



The Danish
BRASSERIE ♦ RESTAURANT

LA CARTE

THE DANISH
PONT D'AVROY 1 - 4000 LIÈGE
+32 472 54 24 19

PRIX EN €, TVA INCL

MIX-IT STORE



TEXTILES



OBJETS



BAGAGERIE



GADGETS



PRINTS



GRAPHISMES



MADE IN BELGIUM WITH FUN AND LOVE!

INFO@MIXITSTORE.BE | +32 4 343 36 81 | BOULEVARD DE LA SAUVENIERE 113 - 4000 LIÈGE

EN EXCLUSIVITE !



@mixitstore



@mixitstoreliege

www.mixitstore.be



LES CHIPS DE *Lucien*



LÉGÈREMENT SALÉ

Pommes de terre / Huile de tournesol /
Sel



PAPRIKA

Pommes de terre / Huile de tournesol
Herbes et épices (paprika, ail, chili) Sel
/Amidon de maïs / Sucres / Oignon

3,00€
le cornet



POIVRE & SEL

Pommes de terre / Huile de tournesol /
Sel / Amidon de maïs / Poivre / Sucre /
Légumes / Oignon / Oléorésine de
poivre



SAVEUR ÉPICÉE

Pommes de terre / Huile de tournesol /
Épices (paprika, curcuma, chili, livèche,
fenugrec, carvi, gingembre, réglisse,
piment, poivre) / Sel / Sucre

NOS SMOOTHIES FRAIS

Nos Smoothies sont fraîchement blendés avec 100% de fruits et légumes.
Chaque Smoothie contient 400ml et entre 150 et 210 calories seulement.



TROPICAL SMOOTHIE

7,00

- aardbeien + banaan
- fraises + banane
- strawberry + banana
- fresa + plátano
- erdbeeren + banana
- fragola + banana



SUNSHINE SMOOTHIE

7,00

- ananas + mango
- ananas + mangue
- pineapple + mango
- piña + mango
- ananas + mango
- ananas + mango



PARADISE SMOOTHIE

7,00

- mango + aardbeien
- mangue + fraises
- mango + strawberry
- mango + fresa
- mango + erdbeeren
- mango + fragola



STRAWBERRY SMOOTHIE

7,00

- aardbeien
- fraises
- strawberry
- fresa
- erdbeeren
- fragola

NOS SMOOTHIES FRAIS

Nos Smoothies sont fraîchement blendés avec 100% de fruits et légumes.
Chaque Smoothie contient 400ml et entre 150 et 210 calories seulement.



MORNING GLORY SMOOTHIE

7,00

- ananas + aardbeien
- ananas + fraises
- pineapple + strawberry
- piña + fresa
- ananas + erdbeeren
- ananas + fragola



PALMBEACH SMOOTHIE

7,00

- mango + banaan
- mangue + banane
- mango + banana
- mango + plátano
- mango + banana
- mango + banana



BLUEBERRY SMOOTHIE

7,00

- bosbessen
- myrtilles
- blueberry
- arandano
- heidelbeeren
- mirtillo



SUNSET SMOOTHIE

7,00

- frambozen + aardbeien
- framboises + fraises
- raspberry + strawberry
- frambuesa + fresa
- himbeeren + erdbeeren
- lampone + fragola



FANTASY SMOOTHIE

7,00

- frambozen + mango
- framboises + mangue
- raspberry + mango
- frambuesa + mango
- himbeeren + mango
- lampone + mango

NOS SMOOTHIES VEGÉTARIENS FRAIS

Nos Smoothies sont fraîchement blendés avec 100% de fruits et légumes.
Chaque Smoothie contient 400ml et entre 150 et 210 calories seulement.



GREEN TORNADO SMOOTHIE

7,00

energize

- banaan + ananas + mango + spinazie
- banane + ananas + mangue + épinards
- banana + pineapple + mango + spinach
- plátano + piña + mango + espinacas
- banana + ananas + mango + spinat
- banana + ananas + mango + spinaci



ORANGE VEGGIE SMOOTHIE

7,00

detox your body

- wortel + paprika + knolselderij + gember
- carotte + poivron jaune + céleri + gingembre
- carrot + pepper yellow + celery + ginger
- zanahoria + pimiento amarillo + apio + jengibre
- karotten + paprika gelb + sellerie + ingwer
- carota + peperone giallo + sedano + zenzero



GREEN VEGGIE SMOOTHIE

7,00

get the power

- spinazie + broccoli + pastinaak + appel
- épinards + brocoli + panais + pomme
- spinach + broccoli + parsnip + apple
- espinacas + brócoli + chirivía + manzana
- spinat + brokkoli + patinake + apfel
- spinaci + broccoli + pastinaca + mela



RED VEGGIE SMOOTHIE

7,00

great for your heart and blood

- paprika + tomaat + wortel + pastinaak + rode biet
- poivron rouge + tomate + carotte + panais + betterave rouge
- pepper red + tomato + carrot + parsnip + beetroot
- pimiento rojo + tomate + zanahoria + chirivía + remolacha
- paprika rot + tomaten + karotten + pastinake + rote bete
- peperone rosso + pomodoro + carota pastinaca + barbabietola rossa

NOS COCKTAILS AUX FRUITS FRAIS

Nos Smoothies sont fraîchement blendés avec 100% de fruits et légumes.
Chaque Smoothie contient 400ml et entre 150 et 210 calories seulement.



