



eaulieu

BRASSERIE

MANGER AVEC UNE VUE

Dining with a view · Tafelen met uitzicht

FRANÇAIS

ENGLISH

NEDERLANDS



LES ENTRÉES

Le duo de croquettes	19
Les croquettes de petites grises (2 pièces) · Pièce supplémentaire : + 5 €	20
Les fondues au Parmesan (2 pièces) · Pièce supplémentaire : + 4 €	18
Vitello Tonato façon Beaulieu Thon rouge frais	23
La cassiolette de scampis à l'ail (6 pièces) · 9 pièces : 25 €	21
L'assiette de saumon fumé norvégien Tranché main et ses condiments	22
Le carpaccio de bœuf Holstein Huile vierge, roquette, parmesan, olives taggiasche	19
La Belle Assiette « Retour de chasse » Pâté en croûte Richelieu, aïelles & poire confite	20

LES PLATS
SIGNATURES

L'escalope de veau Jambon à l'os, emmental gratiné, crème de tomate, poêlée de légumes, pâtes fraîches	27
Linguine napolitaine Tomate fraîche, basilic, parmesan · Jambon de Parme (+ 5 €)	22
La dorade royale farcie Écrasée de pommes de terre, herbes fraîches & beurre blanc	34
L'aile de raie Beurre aux câpres	28



LES SALADES

Le croustillant de chèvre, miel et thym	24
La salade César Poulet fermier, lard croustillant, parmesan, sauce César	24
L'assiette de légumes à l'italienne Légumes de saison, burrata, tomates confites maison	24
La salade niçoise façon Beaulieu Thon rouge frais	28

Chers clients, si vous désirez des informations sur la présence éventuelle d'allergènes dans nos préparations, notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner. Nous attirons votre attention sur le fait que la composition de nos préparations est susceptible de varier.



LES CLASSIQUES

Le tartare de bœuf Ses condiments, frites fraîches	25,00
Le véritable vol-au-vent Feuilleté, poêlée de légumes	24,00
Pappardelle al ragù	22,00
La pièce de bœuf irlandaise Salade, frites fraîches	25,00
La noix d'entrecôte Uruguay Salade, frites fraîches	34,00
Le cheeseburger Cheddar, oignons rouges, pur bœuf grillé, sauce maison	25,00
Sauces Poivre concassé, béarnaise, choron	3,50



LES TOASTS

Le croque-monsieur gratiné	18
Le toast cannibal	18



LES EXTRAS

La portion de frites fraîches	3,00
La salade verte	3,50
La salade mixte	5,00
La poêlée de légumes de saison	6,00



LE MENU ENFANT

Pâtes jambon-fromage et boule de glace au choix Vanille · fraise · chocolat · moka	15
--	----



LES DESSERTS

Le moelleux au chocolat Boule de glace vanille	10
La tarte fine aux pommes Boule de glace vanille	10
Le pain perdu Beaulieu Poire pochée & sirop anisé	11
Le chou Cœur glacé à la vanille & chocolat fondant	10
La Dame Blanche	10
La Brésilienne	10
Le café glacé	10
La coupe Colonel	10



LES COCKTAILS

Mojito	12
Rhum, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante	
Moscow Mule	12
Vodka, citron vert, ginger beer	
Punch Beaulieu	12
Liqueur d'amande, jus de citron, jus d'orange	
Hugo Spritz	12
Liqueur de fleur de sureau, cava, eau gazeuse, citron vert & menthe	
Negroni	12

LES APÉRITIFS

Verre de cava	8,00
Kir Royal	9,00
Verre de champagne	12,50
Aperol Spritz	10,00
Campari orange	9,00
Martini (bianco · rosso)	8,00
Porto (rouge · blanc)	6,00
Pineau des Charentes	7,00
Ricard	6,00
Pastis Les Ardentes (Liège)	7,00
Bacardi blanc / brun (+ soft 2 €)	8,00
J&B (+ soft 2 €)	8,00
Johnnie Walker (+ soft 2 €)	8,00
Grey Goose (+ soft 2 €)	10,00

