

BEENHOUWER



TRAITEUR

TERMINUS



2026 - 2027

KAVIAAR



CAVIST



BEENHOUWERIJ

SUPERETTE AAN DE SCHREVE

Ambacht, traditie en kwaliteit van eigen bodem.

In onze beenhouwerij staan vakmanschap, kwaliteit en respect voor het product centraal. Met de kennis en ervaring van onze professionele beenhouwers selecteren en verwerken wij onze producten met de grootste zorg.

Van ons Belgisch witblauw rundvlees uit eigen familiale kweek tot zorgvuldig geselecteerde vleeswaren, huisgemaakte charcuterie, ambachtelijke patés en traditionele bereidingen. Alles met aandacht voor herkomst, versheid en authenticiteit.

Een beenhouwerij waar ambacht en professionalisme hand in hand gaan, met één overtuiging: kwaliteit begint bij het product en eindigt bij de tevredenheid van onze klanten.

APERITIEF & SNEUKELINGEN

Plank van de Beenhouwer	9.oo
Plank van de Beenhouwer Royal	17.5o
Kroket Chicon in Hesp	4.8o / 2 Stuks
Kroket Chicon in Hesp	7.2o / 3 Stuks
Kroket Forêt	7.3o / 3 Stuks
Kroket Kalfszwezerik	8.5o / 2 Stuks
Kroket Kaas	6.9o / 3 Stuks

VARKENSVLEES

Ardeens Gebraad	14.5o per kg
Orloff Gebraad	18.5o per kg
Bieslook Gebraad	14.5o per kg
Duivels Gebraad	14.5o per kg
Italiaans Gebraad Parma Pesto	15.5o per kg
Varkenshaasje	16.5o per kg
Varkensfilet in Mosterdsaus	17.5o per kg
Varkensfilet Boursin, Bieslook, Gerookte Ham	18.5o per kg
Varkensfilet met Boursin, Bieslook en Gerookte Ham	18.5o per kg

RUNDVLEES

Rosbief	28.oo per kg
Steak	28.oo per kg
Tournedos	28.oo per kg
Ossenhaas	48.oo per kg
Entrecôte	3o.oo per kg
Ribstuk met Been	3o.oo per kg
Gemarineerde Biefstuk	28.oo per kg
Dubbele Ossenhaas	28.oo per kg
Rundstong	18.oo per kg



KALFSVLEES

Kalfsgebraad	28.oo per kg
Kalfs Orloff	32.oo per kg
Kalfs Blanquette	2o.5o per kg
Kalfszwezerik Hart	62.oo per kg

LAMSVLEES

Lamscarré	49.5o per kg
Lamskotelet	42.oo per kg
Lamsbout	32.5o per kg

GEVOGELTE & WILD

Opgevulde Kerst Kalkoen	2o.5o per kg
Terrine van Ganzenlever	1oo.oo per kg
Vol au Vent	7.5o per Stuk
Kipfilet	12.5o per kg
Kippenbil	6.95 per kg
Graankip	9.5o per kg
Piepkuiken/ Poussin	7.5o per Stuk
Kalkoengebraad	14.5o per kg
Kalkoenorloff	14.5o per kg
Kalkoen	11.5o per kg
Gevulde Kalkoenfilet Boursin en Parmaham	15.5o per kg
Gevulde Kippenfilet Appel Spek	15.5o per kg
Wilde Eendenborst	29.5o per kg
Konijn	14.5o per kg
Hazenpastei	9.oo per Stuk
Fazant	26.oo per kg
Hertenfilet	45.oo per kg

FONDUE

- 400 G 15.50 per Persoon
- 400 G Met Groentjes, Aardappel en Sausje 23.00 per Persoon

Rundvlees • Kip • Ardeens Gebraad • Gehaktballetje • Grillworst

STEENGRILL

- 400 G 17.50 per Persoon
- 400 G Met Groentjes, Aardappel en Sausje 25.00 per Persoon

Biefstuk • Kalkoen • Chipolata • Magret de Canard

TEPPANYAKI

- 400 G 18.50 per Persoon
- 400 G Met Groentjes, Aardappel en Sausje 26.00 per Persoon

