	10
LA CRÈME BRULÉE CRÈME BRULÉE CRÈME BRULÉE	9
CRUMBLE AUX POIRES ET 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 SORBET VAN DE DAG SORBET OF THE DAY	9
LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND (4PC) KOFFIE OF THEE GOURMAND COFFEE OR TEA "GOURMAND"	12
LE CARPACCIO D'ANANAS MARINÉ, SORBET MANGUE GEMARINEERDE ANANAS CARPACCIO, MANGOSORBET MARINATED PINEAPPLE CARPACCIO, MANGO SORBET	9
LA TARTELETTE DE CITRON MERINGUÉ DE CITROENMERINGUETAARTJE THE LEMON MERINGUE TARTLET	10



LES CAFÉS ET THÉS KOFFIE EN THEE-COFFEE AND TEA



CAFÉ OU THÉ GOURMAND KOFFIE OF THEE GOURMAND COFFEE OR TEA GOURMAND	12
CAFÉ KOFFIE COFFEE	3.50
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 MUNTTHEE FRESH MINT TEA	4.20
CHOCOLAT CHAUD WARME CHOCOLADE MELK HOT CHOCOLATE	5
CHOIX DE CAFÉS ALCOOLISÉS - GEALCOHOLISEERDE KOFFIES BRUXELLOIS - OP BRUSSELSSE WIJZE (MANDARINE NAPOLÉON) FRANÇAIS - FRANS (GRAND MARNIER) IRISH COFFEE (WHISKY) ITALIEN - ITALIAANS (AMARETTO)	10



LES DIGESTIFS

DIGESTIEVEN

CHOIX DE CAFÉS ALCOOLISÉS – GEALCOHOLISEERDE KOFFIES	10
BRUXELLOIS – OP BRUSSELE WIJZE (MANDARINE NAPOLÉON)	
FRANÇAIS – FRANS (GRAND MARNIER)	
IRISH COFFEE (WHISKY)	
ITALIEN – ITALIAANS (AMARETTO)	
VILLA MASSA LIMONCELLO	10
COINTREAU	10
COINTREAU NOIR	10
LICOR 43	10
MARC DE BOURGOGNE	10
EAU DE VILLÉE	10
POIRE WILLIAMS	10
VIEILLE PRUNE	10
BAILEYS CRÈME	10
AMARETTO	10
ARMAGNAC	10
GRAND MARNIER	10
GRAPPA	10
SAMBUCA	10
MANDARINE NAPOLÉON	10
CALVADOS	10
REMY MARTIN VSOP	10
REMY MARTIN 1738 ACCORD ROYAL	14

**—LA CARTE—
DES VINS**



LES VINS — WIJNS —



CHAMPAGNES

	VERRE	250ML	500ML	BT
LE CHAMPAGNE MAISON	13			80
TAITTINGER BRUT RÉSERVE	15			90
TAITTINGER BRUT PRESTIGE « ROSÉ »				120
BERNARD MASSARD	9			35

LES VINS MAISON

LES VINS MAISON

	VERRE	250ML	500ML	BT
BLANC				
LE CHATEAU MARTET, SAINTE-FOY, BORDEAUX	6	12	24	35
LE SAUVIGNON «DUCS D'OCCITANIE»	5	10	20	29
LE CHARDONNAY «DUCS D'OCCITANIE»	5	10	20	29
LA RESERVE DE LA FAMILLE, BORDEAUX	10	20	40	59

ROUGE

LE « M » DE MARTET, BORDEAUX SUPÉRIEUR	5	10	20	30
CHÂTEAU LES HAUTS DE MARTET, SAINTE-FOY, BORDEAUX	6	12	24	35
CHÂTEAU MARTET RESERVE DE LA FAMILLE SAINTE-FOY DE BORDEAUX	9.5	19	38	57
LE MERLOT «DUCS D'OCCITANIE»	6	12	24	36

