

Aperitieven		
Coupe Champagne Pommery Brut Apanage	10,00 €	
Kirr Royal au Champagne Pommery Brut Apanage	10,00 €	
Aperitief van het huis	8,00 €	
Coupe Cava Père Ventura	8,00 €	
Amer Picon	7,50 €	
10 jaar oude Port Offley	8,50 €	
Porto Offley W&R	6,50 €	
Sherry	6,50 €	
Kirr au vin blanc	6,00 €	
Glas witte wijn	5,50 €	
Glas rode wijn	5,50 €	
Pineau des Charentes	6,00 €	
Martini bianco-rosso	6,00 €	
Campari Pur	7,00 €	
Campari Soda	8,00 €	
Campari Tonic	8,00 €	
Campari Orange (met vers fruitsap)	8,00 €	
Aperol	7,50 €	
Ricard	7,50 €	
Vers geperst sinaasappelsap	5,50 €	

Whiskys		
William Lawson's	8,00 €	
Dewar's 12 years	10,50 €	
Dewar's 18 years	14,00 €	
Aberfeldy 12 years	10,50 €	
The Balvenie Double Wood	14,00 €	
Jack Daniels	10,00 €	

Geestrijke dranken		
Nordlys Premium Gin & Chinchona Tonic	14,00 €	
Cognac	8,00 €	

Calvados	8,00 €
Cointreau	8,00 €
Grand-Marnier	8,00 €
Jenever	5,00 €
Poire William	8,00 €
Amaretto	8,50 €
Nordlys Akvavit	6,00 €



NORDLYS
PREMIUM GIN
a mystery of nature

Nordlys Premium Gin & Chinchona Tonic 14 €

Nordlys premium gin causes curiosity, excitement and philosophic opinions among those who taste it!

Nordlys Gin kwam tot stand na een diepgaande samenwerking tussen de familie Dendooven en meester-distilleerder De Moor. Nordlys Gin is een prachtige blend van citrus en een uitgebreid gamma van kruiden, recht van onze Belgische kust. Een levendige en aangename gin met eerst bloemige ondertonen, daarna meer complex en krachtig door de kruidige ingrediënten. Elegant, rond en verfijnd van karakter met een unieke zilte toets door het gebruik van het brakke grondplantje “zeemelde”. Gedistilleerd in een traditionele koperen alambiek bekomt men een ongeëvenaarde en verrukkelijke gin.

Bieren	
Primus 25 cl	2,80 €
Primus 33 cl	3,00 €
Super 8 Export Blanche 33 cl	3,50 €
Duvel	4,50 €
Carlsberg	3,00 €
Tongerlo Lux Blond	4,00 €
Tongerlo Nox Bruin	4,00 €
Sint-Hubertus	4,00 €
Super 8 Export 33 cl	3,50 €
Kriek Mystique	3,00 €
Tongerlo Prior	4,10 €

Frisdranken	
Spa Orange	2,80 €
Pepsi	2,80 €
Pepsi Max	2,80 €
Spa Reine	2,80 €
Spa bruiss	2,80 €
Schweppes Tonic	2,80 €
Chinchona Premium Indian Tonic	3,00 €
Chinchona Premium Tonic Pink	3,00 €
Fles Spa Reine niet-bruissend ½ l	5,50 €
Fles Spa Reine bruissend ½ l	5,50 €
Ice Tea	2,80 €

Rums	
Bacardi Carta Blanca	8,00 €
Bacardi Carta Negra	9,50 €
Bacardi 8 años	12,00 €



CHINCHONA
Tonic Water
CAPE TOWN R.S.A.

PROE EGTE TONIKUM

Chinchona Keurgehalte Tonikum se naam is afkomstig van die bas van die legendariese kinaboorn, die bron van kinien. Ons Tonikum maak staat op Voortrefflike, Natuurlike Kinienekstrak van Kinaboornbas uit die Kongo en Peru. Hiermee saam maak ons gebruik van omgekeerde natuurlike suikerriet (en nie mielieblom nie). Dit het 'n lae suikerinhoud (5.9g/100ml), 'n outentieke smaak en versterk jou gunsteling drank, eerder as om dit te verdoesel. Dit het 'n heerlike mondgevoel met 'n aangename tikkie lemoen en suurlemoen, sowel as 'n suiwer, droë afronding.

