



ONTBIJT BREAKFAST

Alle dagen te verkrijgen van 10u tot 11u30.

Available daily from 10h until 11h30.

Croissant 5

Boter & confituur.

Butter & jam.

Pistolet 6,5

Ham of kaas.

Roll with ham or cheese.

Ontbijtmandje 15

Vers sinaasappelsap. Kanneetje koffie, thee of warme chocolademelk.

Twee pistolets. Boter & confituur, kaas, zoet beleg.

Breakfast Basket: fresh orange juice. Can of coffee, tea or hot chocolate.

Two rolls. Butter & jam, cheese, sweet spreads.

Eieren 13

Kanneetje koffie, thee of warme chocolademelk. Twee pistolets en boter.

Naar keuze: omelet, roerei of spiegelei. Met spek +4. Met worstje +4.

Eggs: can of coffee, tea or hot chocolate. Two rolls. Butter.

Your choice: omelet, scrambled or sunny side up. With bacon +4. With sausage +4.

Engels Ontbijt 19,5

Vers sinaasappelsap. Kanneetje koffie, thee of warme chocolademelk.

Roereieren met gebakken worst. Spek & bonen in tomatensaus. Toast met boter & confituur.

English Breakfast: fresh orange juice. Can of coffee, tea or hot chocolate. Scrambled eggs with fried sausage.

Bacon & beans in tomato sauce. Toast with butter & jam.

Ontbijt met Bubbels 22

Glas cava. Kanneetje koffie, thee of warme chocolademelk. Roerei met gerookte zalm en toasts.

Twee pistolets. Confituur & Gandaham of Kempense boerenham. Yoghurt met bosvruchten.

Breakfast with Bubbles: glass of cava. Can of coffee, tea or hot chocolate. Scrambled eggs with smoked salmon and toast.

Two rolls. Jam & Gandaham or Kempen ham. Yoghurt with forest fruits.

Voor meer informatie omtrent allergenen, vraag naar de allergenenkaart.
For more information on allergens, please ask our allergen menu.

WiFi *TheBistroAntwerpen*
Pass *bistro2050*



CROQUES

Croque Florida* 13

Ham, kaas & verse ananas.

Ham, cheese & fresh pineapple.

Croque Monsieur* 11

Ham & kaas.

Ham & cheese.

Croque Madam* 12

Ham, kaas & spiegelei.

Ham, cheese & fried egg

EIERGERECHTEN

OMELETS

Omelet natuur 14

Plain omelet.

Boerenomelet 17

Met aardappelen, ui, spek & champignons.

Omelet 'Farmer Style' with potatoes, onion, bacon & mushrooms.

Omelet Geitenkaas 16

Met kerstomaatjes, gegrilde courgette en pijpajuin.

Goatcheese omelet with cherry tomatoes, grilled zucchini and spring onion.

FINGER FOOD

Tapaschotel voor Twee 16

Serrano ham, manchegokaas, ansjovis, chorizokroketjes, olijfjes.

Tapas for two with serrano ham, manchego cheese, anchovies, chorizo croquettes, olives.

Chorizokroketjes (8 stuks) 9,5

Chorizo croquettes (8 pieces).

Oude Kaas met Mosterd & Augurkjes 9

Old cheese, with mustard & pickles.

Ciabatta met Kruidenboter 9

Ciabatta with herb butter.

Bitterballen (6 stuks) 9

Bitterballen (6 pieces).

Mini Loempias 9

Mini spring rolls.

Kippeboutjes 9

Chicken drumsticks.

BROODJES

SANDWICHES

Beef Sandwich 18

Ciabatta met versneden steak, ijsbergsla, kerstomaten, pestomayonaise & parmezaanschilfers.

Ciabatta with cut steak, iceberg lettuce, cherry tomatoes, pesto mayonnaise.

Club Sandwich* 17

3 Lagen toast met kip, bacon, sla, ei & tomaat.

Geserveerd met onze beroemde "Chef-Dressing".

3 layers of toast with chicken, tomato, bacon, lettuce, egg & tomato. Served with our famous "Chef Dressing".

Waldkornbroodje* 9,5

Sla, tomaten, ei, mayonaise, jonge kaas of beenham.

Waldkorn Sandwich with lettuce, egg, mayonnaise, ham or young cheese.

Franse Baguette* 9,5

Sla, tomaten, ei, mayonaise.

Jonge kaas, beenham of veggie.