PINA COLADA COCKTAIL

10,50

- ananas + mango + kokos + rum
- ananas + mangue + noix de coco + rhum
- pineapple + mango + coconut + rum
- piña + mango + coco + ron
- ananas + mango + kokosnuss + rum
- ananas + mango + noce di cocco + rum



BAILEYS COCKTAIL

10,50

- aardbeien + banaan + baileys
- fraises + banane + baileys
- strawberry + banana + baileys
- fresa + plátano + baileys
- erdbeeren + banana + baileys
- fragola + banana + baileys



GIN COCKTAIL

10,50

- bosbessen + gin
- myrtilles + gin
- blueberry + gin
- arandano + ginebra
- heidelbeeren + gin
- mirtillo + gin



RED DAIQUIRI COCKTAIL

10,50

- aardbeien + rum
- fraises + rhum
- strawberry + rum
- fresa + ron
- erdbeeren + rum
- fragola + rum

NOS CAFES FRAPPÉS VIAREGGIO & MILSHAKES



COOL CAPPUCCINO

4,00

Arômes :
Noisette, spéculose,
vanille, chocolat,
caramel

0,50



COOL CAPPUCCINO - BAILEYS®

10,50



FRUIT MILKSHAKES

7,50

Choix :
1) Tropical 2) Sunshine 3) Paradise
4) Strawberry 5) Morning 6) Palbeach
7) Blueberry 8) Sunset 9) Fantasy



VANILLA MILKSHAKE

6,00

Arômes :
Noisette, spéculose,
vanille, chocolat,
caramel

0,50

BIÈRES AU FÛT	40cl	33cl	25cl
Danois (Carlsberg)			3,30
Grand Danois (Carlsberg)	5,20		
Saint Hubertus Blonde		5,00	4,30
Saint Hubertus Ambrée		5,00	4,30
Saint Hubertus Blanche		4,80	4,00
Scotch Gordon		5,00	4,30
Belgoo Bio		4,80	4,00

CIDRE AU FÛT

Cidre - Somersby			4,00
------------------	--	--	------

BIÈRES EN BOUTEILLE

	37,5cl	33cl	25cl
Desperados		6,60	
Cornet		5,50	
Carlsberg 0			3,30
Curtius Smash		7,10	
Curtius	7,90		
Tripick 6		6,90	
Tripick 8		7,10	
Rodenbach			4,00
Val Dieu Blonde		5,00	
Val Dieu Brune		5,70	
Val Dieu Triple		6,20	
Val Dieu Grand cru		7,50	
Val Dieu Cuvée 800		5,80	
Orval		6,50	
Kwak		5,00	
Triple Westmalle		4,90	
Liefmans			4,20
Duvel		5,30	
Geuze			4,30
Lindemans Pêcheresse			5,00
Lindemans Framboise			5,20
Lindemans Kriek			4,30
Chimay bleue		5,90	
Rochefort 10		7,00	
Supplément sirop ou soda			0,70
Portion de fromage			0,70

SOFTS DRINKS

	1L	50cl	25cl
Eau de SPA plate	7,00	4,50	3,00
Eau de SPA pétillante	7,00	4,50	3,00
Coca			3,00
Coca Light			3,00
Coca Zero			3,00
Sprite			3,00
Fanta orange			3,00
Spa Citron			3,00
Gini			3,50
Ricqlès			3,90
Ice Tea			3,00
Ice Tea pêche			3,00
Ice Tea green			3,00
Liégeois			3,50
Seul ou en accompagnement de votre Gin			
Schweppes Tonic			3,00
Schweppes Soda			3,00
Schweppes Agrum'			3,00
Schweppes Premium Mixer «Pink Pepper Tonic»			4,50
Pour ajouter du «piment» à votre Gin ! Note de poivre rose			
Schweppes Premium Mixer «Lavender & Orange Blossom Tonic»			4,50
Pour accompagner le Gin sec et floral, notes de fleur d'oranger et de lavande			
Schweppes Premium Mixer «Tonic & Hibiscus»			4,50
Le meilleur compagnon du Gin ! Notes florales et fruitées			
Crodinos			5,00
Bitter sans alcool			

JUS DE FRUITS FRAIS

Jus d'orange (frais)			5,00
Jus de citron (frais)			5,00
Mix orange & citron (frais)			5,00
Jus de pomme artisanal			5,00