Suggestiemenu		
	45,00 €	
Huisgerookte Oosterscheldepaling op z'n geheel met een crème van rode biet (+5,00€)	of / ou	Aiguille de l'Escaut oriental, fumé en entier en maison, avec une crème de betterave rouge
½ Kreeft in de oven gratineerd met tuinkruiden (+€5,00)	of / ou	½ Homard gratiné au four aux fines herbes (+€5,00)
Mechelse asperges op z'n Vlaams	of / ou	Asperges de Malines à la flamande
Huisbereide garnaalkroketter met Zeebrugse garnalen en gefrituurde peterselie	of / ou	Croquettes de crevettes grises de Zébruges avec du persil frité
Normandische oesters 'Utah Beach' op ijs		Huitres normandes 'Utah Beach' sur glace
Op het houtvuur gegrilde ribstuk van het Belgisch wit-blauw	of / ou	Entrecôte de blanc-bleu belge, grillé au feu de bois
Kabeljauw mousseline kruidenpuree	of / ou	Cabillaud 'mousseline' avec purée aux fines herbes
Op houtvuur gegrilde lamskroon met dagverse marktgroenten en gratin dauphinois (+5,00€)	of / ou	Couronne d'agneau grillée au feu de bois avec légumes printanières et gratin dauphinois (+5,00€)
Koninginnehapje van parelhoen 'Landgoed Ter Doest' met garnalen en mousselinesaus		Vol-au-vent de pintade 'Landgoed Ter Doest' avec crevettes grises et de la sauce mousseline
Irish coffee	of / ou	Irish coffee
Carpaccio van ananas met crumble en vanille roomijs		Carpaccio d'ananas avec crumble et crème glace vanille

Koude voorgerechten	
Tomaat-garnaal <i>Tomate aux crevettes</i>	17,00 €
Gerookte zalm <i>Saumon fumé</i>	17,00 €
6 Oesters “creuses” <i>6 Huitres “creuses”</i>	17,00 €
Huisgerookte Oosterscheldepaling op z’n geheel met een crème van rode biet <i>Anguille entier fumé à la maison avec une crème de betterave rouge</i>	23,00 €
Rundscarpaccio met Parmezaan schaafsel <i>Carpaccio de bœuf au copeaux de Parmesan</i>	15,00 €
Ganzeleverpastei <i>Foie-Gras</i>	20,00 €
1/2 Kreeft Bellevue (p.p.) <i>1/2 Homard Bellevue (p.p.)</i>	26,00 €
1/2 Kreeft “à la nage” (p.p.) <i>1/2 Homard “à la nage” (p.p.)</i>	26,00 €

Warme voorgerechten	
1/2 portie paling (gebakken - in ‘t groen - in de room op z’n provençaals - napolitaine) <i>1/2 portion d’anguilles (sauté Meunière - au vert - à la crème à la provençale - napolitaine)</i>	20,00 €
Garnaalkroketten <i>Croquettes aux crevettes grises</i>	16,00 €
Kaaskroketten <i>Fondue parmesane</i>	14,50 €
Dagsoep <i>Potage du jour</i>	5,50 €
Kreeftensoep <i>Bisque d’homard</i>	9,50 €
Oostendse vissoep met z’n rouille <i>Soupe aux poissons ostendaise avec sa rouille</i>	9,50 €
Scampi’s in de lookboter <i>Scampis au beurre à l’ail</i>	16,00 €
Asperges op z’n Vlaams of met mousseline saus <i>Asperges à la flamande ou à la sauce mousseline</i>	16,00 €
Indien het voorgerecht als hoofdschotel wordt genomen, wordt een supplement van 2,50 euro aangerekend	
Gevogelte	
Koninginnehapje van parelhoen ‘Landgoed Ter Doest’ met garnalen en mousselinesaus	27,50 €