LES GINS + FEVER-TREE

Hendrick's	12
Nordés	13
Eskaepe	13
Monkey 47	13
Copperhead	13

LES BIÈRES AU FÛT

Stella Artois 25 cl	4
Stella Artois 33 cl	5
Stella Artois 50 cl	7
La Chouffe Blonde 33 cl	6
Vedett IPA 33 cl	6
Lutgarde Blanche 33 cl	6
Bertinchamps Blonde / Triple 33 cl	6
Bière du moment 33 cl	6

LES BIÈRES EN BOUTEILLE

Triple d'Anvers	6
Omer	6
Duvel	6
Leffe Blonde	6
Leffe Brune	6
Chimay Bleue	6
Orval	7
Westmael Triple	6
Tripel Karmeliet	6
Liefmans	5
Paix Dieu	7
Carlsberg 0%	4
Leffe 0%	6

LES WHISKYS

Nikka	12
Oban	12
Talisker	12
BenRiach	12



LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola	3,80
Coca-Cola Zéro	3,80
Sprite	3,80
Fanta	3,80
Ice Tea · Ice Tea pêche	3,80
Schweppes Tonic · Agrumes	3,80
Fever-Tree Tonic · Ginger Beer	4,50
Jus de pomme Anti-Gaspi	4,00
Jus de tomate	4,00
Sirop menthe · grenadine	1,00
Eau BRU plate · pétillante 25 cl	3,50
Eau BRU plate · pétillante 50 cl	5,00
Eau BRU plate · pétillante 1 L	8,00
Bionina	4,50
Mister Lemon · Lady Pink · Orange sanguine	
Tao	4,50
Green Tea · Rooibos · Hydration	



Truc	7,00
Gingembre, jus de citron vert, eau pétillante	
Machin	6,00
Jus d'orange, Indian Tonic	
Chose	6,00
Jus de pamplemousse, Indian Tonic	

LES BOISSONS CHAUDES

Café	3,50
Expresso	3,50
Double expresso	4,50
Cappuccino	4,50
Café latte	4,50
Chocolat chaud	4,00
Chocolat viennois	5,00
Thé · Infusion	3,50
Thé à la menthe fraîche	5,00
Irish coffee	10,00
Italian coffee	10,00
French coffee	10,00

LES DIGESTIFS

Amaretto	8
Limoncello	8
Poire Williams	8
Grappa	8
Armagnac	8
Cognac	8
Calvados	8
Diplomatico	10



		150 ML	750 ML
LES BULLES	Cava Dom Potier	8,00	40,00
	Champagne Deutz Brut Classic		80,00
	Champagne Bollinger Special Cuvée		95,00
	Ruffus Brut Sauvage, Vignobles des Agaises (Belgique)	12,50	55,00
	Domaine du Ry d'Argent « Cuvée Nell »	10,00	55,00
LES ROSÉS	Dune, Gris de Camargue	6,00	30,00
	Mouton Cadet, Bordeaux – Baron Philippe de Rothschild BIO		35,00
	Rhône, Tavel « Les Lauzeraies »		35,00
LES BLANCS	Pays d'Oc, Chardonnay – l'Orangerie de Pennautier	6,00	30,00
	Sauvignon Blanc, Val de Loire – Domaine Ampelidae BIO		34,00
	Chardonnay Bourgogne, Mâcon – Domaine des Maréchaudes		37,00
	Viognier, Ardèche – Domaine Delas Frères	7,00	35,00
	Alsace – Pinot Blanc, Domaine Fernand Engel BIO		37,00
	Allemagne, Nahe – « Just Riesling », Gut Hermannsberg		36,00
	Loire, Sauvignon Blanc, Menetou-Salon	8,00	42,00
	Chablis, Petit Chablis – Domaine des Malandes BIO		48,00
	Bourgogne – Louis Jadot, Couvent des Jacobins		52,00
LES ROUGES	Grèce, Assyrtiko « The North », Kir Yianni		38,00
	Italie, Les Pouilles – Caselletti, Nero di Troia	6,00	30,00
	Italie, Les Pouilles – Primitivo, Vecchia Torre		34,00
	Roussillon – « Le Petit Pas », Mas Janeil BIO		35,00
	Val de Loire – Domaine Ampelidae BIO · SANS SULFITES		38,00
	Côtes-du-Rhône – Château Mont-Redon	7,00	36,00
	Roussillon – Mon P'tit Pithon BIO · SANS SULFITES		35,00
	Beaujolais, Les Saphrolites – Domaine Jean Loron		37,00
	Loire, Saumur-Champigny – Domaine Langlois BIO		40,00
	Loire, Saint-Nicolas-de-Bourgueil (cabernet franc) – Domaine Taluau		42,00
	Sud-Ouest, Madiran (tannat) – Château de Crouseilles		39,00
	Médoc – Château Patache d'Aux, Cru Bourgeois		48,00
	Côtes-du-Rhône, Cairanne – Domaine de l'Oratoire Saint-Martin BIO		45,00
	Espagne, Rioja – Beronia Reserva de Autor	8,50	48,00
	Languedoc, Terrasses du Larzac – Domaine de l'Accent, Cuvée Elliot		45,00
	Languedoc, Minervois – Domaine de la Borie Blanche (syrah, grenache)		47,00
	Côtes-du-Rhône, Crozes-Hermitage – Domaine Delas Frères		47,00
	Bordeaux, Côte de Blaye – Château Haut-Colombier BIO		32,00
	Bordeaux, Pessac-Léognan – Château de Rochemorin		49,00
	Bordeaux, Saint-Estèphe – Château Petit Bocq		56,00
	Bordeaux, Lussac-Saint-Émilion – Château Prieuré Lalande		59,00
	Bourgogne, Côte d'Or – Domaine François Carillon		62,00