Biefstuk • Gemarineerde Biefstuk • Kipfilet • Chipolata • Merguez
Witte Worst • Kalkoenbrochette

GOURMET

- 400 G 19.50 per Persoon
- 400 G Met Groentjes, Aardappel en Sausje 27.00 per Persoon

Biefstuk • Gemarineerde Biefstuk • Chipolata • Cordon Bleu
Lamskotelet • Kalkoen • Kaasburger • Ardeens Gebraad
Merguez • Kip

RACLETTE

28.00 per Persoon

Mont D'Or 500 G • Charcuterie • Aardappel • Laitue • Condiment

Een heerlijke winterse specialiteit uit de Jura.
De Vacherin du Mont d'Or, een romige kaas met een
karakteristieke sparrenhouten band,
wordt langzaam in de oven verwarmd
tot hij volledig gesmolten is.

Eenmaal heerlijk vloeibaar wordt de warme,
smeuïge kaas royaal over onze selectie charcuterie
en aardappelen gegoten.

Geserveerd met frisse sla en een assortiment condimenten.

Een authentiek, genereus en hartverwarmend gerecht,
gemaakt om samen van te genieten.



TRAITEUR

UW FEEST. ONZE ZORG

Met dezelfde passie, zorg en kwaliteitszin die Restaurant Terminus al jarenlang kenmerken, stellen wij u onze eindejaarsselectie voor. Van verfijnde voorgerechten en traditionele feestklassiekers tot royale schotels, zorgvuldig geselecteerde delicatessen en bijpassende wijnen.

Onze keuken en beenhouwerij werken met respect voor het product, met bijzondere aandacht voor herkomst, versheid en ambachtelijke bereidingen.

De vertrouwde Terminus-kwaliteit, ook bij u thuis.

ACTIES GELDIG BIJ RESERVATIE EN BESTELLING VÓÓR 10 DECEMBER 2026

Vanaf 6 personen
Bij bestelling van een voorgerecht en hoofdgerecht of een volledige menuformule, vóór 1o december, schenken wij u de zorgvuldig geselecteerde, aangepaste wijnen bij uw feestmenu.
Een wijnselectie en bijpassende combinaties door Pierre Frontière, afgestemd op de gerechten die u kiest.

Vanaf 1o personen
Ontvang een cadeaubon ter waarde van 1o% van uw bestelbedrag, te besteden bij uw volgende aankoop! Ideaal voor een gezellig eindejaarsdiner met familie, vrienden of collega's. Genieten van een feestelijke tafel zonder zelf uren in de keuken te staan.

Alle hoofdgerechten worden voorzien van een garnituur bestaande uit aardappelen en groenten.



SOEPEN

Kreeftenbisque 13.5o / 1l
Runderconsommé 19.5o / 1l
met Wilde Paddenstoelen en Ganzenlever

APERITIEF & SNEUKELINGEN

Plank van de Beenhouwer 9.oo

Een selectie van traditionele huisgemaakte charcuterie en ambachtelijke vleesbereidingen, geïnspireerd op de rijke Vlaamse beenhouwerijtraditie.
Witte pens, Zwarte pens, Buikspek, Preskop, Hennepot, Paté.
Gerookte bacon, Filet d'Anvers, Mousse de foie
Condimenten en garnituren:
Mosterd, Appelkappertjes, Rode ui, Biologische augurken, Smout

Plank van de Beenhouwer Royal 17.5o

Een royale uitbreiding van onze klassieke Plank van de Beenhouwer. Een rijke selectie van traditionele Vlaamse charcuterie, aangevuld met verfijnde Baskische en Calabrese vleeswaren en grove brokken gerijpte Grana Padano.
Witte pens, Zwarte pens, Buikspek, Preskop, Hennepot, Paté.
Gerookte bacon, Filet d'Anvers, Mousse de foie, Baskische charcuterie, Calabrese charcuterie, Gerijpte Grana Padano
Condimenten en garnituren:
Mosterd · Appelkappertjes · Rode ui · Biologische augurken · Smout