Visgerechten	
Paling - <i>Anguilles</i> gebakken - <i>meunière</i> in ‘t groen - <i>au vert</i> in de room - <i>à la crème</i> provençale napolitaine	29,50 €
Roggeveugel met kappertjes en kruiden-puree <i>Aile de raie au câpres et purée d’épices</i>	dagprijs <i>prix du jour</i>
Kabeljauw Royal ‘en fraîcheur’ (verse tomaten & basilicum) <i>Cabillaud Royal ‘en fraîcheur’ (tomates fraîches & basilic)</i>	27,50 €
Kabeljauw met mousselinesaus <i>Cabillaud poché sauce mousseline</i>	27,50 €
Tomaat met grijze garnalen <i>2 tomates aux crevettes grises</i>	24,00 €
Hele kreeft Belle-Vue (700g) <i>Homard entier Belle-Vue (700g)</i>	50,00 €
Hele kreeft ‘à la nage’ (700g) <i>Homard entier ‘à la nage’ (700g)</i>	50,00 €
Scampi’s (9 stuks) in de lookboter <i>Scampis (9) au beurre à l’ail</i>	21,00 €
Gebakken zeetong <i>Sole meunière</i>	dagprijs €

Vleesgerechten	
T-Bone Steak van Belgisch wit-blauw op het houtvuur geroosterd <i>Côte à l’os du blanc-bleu belge, grillé au feu de bois</i>	30,00 €
champignons provençale groene peper, <i>poivre vert</i> béarnaise	
Ierse ossehaas, op het houtvuur geroosterd <i>Filet pur irlandais, grillé au feu de bois</i>	33,50 €
Châteaubriand op het houtvuur geroosterd met warme groenten-krans (2 pers.) <i>Châteaubriand grillé au feu de bois accompagné d’une couronne de légumes chaude (2 pers.)</i>	62,00 €
Op houtvuur gegrilde lamskroon met dagverse groenten en gratin dauphinois <i>Couronne d’agneau grillé au feu de bois avec légumes fraîches et gratin dauphinois</i>	34,00 €
Westvlaams rood ‘dry aged’, geroosterd op houtvuur <i>Rouge de la Flandre Occidentale ‘dry aged’, grillé au feu de bois</i>	38,00 €
Extra saus - <i>Sauce supplémentaire</i>	2,50 €

Sweets & Desires	
Crème brûlée	7,00 €
Chocolade Mœlleux <i>Mœlleux au chocolat</i>	9,50 €
Coupe Dame Blanche	8,00 €
Coupe Brésilienne	8,00 €
Coupe Advocaat	8,00 €
Café glacé	8,00 €
Carpaccio van ananas met crumble en vanille roomijs <i>Carpaccio d’ananas avec crumble et crème glace vanille</i>	8,50 €

Koffies	
Espresso	2,80 €
Mokka	2,80 €
Décaffiné	2,80 €
Cappuccino	3,10 €
Koffie verkeerd / <i>Lait russe</i>	3,70 €
Latte macchiato	3,70 €
Irish coffee	8,00 €
French coffee	8,00 €
Italian coffee	8,00 €
<i>Speciaal voor Vijfwege ontwikkelde de Brugse koffiebranderij JAVANA -est1949- een unieke blend. Een uitgelezen selectie arabica koffie’s uit Brazilië, Guatemala, Costa Rica en Colombia vormen de basis van deze subtiële mengeling. De bonen werden op artisanale wijze geroosterd om hun volle smaak, aroma en karakter te behouden. Dit resulteert in een fluweel zachte maar toch pittige koffie.</i>	

Thees	
High Darling	3,70 €
Zwarte thee van de prestigieuze Sungma plantage <i>Thé noir de la prestigieuse plantation Sungma</i>	
Orange Safari	3,70 €
Rode rooibes met vanille <i>Rooibes rouge à la vanille</i>	
Low Rider	3,70 €
Zuiver bio groene thee uit China <i>Thé vert pur bio de Chine</i>	
Maybe Baby	3,70 €
Hibiscusbloesem, sultana rozijnen, rode bessen, ananas-blokjes, appelstukjes, wortelvlokken, rozebottel, zoethout-wortel en stukjes aardbei <i>Fleur d’Hibiscus, raisins secs Sultana, groseilles, cubes d’ananas, morceaux de pomme, flocons de carottes, églantier, racine de réglisse et morceaux de fraise</i>	
Master Mint	3,70 €
Zuivere pepermunt <i>Menthe pure</i>	
Smooth Operator	3,70 €

Kamille bloemen (fijn gesneden) uit biologische landbouw <i>Fleurs de camomille (finement coupées) issues de l’agriculture biologique</i>
Samova heeft als doelstelling de markt te voorzien van verse Bio-thee en kruiden specialiteiten van de hoogste kwaliteit; zuiver, ethisch, ecologisch verantwoord en duurzaam geproduceerd <i>Samova vise le marché avec des produits frais du thé bio et des spécialités à base de plantes de la plus haute qualité; pur, éthique, écologique et produit de manière durable</i>

