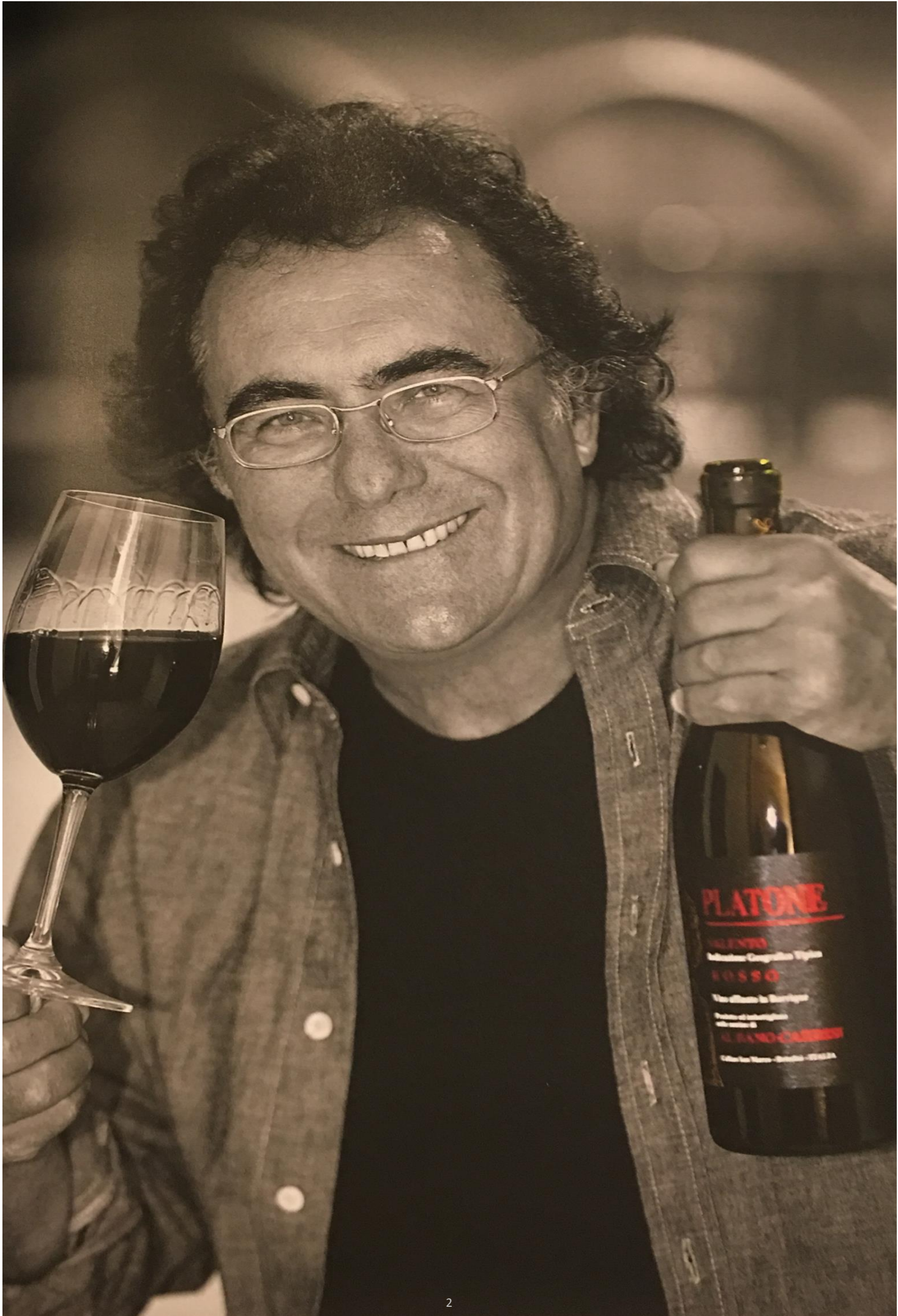


# La Carte des Vins

*Caffè Aroma*



# La Sélection de l'Arôma



verre



pichet 25cl.



pichet 50cl.



## **Baron de Vassal '13**

3,30 €

6,00 €

11,50 €

### **Bordeaux**

C'est un Bordeaux rond, fruité, moderne, avec un léger boisé. Il est facile à boire et ainsi facile à marier dans le menu.