Fricadelle Spécial Fait Maison 9.oo

VOORGERECHTEN

Huisgerookte Schotse Zalm Label Rouge	14.00
Vitello Tonnato	10.00
Huisgemaakte Paté in Deegkorst	17.50
Huisgemaakte Ganzenleverterrine met Brioche en Vijgenconfit	18.00
Vispannetje	17.00
Escargots van Radinghem (9)	14.00
Kalfstong in Madeirasaus	12.00
Kalfskop	14.00
Koninginnenhapje	15.00
Koninginnenhapje met Kalfszwezerik	20.00

SCHAAL- & SCHELPDIEREN — KOUDE VOORGERECHTEN

Krab Avocado	17.00
Wulken met Mayonaise	10.00
Garnalen Bouquet Label Rouge 40/60	14.50
Krabbenpoten	12.00
Langoustines met Mayonaise	16.00
Oester Gillardeau (1 stuk)	4.50
Oesters Fines de Claire Marennes d'Oléron (6 stuks)	15.00
West-Europese Kreeft	€ 65.00/kg

SCHAAL- & SCHELPDIEREN — WARME VOORGERECHTEN

Langoustines	22.00
Noordzeegarnaalkroket (1 stuk)	8.00
Noordzeegarnaalkroketten (2 stuks)	16.00
Gegratineerde Sint-Jakobsschelp	20.00
Gebakken Sint-Jakobsschelp	20.00
Kerrie van Reuzengarnaal	16.00



ZEEVRUCHTENSCHOTEL
LE MATELOT

Voorgerecht — 49.00

Grijze Noordzeegarnalen
Oesters
Wulken
Garnalen
Krabbenpoten
Langoustines (3)

Supplement ½ Kreeft
29.00

ZEEVRUCHTENSCHOTEL
L'AMIRAL

Hoofdgerecht — 69.00

Grijze Noordzeegarnalen
Oesters
Wulken
Garnalen
Krabbenpoten
Langoustines (4)
½ Krab

Supplement ½ Kreeft
29.00

RUNDVLEES VAN EIGEN KWEEK

Belgisch Wit-Blauw
Op Houtvuur Gegrild

Chateaubriand (2 personen)	25.oo pp – 5o.oo
Ribstuk met Been (2 personen)	26.oo pp – 52.oo
Ribstuk met Been (1 persoon)	26.oo
Ossenhaas (1 persoon)	29.oo
Ossenhaas (2 personen) ‘Dans le Filet-Rosbief’	29.oo pp – 58.oo
Runderfilet Wellington (2 personen) met Truffelsaus	35.oo pp – 7o.oo

KALFSVLEES

Ossobuco	28.oo
Kalfszwezerik met Morilles	39.5o

GEVOGELTE

Vol-au-Vent van Mechelse Koekoek	24.5o
Koninginnenhapje van Mechelse Koekoek en Kalfszwezerik	33.oo
Huisgekweekte Hoevekip (4 à 6 personen)	1oo.oo

ZWARTE TRUFFEL

Cocotte van Groenten & Zwarte Truffel	28.oo
Risotto met Zwarte Truffel	28.oo
Ossenhaas Rossini met Zwarte Truffel	46.oo



WILD

Fazant à la Brabançonne	3o.oo
Vol-au-Vent van Fazant	25.oo
Cocotte van Wilde Eend	28.oo
Ragoût van Wild	22.oo
Hazerug	3o.oo
Bosduif, Ganzenlever en Kalfszwezerik	38.oo
Reefilet	28.oo

Pithivier van Eend, Bosduif, Ganzenlever, Zwarte Truffel en Hoorn-van-Overvloedzwammen:

Voorgerecht (4 personen)	18.oo pp – 72.oo
Hoofdgerecht (2 personen)	36.oo pp – 72.oo

VISGERECHTEN

Vispannetje	26.oo
Kerrie van Reuzengarnaal	24.oo
Noordzeegarnaalkroketten	24.oo
Bouillabaisse	25.oo
Bouillabaisse Royale	48.oo
West-Europese Kreeft	65.oo/kg

