Suívez nous sur instagram restauration nouvelle et la viedechateau www.restauration-nouvelle.be

Events

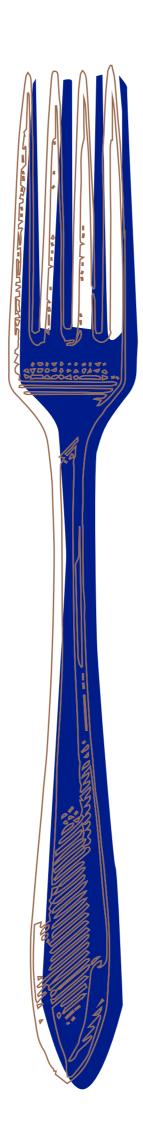
Pour l'organisation de vos déjeuners d'affaires, réunions, dîners entre amis, ou tout autre événement, ici, dans

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 friands 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

info@restauration-nouvelle.be 02 381 03 22



SUGGESTIONS

ENTRÉES

LE TARTARE DE THON ROUGE, VINAIGRETTE AUX AGRUMES ET FINES HERBES

• 21

LE CARPACCIO DE BOEUF HOLSTEIN FUMÉ, ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMESAN

• 19

LES ASPERGES BLANCHES DE MALINES AA, SAUCE MOUSSELINE OU À LA FLAMANDE

PLATS

L'ONGLET DE BOEUF CHAROLAIS, SAUCE MARCHAND DE VIN AUX ÉCHALOTES CONFITES • 27

LE MAGRET DE CANARD À L'ORANGE SANGUINE •-- (29

L'ESPADON GRILLÉ, CHUTNEY DE TOMATE ÉPICÉ À LA CORIANDRE, CRÈME FLEURETTE • 30

DESSERT

LE NOUGAT GLACÉ, COULIS AUX FRUITS DE BOIS • 1

BRUNCH DU DIMANCHE

COMPTOIR PETIT-DÉJEUNER

VIENNOISERIES, PETITS PAINS, MUESLI, YAOURT BIO, FRUITS FRAIS, CHARCUTERIES, FROMAGES, OEUFS PRÉPARÉS DEVANT VOUS PAR LE CHEF SELON VOTRE CHOIX (OMELETTE, OEUFS BROUILLÉS, SUR LE PLAT,...)

ASSORTIMENT DE SALADES

(SELON LES SAISONS) LENTILLES, QUINOA, TABOULÉ, TOMATES ET MOZZARELLA, POMMES DE TERRE

PLATS CHAUDS

(SELON LES INSPIRATIONS DU CHEF) BOULETTES SAUCE TOMATE, POULET AU CURRY, WOK DE BOEUF À LA THAÏ, WATERZOOÏ DE VOLAILLE

PÂTES

(SELON LES INSPIRATIONS DU CHEF)
LASAGNES, PÂTES AUX CHAMPIGNONS, RAVIOLIS À LA RICOTTA, BOLOGNAISE,.

PIÈCE DE VIANDE

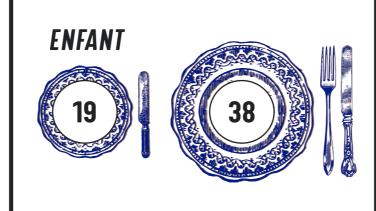
COMPTOIR DE DESSERTS FAITS MAISON

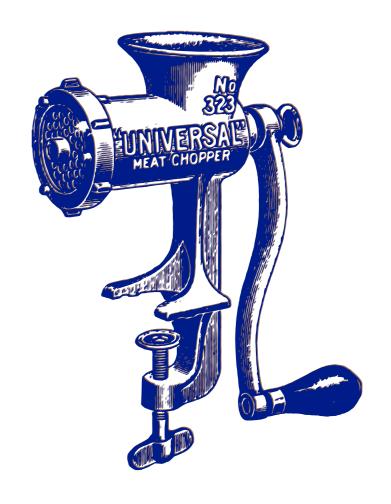
(MOUSSE AU CHOCOLAT, FLAN CARAMEL, CHOIX DE TARTES, CRÊPES...)

