

VINTAGE

RESTAURANT

Bar à vin. Pergola

Carte des Vins

Pour un repas réussi, n'hésitez pas à interroger notre sommelier,
il sera vous conseiller !

Les Aperitifs

Ricard (2cl)	3,00€
Suze (6cl)	4,50€
Picon (orange) vin blanc (14cl)	3,40€
Picon (orange) Biere (25cl)	3,40€
Porto (offley) rouge/blanc (5cl)	5,00€
Martini rouge blanc (5cl)	5,00€
Lillet rose (tonic) (12cl)	6,00€
Coupe de champagne (euve de Beaumont) (12cl)	7,00€

Les Bieres

Pressions

Coq Hardi 5,7° (25cl)	2,90€	Tongerlo 6° (25cl)	4,00€
Charle Quint 8,5° (33cl)	4,70€	Biere du moment (25cl)	4,70€

Bouteilles

Tongerlo brune (33cl)	4,70€	Triple Lefort 8,8° (33cl)	5,00€
Super 8 blanche (33cl)	3,70€	Lefort blonde 8,5° (33cl)	4,70€

Les Cocktails

Mojito (menthe fraiche)	7,00€
Mojito (framboise, fraise)	7,50€
Pina colada	8,00€
Gin tonic (Beafeater)	7,50€
Tequila (Mariachi)	7,50€
Malibu coco (ananas/orange)	6,50€
Vodka absolut (ananas, orange, pomme)	6,50€

Les Cocktails sans alcool

Planteur	5,50€
----------	-------

Les Softs

Coca cola - Sprite - Orangina - Liptonic - Limonade - Fanta orange citron - Sweppes tonic/agrume - Perrier	3,20€		
San Pellegrino	Litre 4,60€	½ litre 3,00€	¼ litre 2,00€
Vittel	Litre 4,60€	½ litre 3,00€	¼ litre 2,00€
Eau de Perrier	Litre 4,70€		

Notre sélection de Whiskies

Scotch Whisky Écossais

Blended

Clan Campbell (40% vol) 4cl	6,00€
Chivas 18 ans (40% vol) 4cl	8,00€
Chivas 18 ans (40% vol) 4cl	9,00€

Single Malt

Aberlour 10 ans (40% vol) 4cl	7,80€
Aberlour 15 ans (43% vol) 4cl	8,00€
A'Bunadu (60,7% vol) 4cl	9,00€
Cardhu 12 ans 4cl	8,00€
Talisker 10 ans 4cl	8,00€
Strathisla 12 ans (47% vol) 4cl	8,00€
Oban 14 ans (43% vol) 4cl	9,00€
The Glenlivet 12 ans (40% vol) 4cl	7,80€
The Glenlivet 15 ans (40% vol) 4cl	8,00€
The Glenlivet 18 ans (43% vol) 4cl	9,00€
Knockando 12 ans 4cl	8,00€

Irish Whisky Irlandais

Jameson premium (40% vol) 4cl	6,50€
Jameson lack barrel (40% vol) 4cl	7,50€

Whisky Américain

Jack Daniel's (40% vol) 4cl	7,00€
Jack Gentleman (40% vol) 4cl	8,00€

Whisky Japonais

Nikka (1,4% vol) 4cl	8,00€
----------------------	-------

Les Vins

Rouge

12cl

37,5cl

75cl

Bordeaux

Château de Roquebrune

AOP Lalande Pomerol - Lucien Lurton & Fils

Un vin équilibré en bouche et une finale longue et plaisante

29,00€

Les Hauts de la Gaffelière

AOP Saint-Emilion - Malet Roquefort

Un Saint-Emilion tout en souplesse, à la fois profond et riche aux légères notes épicées

5,80€

16,50€

32,00€

Pavillon du Glana

AOP Saint-Julien - Château du Glana

Second vin du Château du Glana, un Saint-Julien classique et puissant

41,00€

La Charme de Cos Labory

AOP Saint-Estèphe - Château Cos Labory

Aussi élégant que son grand frère, "Le Charme de Labory" est épicé et agréablement corsé