MENU TRADITIE

3 Gangen – 49.5o per Persoon

Voorgerecht – Naar Keuze

Kreeftenbisque
Vispannetje van de Noordzee

Hoofdgerecht – Naar Keuze

Gebraden Kapoen met Kastanjes
Aardappelgratin en Wintergroenten

Chateaubriand met Kroketten en Wintergroenten
Saus Bordelaise

Nagerecht – Naar Keuze

Baba met Rum / Poperingse Mazarinetaart / Tarte Tatin

MENU TERMINUS

3 Gangen – 69.5o per Persoon

Voorgerecht – Naar Keuze

Huisgemaakte Ganzenleverterrine met Brioche en Vijgenconfit
Huisgemaakte Paté in Deegkorst
Sint-Jakobsschelpen met Prei en Wittebotersaus

Hoofdgerecht – Naar Keuze

Runderfilet Wellington met Truffelsaus,
Aardappelgratin en Wintergroenten

Fazant met Roomsaus en Wintergarnituur

Nagerecht – Naar Keuze

Baba met Rum / Poperingse Mazarinetaart / Tarte Tatin

MENU PRESTIGE

4 Gangen – Vanaf 99.5o per Persoon

Eerste Voorgerecht – Naar Keuze

Huisgemaakte Ganzenleverterrine
met Brioche en Vijgenconfit

Huisgemaakte Paté in Deegkorst

Tweede Voorgerecht – Naar Keuze

Gegratineerde Sint-Jakobsschelpen

Sint-Jakobsschelpen met Prei
en Wittebotersaus

Kalfszwezerik met Morilles

Hoofdgerecht – Naar Keuze

Kalfszwezerik met Morilles.
Hertoginnenaardappelen en Wintergroenten

Reefilet met Jagersaus. Rode Kool.
Veenbessen en Kroketten

Nagerecht – Naar Keuze

Baba met Rum
Poperingse Mazarinetaart
Tarte Tatin

Feestmenu’s: Minimum 2 personen

NAGERECHTEN

Baba au Rhum	8.oo
Bessen en Fruit	9.oo
Chocolademousse	6.oo
Tiramisu	6.oo
Chocolade-Moelleux	6.oo
De Echte Poperingse Mazarinetaart door Marc Sansen	6.oo
Crêpe Suzette	8.oo
Tarte Tatin (2 personen)	8.oo pp

HUISGEMAAKT IJS

Vanille. Chocolade of Koffie

o.25 l	3.5o
o.5o l	6.5o
1.oo l	12.5o

KAZEN

Camembert	1o.oo
Kaasplateau – Plateau de Fromages	13.5o pp

GROENTEN & GARNITUREN

	pp
Slaatje	2.oo
Veldsla, Witte Boontjes en Witloof	4.oo
Spinazie	5.oo
Witloof	5.oo
Bouquetière van Groenten	8.oo
Rauwe Groentjes	5.oo
Gestoofd Witloof	6.5o
Wintergroenten in Boter	6.5o

AARDAPPELBEREIDINGEN

Verse Frieten	8.oo/kg
Artisanale Kroketten	3.5o pp
Krielaardappelen in de Schil	3.oo pp
Verse Puree	3.oo pp
Aardappelgratin	6.5o pp
Gevulde Aardappel	3.5o/stuk

ZUURDESEMBROOD

Met Zaadjes	11.oo/kg
Zonder Zaadjes	11.oo/kg

WARME SAUZEN

	25o ML
Peper Roomsaus	6.oo
Groen Pepersaus	6.oo
Champignon Roomsaus	6.oo
Bordelaise	6.oo

KOUDE SAUSEN & CONDIMENTEN

Mayo, Cocktail, Tartaar
25o Ml – 5.oo

Mosterd Tierenteyn-Verlent
5.6o per Stuk

Vinaigrette O'Vinai
25o Ml – 6.oo

Vinaigrette Salée Terminus
25o Ml – 6.oo

PIKANTE SAUZEN SWET: SPICY SAUCES

Amaï *[Duvel, Rode Ui, Appel, Wilde Hibiscus, Habanero]*
8.9o per Stuk

Fu Ma OO *[Rode Ui, Appelazijn, Habanero]*
8.9o per Stuk

Sunburn *[Mango, Gember, Habanero]*
8.9o per Stuk

Forever *[Organic Strawberries. Appels, Verbena, Habanero]*
9.3o per Stuk

Naan *[Ananas, Moruga, Schorpioenpeper]*
12.9o per Stuk



PERLE ROYAL

KAVIAAR & DELICATESSEN

Een selectie door Pierre Frontière

Kaviaar, een van de meest verfijnde delicatessen uit de gastronomie.