Prix en euros



STARTERS

The croquette duo	19
Grey shrimp croquettes (2 pieces) · Extra piece: + €5	20
Parmesan fondue bites (2 pieces) · Extra piece: + €4	18
Vitello tonato, Beaulieu style Fresh red tuna	23
Garlic scampi casserole (6 pieces) · 9 pieces: €25	21
Norwegian smoked salmon plate Hand-sliced, with condiments	22
Holstein beef carpaccio Virgin olive oil, rocket, parmesan, Taggiasca olives	19
The “Hunter’s Return” plate Pâté en croûte Richelieu, lingonberries & candied pear	20

SIGNATURE
DISHES

Veal escalope Bone-in ham, melted Emmental, tomato cream, sautéed vegetables, fresh pasta	27
Linguine napoletana Fresh tomato, basil, parmesan · Parma ham (+ €5)	22
Stuffed royal sea bream Crushed potatoes, fresh herbs & beurre blanc	34
Skate wing Caper butter	28



SALADS

Crispy goat cheese with honey & thyme	24
Caesar salad Free-range chicken, crispy bacon, parmesan, Caesar dressing	24
Italian-style vegetable plate Seasonal vegetables, burrata, homemade confit tomatoes	24
Niçoise salad, Beaulieu style Fresh red tuna	28

Dear guests, should you wish to know whether our dishes may contain allergens, our staff will gladly inform you. Please note that the composition of our dishes may vary.



THE CLASSICS

Beef tartare With condiments, fresh fries	25.00
The genuine vol-au-vent Puff pastry, sautéed vegetables	24.00
Pappardelle al ragù	22.00
Irish beef steak Salad, fresh fries	25.00
Uruguayan entrecôte Salad, fresh fries	34.00
The cheeseburger Cheddar, red onions, grilled 100% beef, house sauce	25.00
Sauces Crushed pepper, béarnaise, choron	3.50



TOASTS

Gratinated croque-monsieur	18
Toast cannibal Belgian-style steak tartare on toast	18



EXTRAS

Portion of fresh fries	3.00
Green salad	3.50
Mixed salad	5.00
Sautéed seasonal vegetables	6.00



KIDS' MENU

Pasta with ham & cheese and a scoop of ice cream of your choice Vanilla · strawberry · chocolate · mocha	15
--	----



DESSERTS

Chocolate fondant cake Scoop of vanilla ice cream	10
Thin apple tart Scoop of vanilla ice cream	10
Beaulieu French toast Poached pear & aniseed syrup	11
The choux bun Vanilla ice-cream heart & melted chocolate	10
La Dame Blanche	10
La Brésilienne	10
Le café glacé	10
La coupe Colonel	10