Tip!	
29,00€	
Mechelse asperges met zacht gerookte zalm, Zeebrugse garnalen en krielaardappeltjes	
Asperges de Malines accompagnée de saumon légèrement fumé, crevettes grises de Zébruges et petites pommes de terre	

Kreeftenmenu 42,50	
Romige Kreeftensoep met cognac <i>Bisque d’homard à la crème et fine champagne</i>	
Halve kreeft Belle-Vue / <i>Demi homard Belle-Vue</i> Halve Kreeft gegratineerd / <i>Demi Homard gratiné</i>	
Irish Coffee Chocolade Mœlleux / <i>Mœlleux au chocolat</i>	

CHAMPAGNE ^s	
Champagne Pommery Brut Apanage 75 cl	55 €
Champagne Pommery rosé Apanage 75 cl	75 €
Champagne Pommery Summertime Blancs de Blancs 75 cl	70 €
Champagne Pommery millésime 2005 Grand Cru 75 cl	95 €
Champagne Pommery Louise 2002 75 cl	180 €

WITTE WIJNEN	
PER GLAS	
Les Sourds Chardonnay-Viognier	5,50 €
Pazo Barrantes Albariño	8,00 €
Rully Clos des Mollepierres 2016 Domaine Roux	12,00 €

LES SOURDS	
WIT - Chardonnay - Viognier	27,00 €
<i>Zoals zijn rode evenknie is deze wijn eveneens afkomstig uit Zuid-Frankrijk, rond de streek van Limoux. Viognier en Chardonnay zijn in deze blend versmolten tot een harmonieus geheel met een frisse, fruitige neus en een evenwich-tige structuur in de mond. Een witte wijn met fraîcheur en karakter die graag vertoeft in het gezelschap van al het lekkers uit de zee.</i>	



BORDEAUX	
Le Bordeaux de Larrivet Haut Brion	36 €

PESSAC LÉOGNAN-GRAVES	
Château Carbonnieux Grand Clu Classé - <i>Pessac Léognan</i>	57 €
Abeille de Fieuzal <i>Château Fieuzal</i>	49 €
Château Villa Bel-Air	38 €

LOIRE	
Petit Brugeois <i>Domaine Henri Bourgeois</i>	29 €
Pouilly Fumé <i>Pascal Jolivet</i>	34 €
Sancerre <i>Pascal Jolivet</i>	35 €
Sancerre Aujourd'hui comme autre fois non-filtré <i>Domaine Hubert Brochard</i>	37 €
Menetou Salon <i>Domaine Henri Bourgeois</i>	33 €

ELZAS	
Riesling Classic <i>Hugel</i> 2015	34 €
Pinot Gris <i>Hugel</i>	34 €
Gewurztraminer <i>Léon Beyer</i>	36 €
Pinot Blanc <i>Joshmeyer</i>	31 €

BOURGOGNE	
Chardonnay Vieilles Vignes <i>Maison Albert Bichot</i>	31 €
Saint Véran Lafont <i>Domaine Auvigue</i>	36 €
Pouilly Fuissé La Frérie <i>Domaine Auvigue</i>	44 €
Chablis <i>William Fèvre</i>	47 €
Chablis 1 ^{er} cru <i>William Fèvre</i>	52 €
Rully “Clos de Mollepières” 2016 <i>Domaine Roux</i>	52 €
La Pucelle Saint-Aubin <i>Domaine Roux</i>	50 €
Chassagne Montrachet 1 ^{er} cru Clos Saint Jean <i>Domaine Paul Pillot</i>	82 €
Meursault Clos Saint Félix <i>Domaine Michelot</i>	67 €
Macon Solutré <i>Domaine Auvigue</i>	35 €

CÔTE DU RHONE	
Secret de Famille Viognier <i>Domaine Jaboulet</i>	32 €
Crozes Hermitage les jalets blancs <i>Domaine Jaboulet</i>	44 €
Château Neuf du Pape 2016 <i>Château de Beaucastel</i>	148 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON	
Château Castigno	45 €

