



# VINS au VERRE

---

## VINS BLANCS

	12cl	25cl	50cl	75cl
Chardonnay   Dominio de Punctum   Pablo Claro La Mancha   Espagne ▪ 2019	 5,2	10	20	28
Pinot Blanc   Kohll-Reuland Moselle   Ehnen   Luxembourg ▪ 2018	5,9	12,5	25	36
Riesling   Kohll-Reuland   Muschelkalk Moselle   Ehnen   Luxembourg ▪ 2017	5,9	12,5	25	36
Inzolia   Caruso & Minini Sicilia   Italia ▪ 2017	 7	14	28	42
Viognier   Domaine de la Baume Languedoc   France ▪ 2018	5,7	12	24	34

## VINS ROSÉS

Bobal   Dominio de Punctum   Pablo Claro La Mancha   Espagne ▪ 2018	 5,5	11	22	31
Cinsault   Domaine du Grand Saint Paul Var   Provence   France ▪ 2018	 5,7	12	24	34

## VINS ROUGES

Shiraz / Cabernet   Kowari Hills South Eastern Australia ▪ 2013	5,2	10	20	28
Touriga Nacional   Messias   Trés Arcos Dao   Portugal ▪ 2013	5,5	11	22	31
Grenache / Syrah   Domaine Fond Croze Côtes du Rhône   France ▪ 2017	 5,7	12	24	34
Tempranillo   Matsu   El Picaro Toro   Espagne ▪ 2018	 5,9	12,5	25	36
Pinot Noir   Silver Palm California   USA ▪ 2014	6,9	13,5	26	37
Primitivo   Cantina Sampietrana   Trefilare Puglia   Italia ▪ 2018	8	15	30	43

# CHAMPAGNES ET CRÉMANTS

---

## CHAMPAGNES

Taittinger Brut Reserve	90,00 €
Ruinart Brut	90,00 €
Ruinart Blanc de Blancs	120,00 €
Ruinart Rosé	120,00 €
Veuve Clicquot Brut	85,00 €
Moët & Chandon Brut Impérial	75,00 €
Moët & Chandon Brut Impérial Rosé	95,00 €
Dom Pérignon Brut 2008	275,00 €

## PROSECCO

Prosecco Millesimato - Bosco del Merlo Brut	39,00 €
Prosecco Millesimato - Bosco del Merlo Rosé	39,00 €

## CRÉMANTS

Crémant "Hartmann" Brut Domaine Alice Hartmann	58,00 €
Crémant "Saint Cunibert" Brut Krier Frères	39,00 €

# VINS BLANCS

---

## Luxembourg

Auxerrois "Molaris" Clos Mon Vieux Moulin	2018	28,00 €
Pinot Gris "Molaris" Clos Mon Vieux Moulin	2018	29,90 €
Pinot Blanc "Coteaux de Schengen" Krier Welbes	2018	26,50 €
Riesling "Naumberg" Claude Bentz	2017	34,00 €

## Allemagne

Riesling " <del>Sex, Drugs &amp; Rock'n'Roll</del> , Just Riesling" Emil Bauer	2018	39,00 €
--	------	---------

## France

Pouilly-Fumé "La Moynerie" Michel Redde   Loire	2018	42,00 €
Chablis "Réserve de Vaudon" Joseph Drouhin   Bourgogne	2018	44,00 €
Chassagne-Montrachet 1er cru "Embazées" Joseph Drouhin   Bourgogne, Côte d'Or	2013	140,00 €
Chardonnay Vieilles Vignes "Clefs de Terre Dieu"   Pays d'Oc	2018	34,00 €

## Italie

Sauvignon Blanc "Hashtag" Ferro 13   Veneto	2018	32,00 €
Gavi di Gavi DOCG "Le Strisce" Fontanafredda	2016	44,00 €


## Australie

Everton White Brown Brothers Assemblage Chardonnay, Sauvignon et Pinot Grigio   Victoria	2017	32,00 €
Late harvested Muscat Brown Brothers	2017	31,00 €

# VINS ROSÉS

---

## France

"Le Gris" Les Croisières   Languedoc-Roussillon	2018	28,50 €
Tavel "Prieuré de Montézargues"   Rhône	2019	35,00 €
"Charme des Demoiselles" Château Sainte Roseline   Côte de Provence	2018	31,00 €
"Unu Rosé" Domaine de Vaccelli, Bio   Corse	 2018	54,00 €

# VINS ROUGES

---

## Luxembourg

Pinot Noir Barrique "Foulschette"	2018	49,00 €
-----------------------------------	------	---------