COCKTAILS

Mojito	12
Rum, lime, fresh mint, sparkling water	
Moscow Mule	12
Vodka, lime, ginger beer	
Punch Beaulieu	12
Almond liqueur, lemon juice, orange juice	
Hugo Spritz	12
Elderflower liqueur, cava, sparkling water, lime & mint	
Negroni	12

APERITIFS

Glass of cava	8.00
Kir Royal	9.00
Glass of champagne	12.50
Aperol Spritz	10.00
Campari orange	9.00
Martini (bianco · rosso)	8.00
Port (red · white)	6.00
Pineau des Charentes	7.00
Ricard	6.00
Pastis Les Ardentes (Liège)	7.00
Bacardi white / dark (+ soft drink €2)	8.00
J&B (+ soft drink €2)	8.00
Johnnie Walker (+ soft drink €2)	8.00
Grey Goose (+ soft drink €2)	10.00

GINS + FEVER-TREE

Hendrick's	12
Nordés	13
Eskaepe	13
Monkey 47	13
Copperhead	13

DRAUGHT BEERS

Stella Artois 25 cl	4
Stella Artois 33 cl	5
Stella Artois 50 cl	7
La Chouffe Blonde 33 cl	6
Vedett IPA 33 cl	6
Lutgarde Blanche 33 cl	6
Bertinchamps Blonde / Triple 33 cl	6
Beer of the moment 33 cl	6

BOTTLED BEERS

Triple d'Anvers	6
Omer	6
Duvel	6
Leffe Blonde	6
Leffe Brune	6
Chimay Bleue	6
Orval	7
Westmael Triple	6
Tripel Karmeliet	6
Liefmans	5
Paix Dieu	7
Carlsberg 0%	4
Leffe 0%	6

WHISKIES

Nikka	12
Oban	12
Talisker	12
BenRiach	12



SOFT DRINKS

Coca-Cola	3.80
Coca-Cola Zero	3.80
Sprite	3.80
Fanta	3.80
Ice Tea · Peach Ice Tea	3.80
Schweppes Tonic · Citrus	3.80
Fever-Tree Tonic · Ginger Beer	4.50
“Anti-Gaspi” apple juice	4.00
Tomato juice	4.00
Syrup: mint · grenadine	1.00
BRU still · sparkling water 25 cl	3.50
BRU still · sparkling water 50 cl	5.00
BRU still · sparkling water 1 L	8.00
Bionina	4.50
Mister Lemon · Lady Pink · Blood orange	
Tao	4.50
Green Tea · Rooibos · Hydration	



Truc	7.00
Ginger, lime juice, sparkling water	
Machin	6.00
Orange juice, Indian tonic	
Chose	6.00
Grapefruit juice, Indian tonic	

HOT DRINKS

Coffee	3.50
Espresso	3.50
Double espresso	4.50
Cappuccino	4.50
Café latte	4.50
Hot chocolate	4.00
Viennese hot chocolate	5.00
Tea · Herbal tea	3.50
Fresh mint tea	5.00
Irish coffee	10.00
Italian coffee	10.00
French coffee	10.00

DIGESTIFS

Amaretto	8
Limoncello	8
Poire Williams	8
Grappa	8
Armagnac	8
Cognac	8
Calvados	8
Diplomatico	10



SPARKLING

	150 ML	750 ML
Cava Dom Potier	8.00	40.00
Champagne Deutz Brut Classic		80.00
Champagne Bollinger Special Cuvée		95.00
Ruffus Brut Sauvage, Vignobles des Agaises (Belgium)	12.50	55.00
Domaine du Ry d'Argent "Cuvée Nell"	10.00	55.00

ROSÉ

Dune, Gris de Camargue	6.00	30.00
Mouton Cadet, Bordeaux – Baron Philippe de Rothschild ORGANIC		35.00
Rhône, Tavel "Les Lauzeraies"		35.00