BELGIË	
Aldeneyck Pinot Blanc	40 €

ESPAÑA	
Pazo Barrentes, Galicië Albarino	38 €
Capellana Reserva Rioja	40 €
DO Valdepenas Yuntero Macabeo / Sauvignon Blanc	40 €

ITALIA	
Coluta, friulli, Pinot Grigio	37 €
Vermentino La Spinetta	37 €

DEUTSCHLAND	
<i>Gut Hermannsberg, Nahe</i> Just Riesling	30 €
<i>Gut Hermannsberg, Steinterassen</i>	39 €
Markgraf von Baden, <i>Schloss Staufenberg</i>	36 €
Klingelberger Riesling	31 €
Klingelberger Riesling 1 ^{ste} cru	38 €

PORTUGAL	
Divai Alentejano	30 €
Portal da Calcada Vinho Verde Réserve	37 €

ÖSTERREICH	
To Velich Welshriesling/Chardonnay/Sauvignon Blanc	36 €
Bernard OTT Am Berg Gruner Veltliner	34 €

NEW ZEALAND	
Pounamu	31 €
The Supernaturals Sauvignon blanc	45 €
Clos Henri Sauvignon <i>Domaine Henri Bourgeois</i>	48 €

ARGENTINA	
Torrentes Bodegas Tapi	28 €

SOUTH AFRICA	
Klein Constantia Estate Sauvignon blanc - Constantia	37 €
Eerste Hoop Chardonnay	40 €
De Morgenzon Chenin Blanc Réserve	50 €

ROSÉ WIJNEN	
Sancerre rosé ‘Les Collines blanches’ <i>Domaine Hubert Brochard</i>	36 €
Château d’Esclans ‘Whispering Angel’ Côtes de Provence	46 €
Petit Brugeois <i>Domaine Henri Bourgeois</i>	27 €
Summertime Côtes de Provence	29 €
Witklip Rosé <i>South Africa</i>	27 €
L’Excellence Cru Classé <i>AOP Côtes de Provence 2019</i>	55 €

ROSÉ WIJNEN PER GLAS	
Witklip Rosé <i>South Africa</i>	5,50 €
Saint M cru classé <i>AOP 2019</i>	9,00 €

1½ FLESSEN (37,50 CL)			
LOIRE		BOURGOGNE	
Pouilly Fumé	21 €	Saint Veran Lafont	25 €
Sancerre	21 €	Pouilly Fuissé La Frérie	28 €
ELZAS			
Pinot Gris	18 €	Chablis	28 €

RODE WIJNEN	
PER GLAS	
Les Sourds Merlot - Carbernet Sauvignon	5,50 €
Eerste Hoop - Shiraz	8,00 €
Barolo Fontana Fredda	12,00 €

LES SOURDS	
ROOD - Merlot - Carbernet Sauvignon	27 €



Een assemblage van de beste Merlot en Cabernet Sauvignon wijnen uit de regio van Limoux Zuid-Frankrijk. Een wijn met Bordeaux Allures, charmerend in de aanzet doch ondersteunend door een nobele structuur. Om een sappig stuk vlees te vergezellen.

SAINT-EMILION	
Château Rozier Grand-Cru 2015	49 €
Château Martet res. de la famille 2015	65 €
Château Croque-Michotte Grand Cru 2016	52 €
Château Cruzeau Grand Cru 2015	45 €
Château Lamarzelle Prieuré 2008	45 €
Château Lamarzelle Grand Cru Classé 2008	55 €
Château Lamarzelle Grand Cru Classé 2016	88 €

LALANDE DE POMEROL	
Château Haut-Chaigneau 2014	44 €
Château Garraud 2015	49 €
Château La Sergue 2016	46 €
Vieux Cardinal Lafaurie 2014	38 €

POMEROL	
Château La Pointe 2016	85 €
Château Clos René 2016	66 €
Château La Grange 2014	56 €
Château La Fleur Petrus 2012	300 €
Petrus 2003	3.288 €
Petrus 2007	2.824 €
Petrus 2011	2.940 €

HAUT MEDOC	
Château Le Pey 2016	35 €
La Demoiselle de Sociando Mallet 2015	52 €

SAINT-ESTEPHE	
Château Pomys Cru Bourgeois 2015	41 €
Château La Haye 2016	46 €
Château Petit Bocq 2016	46 €