French baguette with lettuce, tomato, egg, mayonnaise. Cheese, ham or veggie.

Pulled Chicken Brioche 15

Heerlijk brioche broodje met pulled chicken, gepekeld rode kool & ananas relish.

Delicious brioche bun with pulled chicken, pickled red cabbage & pineapple relish.

Provencette 14

Gegrild paninibroodje met serranoham, mozzarella, zongedroogde tomaten en groene pesto.

Grilled panini sandwich with serrano ham, mozzarella, sun-dried tomatoes and green pesto.

Ciabatta Zalm 17

Gerookte zalm, raketsla & dillesaus.

Smoked salmon ciabatta, garden rocket and dill sauce.

Toast Kannibaal 16

Toast met americain preparé & garnituur.

Cannibal Toast with filet americain & garnish.

* Verkrijgbaar vanaf 10u. Available from 10h.



VOORGERECHTEN

STARTERS

Gerookte Zalm 20

Met ui & peterselie. Toast & boter.

Smoked salmon with onion & parsley. Toast & butter.

Fondue Parmezaan 14

Kaaskrokette bereid met diverse kaassoorten.

Croquettes made from different cheeses.

Garnaalkrokette 17

Met gefrituurde peterselie.

Shrimp Croquettes with fried parsley.

Rundscarpaccio 18

Met krullen van Flandrien Grand Cru kaas.

Beef Carpaccio with curls of Flandrien Grand Cru cheese.

Tomaat-Garnaal 17

Één gepelde tomaat, gevuld met grijze garnalen.

Tomato & Shrimps: one peeled tomato, stuffed with grey shrimps.

SOEPEN

SOUPS

Zuiderse Vissoep 15

Met rouille & toastjes.

Southern style fish soup with rouille & toasts.

Tomatenroomsoep 9

Creamy tomato soup.

KINDERMENU

CHILDREN'S MENU

Tot 12 jaar.

Up to 12 years old.

Kapitein Haddock 11

Fishsticks met frietjes of puree & een frisdrank. Als dessert een kinderijsje.

Fishsticks with fries or mashed potatoes & a soft drink. A children's ice cream for dessert.

Mini Spaghetti 10

Kipnuggets met appelmoes & frietjes 10

Chicken nuggets with apple sauce & fries

Kinderijsje 5

Children's ice cream

SALADES

SALADS

Tomaat-Garnaal 26

Twee gepelde tomaten, gevuld met grijze garnalen.

Tomato & Shrimps: two peeled tomatoes, stuffed with grey shrimps.

Steak tartaar 21

Rauwe bereiding van rundsvlees. (Met frietjes +4)

Raw preparation of beef. (With fries +4)

Chef's Bowl 19

Salade met warme kip, gebakken verse ananas, rauwkost, paprika's & maïs.

Geserveerd met onze beroemde "Chef-Dressing".

Salad with warm chicken, fried fresh pineapple, veggies, bell peppers & corn. Served with our famous "Chef Dressing".

Salade Niçoise 24

Klassieke salade met verse tonijn, groene boontjes, uiringen, olijven, ei & tomaten. Vinaigrette.

Niçoise Salad with fresh tuna, green beans, onion rings, olives, egg & tomatoes. Vinaigrette.

Kruidenslaatje 21

Verrassend slaatje van verschillende kruiden met scampi's & groene asperges.

Tomaten-balsamicodressing.

Herb Salad: surprising salad of different herbs with scampi & green asparagus. Tomato-balsamic dressing

Vegetarier Bowl 19

Verfrissende salade met mozzarellaballetjes, rucola, quinoa, gegrilde paprika, avocado, sojabonen, linzen, Misodressing.

Vegetarian Bowl: refreshing salad with balls of mozzarella, rocket salad, quinoa, grilled bell peppers, avocado, soybeans, lentils, Misodressing

PASTA

Vegan Penne 19

Met vele lekkere groenten & tomatensaus.

With many tasty vegetables & tomato sauce.

Lasagne 17

Laagjes pasta met kaas & gehakt in een lichtromige tomatensaus.

Layers of pasta with cheese & minced meat in a creamy tomato sauce.

Spaghetti Bolognese 17

Dé klassieker.

The classic pasta dish.

VLEESGERECHTEN

MEAT

Met frietjes, kroketten, rijst, potato wedges, aardappelpuree of gratin dauphinois.

With fries, croquettes, rice, potato wedges, mashed potatoes or gratin dauphinois.