Met Perle Royal presenteren wij een zorgvuldig geselecteerd assortiment kwaliteitskaviaar, van de toegankelijke Baerii tot de prestigieuze Beluga.

Vijf verschillende soorten, elk met hun eigen karakter, korrelgrootte, textuur en smaakintensiteit.
Een selectie door Pierre Frontière, waarbij kwaliteit, finesse en een eerlijke prijs centraal staan.

Voor bijzondere momenten, feestelijke tafels en liefhebbers van het allerbeste.

GEROOKTE SCHOTSE ZALM

1oo G — 9.2o

KAVIAAR

Royal Baerii

Siberische steur — Acipenser baerii — ± 7 jaar
Afkomstig van de Siberische steur, oorspronkelijk uit de grote Siberische rivieren. Na ongeveer zeven jaar levert deze steur fijne, donkere kaviaarkorrels, traditioneel bereid volgens de Malossol-methode.

Oscietra

Russische steur — Acipenser gueldenstaedtii — ± 8 jaar
Historische kaviaarsoort uit het gebied van de Kaspische en Zwarte Zee. Na ongeveer acht jaar produceert de steur middelgrote tot grote korrels. Een prestigieuze klassieker binnen de kaviaarwereld.

Imperial

Amoersteur × Kalugasteur — ± 8–1o jaar
Exclusieve kaviaar van een kruising tussen twee steursoorten uit het Amoerbekken, op de grens van Rusland en China. Acht tot tien jaar kweek voor een zorgvuldig geselecteerde Malossol-kaviaar.

Royal Kaluga

Kalugasteur — Huso dauricus — ± 8-1o jaar
Afkomstig van een van de grootste steursoorten ter wereld, oorspronkelijk uit het Amoerbekken. Acht tot tien jaar rijping voor grote kaviaarkorrels van een bijzondere steursoort.

Royal Beluga

Belugasteur — Huso huso — ± 14 jaar
Legendarische steursoort uit het gebied van de Kaspische en Zwarte Zee. Ongeveer veertien jaar kweek voor grote, delicate korrels. Een van de meest exclusieve kaviaarsoorten ter wereld.



KAVIAARPRIJZEN

	1o G	3o G	5o G	125 G
Royal Baerii	19.oo	47.oo	76.oo	197.oo
Oscietra	24.oo	64.oo	1o5.oo	26o.oo
Imperial	22.oo	56.oo	93.oo	229.oo*
Royal Kaluga	31.oo	82.oo*	135.oo*	335.oo*
Royal Beluga	56.oo	157.oo*	261.oo*	65o.oo*

	25o G	5oo G	1 KG
Royal Baerii	417.oo*	83o.oo*	1.653.oo*
Oscietra	515.oo*	1.o27.oo*	2.o46.oo*
Imperial	453.oo*	9o3.oo*	1.799.oo*
Royal Kaluga	665.oo*	1.328.oo*	2.648.oo*
Royal Beluga	1.294.oo*	2.585.oo*	5.162.oo*

* Enkel op bestelling.

GESCHENKVERPAKKINGEN

- Kennismakingstrio voor 3 Blikjes 7.oo
- Ronde Luxe Geschenkdoos 15.oo
- Houten Luxe Geschenkdoos met Ruimte voor Champagne 48.oo

De Kaviaar Wordt Afzonderlijk Aangerekend.
Combinaties met Champagne op Aanvraag.

BEWAREN & SERVEREN

Bewaar Volgens het Etiket
Serveer Goed Gekoeld en Open Pas Vlak voor Gebruik.
Serveer Puur of met Blini’s, Geroosterd Brood, Crème Fraîche of Aardappel.