MARGAUX	
Château d'Angludet 2015	62 €
Château Labégorce 2014	62 €

PAUILLAC	
Pauillac de Lynch Bages 2015	50 €
Château Pontet-Canet Grand Cru Classé 2011	200 €
Château Belle-Vue Cardon 2015	250 €

SAINT JULIEN	
Pavillon de Léonville Poyferré 2014	61 €

MOULIS	
Château Dutruch Grand Poujeaux 2016	46 €

PESSAC LÉOGNAN GRAVES	
Château Carbonnieux Grand Cru Classé 2016	62 €
Le Réserve de Malartic 2014	40 €
Villa Bel Air 2015	40 €

BOURGOGNE	
Pinot Noir vieilles vignes 2016	38 €
Gevry Chambertin 2017 vieilles vignes	67 €
Nuits Saint Georges 2017	66 €
Pommard 2015	72 €

LES CRUS LES PETITS BOURGOGNES	
Morgon Les Charmes 2017	30 €
Chiroubles La Lanjagne 2018	30 €
Fleurie Clos de la Roilette 2018	30 €
Beaujolais Villages 2017	29 €

CÔTE DU RHÔNE	
Crozes Hermitage 'Les Jalets' Jaboulet 2015	41 €
Vacqueras 2016 <i>Domaine de Soleiade</i>	40 €
Châteauneuf du Pape 2016	53 €
Châteauneuf du Pape 2016	135 €
Château de Beaucastel Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu Jaboulet 2015	40 €

LANGUEDOC ROUSSILLON	
Château Castigno 2012 'Secrets des Dieux'	32 €
Château Castigno AOL 2012 Saint Chinain	46 €
Merlot Château Castigno	37 €

1/2 FLESSEN (37,50 CL)	
SAINT-ÉMILLION	
Château Martet Réserve de la Famille	26 €
LALANDE DE POMEROL	
Château Haut Chaigneau	27 €
Château Garraud	26 €
HAUT MÉDOC	
Château Le Pey	26 €
SAINT ESTÈPHE	
Château Pomys Cru Bourgeois	26 €
Château La Haye	29 €
CÔTE DU RHÔNE	
Châteauneuf du Pape	29 €

LOIRE	
Sancerre rouge 'Les collines blanches' 2016	36 €
Domaine Hubert Brochard	

ITALIA	
Vino nobile Toscane Ruffino 2015	38 €
Ca'La Bionda Valpolicella Ripasso 2016	45 €
Barbera d'Alba Palladino 2018	38 €
Chianti classico DOCG 2016	41 €
Barolo Massolino 2015	50 €
Conte Giangirolamo 2015	48 €

ESPAÑA	
Marques de Murrietta, Rioja Tinto 2015	40 €
Marques de Murrietta, Gran Reserva 2012	80 €
Inici priorat 2016	38 €
DO Ribero del Duero Vina Sastre Crianza 2016	40 €

ÖSTERREICH	
Wachter Bela Joska blaufrankisch 2013	39 €
Pittnauer Pannobile 2015	52 €

DEUTSCHLAND	
Baden Spätburgunder pinot noir 2015	30 €
Baden Spätburgunder pinot noir 1 ^{ste} Lage 2014	39 €

PORTUGAL	
Quinta de Passadouro 2014	39 €

ZUID AFRIKA	
Kanonkop Pinotage 2016	44 €
Kanonkop Cabernet Sauvignon 2013	47 €
Kanonkop Paul Sauer 2015	52 €
Eerste Hoop 'Shiraz' 2015	45 €
Eerste Hoop 'Pinot Noir' 2014	45 €

ARGENTINA	
Domaine Bousquet "Grande Réserve" Malbec 2018	46 €

MAGNUM FLESSEN (150 CL)	
SAINT-ÉMILLION	
Château Rozier Grand Cru	98 €
Château Martet Rés. de la Famille	138 €
Château Lamarzelle Grand Cru Classé '15	145 €
LALANDE DE POMEROL	
Château Haut Chaigneau	85 €
Château Garrand	105 €
HAUT MÉDOC	
Château Le Pey	66 €
SAINT ESTÈPHE	
Château Pomys Cru Bourgeois	99 €
Château La Haye	109 €
LES SOURDS MAGNUM	
Cabernet Sauvignon - Merlot	55 €