WHITE

Pays d'Oc, Chardonnay – l'Orangerie de Pennautier	6.00	30.00
Sauvignon Blanc, Loire Valley – Domaine Ampelidae ORGANIC		34.00
Chardonnay Burgundy, Mâcon – Domaine des Maréchaudes		37.00
Viognier, Ardèche – Domaine Delas Frères	7.00	35.00
Alsace – Pinot Blanc, Domaine Fernand Engel ORGANIC		37.00
Germany, Nahe – "Just Riesling", Gut Hermannsberg		36.00
Loire, Sauvignon Blanc, Menetou-Salon	8.00	42.00
Chablis, Petit Chablis – Domaine des Malandes ORGANIC		48.00
Burgundy – Louis Jadot, Couvent des Jacobins		52.00
Greece, Assyrtiko "The North", Kir Yianni		38.00

RED

Italy, Puglia – Caselletti, Nero di Troia	6.00	30.00
Italy, Puglia – Primitivo, Vecchia Torre		34.00
Roussillon – "Le Petit Pas", Mas Janeil ORGANIC		35.00
Loire Valley – Domaine Ampelidae ORGANIC · NO ADDED SULPHITES		38.00
Côtes-du-Rhône – Château Mont-Redon	7.00	36.00
Roussillon – Mon P'tit Pithon ORGANIC · NO ADDED SULPHITES		35.00
Beaujolais, Les Saphrolites – Domaine Jean Loron		37.00
Loire, Saumur-Champigny – Domaine Langlois ORGANIC		40.00
Loire, Saint-Nicolas-de-Bourgueil (Cabernet Franc) – Domaine Taluau		42.00
South-West, Madiran (Tannat) – Château de Crouseilles		39.00
Médoc – Château Patache d'Aux, Cru Bourgeois		48.00
Côtes-du-Rhône, Cairanne – Domaine de l'Oratoire Saint-Martin ORGANIC		45.00
Spain, Rioja – Beronia Reserva de Autor	8.50	48.00
Languedoc, Terrasses du Larzac – Domaine de l'Accent, Cuvée Elliot		45.00
Languedoc, Minervois – Domaine de la Borie Blanche (Syrah, Grenache)		47.00
Côtes-du-Rhône, Crozes-Hermitage – Domaine Delas Frères		47.00
Bordeaux, Côte de Blaye – Château Haut-Colombier ORGANIC		32.00
Bordeaux, Pessac-Léognan – Château de Rochemorin		49.00
Bordeaux, Saint-Estèphe – Château Petit Bocq		56.00
Bordeaux, Lussac-Saint-Émilion – Château Prieuré Lalande		59.00
Burgundy, Côte d'Or – Domaine François Carillon		62.00

Prices in euros



VOORGERECHTEN

Het duo van kroketten	19
Kroketten van grijze garnalen (2 stuks) · Extra stuk: + € 5	20
Parmezaanfondue-hapjes (2 stuks) · Extra stuk: + € 4	18
Vitello tonato op z'n Beaulieu Verse rode tonijn	23
Scampi's met look in cassiolette (6 stuks) · 9 stuks: € 25	21
Bord Noorse gerookte zalm Met de hand gesneden, met garnituur	22
Carpaccio van Holsteinrund Maagdelijke olijfolie, rucola, parmezaan, taggiasche-olijven	19
Het bord "Retour de chasse" Pâté en croûte Richelieu, vossenbessen & gekonfijte peer	20

ONZE
SPECIALITEITEN

Kalfsschnitzel Beenham, gratineerde emmental, tomatencrème, gebakken groenten, verse pasta	27
Linguine napoletana Verse tomaat, basilicum, parmezaan · Parmaham (+ € 5)	22
Gevulde koningsdorade Gestampte aardappelen, verse kruiden & beurre blanc	34
Rogvleugel Kappertjesboter	28



SALADES

Krokant geitenkaasje met honing & tijm	24
Caesarsalade Hoevekip, krokant spek, parmezaan, Caesardressing	24
Groentebord op z'n Italiaans Seizoensgroenten, burrata, huisgemaakte gekonfijte tomaten	24
Salade niçoise op z'n Beaulieu Verse rode tonijn	28

Beste gasten, indien u informatie wenst over de mogelijke aanwezigheid van allergenen in onze bereidingen, geeft ons personeel u daar graag meer uitleg over. Houd er rekening mee dat de samenstelling van onze bereidingen kan variëren.