TOUS LES DIMANCHES 10H30-14H30



OFFERT





CHAMPAGNES & MÉTHODE CHAMPENOISE

	VERRE	BT
BERNARD MASSARD	9	45
CHAMPAGNE MAISON	13	80
TAITTINGER «BRUT RÉSERVE»	15	90
BLOSSOM (CHAMPAGNE SANS ALCOOL)		50
APÉRITIFS		
HUIS APERITIEF/APÉRITIF MAISON ST-GERM (ST-GERMAIN, CAVA ET EAU GAZEUSE)	1AIN SPRITZ	10
MARTINI ROUGE OU BLANC		9
SOMERSBY		6
(APPLE CIDER, 4.5% ALC. VOL)		
KIR		8
KIR ROYAL		13
PORTO ROUGE OU BLANC		9
SHERRY		9
PINEAU DES CHARENTES		9
PICON AMER		9
PASTIS		9
PISANG		9
CAMPARI SODA / ORANGE		9
VERRE DE SAUTERNES		9
JULEP (SAUTERNES, MENTHE FRAÎCHE, SUC	CRE DE CANNE)	10
SPRITZ APEROL		10
PIMM'S		11
PASSOA		8
GANCIA		8
ALCOOLS		
BACARDI CARTA BLANCA		11
BACADRI ANEJO CUATRO		12
ERISTOFF VODKA		11
GREY GOOSE VODKA		13
WILLIAM LAWSON		11
JHONNY WALKER		12
JACK DANIELS		12
DEWART'S 12 ANS		13

BOISSONS



BOISSONS

GIN & TONIC PREMIUM

UIN & TONIO FREITION	
BOMBAY SAPPHIRE	12
BOMBAY BRAMBLE (MURES ET FRAMBOISES)	13
HENDRICK'S	13
GIN MARE	15
GAUGIN (GIN BELGE ET BIO)	14
VIRUNGA	15
BOTANIETS (0% ALCOHOL)	12
COCKTAILS	
MOJITO	10
MOJITO AU CHAMPAGNE	13
PORN STAR MARTINI (VODKA, FRUITS DE LA PASSION, CITRON VERT)	11
CAIPIRINHA BLOODY MARY	10
LE TIGRE (VODKA, BASILIC, GINGEMBRE)	10 11
MOSCOW MULE (GINGER BEER, VODKA ET JUS DE CITRON)	11
MOCKTAILS	
MOJITO SOFT	8
VIBRANTE TONIC (MARTINI 0%, TONIC)	8
PIÑA COLADA	8
SUNRISE	8
(JUS D'ORANGE, JUS D'ANANAS, FRAISE ET BANANE) BOTANIETS 0% ALCOHOL GIN AND TONIC	12
GIM-TONIC (GIMBER (CONCENTRÉ DE GINGEMBRE), SCHWEPP'S TONIC	
BIERES	
CARLSBERG 0,0%	4
	.80
BESOS TEQUILA 5	.80
ROCHEFORT 5	.80
	,80
	.80
	.80
	.80
OFFICE TRIFFE D ANVERSE VEDETI IPG 3	.00
BIERES AU FUT	

ST HUBERTUS (BLONDE-BLANCHE-AMBRÉE)