SUPLÉMENTS

Sirop de grenadine			0,70
Sirop de menthe			0,70

BONSSONS CHAUDES



Irish coffee (Whisky Jameson)	9,00
French Coffee (Cognac)	9,00
Café Normand (Calvados)	9,00
Italian Coffee (Amaretto)	9,00
Ristretto (petit café 15 - 20 ml)	3,00
Espresso (petit café 30ml)	3,00
Lungo (grand café)	3,00
Decaffeinato (café sans caféine et bio)	3,00
Doppio (double espresso)	3,90
Americano (espresso allongé avec de l'eau chaude)	3,90
Macchiato (espresso avec une mousse de lait)	3,50
Bonbon (lait concentré sucré avec un espresso)	3,50
Cappuccino con pana montala (Lungo avec crème fouetté)	3,30
Cappuccino espresso (1/3 lait, 1/3 mousse de lait)	3,50
Latté aromatisé noisette	4,00
Latté aromatisé chocolat	4,00
Latté aromatisé vanille	4,00
Latté aromatisé caramel	4,00
Latté aromatisé spéculoos	4,00
Chocolat chaud	3,50
Chocolat Viennois	4,00
Vin Chaud	4,00
Vin Chaud Amaretto	8,00
Pot d'eau chaude	0,90

LES THÉS (LA DANISH VOUS PROPOSE UNE SÉLECTION DE THÉS, LE VITAO)

Vitao Thé vert - China (bio)	3,00
Vitao Thé vert - China (bio) - Menthe fraîche	3,50
Vitao Thé vert - China (bio) - Citron nature	3,50
Vitao Thé vert jasmin (bio)	3,00
Vitao Thé vert citron & gingembre (bio)	3,00
Vitao Earl Grey bergamote (bio)	3,00
Vitao infusion tilleul (bio)	3,00
Vitao Infusion camomille (bio)	3,00
Thé vanille	3,00
Thé pomme	3,00
Thé fruits rouges	3,00

VINS MAISON

	Verre	1/4	1/2 Bt	75cl
Terre Dieu Blanc, IGP Pays d'Oc, Sauvignon Blanc	4,50	8,00	15,00	22,00
Terre Dieu Rosé, IGP Pays d'Oc, Grenache & Syrah	4,50	8,00	15,00	22,00
Terre Dieu Rouge, IGP Pays d'Oc, Merlot, Syrah & Cabernet	4,50	8,00	15,00	22,00
Côtes de Bergerac Blanc Moelleux, Château des Eyssards	4,50	8,00	15,00	22,00

SÉLECTION COUPS DE COEUR

	Verre	1/4	1/2 Bt	75cl
--	-------	-----	--------	------

BLANC: Clefs de Terre Dieu, IGP Pays d'Oc, Chardonnay Vieilles Vignes

Un généreux chardonnay méridional dont une partie a été élevée en fûts. On lui découvre des arômes puissants de fleurs blanches (tilleul, acacia) et une touche miellée.

5,00	9,00	18,00	26,00
------	------	-------	-------



ROSE: Bertarosé Chiaretto, Molinara & Merlot, IGT Verona

Ce « Chiaretto » vin historique de Bertani fait aujourd'hui son grand retour grâce aux progrès techniques permettant l'expression à la fois des cépages molinara et merlot ; et de son terroir et climat Véronais situé au pied du Lac de Garde. Pâle, frais et bien équilibré aux arômes frais de grenade et de groseille avec des notes de fleurs blanches. Une bouche nette et délicate, avec du corps procurant une excellente longueur.

5,00	9,00	18,00	26,00
------	------	-------	-------



ROUGE: Clefs de Terre Dieu, IGP Pays d'Oc, Syrah Vieilles Vignes, élevé en fût

Belle texture pour cette syrah méridionale. Au nez, il rappelle les petits fruits noirs (mûre, cassis) presque confiturés. En bouche, il est concentré mais souple et fort séduisant.

5,00	9,00	18,00	26,00
------	------	-------	-------



LES BULLES

	Verre	1/2 Bt	75cl
Champagne Taittinger Brut Réserve	11,00	40,00	75,00
Champagne Taittinger Brut Prestige Rosé			80,00
Champagne Taittinger Brut Millésimé			90,00
Comtes de Champagne, Blanc de Blancs			190,00
Bosco del Merlo, Prosecco Brut Millesimato D.O.C.	7,50		35,00

APÉRITIFS



The Danish apéro	8,00
Coupe de Prosecco	7,50
Coupe de Champagne	11,00
Kir	5,20
Kir Royal	12,70
Spritz Somersby	7,00
Batida de coco	5,00
Pineau des Charentes blanc	5,00
Pineau des Charentes rosé	5,00
Ricard	5,00
Peterman (Genievre)	3,50
Coupé menthe	4,20
Get 27	6,00
Picon bière	7,00
Picon vin blanc	8,50
Porto rouge	5,00
Porto blanc	5,00
Safari (accompagnement inclut)	6,00
Pisang (accompagnement inclut)	6,00
Malibu (accompagnement inclut)	6,00

APÉRITIFS ITALIENS

Crodino (Bitter sans alcool)	5,00
Aperol Spritz	7,90
Campari on the rocks	5,00
Campari (Tonic/orange)	6,50
Martini blanc	6,00
Martini rouge	6,00
Martini Fiero	6,00
Martini floréal (Blanc sans alcool, camomille romaine, thym, sauge et de tanaïse...)	5,00
Martini Vibrante (Rouge sans alcool, très proche du Floreale, la camomille semble dominer la bergamote...)	5,00

