

La carte des Vins.

**Rue des Carmes 15 - 4000 Liège
Tél.:04.232.20.52 - info@tableathe.be**

www.tableathe.be

Vins Blancs

Champagne

Domaine de Pommery

Brut Royal, Domaine de Pommery 48,-

La coupe 8,-

Assemblage harmonieux de Chardonnay (un tiers environ), Pinots noirs et Meuniers, Le Brut Royal réunit près de 40 crus de la Champagne. Trois ans de maturation en cave lui permettent de révéler toutes ses qualités. Frais et vif, sa suite souple et longue est annonciatrice d'un équilibre fruité.

Les quatre saisons du Domaine de Pommery

Springtime « Rosé » 55,-

Summertime « Blanc de Blanc » 55,-

Falltime « Extra Dry » 55,-

Wintertime « Blanc de Noir » 55,-

Table à thé est heureux de vous proposer ces quatre saisons de la Maison Pommery qui expriment chacune leur personnalité.

Bourgogne

Chardonnay, Domaine Philippe Naddef 25,-

Produit à partir de 100 % Chardonnay, c'est un vin à boire dans sa jeunesse et sa fraîcheur, pour un plaisir simple.

Saint Véran, Domaine Juillard 25,-

Vin aux arômes de fleurs blanches, d'agrumes et d'ananas. La bouche légère et aérienne, retrouve un caractère bien trempé dans une finale ample et savoureuse. A consommer avec viande blanche et crustacés.

Chablis, Domaine Denis Pommier

31,-

1/2 bout 21,-

Le Chablis trouve toute son originalité dans le sous-sol de son terroir qui lui confère un caractère minéral, des notes de pierre à fusil, de fumé et de citron. C'est un vin opulent et expressif, généreusement fruité qui accompagnera les huîtres, fruits de mer, homard, poissons en sauce, escargots, coquilles St Jacques.

Alsace

Jean-Marc Bernhard

Tokay Pinot Gris

25,-

1/2 bout 16,-

Riesling Vieilles vignes

25,-

1/2 bout 16,-

Sur un sol de granite, les vieilles vignes (de plus de 40 ans, aux profondes racines et au rendement naturellement limité), orientées sud et sud-est donnent un vin bien équilibré, sec, à l'acidité agréable et harmonieuse, d'un bouquet délicat, aux arômes minérales et noyau de pêche A déguster avec un poisson, des fruits de mer, une choucroute.

Gewurztraminer

28,-

1/2 bout 18,-

Sur un sol, calci-magnésique, les vieilles vignes (ceps de plus de 30 ans d'âge), exposées plein sud à flanc de coteau donnent un vin majestueux, racé, corsé, bien charpenté et ample. Il enveloppe le nez et remplit la bouche A déguster en apéritif, avec du foie gras, avec des fromages corsés, des plats épicés.

Rhône

Costières de Nîmes, Château L'Ermitage

20,-

L'harmonie de cet assemblage (Roussanne, Grenache blanc, Viognier) confère des arômes de fruits blancs (pêche, litchi) et de pollen le tout avec beaucoup de gras et de rondeur. Accompagne

poisson et viande blanche cuisinés au beurre

Loire

Sancerre, Domaine Raimbault-Pineau 31,-

Cette cuvée aux senteurs d'agrumes bien mûrs fait preuve d'élégance. Après une attaque marquée, le palais gagne en souplesse jusqu'à une finale assez ronde. Très agréable sur les préparations de fruits de mer, entrées de poissons, huîtres et poissons fumés.

Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie Domaine de l'Épinay 1/2 bout 15,-

Avec un nez discret d'agrumes, ce vin jaune pâle a une attaque en bouche vive et fraîche avec une finale très minérale. Il accompagne vos fruits de mer et poissons en sauce (beurre blanc)

Chili

Chardonnay Luan Vina Fransisco de Aguirre Limari Valley 20,-

Ce vin blanc aux arômes de mangues, papaye et melon est pur, légèrement gras et bien frais. Très agréable pour accompagner des préparations de scampis, des salades, poissons en sauce.