CARLSBERG

4.9

JUS

US D'URANGE FRAIS -VERSE SINAA OOZA SINAAS-ORANGE, APPEL-POMM ERZIK-PÊCHE, BANAAN-BANANE, APPE	E, TOMAAT-TO		ERISE	4
HEALTHY DRINKS & INF	USIONS	tao My Haathy Choice		
AO BOTANIC BLACKCURRANT AO BOTANIC GINGER / GREEN TEA AO BOTANIC KOMBUCHA AO INFUSION BLACK, GREEN OR WHI AO INFUSION ROOIBOS AO FRUITY NATURAL ENERGIZER	ТЕ ТЕА			4,5 4,5 4,5 4,5 4,5 4,5
IMONADES BIO IISTER LEMON / MISS BLOOD ORANG ADY PINK GRAPEFRUIT INCLE POMEGRANATE	E			4,5 4,5 4,5
BOISSONS FRAÎCHES				
CHWEPPES TONIC/SODA/AGRUMES SINI JASIS SOCA-COLA /LIGHT SOCA-COLA ZERO JPA SINAAS - ORANGE/CITROEN -CIT CE TEA/CANADA DRY/SPRITE ÉCÉMEL	RON FANTA			3.9 3,9 3.9 3.9 3.9 3.9 3.9
EAUX	0.45 L	0.50 L	0.80 L	1L
MARGHERITA PLATE OU PÉTILLANTE	4.80		8	
PA PLATE OU PÉTILLANTE/PLAT OF SPUIT 5 PA PLATE OU PÉTILLANTE/PLAT OF SPUIT 5			9	

POUR L'APÉRO À PARTAGER

GOUJONETTES DE POISSON, SAUCE TARTARE * 12

LA PORTION DE CREVETTES FRAICHES BIO * 15

LA PORTION DE CREVETTES GRISES * 14

LA PLANCHE ESTIVALE FAÇON MEZZE À PARTAGER (TZATZIKI, FETA, FEUILLES DE VIGNE, HOUMOUS, OLIVES, CALAMARS FRITS) * 25





HUÎTRES CREUSES

FINES DE CLAIRE N° 3	3
GILLARDEAU N° 4	4,80
LA SPÉCIALE PRINCE D'ORANGE DE QUIBERON N° 3	3,50
IRLANDAISE N°3	3,50

HUÎTRES PLATES

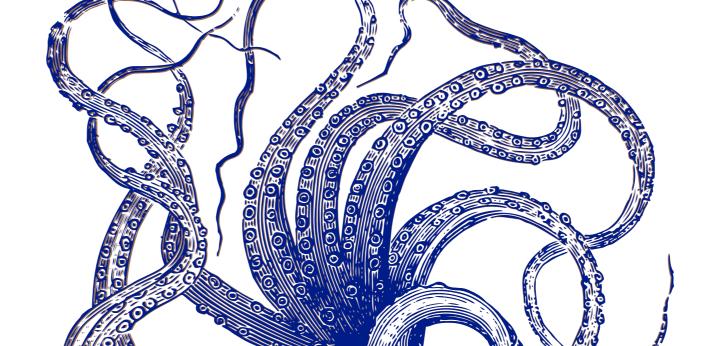
PLATES DE ZÉLANDE N° 3	4,30
PLATES DE BELON (BRETAGNE) N° 5	2,50
COLCHESTER (MOYENNE)	5,50

COQUILLAGES

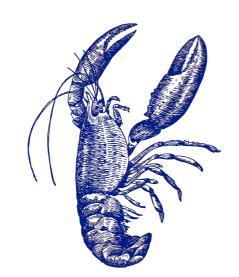
MOULES D'ESPAGNE	LES 6	6
BIGORNEAUX	LA PORTION	12
BULOTS	LA PORTION	12
AMANDE	LA PIÈCE	1
PALOURDE	LA PIÈCE	1,80
CLAM	LA PIÈCE	4,20
VERNI	LA PIÈCE	3
PRAIRES	LES 9	19,80
OURSIN	LA PIÈCE	5,50

CRUSTACÉS

HOMARD CANADIEN	DEMI / ENTIER	38/55
TOURTEAU		25
CREVETTES GRISES NON DÉCORTIQUÉES	LA PORTION	14
CREVETTE IMPÉRIALE	LA PIÈCE	1,20
GAMBAS	LA PIÈCE	4.50
LANGOUSTINE FRAÎCHE	LA PIÈCE	6,50
CREVETTE BIO FRAÎCHE	LA PIÈCE	2,50
GAMBAS À LA PLANCHA, SALADE D		17
TOMATES, CONCOMBRES EN TARTAF	RE 3 PC	17
	5 PC	25
POULPE GRILLÉ À LA PLANCHA ET A	UX POIVRONS	
CONFITS ET PERSIL		24