DE KLASSIEKERS

Rundstartaar Met garnituur, verse frietjes	25,00
De echte vol-au-vent Bladerdeeg, gebakken groenten	24,00
Pappardelle al ragù	22,00
Iers rundsteak Salade, verse frietjes	25,00
Uruguayaanse entrecôte Salade, verse frietjes	34,00
De cheeseburger Cheddar, rode ui, gegrild puur rundvlees, huissaus	25,00
Sauzen Gebroken peper, béarnaise, choron	3,50



TOASTS

Gegratineerde croque-monsieur	18
Toast cannibal	18



EXTRA'S

Portie verse frietjes	3,00
Groene salade	3,50
Gemengde salade	5,00
Gebakken seizoensgroenten	6,00



KINDERMENU

Pasta met ham en kaas en een bol ijs naar keuze Vanille · aardbei · chocolade · mokka	15
---	----



DESSERTS

Chocoladefondant Bol vanille-ijs	10
Dunne appeltaart Bol vanille-ijs	10
Wentelteefje Beaulieu Gepocheerde peer & anijssiroop	11
Het soesje Hart van vanille-ijs & gesmolten chocolade	10
La Dame Blanche	10
La Brésilienne	10
Le café glacé	10
La coupe Colonel	10



COCKTAILS

Mojito	12
Rum, limoen, verse munt, bruiswater	
Moscow Mule	12
Wodka, limoen, ginger beer	
Punch Beaulieu	12
Amandellikeur, citroensap, sinaasappelsap	
Hugo Spritz	12
Vlierbloesemlikeur, cava, bruiswater, limoen & munt	
Negroni	12

APERITIEVEN

Glas cava	8,00
Kir Royal	9,00
Glas champagne	12,50
Aperol Spritz	10,00
Campari-sinaasappel	9,00
Martini (bianco · rosso)	8,00
Port (rood · wit)	6,00
Pineau des Charentes	7,00
Ricard	6,00
Pastis Les Ardentes (Liège)	7,00
Bacardi wit / bruin (+ frisdrank € 2)	8,00
J&B (+ frisdrank € 2)	8,00
Johnnie Walker (+ frisdrank € 2)	8,00
Grey Goose (+ frisdrank € 2)	10,00

GINS + FEVER-TREE

Hendrick's	12
Nordés	13
Eskaepe	13
Monkey 47	13
Copperhead	13

BIEREN VAN HET VAT

Stella Artois 25 cl	4
Stella Artois 33 cl	5
Stella Artois 50 cl	7
La Chouffe Blonde 33 cl	6
Vedett IPA 33 cl	6
Lutgarde Blanche 33 cl	6
Bertinchamps Blonde / Triple 33 cl	6
Bier van het moment 33 cl	6

FLESBIEREN

Triple d'Anvers	6
Omer	6
Duvel	6
Leffe Blonde	6
Leffe Brune	6
Chimay Bleue	6
Orval	7
Westmael Triple	6
Tripel Karmeliet	6
Liefmans	5
Paix Dieu	7
Carlsberg 0%	4
Leffe 0%	6

WHISKY'S

Nikka	12
Oban	12
Talisker	12
BenRiach	12



FRISDRANKEN

Coca-Cola	3,80
Coca-Cola Zero	3,80
Sprite	3,80
Fanta	3,80
Ice Tea · Ice Tea perzik	3,80
Schweppes Tonic · Citrus	3,80
Fever-Tree Tonic · Ginger Beer	4,50
Appelsap "Anti-Gaspi"	4,00
Tomatensap	4,00
Siroop: munt · grenadine	1,00
BRU plat · bruisend water 25 cl	3,50
BRU plat · bruisend water 50 cl	5,00
BRU plat · bruisend water 1 L	8,00
Bionina	4,50
Mister Lemon · Lady Pink · Bloedsinaasappel	
Tao	4,50
Green Tea · Rooibos · Hydration	



Truc	7,00
Gember, limoensap, bruiswater	
Machin	6,00
Sinaasappelsap, Indian tonic	
Chose	6,00
Grapefruitsap, Indian tonic	