Supplément soft (pichet)	1,50
Supplément soft petite bouteille (prix: voir page «soft»)	

LES COCKTAILS

The Danish (Pisang, vodka, larme de lait, orange)	8,00
Notre Bacardi original Mojito	8,00
Mojito fraise (en saison)	8,50
Disaronno Sour (Amaretto, jus de citron, sucre de canne.)	7,50
Bloody Mary (Vodka, Tomate, citron, sauce Worcestershire, Tabasco)	8,00
Gin Fizz (Gin, sucre, limonade, citron, eau gazeuse)	8,00
Cuba Libre (Rhum, coca, citron vert)	8,50
Blue Lagoon (Vodka, curaçao, citron)	8,00
Aperol Spritz (Combinaison de Spritz et de bulles allongées avec du soda)	7,90
Saint Germain Spritz (Combinaison indiscutablement rafraîchissante de St-Germain et de bulles allongées avec du soda)	9,50
Negroni (Subtil mélange de Campari, de vermouth rouge et de gin, tout droit venu d'Italie)	11,00
Jack Daniels Honey & Limonade (Un cocktail d'été rafraîchissant à base de Jack Daniel's Tennessee Whiskey au miel et de la limonade)	9,00
Martini Fiero Tonic (La combinaison parfaite de la douceur naturelle de l'orange sanguine et du goût légèrement amer du tonic)	8,00

LES MOCKTAILS (0%)

Martini Floreale / Vibrante et Tonic (Un cocktail sans alcool frais et savoureux avec un léger goût floral de camomille / ou de bergamote combiné avec du tonic)	7,50
Mojito	6,00
Spritz Margarita (Un cocktail sans alcool frais et savoureux avec un léger goût floral de camomille / ou de bergamote combiné avec du tonic)	6,00

WHISKY

Jameson	6,50
William Lawson's	6,00
Ballantine's	6,00
Chivas 12 ans	7,90
The Glenlivet 12 ans	7,90
Dewar's 12 ans	9,90
Dewar's 18 ans	14,90
Dewar's 25 ans	25,90
Dewar's white label	6,00
Aberfeldy 12 ans	9,90
Aberfeldy 16 ans	13,90
Aberfeldy 21 ans	21,90
Jack Daniel's	6,00
Jack Daniel's Miel	6,50

GIN

Beefeater	6,00
Bombay Sapphire	6,00
Bombay Bramble	8,00
Bulldog	8,00
Monkey	15,00
GauGin Mountain	9,00
Liegin	12,00
Sir Chill	12,00
Accompagnement Schweppes Premium Mixer (Pink Pepper Tonic, Lavender & Orange Blossom Tonic, Premium Mixer «Tonic & Hibiscus»)	4,50

VODKA

Absolut	6,00
Grey Goose	7,00
Eristoff blanche	6,00
Eristoff rouge	6,00

RHUM

Zandoli - Premium Rum - Jamaica	13,00
Bacardi	6,00
Bacardi Carta Oro	6,00
Bacardi Anejo Quatro	6,00
Bacardi Spiced	6,00
Havana Club 3 ans	6,00
Don Papa	8,00
Zacappa Centenario 15 ans	14,00
Diplomatico reserva 8 ans	8,00
Supplément soft 1.50 (pichet)	1,50
Supplément soft petite bouteille	

(prix: voir page «soft»)

DE 12 À 15H ET DE 18 À 22H

(23H00 LE VENDREDI & SAMEDI, VEILLE DE JOUR FÉRIÉ & JOURS DE SPECTACLES)

SNACKS BRASSERIE

4 personnes

Potage du jour (pain et beurre)		7,50
Planche de fromage (4 fromages suivant l'humeur du chef)	30	15,00
Planche charcuteries (4 Charcuteries/ terrines suivant l'humeur du chef)	30	15,00
Planche charcuteries & fromages	35	17,50
Planche de la mer	35	17,50
Cannibale maison		13,50
Croque Italien		12,00
Croque Monsieur		9,00
Croque Madame		10,00
Pain Danois saumon (fromage frais aux herbes, betterave, saumon fumé, aneth)		9,50
Pain Danois hareng (fromage frais aux herbes, hareng, betterave, concombre, aneth)		9,50
Pain Danois bœuf fumé (fromage frais au concombre, chiffonnade de bœuf fumé, radis)		9,50

PLATS BRASSERIE


2pces 1pce

Boulet liégeois (fait maison avec savoir et tradition !)	14,90	10,90
Boulet tomate (fait maison avec savoir et tradition !)	14,90	10,90
Boulet Forestier (fait maison avec savoir et tradition !)	14,90	10,90
Boulet chicons au boursin (fait maison avec savoir et tradition !)	14,90	10,90
Vol au vent		15,50
Américain		17,50
Tomates crevettes (+3€ accompagnement frites)	17,75	12,90
La salade liégeoise (accompagnée de sa saucisse)		15,50
Croquette de fromage	13,50	7,50
Croquette de crevettes	17,75	9,75
Croquettes mixtes	16,90	
L'assiette végétarienne (légumes crus et cuits selon le marché, oeuf poché)		14,90

