

DRINKS

La Truite d'Argent - Cetturu 1 - 6662 Tavigny - WWW.LA-TRUIITE.COM

ONZE HUISWIJNEN:

Glas

Fles

€ 3,50

€ 16

Rood:

Domaine de la Bastide

Druif: Vin du pays.

Streek: Côte du Rhône.

Donker rode wijn, neus van gerijpt fruit.

Wit:

Almorano Trebbiano d'Abruzzo DOC

Druif: 100% Trebbiano.

Streek: Italië, Abruzzo.

Droge, fruitige & lichte wijn, is fris en glijdt zacht naar binnen.

Rosé:

Fortant, Rosé de Syrah

Druif: 100% Syrah.

Streek: Languedoc.

*Soepele rosé met een zacht karakter
en veel sappig rood fruit.*



WITTE WIJNEN

37,5cl 75cl

Torres: Santa Digna, Chardonnay, 2006

€ 22

Druif: 100% Chardonnay.

Streek: Chili, Curico valley.

Zomers, fruitig en houtgerijpt waardoor een lichte vanille toets.

Drinkt lekker bij onze visgerechten, gevogelte en gegrild vlees.

La Fermade Domaine Maby, 2006

€ 25

Druif: Grenache 60%, Picpoul 20%, Clarette 20%.

Streek: Côte du Rhone, Lirac.

Deze zachte droge wijn heeft een expressieve smaak.

Medaille d'or Paris 2007. Een ontdekking!

Te drinken bij Fruits de mêt, en stoof gerechten zoals

Boeuf Bourguignon of lamscurry.

Joggerts & Fils, Pinot Gris, 2006

€ 27

Druif: 100% Pinot Gris.

Streek: Elzas.

Zoete ondertoon, honingachtig en rijk aan aroma's.

Past goed bij vis of witvlees.

Domaine Jean Michel Sorbe, 2005

€ 17

€ 27

Druif: 100% Sauvignon-blanc.

Streek: Loire, Quincy.

Typische Sauvignon blanc. Een fris en fruitige wijn

van hoge kwaliteit. Doet zeker niet onder voor een Sancerre.

Gaat uitstekend bij visgerechten, geitenkaas, paté,

ham of gegrild vlees.

RODE WIJNEN

37,5cl

75cl

Fortant, Merlot, 2006

€ 19,50

Druif: 100% Merlot.

Streek: Languedoc.

Een volle intense smaak, fruitig en spicy.

Gaat erg goed met gegrild lamsvlees, witvlees, zachte kaassoorten en chocolade desserts.

Chateau Loumède classique, 2005

€ 14

€ 23

Druif: 65% Merlot, 35% Cabernet-sauvignon.

Streek: Bordeaux, Côtes de Blaye.

Iets zwaardere fruitige wijn met een ontwikkeld bouquet.

Past bij gevogelte, paté, smaakvolle kazen en wild.

Rioja Valsarte Crianza DOC, 2001

€ 24

Druif: 85% Tempranillo, 15% mix Graciano/Garnacha.

Streek: Spanje, Rioja.

Volle en zachte smaak met een toets van Vanille en eiken.

Na een slok van deze wijn voel je de Spaanse zon.

Te drinken bij kruidig rood vlees zoals bizon-steak of hert.

San Nicolao, Barbera d'Asti, 2007

€ 24

Druif: 100% Barbera.

Land: Italië, Piemonte

Een betaalbare kwaliteitswijn uit Piemonte. Door de smaak van rode vruchten beleef je het najaar.

Gaat goed bij vlees en gekruide gerechten.

La Fermade Domaine Maby, 2006

€ 27

Druif: Grenache noir 50%, Mouvèdre 25%, Syrah 25%.

Streek: Cote du Rhone, Lirac, naast Vacqueyras.

Winnaar van de medaille d'Argent, Paris 2007.

Krachtige volle wijn met fruitige body.

Komt goed tot zijn recht bij rood vlees, lamsbout en wild.

HEB JE IETS TE VIEREN?
.....ONZE SPARKLING WINES.....