## **Nero D'AVOLA L'ORLANDO IGP 2014**

5,50 €

10,00 €

18,00 €

### **Alliata, Sicilia**

Cépage: 100% Nero d'Avola  
Robe: rouge rubis avec des reflets violacés.  
Nez: arômes fruités.  
Bouche: bon équilibre, tanins doux.



## **Chardonnay Insolia Mommo 2014**

4,00 €

7,50 €

14,00 €

### **Alliata, Sicilia**

Cépage: 70% Insolia, 30% Chardonnay  
Robe: vert pâle brillant.  
Nez: arômes d'agrumes, d'ananas, d'acacia suivis de notes minérales.  
Bouche: arômes d'agrumes, bonne persistance.



## **Cuvée Élégance Rosé 2014**

5,00 €

9,00 €

16,00 €

### **Château Beaubois, Costières de Nîmes**

#### **Vallée du Rhône**

Cépage: 70% Syrah Clos Pierre,  
20% Grenache Clos François,  
10% Cinsault Clos Canal  
Robe: gourmand sur des notes de fraises écrasées,  
poires caramélisées, relevé par de délicates notes acidulées.  
Bouche: ambitieux et complexe aux caractères fruités et épicés.



## **Riesling Côtes de Schengen 2014**

2,90 €

3,80 €

7,10 €

### **Domaine Viticole Schram & Fils**

#### **Bech-Kleinmacher Luxembourg**

Cépage: 100% Riesling

# Prosecco & Champagne

---

coupe/verre    bouteille



**Crémant Hartmann brut**  
**Domaine Alice Hartmann**

7,30 €    43,30 €

Cépage: Riesling, Chardonnay et Pinot Noir (blanc de noir)  
La composition et la formule de ce crémant sont uniques au Luxembourg. Son goût est très différent de la majorité des crémants de la région.



**Champagne Lamotte brut**  
**Maison Champagne Jacquart**

6,70 €    39,60 €

Robe: brillant, or pâle. Les bulles sont fines et dynamiques.  
Nez: notes de fleurs, arômes de pommes cuites et de poire juteuse.  
Bouche: d'abord fraîche, légère et se termine en une finale plus crémeuse avec des notes de café au lait et de prune rouge.



**Prosecco Zardetto Extra Dry**

5,60 €    25,00 €

Cépage: 100% Glera  
Robe: jaune paille, pâle mais brillant. Perlage fin et persistant.  
Nez: arômes de glycines, de pommes et de litchis.  
Bouche: frais et fruité.



**Calicella Lambrusco Amabile**  
**Ariola**

3,00 €    17,10 €

Cépage: Lambrusco  
Robe: rouge  
Nez: intense, persistant, fruité

# Vins Blancs

---

bouteille



## **Riesling La Chapelle '14**

35,00 €

### **Domaine Alice Hartmann**

Le Riesling des vignes de la "Koeppchen" révèle un bouquet élégant et puissant.

Il est d'une nature puissante et d'une finesse élaborée.



## **Chardonnay Pays d'Oc IGP '14**

25,00 €

### **Domaine de Tholomies**



Robe: limpide, jaune citron

Nez: arômes de pêches au sirop, fleurs blanches, vanille et beurre frais

Bouche: présence charnue, belle et longue finale

A déguster avec des poissons, des crustacés et des volailles



## **Chardonnay DOC '14**

25,00 €

### **Fossa Mala, Friuli**

Robe: jaune paille profond.

Nez: fruits blancs mûrs (pommes golden)

Bouche: belle fraîcheur, plein, long en bouche

A déguster avec des poissons et des viandes blanches.



## **Felicità Bianco '15**

24,50 €

### **Al Bano Carrisi, Puglia**

Robe: jaune paille avec des reflets d'or.

Nez: fruité avec des arômes de pommes et d'abricot.

Bouche: harmonieux, équilibré et frais.

A déguster avec des hors d'œuvres et du poisson.

# Vin Rosé

---

bouteille



## **Château Paradis Rosé '14**

25,00 €

### **Provence**

Robe: pâle, pétale de rose

Nez: riche et intense, arômes de fruits à chair et de fleurs, subtilement relevé par une note épicée.

Bouche: harmonieuse, rond et fraîche, belle persistance.

A déguster en apéritif ou avec des grillades.