Lamskroon Niçoise 32

Met groene boontjes, kerstomaatjes & lamsjus.

Rack of lamb with green beans, cherry tomatoes and lamb gravy.

Steak 28

Malse, Belgische biefstuk van + | - 220 gr.

Tender, Belgian steak of + | - 220 gr.

Steak Borsalino 29

Pittige steak met een Franse pepersaus.

Spicy steak with a French pepper sauce.

Entrecôte Haspengouw Dry Aged 29

Veel smaak.

Lots of taste.

Lamsburger 20

Met geitenkaas, verse munt, gegrilde courgettes & mango chutney. Geserveerd tussen een broodje.

Lamb burger with goat cheese, fresh mint, grilled zucchini & mango chutney. Served in a bun.

Vol au Vent 20

Zachte stukjes kip in een romige gevogeltevelouté met gehaktballetjes & champignons.

Soft chicken fillets in a creamy poultry velouté with meatballs & mushrooms, served in a puff pastry.

Poulet Noir Suprême 20

Sappige borstfilet van zwartpootkip met natuurjus.

Juicy breast fillet of black leg chicken with gravy.

Tomahawk 32 p/p

Voor 2 personen. Met warme groenten, frietjes & saus naar keuze.

For 2 persons. With warm vegetables, fries & your choice of sauce.

VISGERECHTEN

FISH

Gegrilde Zalm 25

Met een tuinkruidensaus, gesauteerde spinazie & natuurdaardappelen.

Grilled salmon with a creamy sauce with green herbs, sautéed spinach & potatoes.

Fish & Chips 22

De Britse klassieker: in beslag gebakken vis met frietjes & remouladesaus.

The British classic: battered fried fish and chips with remoulade sauce.

Vispannetje 25

Kabeljauw, schelvis, scampi & tongrolletje in een lichte visroomsaus.

Met aardappelpuree. Gegratineerd.

Fish stew with cod, haddock, scampi & sole roll in a creamy fish sauce. With mashed potatoes. Gratinated.

Zeetong Meunière 39

In boter gebakken noordzeetong.

Sole meunière: dover sole pan fried in butter.

VLAAMSE GERECHTEN

FLEMISH DISHES

Witloof uit de Oven 20

Hespenrolletjes met witloof & kaassaus gegratineerd in de oven. Met aardappelpuree.

Chicory gratin: ham rolls with chicory & cheese sauce au gratin in the oven. With mashed potatoes.

Rundsstoofvlees 20

Bereid met donker bier. Met witloofslaatje.

Beef stew prepared with dark beer. With chicory salad.

WILDSUGGESTIES

GAME SUGGESTIONS

VOORGERECHTEN | STARTERS

Wildkroketjes 18

Met wildroomsaus en wilde champignons.

Game croquettes with a creamy game sauce & wild mushrooms.

Slaatje van gebakken wilde eendenfilet 17

Met walnoten & dressing van bosvruchten.

Salad of pan fried wild duck fillet with walnuts & forest fruit dressing

HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

Jachtcarrousel 36

Hert, wilde eend, haas & everzwijn op één bord. Gestoofde peer, veenbessen, wilde champignons & kastanjes. Jeneverbessensaus. Amandelkroketjes.

Hunter's Delight: Venison, wild duck fillet, hare & wild boar on one plate. Pear, cranberries, wild mushrooms & chestnuts. Juniper berry sauce. Almond croquettes.

Pappardelle Hertengeragout 26

Met wilde champignons.

Deer ragout pappardelle with wild mushrooms.

Hazenfilet Harlekijn 33

Appel, veenbessen, spruitjes & wilde champignons. Twee wildsauzen. Dennenappeltjes.

Hare Fillet with apple, cranberries, Brussels sprouts & wild mushrooms. Two game sauces. Pine cone croquettes.

Gehaktballetjes van Everzwijn 27

Met knolselderpuree & wildsaus.

Wild boar meatballs with celeriac puree & game sauce.

SUPPLEMENTEN

SUPPLEMENTS

Witloofslaatje 5

Chicory salad

Tomatenslaatje met lente ui 5

Tomatosalad with spring onion

Sla mix 5

Mixed salad

Warme groenten 7

Warm vegetables

Frietjes 5

Fries

Champignonroomsaus 5

Mushroom cream sauce

Béarnaisesaus 5

Béarnaise sauce

Peperroomsaus 5

Pepper cream sauce

Franse pepersaus (pikant) 5

French peppersauce (spicy)



DESSERTS

Tarte Tatin 12

Warme appeltaart met vanilleijs.
Warm apple tart with vanilla ice cream.