	37,5cl	75cl
Jacques Chapu a Arrentieres <i>Champagne.</i> <i>Brut. Soepele champagne met een zacht karakter.</i>	€ 25	€ 45
Crémant d' Alsace <i>Methode Traditionelle.</i> <i>Brut. Lekker fruitige & mousserende wijn uit Bennwihr, Elzas.</i>		€ 18,50
Cava, Roca I Amat, 2005 <i>Methode Traditionelle van Spaanse bodem.</i> <i>Brut. Sterk levendig karakter, een typische 'top'-cava.</i>		€ 21,50
		20 cl
Prosecco brut, Zardetto Veneto <i>Explosief aperitief voor tweeën.</i> <i>De Italiaanse Methode.</i> <i>Brut. Intense smaak van acacia bloemen, wilde aardbeien en rijpe appels.</i>		€ 9,50

DE SPECIALE BIEREN

Brouwerij de Leyerth: Urthel bieren 33 cl 75cl

Brune, 7,5%, Parlus Magnificum € 3,50

Dubbel van 7,5% alcohol. Is diepdonkerbruin van kleur en heeft een rijkelijk vol karakter. Is fruitig maar zeker niet te zoet. De aangename hop- en moutbitterheid maakt van Urthel Parlus Magnificum een Donker Bier Met Een Bite.

Tripel Blond, 9,0%, Hibernus Qentum € 3,50 € 9,75

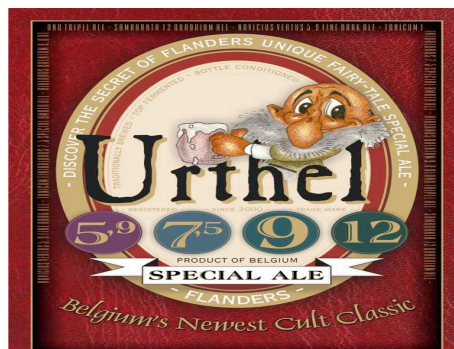
Urthel Hibernus Qentum 9.0 is een heel bijzondere Tripel geworden. Valt op door zijn volle geur en een gedistingeerde fijne hopbitterheid. Gist na op de fles.

Hop-it. 9,5%, € 3,75

Een volmondig en hartverwarmend Speciaalbier van hoge gisting. Met zijn hoppige karakter is dit bier de perfecte keuze voor de bierliefhebber die iets anders wil. Gist na op de fles.

Samaranth, 11,5% € 3,75

Urthel Samaranth 12 is een echt authentiek degustatiebier naar aloude Vlaamse brouwtraditie. Heeft een subtiele zacht-zoete smaak, een rijkelijke geur van gedroogde vruchten en een fijne bitterheid in de afdronk.



Brouwerij Boon	25 cl	37,5 cl
-----------------------	-------	---------

Kriek	€ 3,00	€ 5,00
--------------	--------	--------

Een bier van spontane gisting, bereid uit oude en jonge lambiek van Lembeek, gerijpt op eiken vaten.

Oude Kriek		€ 6,50
-------------------	--	--------

Traditionele ongezoete Kriek met nagisting in de fles. Volle smaak. De brouwerij garandeert het gebruik van 300 gram krieken per liter.

Framboise		€ 6,50
------------------	--	--------

Een bier van spontane gisting, bereid uit oude en jonge lambiek van Lembeek, gerijpt op eiken vaten. De kwaliteit wordt gewaarborgd door 250 gram frambozen per liter bier.

Oude Geuze		€ 4,50
-------------------	--	--------

Gemaakt van 100% zachte lambiek. Door de spontane gisting en een rijping van 2 jaar op eiken vaten, krijgt het bier de zeer speciale champagneachtige smaak. Het Geuze instapmodel.

Geuze Mariage Parfait		€ 6,00
------------------------------	--	--------

Mengeling van de beste vaten geselecteerd door de brouwer zelf. Deze geuze heeft een alcoholgehalte van 8%. Bier voor de connaisseur.

De trappisten

In België bevinden zich nog zes kloosters waar trappistenbier gebrouwen wordt, namelijk Chimay, Rochefort, Orval, Westmalle, Westvleteren en Achelse Kluis. Wanneer het grootste deel van de inkomsten van de kloostergemeenschap voor sociale hulpverlening wordt ingezet, mag men de naam 'Trappistenbier' gebruiken.

33 cl

Westmalle Dubbel, 7,0%		€ 3,50
-------------------------------	--	--------

Westmalle Tripel, 9,5%		€ 3,50
-------------------------------	--	--------

Rochefort 8, 9,2%		€ 3,50
--------------------------	--	--------

Orval, 6,2%		€ 3,50
--------------------	--	--------

Brouwerij Lefèbvre:

Abdijbieren

Vanaf 1983 is de productie van de Abdijbieren van Floreffe in handen van Brouwerij Lefèbvre. Dit omdat er onvoldoende monniken waren om de bierproductie op gang te houden.

Floreffe blonde, 6,3%

Voor het brouwen van dit bier gebruikt men onder andere bronwater, lentegerst, hop en kandijnsuiker. Heeft een lichte, frisse smaak.

33 cl

€ 3,00

Brouwerij Moortgat:

Duvel, 8,5%

Licht, fruitig-droog aroma.

€ 3,50