LES PÂTES

Spaghetti bolognaise		13,50
Spaghetti carbonara (véritable & à l'italienne, sans crème)		14,50
Tagliatelle scampis		16,50
Tagliatelle saumon		16,50

LES BURGERS

Le Liégeois (fromage d'abbaye, bœuf, mayo au sirop, salade, tomates, cornichons, oignons frits)		16,00
L'Anglais (bœuf, fromage d'abbaye, œuf poêlé, tartare maison tomates, cornichons, oignons frits)		17,00
L'Italien (bœuf, mozzarella, tomate séchée, roquette, mayo au balsamique)		17,90
Le Volaille (blanc de volaille, fromage d'abbaye, mayo citron vert, tomates, cornichons, oignons frits)		16,90
Le Liégeois un peu cochon (voir le «Liégeois» + bacon) 		16,90

Informations sur les allergènes : disponibles sur demande

DE 12 À 15H ET DE 18 À 22H
(23H00 LE VENDREDI & SAMEDI, VEILLE DE JOUR FÉRIÉ & JOURS DE SPECTACLES)

LES SALADES

Notre frisée aux lardons (vinaigre de framboise, croûtons, oeuf poché ...)	15,50
César (Sauce césar, volaille, olive parmesan, oeuf dur ...)	17,50
Italienne (Jambon de Parme, Mozzarella, Parmesan, oeuf poché, tomate séchée)	18,50
L'assiette de jambon de Parme et melon accompagnée de son verre de Porto rouge	17,90
Végétarienne (Salade, herbes, légumes selon le marché, oeuf poché)	16,50
Tomate coeur de boeuf à la Buratta (roquette, pesto vert, copeaux de parmesan, balsamique)	18,50
La Folle (Magret fumé, gésiers confits, granny smith, fruits sec)	19,60
La fermière (salade de foie de volaille deglacé au vinaigre de framboise, pomme grenailles, pignons de pins grillés)	18,80
La chèvre (Toast de chèvre lardé au miel et son oeuf poché)	18,00
La Nordique façon The Danish	19,00



WWW.WBUSINESS.BE

[f @WBUSINESS.WALLONIE](https://www.facebook.com/wbusiness.wallonie)

©rawpixel.com / Freepik

The Danish
BRASSERIE + RESTAURANT

DE 12 À 15H ET DE 18 À 22H
(23H00 LE VENDREDI & SAMEDI, VEILLE DE JOUR FÉRIÉ & JOURS DE SPECTACLES)

LES PAVÉS

Entrecôte	22,90
Le Pavé de 250gr Blanc-Bleu-Femelle (cuisson au choix)	21,00
Nos sauces faites maison (Béarnaise, poivre vert, champignons, fromage bleu ou notre sauce «Danish»)	3,50

POISSON

Pavé de saumon (sauce hollandaise, julienne de poireaux, petits légumes)	21,90
--	-------

SPÉCIALITÉ

Le Parmentier de la Danish  (épinards à la crème sur un nid d'hachis porc & boeuf recouvert d'une purée gratinée) (25 min de cuisson)	15,50
--	-------

MENU ENFANT

Choix parmi 1 plat + une glace vanille (Nuggets, boulet, steak haché accompagné de frites ou pâtes bolognaise)	12,00
---	-------

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Frites, croquettes, pâtes (au choix compris dans votre plat)	
Gratin, poêlée de légume (en supplément)	3,50

DESSERTS

Moelleux chocolat (boule de glace vanille, crème anglaise)	8,50
Dame blanche	7,50
Brésilienne	7,50
Crème brûlée	8,50
Mousse au chocolat	8,50
Tiramisu	8,50
Café gourmand (3 mignardises selon l'humeur du chef, un petit café)	9,50
Supplément glace vanille	2,10

Informations sur les allergènes : disponibles sur demande

DIGESTIFS

Cointreau	6,00
Grand Marnier	6,00
Mandarine Napoléon	6,00
Cognac Bisquit & Dubouché (cognac français)	8,50
Cognac Baron Otard 40%	6,00
Armagnac	8,50
Calvados	8,50
Calvados Morin 15 ans	14,00
Tequila	6,00
Tequila Cazadores	6,00
Baileys	6,00
Eau de Villée	7,50
Eau de Vie Morand Williamine	9,00
Eau de Vie Morand Abricotine	9,00
Eau de Vie Morand framboise	9,00
Courvoisier	6,50
Akvavit	7,00

DIGESTIFS ITALIENS

Amaretto	6,00
Limoncello	6,00
Sambucca	6,00
Grappa	7,00
Grappa Poli	8,50
Grappa miel	6,00
Grappa ambrée	7,00

LES BULLES

Verre ½ Bt 75cl

Bosco del Merlo, Prosecco Brut Millesimato D.O.C.

Voici un grand prosecco proposé, de plus, dans un très joli flacon. Il est brut et millésimé. Le Prosecco est le "spumante" le plus populaire d'Italie. Il provient du raisin glera planté dans un microclimat du nord de la ville de Trévise (Vénétie). Brut, il évoque les amandes fraîches.