WIJNSELECTIE

PIERRE FRONTIÈRE

Een passie voor wijn, een leven lang ervaring.

Van de grote gastronomische huizen tot de wijngaarden van Europa. Na een internationale carrière als sommelier en zijn jaren als chef-sommelier van het driesterrenrestaurant Hof van Cleve, bouwde Pieter Verheyde — Pierre Frontière — een uitgebreide wijnkennis en een persoonlijk netwerk van gepassioneerde wijnbouwers op.

Deze eindejaarsselectie weerspiegelt zijn filosofie: authentieke wijnen met karakter, respect voor terroir en traditie, en bijzondere aandacht voor de nieuwe generatie wijnmakers.

Van toegankelijke ontdekkingen tot grote appellaties, steeds met dezelfde overtuiging: een wijn moet duurder proeven dan hij is.

CHAMPAGNE

Champagne Terminus — Brut Tradition 24.5o

De Huischampagne. Een toegankelijke, feestelijke start en vanzelfsprekend het visitekaartje van Terminus.

1. MONTAGNE DE REIMS

Champagne Barbier-Louvet — Tauxières-Mutry
Héritage — 1er Cru — Blanc de Noirs — Brut 32.5o

Guy Méa — Louvois
L'Assemblage — 1er Cru — Extra Brut 34.5o

2. VALLÉE DE LA MARNE

Cazé-Thibaut — Châtillon-sur-Marne
Le Chemin des Plants — Blanc de Blancs — Extra Brut — 2o2o 59.5o

3. COTEAUX SUD D'ÉPERNAY

Tellier — Moussy Les Vignes de Pierry
Chardonnay. Pinot Meunier — Extra Brut — 2o22 44.5o

Laherte Frères — Chavot-Courcourt
Ultradition — Extra Brut 42.5o
Blanc de Blancs — Brut Nature 44.5o

4. CÔTE DES BLANCS

Maison Pature — Avize
Premiers Pas — Blanc de Blancs — Extra Brut 54.9o

Champagne Delamotte — Le Mesnil-sur-Oger
Brut — Chardonnay. Pinot Noir. Pinot Meunier 44.5o
Brut ½ fles 23.9o
Brut Magnum 91.5o
Blanc de Blancs Brut 61.5o

Girard-Bonnet — Le Mesnil-sur-Oger
Au Bout du Chemin — 1er Cru — Bl. de Bl. — Extra Brut 43.9o

5. CÔTE DES BAR

Champagne Marie Demets — Gyé-sur-Seine
Fins — Blanc de Blancs — Brut Nature — 2o19 72.oo

WITTE WIJNEN

Bourgogne — Chardonnay

1. TONNERROIS

Bourgogne Tonnerre — Les Cabottes – 2o23 19.5o

2. CÔTE DE BEAUNE

Bourgogne Côte d'Or — Florence Cholet – 2o23 22.5o
Bourgogne Côte d'Or — Le Clos du Moulin
Michel Bouzereau – 2o24 4o.5o
Auxey-Duresses — Domaine Prunier-Bonheur – 2o24 43.9o
Saint-Aubin 1er Cru — Les Frionnes — André Moingeon – 2o23 41.5o

3. CÔTE CHALONNAISE

Mercurey — Les Rochelles — Domaine Mia – 2o22 35.9o

4. MÂCONNAIS

Mâcon-Igé – Les Vernayes – Bret Brothers – 2023 25.5o
Saint-Véran – Les Crèches – Domaine Saumaize-Michelin – 2024 25.9o

Loire, Elzas en Duitsland

De Kunst van de Frisheid

1. MOSEL — DUITSLAND

Weingut Markus Molitor – Graacher Domprobst
Kabinett – Riesling – 2022 23.9o

2. ALSACE — FRANKRIJK

Josmeyer – Les Pierrets – Riesling – 2019 43.5o
Soil Therapy – Leimen – Sylvaner – 2023 33.9o

3. LOIRE — FRANKRIJK

Vouvray Sec – Vincent Carême – 2022 23.5o
Sancerre – Domaine de la Garenne – Alliance – 2025 21.9o
Anjou – Château de Suronde – La Réaliste – 2022 17.5o

