

**Siglo Airén (Spanje) € 6,75**

**Aperitief, schaal en-  
schelpdieren**



**Borgo Selene Inzolia (Sicilië)**

**€ 7,50**

**Aperitief, vis en zeevruchten**



**Camas Chardonnay (Languedoc)**

**€ 7,50**

**Aperitief, zomerse salade, vis  
en schaal en- schelpdieren**



**Domaine Antugnac**

**Chardonnay € 7,50**

**Aperitief, salade, vis  
en pasta**



**Anne de Joyeuse**

**Chardonnay € 8,-**

**Aperitief, vis en  
gevogelte**



**Rare Vineyards (Pays**

**D'oc) €7,50**

**Aperitief, vissoep en  
gegrilde gamba's**



**Paul Ginglinger Pinot gris (Elzas) € 14,95**

**Aperitief en kalfsvlees**



**Chateau Mondoyen Sauvignon blanc (Bergerac) € 8,50**

**Aperitief, vis, schaaldieren en geitenkaas**



**Cava Nuallongé € 8,95**

**Aperitief, fingerfoods, schaal- en schelpdieren**



**Tom Dockner Grüner Veltliner (Oostenrijk) € 11,50**

**Aperitief, gegrilde visgerechten, sashimi, sushi en asperges**



**Herdade grande Alentejano (Portugal) € 9,75**

**Vissoep en gegrilde vis, octopus**



**Mas Cremat Tamarius Grenache en syrah (Languedoc) € 8,50**

**Aperitief, entrecote, stoofvlees, lamsvlees, schapen en geitenkaas**



**Visan Côtes du Rhône Village**  
Grenache, syrah en carignan  
€ 10,50

**Gegrild vlees, pasta, lasagne,  
ovenschotel**



**Mas Cremat muscat alexandrie**  
(Languedoc) € 13,50

**Dessert zonder chocolade**



**Moscatel de Setúbal**  
(Portugal) € 9,85

**Kaas, crème brûlée, sabayon,  
chocolade, karamel**



**Domaine Castéra Gros**  
Mansery/Petit (Jurançon)  
€ 15,50

**Aperitief, foie gras, rood fruit  
en kaas**



**Cava De Pró**

**375 ml € 7,- / 750 ml € 12,-**

**Aperitief, terinne,  
schaaldieren**

