



L'Esprit de Sel Brasserie



DÉJEUNER ET DÎNER

YOUR PLACE ON THE SQUARE

www.espritdesel.be

Vins au Verre / Wijn per glas / Wines by the glass

Rouges / Rood / Red

• Vin Maison / Onze Huiswijn / House Wine	5,00
• Cap Royal « Bordeaux Supérieur » 2015	7,50
• Sancerre « Le Chant du Merle » 2017	8,00
• Château Les Tourelles du Barrail « Médoc » 2016	8,00

Blancs / Wit / White

• Vin Maison / Onze Huiswijn / House Wine	5,00
• Sauvignon de Touraine 2017	6,50
• Sancerre « Le Chant du Merle » 2017	8,00
• Château Grand Jean « Entre Deux-Mers » 2016/2017	6,50
• Chardonnay La Chablisienne « Bourgogne » 2017	6,50

Rosés / Rosé / Rosés

• Vin Maison / Onze Huiswijn / House Wine	5,00
• Cuvée du Golfe de St-Tropez 2017	6,50

Pots Lyonnais / Wijnkarafe / Carafe (46cl)

Rouges / Rood / Red

• Vin Maison / Onze Huiswijn / House Wine	15,00
• Cap Royal « Bordeaux Supérieur » 2015	21,00
• Sancerre « Le Chant du Merle » 2017	23,00
• Château Les Tourelles du Barrail « Médoc » 2016	23,00

Blancs / Wit / White

• Vin Maison / Onze Huiswijn / House Wine	15,00
• Sauvignon de Touraine 2017	19,00
• Sancerre « Le Chant du Merle » 2017	23,00
• Château Grand Jean « Entre Deux-Mers » 2016/2017	18,00
• Chardonnay La Chablisienne « Bourgogne » 2017	18,00

Rosés / Rosé / Rosés

• Vin Maison / Onze Huiswijn / House Wine	15,00
• Cuvée du Golfe de St-Tropez 2017	19,00

Suggestions / Suggesties

Rouge / Rood / Red

• Clos Pogiale « VIN DE CORSE » 2016	32,00
--------------------------------------	-------

Vins Rouges / Rode Wijn / Red Wines

Bordeaux

• Cap Royal « Bordeaux Supérieur » 2015	36,00
• Château Peybonhomme Les Tours « 1° Côtes de Blaye » 2016 ^{VIN BIO}	38,00
• Connétable de Talbot « Saint-Julien » 2011	75,00
• Château Ladouys « Cru Bourgeois Saint Estèphe » 2013	43,00
• Château La Commanderie « Saint Estèphe » 2015	46,00
• Château Petit Bocq « Saint Estèphe » 2014	44,00
• Château Grand Pey Lescours « Saint-Emilion Grand cru » 2012	46,00
• Château Grand Corbin « Grand cru Saint-Emilion » 2012	60,00
• Château de Tabuteau « Lussac Saint-Emilion » 2015	37,00
• Château Les Tourelles du Barrail « Médoc » 2016	37,00
• Château Patache d'aux « Médoc » 2012	44,00
• Château Sociando-Mallet « Haut-Médoc » 2013	75,00
• Les Brulières de Beychevelle « Haut-Médoc » 2015	45,00
• Château Giscours « Margaux » 2007	140,00

Loire

• Chinon « Les Petites Roches » 2015	31,00
• Sancerre « Le Chant du Merle » 2017	40,00
• Saumur Champigny « La Source du Ruault » 2015 ^{VIN BIO}	30,00
• Saint-Nicolas-de-Bourgueil 2016	30,00

Beaujolais

• Brouilly « Dominique Piron » 2016	33,00
• Saint Amour « Domaine Pascal Berthier » 2016	33,00

Bourgogne / Burgundy

• Hautes Côtes de Beaune « Maison Regnard » 2017	46,00
--	-------

Alsace

• Pinot Noir Origines « CAVES BOTT GEYL » 2016 ^{VIN BIO}	35,00
---	-------

Côtes du Rhône

• Crozes-Hermitage « E. Guigal » 2015	48,00
• Domaine de L'Amandine 2015	29,00
• Château D'Ampuis « E. Guigal » 2015	32,00

Notre vin maison La bouteille 24,00€

Onze fles huiswijn 24,00€ /

Bottle of house wine 24,00€

½ Bouteilles / ½ Fles / ½ Bottle

• Château Patache d'aux « Médoc » 2014/2015	23,00
• Château Peybonhomme Les Tours « 1° Côtes de Blaye » 2015 ^{VIN BIO}	20,00

Magnum (150cl)

• Château Petit Bocq « Saint Estèphe » 2015	85,00
---	-------

Vins Blancs / Witte Wijn / White Wines

Bordeaux

• Château Reynon « Bordeaux » 2015	34,00
• Château Grand Jean « Entre Deux-Mers » 2016/2017	31,00
• Château de Chasse spleen « Moulis » 2014	48,00

Loire

• Pouilly-Fumé « Le Troncsec » 2017	39,00
• Sancerre « Le Chant du Merle » 2017	40,00
• Sauvignon de Touraine « Vieilles Vignes du Domaine de la Charmoise » 2017	30,00

Alsace

• Pinot Gris « Cattin Frères » 2016	31,00
• Pinot Blanc « Jean Geiler » 2016	31,00

Bourgogne

• Chablis « 1° Cru Fourchaume » 2016	49,00
• Rully « Maison Dureuil-Janthial » 2015	42,00
• Chardonnay La Chablisienne « Bourgogne » 2017	31,00

Vins Rosés / Rosé Wijn / Rosé Wines

• Cuvée du Golfe de St-Tropez « Rosé » 2017	32,00
• « M » de Minuty « Provence » 2017	32,00
• Domaine Casanova rosé gris « VIN DE CORSE »	29,00

Champagnes

• Alfred Gratien « Brut »	65,00
• La coupe de champagne Alfred Gratien « Brut » avec crème de framboise, mure, cassis ou abricot	12,00 13,00

Mousseux

• Paul Lorent « Blanc de blanc Brut »	35,00
• Le Verre de mousseux Paul Lorent « Blanc de blanc Brut »	7,00

↓ MENU ON THE BACK ↓