ROSÉ

M DE MARTET ROSÉ	5.5	10	20	28
ROSÉ DE PROVENCE DE RAMATUELLE	6	12	22	32
M DE MINUTY	7.5	15	30	45

LES VINS ROSÉS

	VERRE	1/2	BT
LE M DE MARTET			28
ROSÉ PROVENCE DE RAMATUELLE, SAINT-TROPEZ			32
M DE MINUTY			45
PEYRASSOL «LES COMMANDEURS»			45

LES VINS BLANCS

		1/2	BT	MG
BORDEAUX				
CHÂTEAU MARTET BLANC			35	
LA RESERVE DE LA FAMILLE DU CHÂTEAU MARTET, 2020			59	
LOIRE				
SAUVIGNON DE TOURAINE, DOMAINE JACKY PREYS			29	
SANCERRE «LES GRANDMONTAINS», LAPORTE	8	25	39	
ALSACE				
PINOT BLANC «CUVÉE LES AMOURS», HUGELS&FILS			34	
BOURGOGNE				
MÂCON VILLAGE MAISON JOSEPH DROUHIN	8	25	36	
CHABLIS, MAISON JOSEPH DROUHIN			55	
LANGUEDOC				
CHARDONNAY				
RÉSERVE SPÉCIALE, 2016 GERARD BERTRAND, LANGUEDOC			32	

LES VINS ROUGES

BORDEAUX

CHATEAU MARTET RESERVE DE LA FAMILLE
SAINTE-FOY, BORDEAUX
CLASSE EN 2008 2EME MEILLEUR VIN DE BORDEAUX
PAR LE CELEBRE GUIDE POUSSART

LE “ M ”, DE MARTET
BORDEAUX SUPERIEUR

CHATEAU MARTET
“ LES HAUTS DE MARTET ”
SAINTE-FOY, BORDEAUX

VALLEE DU RHONE

COTES DU RHONE
CAPRICES D’ANTOINE, OGIER

COTES DU RHONE

“PARALLELE 45” 2015,
PAUL JABOULET AINE

LANGUEDOC ROUSSILLON

SYRAH RESERVE SPECIALE
GERARD BERTRAND, LANGUEDOC

BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

BROUILLY “ LES TERRES BLEUES ”
COLLIN BOURISSET

BOURGOGNE PINOT NOIR
SÉLECTION BOUCHARD AÎNÉ ET FILS

VINS DU MONDE / WERELD WIJNEN

LOS VASCOS, CABERNET SAUVIGNON
DOMAINE BARONS DE ROTHSCHILD, CHILI

RIOJA CRIANZA VINA REAL
ESPAGNE

BOUSQUET MALBEC RESERVE BIO
ARGENTINE

SANTA CRISTINA “LE MAESTRELLE”
ANTINORI, TOSCANE, ITALIE

TARRANGO, BROWN BROTHERS AUSTRALIE

1/2

BT

57

30

35

20

38

27

42

31

36

38

31

29

30

29

32

LES GRANDS CRUS

CHATEAU GRAND BOUQUEY, SAINT-EMILION 42

CHATEAU GRAND PEY LESCOURS 48

CHATEAU GRESSIER GRAND POUJEUX, MEDOC 58

CHATEAU MARTET RESERVE DE LA FAMILLE 57 SAINTE-
FOY, BORDEAUX
CLASSE EN 2008 2EME MEILLEUR VIN DE BORDEAUX
PAR LE CELEBRE GUIDE POUSSART

N'HÉSITEZ PAS À VOUS ADRESSER À NOTRE PERSONNEL CONCERNANT
LES MILLÉSIMES

EVENTS

ORGANISEZ VOTRE ÉVÈNEMENT D’AFFAIRES OU PRIVÉ DANS NOS SALLES
ORGANIZE YOUR BUSINESS OR PRIVATE EVENT IN OUR ROOMS
ORGANISEER UW ZAKELIJKE OF PRIVÉ-EVENEMENT IN ONZE ZALEN

BRASSERIEDELAPRESSE@RESTAURATION-NOUVELLE.BE

