



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 » 2016	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 2018	6,50
• Sancerre « Le Chant du Merle » 2018	8,00
• Chardonnay La Chablisienne « Bourgogne » 2018	6,50

Rosés / Rosé / Rosés

• Vin Maison / Onze Huiswijn / House Wine	5,00
• VERGEL Rosado	6,50

Pots Lyonnais / Wijnkarafe / Carafe (46cl)

Rouges / Rood / Red

• Vin Maison / Onze Huiswijn / House Wine	15,00
• Cap Royal « Bordeaux Supérieur » 2016	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 2018	19,00
• Sancerre « Le Chant du Merle » 2018	23,00
• Chardonnay La Chablisienne « Bourgogne » 2018	18,00

Rosés / Rosé / Rosés

• Vin Maison / Onze Huiswijn / House Wine	15,00
• VERGEL Rosado	19,00

Notre vin maison La bouteille 24,00€

Onze fles huiswijn 24,00€ /

Bottle of house wine 24,00€

Suggestions / Suggesties

Rouge / Rood / Red

• Clos Pogiale « VIN DE CORSE » 2016/2017	35,00
---	-------

Vins Blancs / Witte Wijn / White Wines

Bordeaux

• Château de Chasse spleen « Moulis » 2015	48,00
--	-------

Loire

• Pouilly-Fumé « Le Troncsec » 2018	39,00
• Sancerre « Le Chant du Merle » 2018	40,00
• Sauvignon de Touraine	
« Vieilles Vignes du Domaine de la Charmoise » 2018	30,00

Alsace

• Pinot Gris « Cattin Frères » 2017	31,00
• Pinot Blanc « Jean Geiler » 2017	31,00

Bourgogne

• Chablis « 1° Cru Fourchaume » 2017	49,00
• Rully « Maison Dureuil-Janthial » 2016	42,00
• Chardonnay La Chablisienne « Bourgogne » 2018	31,00

VIN BIO Rouges

France

• Région du Rhône, Domaine de la Graveirette, Ju de Vie 2017	24,00
• Château Peybonhomme Les Tours	
« 1° Côtes de Blaye » 2017	38,00
• Pinot Noir Origines « CAVES BOTT GEYL » 2017	35,00
• Saumur Champigny « La Source du Ruault » 2016	30,00
• ½ Château Peybonhomme Les Tours	
« 1° Côtes de Blaye » 2016	20,00

Italie

• Veneziana, Pizzolato Merlot (Bio-Vegan) 2017	24,00
--	-------

VIN BIO Blancs

France

• Pays d'Oc, Domaine Eric Mari,	
La Prade Mari Viognier du Minervois 2018	24,00

Italie

• Sicile, Valdibella, Massimiliano Solano, Ariddu Grillo 2018	24,00
---	-------

VIN BIO Rosés

Espagne

Vino de Alicante, La Bodega de Pinoso, Vergel Rosado 2018	24,00
---	-------

France

Côtes du Rhône Vaucluse,	
Domaine les Davids, l'Ephémère 2018	24,00

Vins Rouges / Rode Wijn / Red Wines

Bordeaux

• Cap Royal « Bordeaux Supérieur » 2016	36,00
• Connétable de Talbot « Saint-Julien » 2015	75,00
• Château La Commanderie « Saint Estephe » 2015	46,00
• Château Petit Bocq « Saint Estephe » 2015	52,00
• Château Grand Pey Lescours	
« Saint-Emilion Grand cru » 2015/2012	46,00
• Château Grand Corbin « Grand cru Saint-Emilion » 2012	60,00
• Château de Tabuteau « Lussac Saint-Emilion » 2016	37,00
• Château Les Tourelles du Barrail « Médoc » 2016	37,00
• Château Patache d'aux « Médoc » 2013	44,00
• Château Sociando-Mallet « Haut-Médoc » 2013	75,00
• Les Brulrières de Beychevelle « Haut-Médoc » 2016	45,00
• Château Giscours « Margaux » 2007	140,00

Loire

• Chinon « Les Petites Roches » 2015/2014	38,00
• Sancerre « Le Chant du Merle » 2017	40,00
• Saint-Nicolas-de-Bourgueil 2018	30,00

Beaujolais

• Brouilly « Dominique Piron » 2017	33,00
• Saint Amour « Domaine Pascal Berthier » 2018	33,00

Bourgogne / Burgundy

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

Côtes du Rhône

• Crozes-Hermitage « E. Guigal » 2016	48,00
• Domaine de L'Amandine 2016	29,00
• Château D'Ampuis « E. Guigal » 2016	32,00

Vins Rosés / Rosé Wijn / Rosé Wines

• « M » de Minuty « Provence » 2018	36,00
• Domaine Casanova rosé gris « VIN DE CORSE »	29,00

Champagnes

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

Mousseux

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

Magnum (150cl)

• Château Petit Bocq « Saint Estephe » 2016	95,00
---	-------

½ Bouteille / ½ Fles / ½ Bottle

• Château Patache d'aux « Médoc » 2015	23,00
--	-------