7,50

35,00



Champagne Taittinger Brut Réserve

L'honneur du champagne Taittinger est de concevoir un brut sans année d'exception par une forte proportion de chardonnay et un vieillissement de minimum 3 ans en cave. Les bulles sont fines. La mousse persistante. Le nez, très expressif et ouvert, est à la fois fruité et brioché. Il exhale des arômes de pêche, de fleurs blanches (aubépine, acacia) et de gousse de vanille.

40,00

75,00



Champagne Taittinger Brut Prestige Rosé

Une sélection des meilleurs pinots noirs et une forte proportion de chardonnay (la "griffe" Taittinger) offrent cette élégance et cette délicatesse bien connue de cette Maison de Champagne. Robe flamboyante, nez sur la fraîcheur. Au palais, il se montre vif, fruité, frais, fringant. Un grand rosé d'assemblage.

80,00



Champagne Taittinger Brut Millésimé

Ce champagne de gastronomie est issu de vignes situées en "grand cru" dont 50% de la Côte des Blancs et 50% de la Montagne de Reims. On le produit exclusivement lorsque la vendange est exceptionnelle. On est séduit par ses saveurs de fruits compotés, son onctuosité et sa souplesse.

90,00



Comtes de Champagne, Blanc de Blancs

Grande cuvée, champagne d'exception, il est issu du seul cépage chardonnay.

190,00

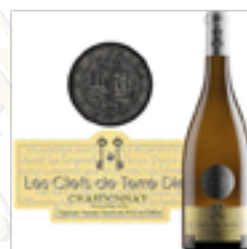


VINS MAISON

	Verre	1/4	1/2	75cl
Terre Dieu Blanc, IGP Pays d'Oc, Sauvignon Blanc	4,50	8,00	15,00	22,00
Terre Dieu Rosé, IGP Pays d'Oc, Grenache & Syrah	4,50	8,00	15,00	22,00
Terre Dieu Rouge, IGP Pays d'Oc, Merlot, Syrah & Cabernet	4,50	8,00	15,00	22,00
Côtes de Bergerac Blanc Moelleux, Château des Eyssards	4,50	8,00	15,00	22,00

SÉLECTION COUPS DE COEUR

	Verre	1/4	1/2	75cl
BLANC: Clefs de Terre Dieu, IGP Pays d'Oc, Chardonnay Vieilles Vignes Un généreux chardonnay méridional dont une partie a été élevée en fûts. On lui découvre des arômes puissants de fleurs blanches (tilleul, acacia) et une touche miellée.	5,00	9,00	18,00	26,00



ROSE: Bertarosé Chiaretto, Molinara & Merlot, IGT Verona

Ce « Chiaretto » vin historique de Bertani fait aujourd'hui son grand retour grâce aux progrès techniques permettant l'expression à la fois des cépages molinara et merlot ; et de son terroir et climat Véronais situé au pied du Lac de Garde. Pâle, frais et bien équilibré aux arômes frais de grenade et de groseille avec des notes de fleurs blanches. Une bouche nette et délicate, avec du corps procurant une excellente longueur.

5,00 9,00 18,00 26,00



ROUGE: Clefs de Terre Dieu, IGP Pays d'Oc, Syrah Vieilles Vignes, élevé en fût

Belle texture pour cette syrah méridionale. Au nez, il rappelle les petits fruits noirs (mûre, cassis) presque confiturés. En bouche, il est concentré mais souple et fort séduisant.

5,00 9,00 18,00 26,00



VINS BLANCS

½ Bt 75cl

Pinot Gris d'Alsace, Kuehn

Ce pinot gris a emprunté toutes les qualités de son cépage et de son terroir composé de parcelles calcaires d'Ammerschwihr. Il exalte des notes de fruits mûrs, de fruits secs, d'abricot, de miel et cire d'abeille.

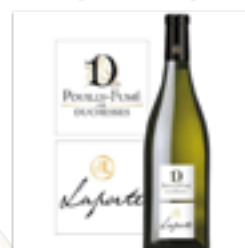
18,00 29,00



Pouilly Fumé "Les Duchesses", Laporte BIO

L'authenticité de son terroir composé de silex, se caractérise au nez par des notes de "pierre à fusil" en harmonie avec de la suavité et de la fraîcheur.

28,00 47,00



Muscadet-coteaux-de-la-Loire sur Lie, Domaine des Genaudières

Depuis 1635, la famille Athimon veille sur ce domaine planté à flanc de coteaux de la Loire. Le vignoble bénéficie d'une exposition sud sud-ouest et l'orientation du fleuve crée un couloir naturel où le vent asséchant, protège le raisin, lui garantissant une parfaite maturité. Vignes enherbées, confusion sexuelle pour protéger la vigne des prédateurs, respect de la nature... des pratiques qui donnent des vins de terroir.

25,00



Chablis Sainte Claire, Jean-Marc Brocard BIO

Excellent. Cette cuvée signe la singularité du domaine Jean-Marc Brocard, le plus grand producteur de vins Bio à Chablis. Il exprime la force, la précision et la fraîcheur. Au nez, des notes citronnées, de fruits jaunes. La bouche est enveloppée, équilibrée, acidulée et salivante. Un vin précis, tout en gourmandise.