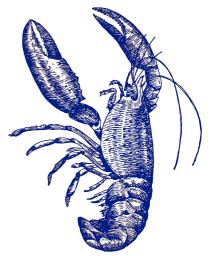






PLATEAUX DE FRUITS DE MER





PLATEAU DE CRUSTACÉS

145

6 CREVETTES IMPÉRIALES

LA PORTION DE CREVETTES GRISES NON DÉCORTIQUÉES

2 CREVETTES BIO

2 GAMBAS

4 LANGOUSTINES

1 TOURTEAU

1 HOMARD (550 GR)

PLATEAU DE L'ÉCAILLER

120

6 HUÎTRES CREUSES FINE DE CLAIRE N° 3

6 HUÎTRES PLATES DE BELON (BRETAGNE) N° 5

2 HUÎTRES IRLANDAISES N° 3 6 CREVETTES IMPÉRIALES

LA PORTION DE CREVETTES GRISES NON DÉCORTIQUÉES

LA PORTION DE BULOTS 1 HOMARD (550 GR)

PLATEAU DU PRINCE

76

6 HUÎTRES CREUSES FINE DE CLAIRE N° 3

6 HUÎTRES PLATES DE BELON (BRETAGNE) N° 5

4 CREVETTES IMPÉRIALES

LA PORTION DE CREVETTES GRISES NON DÉCORTIQUÉES

2 LANGOUSTINES

2 CREVETTES PERLE DE CORAIL 4 MOULES D'ESPAGNE

4 PALOURDES

2 VERNIS

4 AMANDES

2 CLAMS

LA PORTION DE BULOTS LA PORTION DE BIGORNEAUX

LE PLATEAU ROYAL

161

55

6 HUÎTRES CREUSES FINE DE CLAIRE N° 3

6 HUÎTRES PLATES

DE BELON (BRETAGNE) N° 5 2 HUÎTRES IRLANDAISES N° 3

LA PORTION DE **CREVETTES GRISES**

NON DÉCORTIQUÉES 4 CREVETTES IMPÉRIALES

2 CREVETTES BIO

2 LANGOUSTINES

4 MOULES D'ESPAGNE

2 PALOURDES

2 VERNIS

4 AMANDES 2 CLAMS

LA PORTION DE BULOTS

LA PORTION DE BIGORNEAUX

1 HOMARD (550 GR)

PLATEAU DE L'ÉGOÏSTE (1 PERSONNE)

2 CREVETTES IMPÉRIALES

LA PORTION DE BULOTS

LA PORTION DE BIGORNEAUX

LA PORTION DE **CREVETTES GRISES** NON DÉCORTIQUÉES

1 CLAM 1 VERNI 3 AMANDES

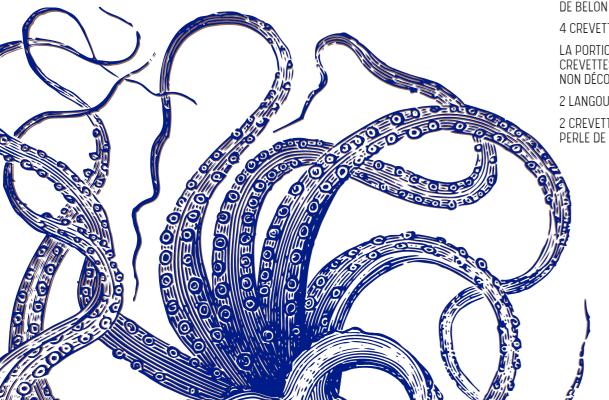
2 PALOURDES

3 HUÎTRES CREUSES FINE DE CLAIRE N° 3

3 HUÎTRES PLATES DE BELON (BRETAGNE) N° 5

2 MOULES D'ESPAGNE

2 LANGOUSTINES





Tous nos plateaux sont servis avec du pain à huître, une vinaigrette aux échalotes, de la mayonnaise et de la sauce cocktail Demandez la liste des fruits de mer à emporter. / Allergies, intolérances : n'hésitez pas à nous interroger.La composition des plats est sujete à variation