41,00€

N°2 de Maucaillou

AOP Moulis - Château Maucaillou

Un vin charmeur, puissant et généreusement fruité

41,00€

Château Nardou

AOP Francs Côtes de Bordeaux - Vignobles Dubard - Château Nardou

Un bordeaux de plaisir, simple, souple et gourmand

4,50€

26,00€

Baron de Brane

AOP Margaux - Château Brane-Cantenac

Un vin équilibré et élégant qui témoigne d'une belle maturité

48,00€

Le Bordeaux de Larrivet Haut Brion

AOP Bordeaux - Ginestet

Un joli Bordeaux rouge, issu d'un prestigieux château

3,80€

22,00€

*Cette sélection a été réalisée en partenariat avec la Brasserie LAMBELIN - Les prix indiqués sont TTC, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

Les Vins

Rouge

Initial de Desmirail

AOP Margaux - Château Desmarail

Un joli Margaux sur le fruit est la finesse. Une belle structure avec des tanins souples

12cl

37,5cl

75cl

41,00€

Château Larrivet Haut-Brion

AOP Pessac-Léognan - Château Larrivet Haut-Brion

Un Pessac-Léognan puissant dans un style flatteur !

65,00€

Bourgogne

Pinot Noir Vieilles Vignes

AOP Bourgogne - Château de Santenay

Un vin rouge élégant aux notes de fruits rouges et noirs mûrs

32,00€

Les Puillets

AOP Mercury 1^{er} Cru - Château de Santenay

Un très beau Mercury aromatique et complexe aux arômes de fruits élégants

37,00€

Loire

L'Arche du pont

AOP Chinon - EARL Gatillon

Accompagnera merveilleusement une côte de boeuf, une grillade d'agneau ou encore un camembert au lait cru

12,00€ 21,00€

Domaine Laurent Mabileau

AOP Saint Nicolas de Bourgueil - EDomaine Laurent Mabileau

Vin fruité aux tanins souples et à la finale très longue

4,50€

24,00€

Les Chatillons Pinot Noir

AOCP Reuilly




Un vin bien maîtrisé, de jolis tanins et une belle rondeur

4,50€

26,00€

*Cette sélection a été réalisée en partenariat avec la Brasserie LAMBELIN - Les prix indiqués sont TTC, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

Les Vins

<i>Rouge</i>	12cl	37,5cl	75cl
Languedoc-Roussillon			
Château de Ciffre AOP Saint Chinian - Lorgèril <i>Un vin charnu et gourmand</i>	4,50€		26,00€
Domaine de la Borie Blanche AOP Minervois - Lorgèril <i>Vin puissant, élégant à la finale très longue</i>	4,50€		26,00€
Château de Caraguilhes  AOP Corbières- Château de Caraguilhes <i>C'est un vin charnu, croquant, de plaisir</i>	4,50€		26,00€
Vallée du Rhône			
Gigondas AOP Gigondas - E. Guigal <i>Un vin complexe et racé avec de beau tanins présents mais fondu</i>			41,00€
Crozes-Hermitage rouge AOP Crozes-Hermitage - E. Guigal <i>Vin d'une remarquable fraîcheur, des tanins très présents et joliment travaillés</i>			39,00€
Châteauneuf-du-Pape AOP Châteauneuf-du-Pape - E. Guigal <i>Un vin riche où tout est harmonie et équilibre</i>			59,00€
Château de Lignane  AOP Côtes du Rhône villages - Siffrein Gauthier <i>Très joli vin, éclatant, frais et charnu</i>	5,20€		27,00€
Argentine Mendoza			
Cameleon Malbec Bio  Tupungato - Mendoza - Domaine Bousquet <i>Un Malbec argentin typique, d'une richesse et d'une puissance aromatique très séduisante</i>	4,00€		23,00€

*Cette sélection a été réalisée en partenariat avec la Brasserie LAMBELIN - Les prix indiqués sont TTC, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