Australie

Chardonnay Frankland Estate Frankland River Region 38,-

D'une jolie couleur or, ce vin présente un nez complexe, fruité, pêche et abricot. Sa bouche confirme les impressions olfactives, une douceur et une rondeur, un beau boisé, vanillé avec une belle fraîcheur

Vins Rouges

Bordeaux

Château La Grave Pradot 25,-
« Cuvée Fût de Chêne »

Lussac St Emilion,
Château de la Grenière
Cuvée Chartreuse (Merlot-cabernet) 34,-

Cette cuvée est élevée en fût de chêne. La robe de reflets pourpre est intense. Le nez est expressif et la bouche souples et soyeuse, bien équilibré.

Margaux,
Château Haut Breton Larigaudière 46,-

Vin rouge foncé, au nez d'humus, de toast et de tabac blond qui cohabite avec des fruits mûrs. La bouche est ronde et douce avec les tanins denses et fermes

Graves
Château Carbon d'Artigues
(Merlot-cabernet) 1/2 bout 20,-

Avec une rober rubis et un nez de fruits rouges, ce vin est emple en bouche avec une finale longue et aromatique à déguster sur des viandes rouges et plateaux de fromages.

Bordeaux « Fonds de Loges »

Pauillac

Carruades de Lafite (2001) 43,-

Au prix d'une sélection drastique, le second vin du Château Lafite Rothschild suit les traces de son aîné mais avec son propre caractère trempé dans le Merlot ! Tous deux reposent dans les caves mythiques creusées sous le château, une cave voûtée où la température, idéale dit-on, ne scille pas... Un cru élégant, frais et concentré, au nez de myrtilles, de mûres, de framboise et d'épice, qui fait honneur à son aîné, le Seigneur de Pauillac.

Château d'Armailhac (1994) 43,-

Presque aussi réussi que le 2000, ce vin offre une très belle élégance et une structure typiques des grands Pauillac. Le fruit est bien présent en bouche et explose en arômes de réglisse, d'épices et de grillé. Les tanins sont mûrs et permettent à ce vin d'être apprécié dès à présent.

Pomerol

Château Mazeyres (2001) 39,-

Propriété de 25 hectares au portes de Libourne dirigée par Alain Moueix. Encépagement : 80 % Merlot et 20 % Cabernet Franc. endanges Manuelles et vinification traditionnelle avec macération longue. Elevage 12 mois en barriques dont 30 % neuves

St Emilion,

Château Troplong Mondot (1994) 45,-

Jadis propriété d'un ancien président du Sénat, Raymond Troplong, ce château appartient aujourd'hui à la famille Valette. Et depuis que sa représentante, Christine, l'a pris en mains, il est devenu un des phares de l'appellation, avec une décennie 90 où tous les millésimes se distinguent, offrant tout le potentiel de la croupe de Mondot sur lequel il est planté.

Saint Julien

Château Léoville-Barton (2001)

50,-

Ce vignoble, le plus petit des Léoville, produit sous la direction d'Anthony Barton un vin à la personnalité marquée, due en partie à une très forte proportion de cabernet-sauvignon et une faible proportion de merlot dans l'assemblage, exceptionnel en Médoc (72 % de cabernet-sauvignon, 20 % de merlot, 8 % de cabernet-franc). Faute de château sur ce terroir, le vin est élevé de manière traditionnelle dans les chais du domaine frère de Langoa-Barton, qu'il surclasse régulièrement malgré un encépagement et une vinification identiques. Très équilibré, ce vin de caractère puissant et généreux est considéré comme un des meilleurs saint-julien.

St Estèphe,

Château Haut-Marbuzet (2001)

43,-

L'un des vins les plus célèbres de Saint-Estèphe, Haut-Marbuzet doit son renom actuel à l'opiniâtreté et aux efforts d'Hervé puis d'Henri Duboscq, propriétaires du domaine depuis 1952. Le terroir sans défaut composé de graves mêlées d'argile est planté de manière atypique de 50% de merlot, 40% de cabernet-sauvignon et 10% de cabernet-franc. Il produit un vin opulent, profond, au fruit généreux, résultat de vendanges tardives, d'une macération prolongée et d'un élevage en fûts de chêne neuf. Ces choix de vinification, qui ont pu choquer certains tenants d'un classicisme rigoureux, sont à l'origine du caractère séducteur et chaleureux de cet excellent saint-estèphe, que l'on compare parfois à un grand bourgogne...