## France

Bourgueil "Cuvée Prestige" Caslot   Loire	2015	28,00 €
Pommard 1er Cru "Grands Epenots" Michel Gaunoux   Bourgogne, Côte de Beaune	2001	158,00 €
Mercurey 1er Cru "Champs Martin" Jacqueson   Bourgogne, Côte Chalonnaise	2017	52,00 €
Fleurie Vieilles Vignes "Cuvée Speciale" Chignard   Beaujolais	2013	41,00 €

Côtes du Rhône "Chêvrefeuilles" La Réméjeanne   Vallée du Rhône		2017	31,00 €
Vacqueyras "Signature" Domaine Amouriers   Vallée du Rhône		2017	38,00 €
Châteauneuf-du-Pape "Télégramme" Brunier   Vallée du Rhône		2017	63,00 €
Côte-Rôtie "La Landonne" René Rostaing   Vallée du Rhône		2012	210,00 €
Saint-Chinian "Au Fil de Soi" Clos Bagatelle   Languedoc-Roussillon		2017	38,00 €
"Le Secret de Noémie" Noémie Wines   Languedoc-Roussillon		2015	43,00 €
"Terre Dieu" Merlot, Cabernet et Syrah   Languedoc-Roussillon		2018	29,00 €
"Clefs de Terre Dieu" Syrah Vieilles Vignes   Languedoc-Roussillon		2018	33,00 €
Vin de Pays "Villa Minna"   Provence		2016	40,00 €
Sainte-Foy-Bordeaux "Bloody Nose" Château Hostens-Picant   Bordeaux		2014	29,00 €
Montagne Saint-Emilion Château Montaiguillon   Bordeaux		2016	40,00 €
Saint-Emilion Grand Cru Dame de Trotteville   Bordeaux		2016	110,00 €
Graves Château Pont de Brion   Bordeaux		2015	36,00 €
Margaux Château Pontac-Lynch Cru Bourgeois   Bordeaux		2014	64,00 €
Pomerol Château du Domaine de l'Eglise   Bordeaux		2014	90,00 €
Pauillac Château Batailley   Bordeaux		2015	93,00 €

## Italie

"Curious Donkey" Susumaniello IGP Salento   Puglia	2018	34,00 €
Primitivo di Manduria, Papale Linea Oro, Varvaglione   Puglia	2016	36,00 €
Nero d'Avola "Nerd" Ferro 13   Sicilia	2017	33,00 €
Sangiovese "Hacker" Ferro 13   Toscana	2018	33,00 €

## Australie

Everton Red Brown Brothers Assemblage Syrah, Cabernet Sauvignon et Malbec   Victoria	2015	31,00 €
--	------	---------


## Etats-Unis

Pinot Noir "Tous Ensemble" Domaine Copain Wines   California	2016	69,00 €
---	------	---------

## Grèce

Syrah "Monograph" Caves Gaia Wines   Péloponnèse	2016	31,00 €
---	------	---------

## Les Magnums

Côtes de Provence Rosé, Château Malherbe		2018	94,00 €
Puisseguin-Saint-Emilion, Château des Laurets Domaines de Rothschild		2010	90,00 €
Nero d'Avola, IGT Selezioni Cutaja, Caruso & Minini		2015	88,00 €

## Puglia

Hipster : Negroamaro

2018

33.-



Lieu de naissance : Côte salentine au sud de Brindisi - 80 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Formation : Les raisins sont vendangés en plusieurs étapes. La première récolte est effectuée à pleine maturité aromatique pour donner intégrité et typicité. La deuxième récolte à lieu en surmaturation. La vinification s'effectue séparément pour chaque récolte et chaque élevage. Après assemblage, le vin est mis au repos pendant un mois en cuve avant la mise en bouteille.

Caractère et style : Je suis un mélange de traditions et de cultures, mon style combine sans effort T-shirt, baskets et chapeau à ma moustache toujours soignée. Je peux être à la fois ouverte et mystérieuse, mon parfum est complexe, rappelant des notes de fruits rouges, de poivre et d'épices.



présente

# Ferro 13

les vins insolites d'Italie

## Veneto

Hashtag : Sauvignon Blanc

2018 32.-



Lieu de naissance : Les collines de l'est de la Vénétie.

Formation : Mes raisins sont vendangés à basse température et macérés à froid pendant environ 7 jours. Je reste sur lies pendant plus de 3 mois avec bâtonnage continu qui me permet de garder les senteurs inchangées.

Caractère et style : Je suis un homme moderne, sociable, attentif aux tendances et aux changements. Je vis dans la réalité et je suis l'expression des sentiments des gens. Ils m'apprécient pour mon acidité et ma minéralité marquées, mon parfum rappelle les fleurs blanches et les notes poivrées.

## Toscana

Hacker : Sangiovese

2017 33.-



Lieu de naissance : Au de la Toscane - collines de Greve in Chianti à 300 mètres.

Formation : Dans le respect de la tradition mais dans un souci d'innovation, ma vinification est séparée en parcelles et terroirs individuels ainsi que l'élevage.