## **Bardolino Chiaretto DOC '13**

22,50 €

### **Monte del Fra, Veneto**

Robe: vif et délicat de fleurs de cerises.

Nez: arômes de fruits rouges et de fleurs sauvages, des notes légères de chlorophylle, de pomme verte et d'épices.

Bouche: arômes de fruits rouges, belle acidité, fraîche et jeune.

A déguster avec du riz, des pâtes, des viandes blanches et du poisson.

# Vins Rouges italiens

---

bouteille



**Taras Primitivo '12**  
**Al Bano Carrisi, Puglia**

32,00 €

Cépage: 100% Primitivo. Robe: rouge rubis.  
Nez: arômes de prunes, cerises et café.  
Bouche: savoureux et riche.  
A déguster avec des viandes rôties et des gibiers.



**Platone '09**  
**Al Bano Carrisi, Puglia**

65,00 €

Cépage: 50% Negroamaro, 50% Primitivo. Robe: rouge rubis intense.  
Nez: arômes de prunes, de café et de chocolat.  
Bouche: plein, velouté, long.  
A déguster avec un rôti ou du gibier.



**Langhe Nebbiolo '12**  
**Damilano, Piemonte**

29,50 €

Robe: rouge rubis avec des reflets grenat  
Nez: notes de fruits rouges et de violettes  
Bouche: dévoile un corps plein, sec, velouté et harmonieux  
A déguster avec des viandes rouges



**Chianti Classico '12**  
**Le Filigare, Toscana**

32,50 €

Cépage: 85% Sangiovese, Canaiolo Colorino  
Robe: rouge rubis aux reflets violets. Nez: arômes de fruits rouges.  
Bouche: pleine, équilibrée, saveur tannique  
A déguster avec des pâtes et des grillades.



**Caleno Riserva '08**

45,00 €

**Nugnes, Campania**

Cépages: Piediroso et Aglianico

Nez: notes de mûres et de fruits noirs

Bouche: belle souplesse sans excès de tanins ou de boisé

A déguster avec des viandes, des viandes grillées et des fromages



**Montepulciano Riserva Santinumi '08**

44,00 €

**Marchesi de Cordano, Abruzzo**

Cépage: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Robe: rouge rubis Nez: arômes fruités de baies sauvages et de notes florales. Bouche: équilibré, tannique avec des nuances épicées.

A déguster avec de l'agneau et du fromage Pecorino.



**Barbaresco Montersino '07**

85,00 €

**Orlando Abrigo, Piemonte**

Cépage: 100% Nebbiolo

Robe: rouge rubis Nez: arômes de vanille, de fruits rouges et de notes épicées.

Bouche: velouté, ensuite puissant et assez tannique.



**Archineri Etna Rosso '09**

60,00 €

**Pietradolce, Sicilia**

Cépage: 100% Nerello Mascalese

Nez: arômes de cerises, caramel, aïrelles, cannelle.

Bouche: arômes de prunes, framboises et oranges avec des notes de roses, de pommes et de confiture de grenades.



# Vins Rouges français

---

bouteille



## **Pinot Noir Rouge Ehnerberg MN '13**

28,00 €

### **Caves Linden-Heinisch**

Robe: rouge rubis. Nez: arômes de fruits des bois.

Bouche: arômes de groseilles noires, de cerises, de mûres sauvages, de chocolat, cacao et vanille.

A déguster avec du gibier.



## **Château Cap de Merle '12**

28,50 €

### **Lussac Saint Emilion**

Cépages: 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Robe: rubis Nez: arômes de fruits rouges

Bouche: bonne chair généreuse, tanins mûrs

A déguster avec des viandes rouges et du gibier.



## **Châteauneuf-du-Pape '06**

75,00 €

### **Domaine du Vieux Lazaret**

Robe: grenat profond.

Nez/Bouche: notes de cerises rouges, prune et myrtille.

A déguster avec des plats truffés, des cèpes et des gibiers.



## **Minervois la Livinière '12**

35,00 €

### **Domaine de Tholomies**

Robe: intense aux reflets sombres et profonds

Nez: arômes de vanille poivrée, de griotte et de pruneaux.

Bouche: ample, suave et concentrée sur des tanins mûrs.

A déguster avec des viandes rôties et des gibiers en sauce.