Lalande de Pomerol

Château de Chambrun (1994)

40,-

Bourgogne

Pinot Noir, Domaine Philippe Naddef 25,-

Vin rouge possédant un caractère bien affirmé, beaucoup de fraîcheur allié à un parfum de fruits rouges dominant. Il se boira avec les viandes grillées et les volailles rôties ainsi que les fromages légers.

Marsannay, Domaine Philippe Naddef 1/2 bout 23,-

Le vin est de couleur intense, un bouquet de mûre sauvage, pruneau sec et cassis. Ce vin est tannique et souple

Hautes Côtes de Nuits « Louis Auguste » David Duband 38,-

Vin à la robe rubis de bonne intensité avec des reflets violets et pourpres. Au nez, le vin exhale des notes de cerises noires Burlat, de raisins frais, de rose et de violette. L'ensemble est très mûr. En bouche l'attaque est suave et gouleyante mais le vin gagne en structure en finale. L'acidité est désaltérante et les tanins de peaux de raisins fins et soyeux. Bonne longueur.

Nuits-Saint-Georges, David Duband 45,-

Vin à la robe intense avec un rubis presque noire avec un dégradé pourpre. La concentration de la robe se retrouve dans la texture également. Au nez, c'est une trame de fruits très mûrs qui nous accueille avec des notes de cassis, griottes et mûre. A l'aération le vin prend des notes plus fraîche de menthe poivrée et de réglisse. Même effet en bouche avec une attaque suave et une structure plus fraîche.

Morey, « 1^{er} Cru Faconnières », Lignier-Michelot 46,-

Vin féminin, délicat, souple, intense et riche.

Alsace

Pinot noir, Domaine Henri Haeffelin (Wettolsheim)
Tête de cuvée 24,-
1/2 bout 15,-

Une robe rubis, un nez fin et subtil de fruits rouges, d'une grande élégance, il accompagne vos viandes rouges, grillades et fromages de chèvre ou gruyère

Loire

Bourgueil, Domaine du Petit Bondieu 20,-

Cabernet franc de pure souche, valse de poivron et fruits rouges au nez comme en bouche, tanins légers et fondus. Pour vos salades...

Chinon, Cuvée tradition, Pierre Sourdis 20,-

Vin pour l'agneau et viandes fortes...

St-Nicolas de Bourgueil « Les Rouillères »
F Malibeu 31,-

C'est une envolée d'arômes de fruits rouges mêlés de vanille et de fleurs, autant au nez qu'en bouche. Il accompagne aussi bien les viandes blanches que rouges mais aussi les poissons lorsqu'il est servi légèrement frais.

Sancerre, Domaine Rimbault-Pineau 31,-
1/2 bout 19,-

Jolie expression de pinot noir, ferme, fruité, ample, plein et long en bouche

Beaujolais

Julienas Vieilles Vignes

Domaine Franck Juillard 1/2 bout 18,-

Avec des vignes d'un âge moyen d'une cinquantaine d'années, ce vin est rouge pourpre, fruité avec une structure tannique

Rhône

Domaine des Auzières

(Grenache Noir, Syrah, Cinsault) 20,-

Vin d'agriculture biologique, comparable à un beau Châteauneuf!

Costières de Nîmes, Château L'Ermitage 20,-
(Grenache, Syrah, Mourvèdre)

Assemblé pendant 6 mois dans des foudres en chêne afin d'obtenir des tanins souples avec des arômes de bourgeons de cassis accompagnés d'une touche de vanille, de cannelle et de romarin. Il accompagne vos viandes braisées, côtes de bœuf, côtelette d'agneau aux herbes de Provence, petit gibiers à plumes.

Vacqueyras, Domaine de Montvac 2001

(Grenache, Syraha, Mourvèdre) 31,-

1/2 bout 19,-

Ce vin est d'une jolie complexité aromatique, combinée à des tanins fins et puissants. Il accompagne avec délicatesse les viandes blanches épicées, les viandes rouges rôties ainsi que de nombreuses viandes en sauces telles que la daube Provençale.

Provence

Château Calissanne Clos Victoire **38,-**

Vinification en petit volume, macération longue et élevage en fûts confèrent à ce vin puissance contenue et aérienne élégance. Avec ses notes de violette, de mûre, de laurier et de menthe, il convient à une cuisine élaborée : viandes rouges - grillées ou en sauce, volailles et gibiers. Il saura aussi accompagner harmonieusement les plateaux de fromages

Languedoc - Roussillon

Minervoise La Livinière, **29,-** **Château Anger « La Croix de St Benoît »**

Jolie robe profonde, de couleur soutenue. Arômes de fruits noirs (cassis), floraux (violette et iris) et olives noires. Bouche fraîche et élégante, fruitée et très légèrement boisée.