Chocolade Moelleux 11

Smeltend chocolade gebakje met wit chocoladeijs.
Melting chocolate pastry with white chocolate ice cream.

Crème Brûlée 11

Romige vanillecrème met
krokant gecarameliseerd korstje.
Vanilla cream with a crispy caramelized crust.

Tiramisu 11

Italiaanse klassieker.
Italian classic.

Profiterolles 12

Soesjes gevuld met slagroom,
vanilleroomijs en warme chocoladesaus.
*Profiteroles filled with whipped cream,
vanilla ice cream and warm chocolate sauce.*

ROOMIJS

ICE CREAM

Banana-Split 13

Drie bollen vanilleijs, banaan & warme chocoladesaus.
Three scoops of vanilla ice cream, banana & warm chocolate sauce.

Coupe Vanille-ijs 10

Drie bollen vanille-ijs.
Vanilla cup: three scoops of vanilla ice cream.

Brésilienne 11

Twee bollen vanilleijs & één bol mokkaijs
met karamelsaus & gebrande nootjes.
*Two scoops of vanilla ice cream & one scoop of
mocha ice cream with caramel sauce & roasted nuts.*

Dame Blanche 12

Twee bollen vanilleijs & één bol
chocoladeijs met warme chocoladesaus.
*Two scoops of vanilla ice cream & one scoop of
chocolate ice cream with warm chocolate sauce.*

MILKSHAKES

Aardbeien | Strawberry 9

Vanille | Vanilla 8

Chocolade | Chocolate 8

Banaan & Pindakaas | Banana &
peanut butter 9

TAARTEN & GEBAK

PIES & PASTRIES

Appelstrudel 11

Met warme vanillesaus.
With warm vanilla sauce.

Appelstrudel van het huis 13

Met roomijs, advokaat & slagroom.
House strudel with ice cream, egg liqueur & whipped cream.

Rijstpie speciaal 11

Met slagroom & warme chocoladesaus.
Rice pie special with whipped cream & warm chocolate sauce.

Stars & Stripes 11

Warm appelgebak met roomijs & aardbeiensaus.
Warm applepie with ice cream & strawberry sauce.

Taart 6

Maak uw keuze uit het taartenbuffet.
Pie: please make your choice at the pastry-buffet.

PANNENKOEKEN

CRÊPES

Tussen 14u en 18u.
Between 14h and 18h.

Suiker, confituur & kandjijsiroop 8
Sugar, jam & candy syrup.

Nutella 9

Roomijs 9

Ice cream.

Roomijs & warme chocoladesaus 11

Ice cream & warm chocolate sauce.

Warme krieken & slagroom 12

Warm cherries & whipped cream.

WAFELS

WAFFLES

Tussen 14u en 18u.
Between 14h and 18h.

Met suiker 8

With sugar.

Met suiker & slagroom 9

With sugar & whipped cream.

Warme chocoladesaus & slagroom 9

Warm chocolatesauce & whipped cream

APERITIEVEN

APERITIFS

- Aperitief van het Huis 13
Glas Champagne verfijnd met perzikenlikeur
en enkele druppeltjes Blue Curaçao.
*House Aperitif: glass of champagne refined with
peach liquor and a few drops of Blue Curaçao.*
- Porto Davidson Wit | Rood 7
- Porto Kopke 10 years 8
- Sherry Pedro Domecq Dry | Medium 7
- Martini Bianco | Rosso 7
- Campari 7
- Campari Soda | Orange 9
- Gancia 7
- Sangria 9
Met Vers Fruit. (april – september)
Sangria with fresh fruit.
- Kir 8
- Kir Royal (Philippe Bénard, Brut 1er Cru) 13
- Amer Picon 7
- Amer Picon met Witte Wijn 9
- Pineau de Charentes Rosé 7
- Aperol Spritz 9

ALCOHOL VRIJ

ALCOHOL FREE

- Crodino 6
- Copperhead Gin &
Schweppes Pink Pepper 9
- Martini Florale 8
Met camille twist.
With camomile twist.