Caractère et style : Cosmopolites et sportifs, on m'apprécie pour ma structure alliée à la fraîcheur et pour le parfum qui rappelle des notes de violette et de petits fruits rouges.

## Sicilia

The Lady : Pinot Grigio

2018 33.-



Lieu de naissance : Collines de la Vénétie orientale - récolte : fin août.

Formation : Mes raisins sont vendangés à basse température et macérés à froid pendant environ 7 jours. Je reste sur lies pendant plus de 3 mois avec un battage continu qui me permet de conserver des arômes inaltérés.

Caractère et style : Cosmopolite, globe-trotter, j'ai une vision internationale du monde, je ne suis pas les modes mais j'anticipe les tendances, j'ai un style unique et une identité unique. Je me distingue par des détails non conventionnels.

Nerd : Nero d'Avola

2017 33.-




Lieu de naissance : Coste Siracusane à 50 mt d'altitude - récolte : en septembre.

Formation : Mes raisins sont pré-macérés pour transférer en douceur arômes et couleurs et vinifiés séparément pour préserver les caractéristiques de chaque parcelle. Le caractère final est souligné par le séjour de 6 mois en acier sur les levures.

Caractère et style : Apparemment doux, je révèle un caractère fort et décisif, ils m'apprécient pour cette personnalité précise. Mon parfum rappelle des notes florales et épicées d'anis et de cannelle.

## SOFTS

---

1/4 Viva, 1/4 Rosport Classic	2,90 €
1/2 Viva, 1/2 Rosport bleu	4,00 €
Coca-Cola, Coca Zéro, Sprite, Fuze Tea	3,00 €
Fever Tree Tonic, Mediterranean, Ginger Beer	3,50 €
Jus de fruits : Orange, Pomme, Ananas, Abricot,	3,00 €
Multivitamines, Tomate	
San Pellegrino Bio : Aranciata, Aranciata Rossa, Limonata 	3,20 €

## JUS BIO



---

Jus d'Orange Bio pressé à la minute	5,90 €
Jus de Citron Bio pressé à la minute	5,90 €
Jus Bio : Poire ; Pomme/Framboise ; Pomme/Fraise ;	5,40 €
Pomme/Cassis ; Pomme/Kiwi	

## APÉRITIFS

---



Coupe de Prosecco Millesimato - Bosco del Merlo Brut	7,00 €
Coupe de Prosecco Millesimato - Bosco del Merlo Rosé	7,00 €
Coupe de Crémant "Saint Cunibert" Brut Krier Frères	7,00 €
Coupe de Crémant Alice Hartmann	10,50 €
Coupe de Champagne Maison	11,00 €
Kir Royal au Champagne (Cassis, Mûre ou Pêche)	11,70 €
Kir Royal au Crémant (Cassis, Mûre ou Pêche)	8,00 €
Kir au Vin Blanc (Cassis, Mûre ou Pêche)	6,00 €
Porto Rouge, Porto Blanc	5,80 €
Martini Rosso, Martini Bianco	5,80 €
Campari sec, Cynar Sec, Vodka	6,00 €
Gin Gordon, Bacardi Sec, Whisky J&B	6,00 €
Accompagnement Soda, Coca ou Jus	2,60 €
Accompagnement Tonic, Bitter Lemon	2,80 €
Ricard	5,80 €



Sherry Dry, Pineau des Charentes, Suze	5,80 €
Bitter Rouge, Crodino	4,50 €

## BIÈRES ET CIDRE

---

Bière Pression Diekirch (0,3L)	3,30 €
Bière Pression Diekirch Grand Cru (0,25L)	3,90 €
Bière Pression Franziskaner Weissbier (0,3L)	3,80 €
Bière Pression Franziskaner Weissbier (0,5L)	6,00 €
Bière Pression Leffe Blonde (0,33L)	4,50 €
Picon Bière (Pression)	5,50 €
Panaché limo/Panaché coca	3,50 €
Diekirch 0.0% Bouteille	4,00 €
Diekirch Unfiltered Bouteille	5,30 €
Leffe Brune Bouteille (0,33L)	5,50 €
Fox Beer Bouteille	5,90 €
Chimay Bleue Bouteille	5,50 €
Hoegaarden Blanche Bouteille (0,25L)	3,90 €
Ginette Bio 	5,90 €
Corona	5,50 €
Ramborn Bio (Cidre local) 	4,90 €

## DIGESTIFS

---

Get 27	6,50 €
Amaretto, Limoncello, Sambucca	6,70 €
Averna, Fernet Branca, Buff, Ramazzotti	6,70 €
Amaro del Capo Vecchio	6,70 €
Bailey's	7,00 €
Grand Marnier, Cointreau	7,00 €
Jägermeister	6,50 €
Amaretto Disaronno	9,00 €
Fine Cognac VS Martell	7,50 €
Calvados Fine, Anée	6,80 €
Grappa Di Chardonnay	9,00 €
Grappa Di Moscato	9,00 €