Saint Chinian, **Château Viranel** **1/2 bout 15,-**

Assemblage de syrah, grenache, carignan et mourvèdre. Belle robe sombre, rouge profond, très soutenu. Nez puissant, complexe avec des notes de réglisse, de fruits et de pruneaux. Bouche ample et soyeuse, grasse et ronde avec une présence de tannins confirmant le millésime

Corbières - Las Vals (2000) **Château La Baronne—Montagne d'alric** **35,-**

85 % mourvèdre, 15 % Syrah. Le plus beau vin du domaine.....

Commandant Jaubert, **Domaine de la Casenove** **38,-**

Peut-être le plus riche au niveau des arômes, épices et cannelle, puis chocolat. Bouche relativement souple et fondue, mais bien soutenue néanmoins avec un agréable retour de notes chocolatées en finale. Beau vin.

Sud-Ouest

Bergerac - Tours des Verdots (1999)

Domaine David Fourtout

25,-

45 % merlot, 30 % cabernet franc, 25 % cabernet sauvignon. Joli nez épicié et complexe. Bouche assez bien constituée, assez mince mais élégante.

Bergerac - Les Verdots (1999)

Domaine David Fourtout

40,-

50 % merlot, 35 % cabernet franc, 10 % cabernet sauvignon. Vinification bois neuf. Belle constitution, du charme, de la qualité, de la minéralité.

Madiran, Cuvée Tradition

Domaine Capmartin

19,-

Cahors, Château La Reyne Cuvée Excellence 42,-

Vin d'une puissance et d'une finesse exceptionnelle. Souple, riche et généreux, il reste longtemps en bouche. Pour viandes rouges et gibier.

Italie

Azienda Casa Alle Vache

Chianti Colli Senesi – Cinabro

32,-

Aglieno

30,-

Azienda Quercia Al Poggio

Chianti Classico

30,-

Espagne

Bodega Azcunaga

Assemblage de cabernet sauvignon et de merlot, ce vin est fruité et facile à boire. Un léger passage en barrique a assoupli les tannins. Il accompagne toutes vos viandes

Tinto	20,-
Crianza	28,-

Chili

Cabernet Sauvignon Palo Alto Reserva Vina Fransisco deAguirre Limari Valley

30,-

Ce cépage bordelaise, est devenu une des spécialités du Chili ! Ce vin est d'une élégante puissance, avec un beau fruit mûr, épicé et onctueux, il accompagne vos viandes rouges en sauces et grillées.

Australie

Tarrango

Brown brother - Victoria Estate **29,-**

Vin rouge à servir frais

Everton

Brown brother - Victoria Estate **31,-**

Ce vin rouge au trois cépages (Shiraz, Cabernet Sauvignon et Malbec), assoupli une année en barrique, donne des arômes d'un boisé délicat, de mûres et de cerise. Bien équilibré, il accompagne toutes vos viandes rouges.

Vins Moelleux

Jurançon, Domaine Larroudé 1/2 bout 15,-

Vendange récoltée à sur maturité, vinifiée en cuve et élevée sur lies. Son équilibre et ses arômes de fruits (pêche blanche, agrumes) en font un vin doux, frais et désaltérant.

Muscat Australien, Brown Brothers 29,-

Une impression de croquer dans des grappes de raisin de Muscat, frais, fruité avec peu d'alcool. Il se consomme sans retenue comme apéritif, sur des foies gras ou en dessert.

Vins Rosés

Bordeaux Clairet, Château Vignol 20,-

Sancerre, Domaine André Vatan 20,-
1/2 bout 15,-

Vins proposés au verre

<i>Champagne</i>	8,-
<i>Brut Royal, Domaine de Pommery</i>	
<i>Muscat Australien, Brown Brothers</i>	6,-
<i>Blanc</i>	4,-
<i>Costières de Nîmes Tradition Château l'Ermitage 2005</i>	
<i>Rosé</i>	4,-
<i>Bordeaux Clairet, Château Vignol 2005</i>	
<i>Rouge</i>	4,-
<i>Costières de Nîmes Tradition Château l'Ermitage 2003</i>	