WARME DRANKEN

Koffie	3,50
Espresso	3,50
Dubbele espresso	4,50
Cappuccino	4,50
Café latte	4,50
Warme chocolademelk	4,00
Weense chocolademelk	5,00
Thee · Kruidenthee	3,50
Thee met verse munt	5,00
Irish coffee	10,00
Italian coffee	10,00
French coffee	10,00

DIGESTIEVEN

Amaretto	8
Limoncello	8
Poire Williams	8
Grappa	8
Armagnac	8
Cognac	8
Calvados	8
Diplomatico	10



		150 ML	750 ML
BUBBELS	Cava Dom Potier	8,00	40,00
	Champagne Deutz Brut Classic		80,00
	Champagne Bollinger Special Cuvée		95,00
	Ruffus Brut Sauvage, Vignobles des Agaises (België)	12,50	55,00
	Domaine du Ry d'Argent "Cuvée Nell"	10,00	55,00
ROSÉ	Dune, Gris de Camargue	6,00	30,00
	Mouton Cadet, Bordeaux – Baron Philippe de Rothschild BIO		35,00
	Rhône, Tavel "Les Lauzeraies"		35,00
WIT	Pays d'Oc, Chardonnay – l'Orangerie de Pennautier	6,00	30,00
	Sauvignon Blanc, Loirevallei – Domaine Ampelidae BIO		34,00
	Chardonnay Bourgondië, Mâcon – Domaine des Maréchaudes		37,00
	Viognier, Ardèche – Domaine Delas Frères	7,00	35,00
	Elzas – Pinot Blanc, Domaine Fernand Engel BIO		37,00
	Duitsland, Nahe – "Just Riesling", Gut Hermannsberg		36,00
	Loire, Sauvignon Blanc, Menetou-Salon	8,00	42,00
	Chablis, Petit Chablis – Domaine des Malandes BIO		48,00
	Bourgondië – Louis Jadot, Couvent des Jacobins		52,00
ROOD	Griekenland, Assyrtiko "The North", Kir Yianni		38,00
	Italië, Puglia – Caselletti, Nero di Troia	6,00	30,00
	Italië, Puglia – Primitivo, Vecchia Torre		34,00
	Roussillon – "Le Petit Pas", Mas Janeil BIO		35,00
	Loirevallei – Domaine Ampelidae BIO · ZONDER SULFIETEN		38,00
	Côtes-du-Rhône – Château Mont-Redon	7,00	36,00
	Roussillon – Mon P'tit Pithon BIO · ZONDER SULFIETEN		35,00
	Beaujolais, Les Saphrolites – Domaine Jean Loron		37,00
	Loire, Saumur-Champigny – Domaine Langlois BIO		40,00
	Loire, Saint-Nicolas-de-Bourgueil (Cabernet Franc) – Domaine Taluau		42,00
	Zuidwesten, Madiran (Tannat) – Château de Crouseilles		39,00
	Médoc – Château Patache d'Aux, Cru Bourgeois		48,00
	Côtes-du-Rhône, Cairanne – Domaine de l'Oratoire Saint-Martin BIO		45,00
	Spanje, Rioja – Beronia Reserva de Autor	8,50	48,00
	Languedoc, Terrasses du Larzac – Domaine de l'Accent, Cuvée Elliot		45,00
	Languedoc, Minervois – Domaine de la Borie Blanche (Syrah, Grenache)		47,00
	Côtes-du-Rhône, Crozes-Hermitage – Domaine Delas Frères		47,00
	Bordeaux, Côte de Blaye – Château Haut-Colombier BIO		32,00
	Bordeaux, Pessac-Léognan – Château de Rochemorin		49,00
	Bordeaux, Saint-Estèphe – Château Petit Bocq		56,00
	Bordeaux, Lussac-Saint-Émilion – Château Prieuré Lalande		59,00
	Bourgondië, Côte d'Or – Domaine François Carillon		62,00

Prijzen in euro



BRASSERIE BEAULIEU

Chaussée du Château de la Bawette 5
1300 Wavre

+32 10 22 33 32 · info@brasseriebeaulieu.be

www.brasseriebeaulieu.be