Calvados 15 ans Cœur de Lion	12,00 €
Cognac Hennessy VSOP	12,00 €
Cognac Hennessy XO	19,80 €
Vieil Armagnac 15 ans Sempé	11,00 €

## COCKTAILS

---

<b>Mojito</b>   Rhum, Eau gazeuse, Menthe, Sucre de Canne, Citron vert	10,00 €
<b>Caïpirinha</b>   Cachaça, Sucre de Canne, Citron vert	10,00 €
<b>Margarita</b>   Tequila, Triple Sec, Citron vert	10,00 €
<b>Gin-fizz</b>   Gin, Jus de Citron, Sucre de Canne, Eau gazeuse	10,00 €
<b>Amaretto Sour</b>   Amaretto, Jus de Citron, Sucre	11,00 €
<b>Cosmopolitan</b>   Vodka Citron, Triple Sec, Jus de Cranberries, Citron vert	10,00 €
<b>Spritz</b>   Prosecco, Apérol, Eau gazeuse	9,00 €
<b>Hugo</b>   Prosecco, Liqueur de Fleurs de Sureau, Menthe, Eau gazeuse	9,00 €
<b>Americano</b>   Campari, Vermouth, Soda	10,00 €
<b>Cuba Libre</b>   Rhum, Coca, Citron vert	10,00 €
<b>Cape Cod</b>   Vodka, Jus de Cranberries, Citron vert	10,00 €
<b>Tequila Sunrise</b>   Tequila, Jus d'Orange, Grenadine	10,00 €
<b>Moscow Mule</b>   Vodka, Ginger Beer, Citron vert	10,00 €
<b>Virgin Mojito</b>   Eau gazeuse, Menthe, Sucre de Canne, Citron vert	7,00 €

## GINS TONIC

---

<b>HENDRICK'S</b>   Fever Tree Indian Tonic, Concombre	12,50 €
<b>OPYOS</b>   Fever Tree Mediterranean, Baies de Genièvre, Cannelle	12,50 €
<b>TANQUERAY</b>   Fever Tree Indian Tonic, Zestes d'Orange	12,50 €
<b>KIR GRAND DUCALE</b>   Opyos Sloe Gin, Crémant	8,50 €
<b>OPYOS SLOE GIN ON THE ROCKS</b>   Opyos Sloe Gin, Citron, Glace	8,50 €
<b>OPYOS NAVY STRENGTH GIN</b>   Navy Strength Gin, Tonic, Baies de Genièvre	12,50 €

## RHUMS

---

Rhum Havana Club 7 ans	7,50 €
Rhum Diplomatico Reserva	10,00 €
Rhum Zacapa Solera 23	12,00 €

## WHISKY

---

Lagavulin 16 ans Classic Malt	15,00 €
Talisker 10 ans Malt Whisky Isle of Skye	10,00 €
Oban 14 ans Classic Malt Highland	11,50 €
Johnnie Walker Black Label	8,50 €
Glen Elgin 12 ans Single Malt Speyside	9,50 €
Glenmorangie Original 10 ans	12,50 €
Jack Daniel's	8,40 €

## ALCOOLS DE FRUITS

---

Mirabelle Luxembourgeoise	6,50 €
Poire Williams Luxembourgeoise	6,50 €
Quetsch Luxembourgeoise	6,50 €
Framboise Luxembourgeoise	6,50 €
Pomme Luxembourgeoise	6,50 €
La Vieille Prune Réserve Louis Roque	8,50 €

## CAFÉ BIO BOISSONS CHAUDES

---

Espresso	3,00 €
Espresso décaféiné ou Macchiato	3,10 €
Café	3,00 €
Café décaféiné	3,10 €
Double Espresso	4,00 €
Double Espresso décaféiné ou Macchiato	4,10 €
Cappuccino Italien	3,50 €
Cappuccino Italien décaféiné	3,60 €
Cappuccino Chantilly	3,60 €
Cappuccino Chantilly décaféiné	3,70 €
Latte Macchiato	4,60 €
Latte Macchiato décaféiné	4,70 €
Coretto	5,00 €
Chocolat Chaud	4,50 €
Irish Coffee	9,50 €

## THÉS BIO

---

<b>Thé noir:</b> English Breakfast; Earl Grey	3,90 €
<b>Thé vert:</b> Moroccan Mint; Mango Peach	3,90 €
<b>Thé blanc:</b> Ginger Pear	3,90 €
<b>Infusion:</b> Wild Berry Hibiscus (Fruits); Chamomile Citron (Herbes); Madagascar Chai (Épices)	3,90 €