-PETITS-**CREUX**

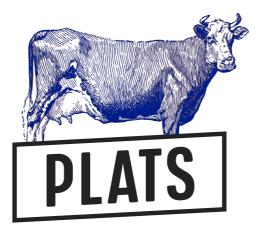
LA PORTION DE CREVETTES BIO FRAICHES (6PC)	1
LA PORTION DE CREVETTES IMPERIALES	,
LA PLANCHE ESTIVALE FAÇON MEZZE À PARTAGER (TZATZIKI, FETA, FEUILLES DE VIGNE, HOUMOUS, OLIVES, CALAMARS FRITS)	2
GOUJONETTES DE POISSON, SAUCE TARTARE	12

-ENTRÉES-

LA BURRATA COEUR COULANT,		
MARMELADE DE TOMATES CERISES CONFITES ET BASILIC		1
LA TOMATE AUX CREVETTES GRISES		22
L'ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ EXTRA DOUX ET SES GARNITURE	S *	2
LE TARTARE D'AVOCAT ET PÉPINS DE GRENADE AU CRABE DES	NEIGES	20
LES CROQUETTES AUX CREVETTES GRISES *	1PC /9.5	2PC/19
LES FONDUS AU PARMESAN ET FRITURE D'HERBES *	1PC/8	2PC/16
L'OS À MOELLE À LA COQUE, FLEUR DE SEL, PAIN GRILLÉ		14
LES SCAMPI FRITS, SAUCE TARTARE		19
LE POULPE GRILLÉ À LA PLANCHA ET AUX POIVRONS CONFITS		24

- SALADES -

LA SALADE CAESAR AU POULET *	20
LA SALADE CAESAR AUX SCAMPIS *	22
LA SALADE DE POULET CROUSTILLANT ET ANANAS FRAIS, VINAIGRETTE AU CURRY DE MADRAS *	2
LA SALADE D'ÉTÉ AU CROTTIN DE CHAVIGNOL CHAUD RÔTI AU MIEL, MYRTILLES ET PIGNONS DE PIN *	2



LES VIANDES ET VOLAILLES

LE FILET AMÉRICAIN, POMMES FRITES * [CÂPRES, PERSIL, MAYONNAISE, TABASCO, SAUCE ANGLAISE] SI VOUS DÉSIREZ L'AMÉRICAIN NON PRÉPARÉ, MERCI DE PRÉVENIR VOTRE SERVEUR LORS DE LA COMMANDE	22
LE TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE, POMMES FRITES *	22
LA TRILOGIE DE TARTARES, POMMES FRITES USA, ITALIEN, THON	23
LE FILET PUR DE BOEUF « ECOSSAIS », POMMES FRITES *	35
L'ENTRECÔTE IRLANDAISE GRILLÉE À LA FLEUR DE SEL * DE MERLOT, POMMES FRITES	31
LE PAVÉ DE BOEUF «ANGUS», POMMES FRITES *	27
LA COCOTTE DE ROGNONS DE VEAU DIJONNAISE À L'ESTRAGON, POMMES GRENAILLES	27
LES BOULETTES DE VIANDE SAUCE TOMATES, POMMES FRITES *	19
LE VOL-AU-VENT DE POULET FERMIER ET CHAMPIGNONS	22
SPARE-RIBS CARAMELISÉS,COLESLAW ET POMMES FRITES	24