CHAMPAGNE & CAVA

- Glas Philippe Bénard, Brut 1er Cru 13
- Glas cava Flor de Raïm 6,5
- Philippe Bénard, Brut 1er Cru 55
- Veuve Clicquot 75
- Cava Flor de Raïm 31

GIN

- Bombay Sapphire 9
- Hendrik's Gin 10
- Gin Mare 10
+ Schweppes Indian Tonic
Pink Pepper | Hibiscus 3,5

BIEREN OP VAT

BEERS ON TAP

- Estaminet Refined Lager (1/2 liter) 3,1 (5,8)
- Bolleke De Koninck 3,5
- Steenbrugge Blond | Dubbel Donker 4
- Palm 3,5
- Steenbrugge Wit 3,5
- Kriek Boon 3,8

BIEREN OP FLES

BOTTLED BEERS

- Duvel 4,5
- Triple d'Anvers 4,5
- Seefbier 4
- Cornet 4,9
- Framboise Boon 3,7
- Westmalle Dubbel | Tripel 4,5
- Tripel Karmeliet 4,5
- Palm 0.0 3,2

FRISDRANKEN

SOFTDRINKS

- Coca Cola | Zero 3
- Fuze Tea | Fuze Tea Green 3,5
- Fanta | Sprite 3
- Gini 3,5
- Groseille & Soda 5
- Schweppes Tonic | Agrum 3,7
- Schweppes Premium Ginger Beer 3,7
- Looza 3,5
- Appelsap | Sinaas | Tomaat | Pompelmoes | Ace
Apple | Orange | Tomato | Grapefruit | Multifruit
- Fristi | Cécémel 3,1
- Tonisteiner Lemon | Orange 3,7
- Sinaasappelsap 5,4
Orange juice.
- Citroensap & soda 5,5
Lemon juice & soda.
- Lemon-squash 7
- Chaufontaine (25cl) 3
Plat of bruisend.
Still or sparkling.
- Chaufontaine (50cl) 5,5
Plat, parelend of bruisend.
Still, lightly sparkling or sparkling.
- Vittel 3,5
- Perrier 3,5

WARME DRANKEN

WARM DRINKS

Tas of Kanne | Cup or Can

Espresso 3,3 | 6

Mokka | Ristretto 3,3

Dubbele Mokka 4

Cappuccino Melkschuim | Slagroom 4,2

Milkfoam | Whipped cream

Caffé Latté 4,2

Flat White 3,8

Caffé Machiato 3,5

Décafé 3,3 | 6

Warme Melk | Warm Milk 3,3

Warme Chocomelk | Hot Chocolate 3,3 | 6

KOFFIE SPECIALITEITEN

SPECIAL COFFEES

Caramel Macchiato 6

Caffé Latté, caramel- & chocoladesiroop, slagroom.

Caffè Latté, caramel & chocolate syrup, whipped cream.

Nuts Passion 6

Warme chocolademelk, koffie,
hazelnootsiroop & slagroom.

Hot chocolate, coffee, hazelnut syrup & whipped cream.

Latte Canella 6

Caffé Latté, honing, kaneelsiroop & -poeder.

Caffè Latté, honey, cinnamon syrup & powder.

Iced Latté 6

Heerlijk verfrissend.

Deliciously refreshing.

THEE DAMMANN FRÈRES

TEA DAMMANN FRÈRES

English Breakfast Tea 3,5

Earl Grey Tea 3,5

The Vert Jasmin 3,5

Camomille 3,5

Rozebottel | Passion Framboise 3,5

Rooibos 3,5

Verse Muntthee 4,9

Fresh Mint Tea

Verse Gemberthee 4,9

Fresh Ginger Tea

ALCOHOLISCHE WARME DRANKEN

ALCOHOLIC WARM DRINKS

Jäger Thee 9

Stroh-Rum.

Oostenrijkse Glühwein 9

Austrian mulled wine.

After Dark 11

Koffie met Tia Maria & slagroom.

Coffee with Tia Maria & whipped cream.

Irish Coffee 11

Coffee with Whiskey.

Italian Coffee 11

Coffee with Amaretto.

Antwerp Coffee 11

Coffee with Elixir d'Anvers.

French Coffee 11

Coffee with Cognac.

Orange Coffee 11

Coffee with Grand Marnier.

Hasselt Coffee 11

Coffee with Jenever.