Jura, Rhône, Languedoc en Oostenrijk

Wit met Meer Schouders

1. KAMPTAL — OOSTENRIJK

Kamptal – Weingut Jurtschitsch
Urgestein – Grüner Veltliner – 2025 15.9o

2. JURA — FRANKRIJK

Arbois – Fumey-Chatelain – Savagnin – 2022 26.9o

3. RHÔNE SEPTENTRIONALE — FRANKRIJK

Condrieu – Domaine P. & C. Bonnefond – 2025 45.5o
Saint-Joseph – Domaine Eymin-Tichoux – Varembon – 2021 37.9o

4. LANGUEDOC — FRANKRIJK

Les Clapas Blanc – Pas de l'Escalette – 2023 26.5o
La Baronnie Blanc – Château de Jonquières – 2022 22.oo

RODE WIJNEN

Bourgogne

Pinot Noir. Finesse en Herkomst

1. CÔTE DE NUITS

Marsannay – Domaine René Bouvier – Le Finage – 2021 43.5o

Côte-de-Nuits-Villages – Le Vaucrain
Pierre Girardin – 2022 39.8o

2. CÔTE DE BEAUNE

Bourgogne – Domaine Pierre Guillemot – 2024 32.9o
Bourgogne Côte d'Or – Pierrick Bouley – 2021 39.9o
Pommard – En Boeuf – Éric Boigelot – 2022 53.5o

Santenay – Les Prarons Dessus
Domaine Bachelet-Monnot – 2023 47.5o

3. CÔTE CHALONNAISE

Mercurey – Les Caudroyes – Domaine Mia – 2022 31.9o

Beaujolais
Gamay zonder Complexen

Chiroubles — Domaine Benjamin Passot — Cercillons – 2021	15.50
Morgon — Corcelette Vieilles Vignes — Daniel Bouland – 2022	21.50
Côte de Brouilly — Cuvée Mélanie — Daniel Bouland – 2022	21.50

Rhône en Languedoc
Syrah, Grenache en Mediterrane Kracht

1. RHÔNE SEPTENTRIONALE

Côte-Rôtie — Les Schistes — Clusel-Roch - 2022	52.50
Saint-Joseph — Jean-Baptiste Souillard – 2023	25.90

2. RHÔNE MÉRIDIONALE

Châteauneuf-du-Pape — Domaine de Beaurenard – 2023	43.90

3. LANGUEDOC

Faugères — Domaine Cébéne — Les Bancèls 2019	17.80

Bordeaux
De Klassieke School

Bordeaux Supérieur — Château Grand Village – 2022	28.90
Saint-Estèphe — Château La Croix Saint-Estèphe – 2020	25.50
Saint-Émilion Grand Cru — L'Esprit de Jean Voisin – 2022	25.50

Italië
Sangiovese. Nebbiolo en Bergwijnen

1. LOMBARDIA — VALTELLINA

Rosso di Valtellina — AR.PE.PE. – 2023 — € 34.90

2. PIEMONTE — LANGHE

Barbera d'Alba — Cascina Fontana – 2021 — € 25.50
Langhe Nebbiolo — Francesco Versio – 2024 — € 27.50

3. EMILIA-ROMAGNA — ROMAGNA

Predappio Sangiovese — Chiara Condello – 2023 — € 26.90

ZOETE WIJNEN

MOEZEL — DUITSLAND

Moezel — Markus Molitor — Ürziger Würzgarten Riesling Auslese – 2023	54.50

LOIRE — FRANKRIJK

Vouvray Moelleux — Domaine Foreau – 2020	87.50
Coteaux du Layon — Château de Suronde — La Symboliste – 2023	22.90

SUD-OUEST — BERGERAC

Monbazillac — Château Montdoyen — Un Point C'est Tout – 2024	16.20
Monbazillac — Château Montdoyen — Femme Je Vous Aime – 2011	27.50



Wij danken u voor
het vertrouwen
en wensen u warme,
gezellige en vooral
smaakvolle
eindejaarsfeesten.

Bon appétit et large soif !

Pierre Frontière
& het volledige team

mixwerk