: LES SAUCES LES ACCOMPAGNEMENTS LA SALADE VERTE LA SALADE MIXTE LES LÉGUMES DE SAISON

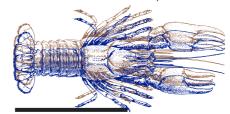




LE PAVÉ DE THON MI-CUIT, VINAIGRETTE «ANTIBOISE»

LES POISSONS

ET SÉSAME GRILLÉ	
LE DOS DE CABILLAUD GRATINÉ AU FOUR ET AU CITRON, FENOUIL BRAISÉ, SAUCE MOUSSELINE	2
LA BELLE SOLE MEUNIÈRE, POMMES FRITES *	PD
LE BAR ENTIER GRILLÉ AUX HERBES ET AU CITRON FENOUIL BRAISÉ, BEURRE BLANC	2
LES SOLETTES MEUNIÈRES, PETITS LÉGUMES *	2



LES CRUSTACÉS

LA CASSOLETTE DE NOIX DE ST-JACQUES ET GAMBAS AU SAFRAN, PETITS LÉGUMES CROQUANTS	36
LE HOMARD RÔTI AU BASILIC, BEURRE BLANC	1/2 38 1/1 55
LE HOMARD BELLE-VUE, SALADE, MAYONNAISE ET SAUCE COCKTAIL	½ 38 1/1 55
LE TOURTEAU BELLE-VUE OU GRATINÉ	25



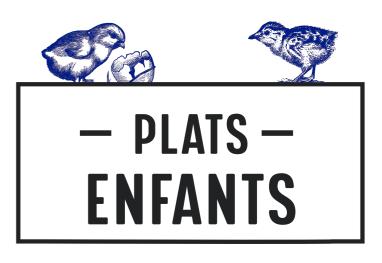
LES PÂTES ET VÉGÉ

LES PENNE AUX TOMATES CONFITES, BURRATA ET BASILIC *	2
LES RAVIOLIS À LA TRUFFE *	23
LE DOT ALLEFILDE LÉGLIMES À LA CODIANDRE ET OLINOA	20





29



LES PENNE JAMBON-FROMAGE *	13
LES NUGGETS DE POULET, COMPOTE MAISON, POMMES FRITES *	13
LA BOULETTE SAUCE TOMATE, POMMES FRITES *	13

LES DESSERTS

LA DAME BLANCHE AU CHOCOLAT BELGE *	10
LES GLACES ET SORBETS DU JOUR *	9
LA MOUSSE AU CHOCOLAT FAITE MAISON *	9
LE FONDANT AU CHOCOLAT ET SA GLACE AU COCO *	10
LE CAFÉ GLACÉ *	9
LA TARTE FINE AUX POMMES, GLACE VANILLE *	11
LA CRÈME BRULÉE À LA VANILLE BOURBON * ET SUCRE DE CANNE	9
LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND *	9





LES CAFÉS THÉS

CAFÉ	3,50
CAPPUCCINO	4.20
LAIT RUSSE	4.20
THÉ	3,50
INFUSIONS TEATOWER	3,50
THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE	4.20
CHOCOLAT CHAUD	4.20
LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND	(
CHOIX DE CAFÉS ALCOOLISÉS :	
BRUXELLOIS (MANDARINE NAPOLÉON)	Ç
FRANÇAIS (GRAND MARNIER)	Ć
IRISH COFFEE (WHISKY)	Ć
ITALIEN (AMARETTO)	Ć
SPANISH COFFEE - CARAJILLO (LIQUOR 43)	Ç

-LES DIGESTIFS-

EXPRESSO MARTINI (VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, EXP)	11
LIMONCELLO	10
COINTREAU	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	12



LES VINS - WIJNS -



LES CHAMPAGNES	VERRE	250ML	500ML	BT
LA COUPE DE CHAMPAGNE MAISON	13			80
TAITTINGER BRUT RÉSERVE	15			90
TAITTINGER BRUT PRESTIGE « ROSÉ »				140