STERKE DRANKEN

LIQUEURS

Met frisdrank. (2,5)
With softdrink. (2,5)

Grand Marnier 8
Calvados 8
Baileys 8
Cointreau 8
Amaretto di Saronno 8
Safari 7
Poire Williams 7
Filliers Jonge | Oude Jenever 4,9
Limoncello Villa Massa 7
Elixir d'Anvers 6
Bacardi Rum 8
Havana Club (7 years) 9
Pisang Ambon 7
Tia Maria 7
Ricard 9
Absolut Vodka 8
Amer Picon 7
Sambuca 8

WHISKEY

J&B 9
Johnnie Walker Red | Black Label 9 | 11
Chivas Regal 11
Glenmorangie 10y Single Malt 11
Jack Daniels 9

COGNAC

Courvoisier 9
Martell 9
Remy Martin V.S.O.P. 9
Hennessy Fine-Champagne 11

WIJNEN PER GLAS

WINES BY THE GLASS

Glas | Karaf 50cl | Fles.
Glass | Carafe 50cl | Bottle.

WITTE WIJNEN

WHITE WINES

Twisted River 4,9 | 17,3 | 24
Chenin Blanc—Western Cape, Zuid-Afrika.
Marcel Martin 5,2 | 18,4 | 26,5
Sauvignon Blanc—Loire, Frankrijk.
Bon Courage, Prestige 5,2 | 19,9 | 26
Chardonnay—Robertson, Zuid Afrika.
Bender 5,5 | 22 | 32
Pinot Blanc—Falz, Duitsland.

RODE WIJNEN

RED WINES

Twisted River Rebel Red 4,9 | 17,3 | 24
Shiraz, Grenache & Viognier.
Western Cape, Zuid-Afrika.
Château Les Marcottes 5,2 | 19 | 27
Merlot & Cabernet Sauvignon.
Finca Meryos Roble 5,2 | 19,9 | 29,5
Tempranillo—Ribera del Duero, Spanje.
Van Loveren African Java 5,5 | 22 | 32
Pinotage—Robertson, Zuid Afrika.

ZOETE WITTE WIJN

SWEET WHITE WINE

Glas | Fles
Glass | Bottle

Sainte-Croix-Du-Mont,
Chateau Les Marcottes 6 | 35
Sémillon—Bordeaux, Frankrijk.

ROSÉ WIJNEN

ROSÉ WINES

Glas | Karaf 50cl | Fles
Glass | Carafe 50cl | Bottle

Twisted River Pink Pleasure 4,9 | 17,3 | 24
Cinsault & Pinotage—Western Cape, Zuid-Afrika.
Vache d'Automne 29
Cinsault—Languedoc, Frankrijk.

WITTE WIJNEN

WHITE WINES

FRANKRIJK

FRANCE

Pouilly-Fuissé "La Roche" 51
Chardonnay—Bourgogne.

Les Gravelières, Hautes
Côtes de Beaune 42
Chardonnay—Bourgogne.

Château Laroque Thomas 26
Sauvignon & Sémillon.

Pouilly Fumé, Domaine
Jean Max Roger 49
Sauvignon Blanc—Loire.

Sancerre Les Caillottes,
Domaine Jean Max Roger 47
Sauvignon Blanc—Loire.

La Griffie Bernard Chéreau 26

Melon—Muscadet Sèvre et Maine
sur Lie Petit Chablis, Domaine Testut 46
Chardonnay—Chablis.

EUROPA

EUROPE

Bender 35
Grüner Veltliner—Pfalz, Duitsland.

Pinot Grigio IGT 25
Pinot Grigio—Veneto, Italië.

WERELD

WORLD

Strydom "The Freshman" 34
Sauvignon Blanc—Stellenbosch, Zuid-Afrika.

RODE WIJNEN

RED WINES

FRANKRIJK

FRANCE

Château La Commanderie,
Lalande Pomerol 49,5
Cabernet, Merlot—Bordeaux.

Graves, Château Larouy 35
Cabernet & Merlot—Bordeaux.

Charmes de Villars 39
Cabernet & Merlot—Bordeaux.

Beaujolais Villages,
Château de Corcelles 33
Gamay—Rhône.

Château Gombaudo Menichot 41
Cabernet, Merlot—Saint Emilion.

Les Bignons, Domaine Vincent Charac 42
Pinot Noir—Hautes Côtes de Beaune.

WERELD

WORLD

Volpetto Riserva 29
Sangiovese—Chianti, Italië.

Cape Elements 29
Shiraz, Grenache—Stellenbosch, Zuid-Afrika.

Don David 32
Malbec—Cafayate, Argentinië.

Montgras Reserva 34
Cabernet Sauvignon—Colchaqua, Chili.