Les Vins

<i>Blanc</i>	<i>12cl</i>	<i>37,5cl</i>	<i>75cl</i>
<i>Bourgogne</i>			
Petit Chablis AOC Petit Chablis - Louis Moreau <i>Un vin tout en rondeur et en fraîcheur</i>	5,00€		28,00€
Mâcon-Villages AOP Mâcon-Villages - Cave d'Azé <i>Un beau Chardonnay, équilibré entre le fruit et la vivacité</i>	4,50€		26,00€
Loire			
Les Pierres Fines AOP Pouilly-Fumé - Balland Chapuis <i>Un vin fin et expressif</i>			35,00€
Sauvignon blanc AOP Reuilly - Denis Jamain <i>Un sauvignon frais et fruité</i>	4,50€		26,00€
Vallée du Rhône			
Visan AOP Côtes du Rhône village - Cave de Visan <i>Joli vin, très agréable, surprenant et bien équilibré</i>	4,00€		23,00€
Côtes de Rhône AOP Côtes du Rhône - E. Guigal <i>Vin complet de bonne persistance. Élégance due à un bel équilibre entre tanins et fruits</i>	5,20€		27,00€

*Cette sélection a été réalisée en partenariat avec la Brasserie LAMBELIN - Les prix indiqués sont TTC, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

Les Vins

Blanc

Crozes-Hermitage blanc

AOP Crozes-Hermitage - E. Guigal

Vin d'une remarquable fraîcheur, alliant la finesse et la richesse de cette appellation

12cl

37,5cl

75cl

41,00€

Sud-Ouest

Colombard - Ugni Blanc

IGP Côtes de Gascogne - Domaine Uby

Vin d'une belle fraîcheur aux arômes généreux de fruits exotiques

3,80€

19,80€

Gros et Petit Manseng

IGP Côtes de Gascogne - Domaine Uby

Une jolie découverte sur la douceur et des notes de fruits mûrs. (moelleux)

4,50€

26,00€

*Cette sélection a été réalisée en partenariat avec la Brasserie LAMBELIN - Les prix indiqués sont TTC, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

Les Vins

Rosé

12cl

37,5cl

75cl

Corse

Terra Nativa

3,80€

20,00€

IGP Ile de Beauté - Chevron Villette

A déguster avec un apéritif à la tapenade ou à la charcuterie, salades verte et composées, dorade grillée, barbecue d'été

Provence

Do you Tropez

24,00€

AOP Côtes de Provence - Chevron Villette

Un bouquet fin et élégant avec des notes aromatiques et une belle fraîcheur

Pigoudet Première rosé

4,00€

15,00€

23,00€

AOP Côtes-d'Aix-en-Provence - Château Pigoudet

Servez le frais, s'appréciera aussi bien seul en apéritif qu'en accompagnement de grillades

Emoa

26,00€

AOP Côtes de Provence - Chevron Villette

S'il est du meilleur effet servi tout simplement en apéritif, cet excellent rosé très gourmand relève avec élégance les plats les plus fins

*Cette sélection a été réalisée en partenariat avec la Brasserie LAMBELIN - Les prix indiqués sont TTC, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

Les Champagnes

	12cl	75cl
Veuve Renard de Beaumont Brut AOP Champagne - Champagne Autréau <i>Un joli champagne sur le fruit et la fraîcheur</i>	7,00€	40,00€
Deutz Brut Classic AOP Champagne - Champagne Deutz <i>Ce champagne très "classique", est le plus électrique de la gamme Deutz</i>		65,00€
Louis Roederer Brut premier AOP Champagne - Champagne Roederer <i>La fraîcheur, la finesse et la gaieté de Brut Premier sa trame structurée, sa richesse et sa longueur sont résolument vineuses.</i>		70,00€
Louis Roederer Cuvée Vintage AOP Champagne - Champagne Roederer <i>Une attaque ample et profonde ; une rondeur vineuse et riche affinée par la sucrosité, le tissu serré et l'acidité des Pinots noirs de Verzenay</i>		90,00€

*Cette sélection a été réalisée en partenariat avec la Brasserie LAMBELIN - Les prix indiqués sont TTC, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

VINTAGE

RESTAURANT

Renseignements et réservations
62 rue d'Esquerchin - DOUAI
03 27 88 65 04 ou 06 52 38 12 21
www.levintage.fr