LES VINS MAISON

LES VINS MAISUN				
LES VINS MAISON BLANC	VERRE	250ML	500ML	ВТ
LE CHÄTEAU MARTET, SAINTE-FOY, BORDEAUX	5	10	20	29
CHARDONNAY NATURALYS GÉRARD BERTRAND, LANGUEDOC	5.5	11	21	29
CHÂTEAU MARTET RÉSERVE DE LA FAMILLE, SAINTE-FOY, (BORDEAUX)	10	20	40	59
ROUGE				
LE « M » DE MARTET, BORDEAUX SUPÉRIEUR	5	10	20	29
CHÂTEAU LES HAUTS DE MARTET, SAINTE-FOY BORDEAUX	6	12	24	35
CHÂTEAU MARTET RÉSERVE DE LA FAMILLE, SAINTE-FOY, (BORDEAUX) 2017,CLASSÉ	9.5	19	38	57
SYRAH NATURALYS GÉRARD BERTRAND, LANGUEDOC	6	12	24	36
CÔTES DU RHÔNE»SAMORËNS», FERRATON PÈRE&FILS	6	12	24	36

LES VINS MAISON Rosé	VERRE	250ML	500ML	ВТ	
M DE MARTET	5.5	10	20	28	
ESTANDON HÉRITAGE, CÔTES DE PROVENCE	6.5	13	24	32	
M DE MINUTY	7.5	15	30	45	
LES VINS ROSÉS					
M DE MARTET MÉDITERRANÉE				28	
GRIS BLANC, GÉRARD BERTRAND, LANGUEDOC				29	
ESTANDON HÉRITAGE, CÔTES DE PROVENCE				32	
INSOLENCE D'ESTANDON				30	
M DE MINUTY				45	
PEYRASSOL «LES COMMANDEURS»				45	
DOMAINE DE L'ÎLE, CÔTES DE PROVENCE				55	
LES VINS BLANCS			275141	DT	
MBORDEAUX CHÂTEAU MARTET BLANC			375ML	BT	
CHÂTEAU LAMOTHE BOUSCAUT, PESSAC-LÉOGNAN	N			29 59	
LES PARCELLES DE PAUL BUISSE, TOURAINE SAUVIGNON					
CHÂTEAU MARTET RÉSERVE DE LA FAMILLE, SAINTE-FOY, (BORDEAUX)				59	
LOIRE POUILLY FUMÉ « LES DUCHESSES » LAPORTE			32	48	
SANCERRE «LES GRANDMONTAINS», LAPORTE			32.5	49	
ALSACE PINOT GRIS, KUEHN			21	32	
BOURGOGNE					
RULLY LES PLANTENAYS, DOMAINE LA MARCHE BI	0			58	
L'AUTHENTIQUE MÂCON-CHARDONNAY, VEILLES V				34	
CHARDONNAY «KIMMERIDGIEN» JEAN-MARC BRO	CARD			34	
CHABLIS SAINTE CLAIRE JEAN-MARC BROCARD				45	
ITALIE PINOT GRIGIO, IGT DEL VENEZIA, PALADIN, VENETO	0			32	
PORTUGAL PORTAL DA CALAÇADA, VINHO VERDE RESERVA DO	OC			30	
CHILI CHARDONNAY LOS VASCOS DOMAINE BARONS DE ROTHSCHILD				32	