44,00



Viognier "Grès du Trias" IGP d'Ardèche

En Ardèche, le viognier a trouvé un terrain d'expression unique. Il dévoile des arômes floraux (violette), fruités (abricot, pêche, litchi) et des notes de pâtisserie. C'est un vin gras, ample et généreux, avec une finale fraîche et minérale. Il dévoile des arômes floraux (violette), fruités (abricot, pêche, litchi) et des notes de pâtisserie. C'est un vin gras, ample et généreux, avec une finale fraîche et minérale.

26,00



VINS BLANCS

½ Bt 75cl

Château L'Hospitalet Blanc, Coteaux du Languedoc La Clape, Gérard Bertrand

Trois cépages typés (bourboulenc, vermentino et grenache blanc), alliés dans un vieillissement de huit mois en barriques, offre ce résultat surprenant. Des senteurs d'agrumes, d'abricot évoluant vers le miel et des notes boisées (vanille).

32,00



Gavi del commune di Gavi DOCG, Fontanafredda

Cette appellation piémontaise se distingue par un caractère délicat et son élégance. Ce vin issu du cépage cortese a un joli fruité (fruits exotiques), un bel équilibre et une bonne longueur en bouche.

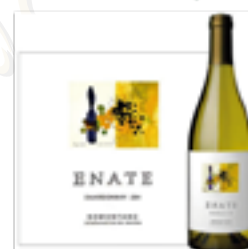
35,00



Enate Chardonnay "234", Somontano

Ce chardonnay, issu de la parcelle 234 de la vallée d'Enate, rassemblera les amateurs de blancs élégants et modernes qui seront séduits par ses arômes complexes et intenses de pomme verte, de pêche mûre, de fenouil et de fruits exotiques sur un fond minéral.

30,00



Chenin Blanc doux, Brown Brothers, Victoria, Australie

La famille Brown fut une pionnière dans la plantation du cépage chenin en Australie. On apprécie dans ce vin ses arômes de fruits, sa bouche fraîche et sa richesse aromatique, adoucie par un peu de sucres naturels non fermentés.

27,00



VINS ROSÉS

75cl

Gris Blanc, IGP d'Oc, Gérard Bertrand

Le grenache gris, l'un des cépages emblématiques du Roussillon, donne des vins d'une grande fraîcheur et d'une belle minéralité. Un vin résolument moderne.

27,00



Estandon "Héritage", Côtes-de-Provence

Les Vignobles Estandon sont situés aux alentours de Flayosc, Le Thoronet, Cannel, dans un paysage bucolique. Belle robe pétale de rose pâle, bouquet floral avec des nuances de fruits blancs, bouche ronde, soyeuse et élégante.

29,00



VINS ROUGES SERVIS FRAIS

½ Bt 75cl

Salbanello, Venezie IGT, Paladin

Fruit de l'assemblage de cabernet et de malbec. Le résultat ? Un vin de couleur rubis, au bouquet intense de notes framboisées. La bouche est légère et fruitée. (À servir frais!)

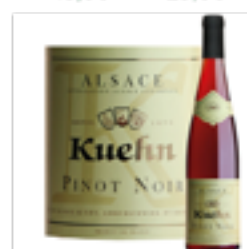
27,00



Pinot Noir d'Alsace, Kuehn

Ce pinot noir d'Ammerschwir a été vinifié dans les plus anciennes caves d'Alsace (1675). Léger, frais avec son bouquet fruité.

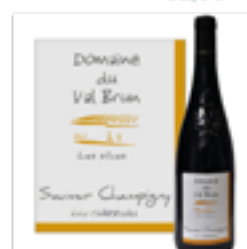
18,00 29,00



Saumur Champigny "Les Silices" Jeunes Vignes, Domaine du Val Brun

Vin fruité et frais aux tanins souples et généreux : voilà exactement ce que l'on attend d'un rouge de cette appellation.

32,00



VINS ROUGES DE CAVE

½ Bt 75cl

Château Lescale, Bordeaux Supérieur

Sur la commune de Macau-en-Médoc, près de Margaux, autour d'une chartreuse datant de 1875, le vignoble est complanté de merlot (dominant), cabernet franc, cabernet sauvignon et petit verdot. Le vin est élevé 12 mois en fûts. En dégustation, boisé léger et notes de fruits rouges.

16,00 27,00



Château Grand Bouquey, Saint-Émilion

C'est une petite propriété de 7,6ha de vignes plantées pour 85% de merlot et 15% de cabernet-sauvignon. Il n'est pas élevé en barrique, ce qui va exacerber ses notes fruitées et son élégance.

25,00 37,00



Bourgogne Rouge Côte Chalonnaise, Domaine la Marche BIO

Le pinot noir est la fierté de la Marche, domaine de 24 ha tout en bio. Il est fruité, gourmand, rond, généreux, facile. Un élevage partiel en fûts affine le vin. Rouge vif avec de jolis reflets violacés. Un nez rempli d'arômes de petits fruits rouges : framboises, cerises, ... En bouche, rien que des tanins soyeux et fondus, et beaucoup de fruité.