LES VINS ROUGES	375ML	ВТ	MG		375ML	BT
BORDEAUX CHÂTEAU LES HAUTS DE MARTET, SAINTE FOY		35		BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS		
CHÂTEAU MARTET RÉSERVE DE LA FAMILLE, STE FOY 57				BOURGOGNE PINOT NOIR RÉSERVE, BOUCHARD AÎNÉ&FILS		38
SAINTE-FOY, (BORDEAUX), CLASSÉ 2ÈME MEILLEUR VIN DE BORDE, EN 2009 PAR LE CÉLÈBRE GUIDE POUSSART	ΔUX			HAUTES CÔTES DE NUITS,BOUCHARD AINÉ ET FILS		44
CHÂTEAU LES AUBLINES BLAYES CÔTES DE BORDEAUX		32		MERCUREY ROUGE, VEILLES VIGNES, DOMAINE LA MARCHE		54
CHÂTEAU LESCALLE, BORDEAUX SUPÉRIEUR		31		BROUILLY, CHÂTEAU DE LA TERRIÈRE		36
CHÂTEAU TOURTEAU, MONTAGNE SAINT-ÉMILION		35		LOIRE		
CLOS DE MAY, HAUT-MÉDOC		39		BOURGUEIL, CLOS DU VIGNEAU, TALUAU		34
CHÄTEAU VIEUX MOULIN, LISTRAC-MÉDOC		39		SANCERRE LES GRANDMONTAINS, LAPORTE	5	49.5
CHÂTEAU LA GROLET, CÔTES DE BOURG		35		CHINON «GRAVENIÈRES» DOM. JOURDAN, BIODYNAMIE		32
CHÂTEAU PETIT BOCQ, SAINT ESTÈPHE		63		ITALIE CAL DANIELLO A VENEZIE LOT. DAL ADINI		20
CHÂTEAU LES CARRÉGADES, MÉDOC		32		SALBANELLO, VENEZIE IGT, PALADIN		30
CHÂTEAU GRAND BOUQUEY, SAINT-EMILION	24	39		VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO « SANTA CATERINA » DOCG,TENUT	А	45
	24			LA TORRE PRIMITIVO VS PRIMATIVA DI MANDURIA DOC		29.5
CHÂTEAU LAMOTHE-BOUSCAUT, PESSAC LÉOGNAN CE CHÂTEAU EST GÉRÉ PAR SOPHIE LURTON		49		«RAIMONDA» BARBERA D'ALBA DOC		35
CHÂTEAU DE GRAVES DES PEZ,ST ESTÈPHE		55		ESPAGNE RIOJA CRIANZA,REAL ALGRADO, ESPAGNE		29
CH GRESSIER GRAND POUJEAUX, MOULIS CRU BOURGEOIS SUP. CE CHÂTEAU, PROPRIÉTÉ DE LA FAMILLE CHASSE-PLEEN, PRÉSENTE UN ROUGE PROFOND, AU NEZ DE FRUITS		55		AMERIQUE DU SUD MALBEC « RESERVE », DOMAINE BOUSQUET, ARGENTINE		32
VALLÉE DU RHONE CÔTES DU RHÔNE SAMORËNS, FERRATON PÈRE &FILS		36		AMANCAYA, DOM. BARONS DE ROTHSCHILD, ARGENTINE		44
CROZES HERMITAGE « LA MATINIÈRE », FERRATON		39		LOS VASCOS, CABERNET SAUVIGNON,COLCHAGUA, CHILI		33
SAINT-JOSEPH "LA SOURCE" FERRATON PÈRE&FILS		55				
LANGUEDOC ROUSSILLON SYRAH, PRIMA NATURE, IGP D'OC, GÉRARD BERTRAND		29		MERCI DE VOUS ADRESSER À VOTRE SERVEUR POUR TOUTE INFO CONCERNANT LES MILLÉSIMES	ORMATIO)N
GERARD BERTRAND "LA CLAPE" SYRAH		39		EVENTS		
ALSACE PINOT NOIR D'ALSACE KUEHN	16	30		ORGANISEZ VOTRE ÉVÈNEMENT D'AFFAIRE OU PRIVÉ DANS NO ORGANIZE YOUR BUSINESS OR PRIVATE EVENT IN OUR R ORGANISEER UW ZAKELIJKE OF PRIVÉ-EVENEMENT IN ONZ	OOMS	

INFO@RESTAURATION-NOUVELLE.BE

EVENTS-FETES-ANNIVERSAIRES-SÉMINAIRES

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

INFO@RESTAURATION-NOUVELLE.BE