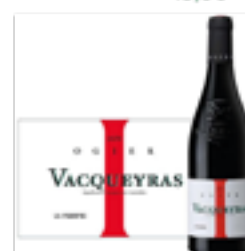
48,00



Vacqueyras, "La Pourpre", Ogier

Vacqueyras est le voisin de Gigondas. Ces terrasses de vignes couvrent les coteaux argilo-calcaires qui dominent la vallée. Le vin est marqué de cette teinte pourpre qui évoque l'opulence. Il révèle des fruits noirs, des fruits secs, un soupçon de fumée et des notes riches et giboyeuses.

45,00



VINS ROUGES DE CAVE

½ Bt 75cl

Côtes du Rhône "Caprices d'Antoine Ogier"

Antoine Ogier, fondateur de la Maison, exigeait des raisins bien mûrs et aussi éraflés avant vinification et passage en fûts. Le vin se montre ample, concentré et soyeux avec ses notes de fruits noirs et rouges presque confiturés.

16,00 26,00



Saint Chinian, "An 1877" Gérard Bertrand

1877 rend hommage à la première ligne chemin de fer de Saint-Chinian qui a permis le développement de la région et son vin. Un vin généreux formé d'une base de fruits mûrs d'où s'échappent des notes de cacao, de laurier, de tapenade et de poivre noir.

32,00



Ripasso, Valpolicella Classico Superiore DOC, Cantine Bertani

Une originalité à ne pas manquer : en fin de fermentation d'un jeune valpolicella, le vin est remis en contact avec le marc (résidu pelliculaire d'une vinification d'Amarone) encore riche en couleur et en sucre afin d'obtenir plus de couleur, d'arômes et d'opulence au vin final. Il en ressort une couleur violacée intense avec un nez puissant de fruits rouges et noirs très mûrs. C'est un vin vif, riche et long, qui dépasse de loin certains "petits Amarone".

38,00



Curious Donkey, Susumaniello, IGP Salento

Susumaniello vient de « somarello » (ânes) car les raisins sont « chargés comme des ». Il est moins connu que le primitivo ou le negroamaro mais c'est le fer de lance du renouveau œnologique des Pouilles. Le vin est délicieusement fruité (mûre), charpenté et puissant avec un léger boisé dû à 6 mois d'élevage en barriques.

35,00



VINS ROUGES DE CAVE

½ Bt 75cl

Rioja Crianza, Real Agrado

Tempranillo et grenache à part égale pour ce rouge élevé 12 mois en barriques (de bois américain et français). Il présente des notes vanillées (sans excès) et de fruits noirs mûrs : un élevage maîtrisé qui préserve le fruité originel du vin.

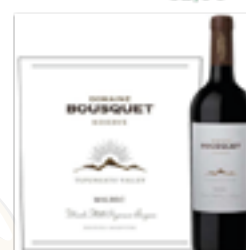
29,00



Malbec "Reserva", Domaine Bousquet, Argentina BIO

D'un vignoble cultivé biologiquement, ce rouge est composé de 85 % de malbec, cépage complété par de la syrah, du merlot et du cabernet sauvignon. Élevé quelques mois en fûts de chêne français.

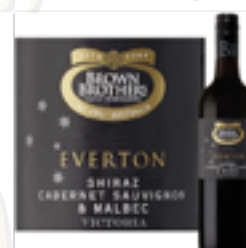
32,00



Everton Red, "Limited Release" Brown Brothers, Australie

Cabernet-sauvignon, malbec et shiraz nous donnent ce vin rond, aux arômes de fruits rouges et noirs. La finale présente des tanins mûrs et soyeux.

29,00



DÉCOUVREZ

LA GALERIE

BY CULTURE LIÈGE

VOTRE ESPACE EXPOSITION EN PLEIN COEUR DE LIÈGE
TOUS LES MOIS, UNE NOUVELLE EXPO !



*ADM



*CARINE ZANELLA



*KARIM MARIETTE



*CHRISTOPHE WEIGERT



*ERIC JÉRÔME

📍 PLACE RÉPUBLIQUE FRANÇAISE 64 (GALERIE OPÉRA PREMIER ÉTAGE) 4000 LIÈGE

LU, MA, ME, VE : 13:00 - 18:00 | JE : 13:00 - 16:00 | SA : 10:00 - 18:00 | DI : FERMÉ

WWW.CULTURELIEGE.BE

[@GALERIEDARTLIEGE](https://www.facebook.com/galeriedartliege)

[GALERIE_DART_LIEGE](https://www.instagram.com/galerie_dart_liege)

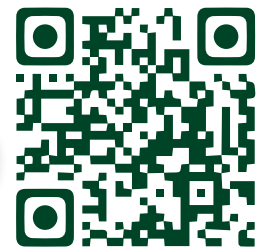


magliège
culture - tourisme - infos commerce-agenda concours

BONNE DEGUSTATION
EN FEUILLETANT
VOTRE NOUVEAU
MAG !



DÉCOUVREZ
NOTRE NOUVEAU
SITE !



WWW.MAGLIEGE.BE