



Vincent

Apéritifs / Aperitieven / Apetizers

Coupe Champagne Taittinger	14,5 €
Prosecco Bosco del Merlo	7 €
Gin Tonic (G'Vine Floraison)	10,5 €
Gin Tonic (G'Vine Nouaison)	13,5 €
Kir vin blanc	6,5 €
Pineau des Charentes	6 €
Porto Barros blanc & rouge	6 €
Sherry Fino Tio Toto	6 €
Vermouth Royal "La Quintinye" rouge & blanc	8,5 €
Campari	8 €
Gancia blanco	6,5 €
Naked Grouse whisky	10,5 €
Snow Leopard vodka	11,5 €

Cocktails

G'Vine Martini	10 €
G'Vine Gin Floraison, Vermouth Extra Dry, citron	
Casoni Spritz	11 €
Kiss My Nuts, Casoni, Tonic	
Nouaison Negroni	13 €
Kiss My Rhubarb, Gin Nouaison, Campari, zeste orange	
Kiss my Cosmo	12 €
Kiss My Rhubarb, Snow Leopard Vodka, Cointreau, jus de citron vert, sirop de sucre, jus de Canneberge	
Vincent's Mojito	10 €
Brugal Rhum, jus de citron vert, sucre de canne, menthe	
Disaronno Sour Punch	10 €
Angostura bitters, Amaretto Disaronno, jus de citron, jus d'orange	
The Naked Manhattan	10 €
Whisky Naked Grouse, angostura, sweet vermouth	
Macallan old fashion	12 €
Whisky The Macallan Double Cask 12Yo, angostura, sucre, eau pétillante	



Vincent

Bières au fût / *Bieren op de tap / Draught beers*

Calsberg Luxe 25cl	4 €
Saint Hubertus blonde 33cl	5,5 €
Saint Hubertus blanche ou ambrée 33cl	5,5 €

Bières en bouteille / *Gebotteld bieren / Bottled beers*

Carlsberg X 25cl (Sans alcool)	4,5 €
Brugs Blanche 25cl	4,5 €
Mort Subite Kriek 25cl	4,8 €
Mort Subite Gueuse 25cl	4,8 €
Chimay 9% Bleu 33cl	5,8 €
Duvel 33cl	5,8 €
Westmalle Triple 33cl	6 €
Omer 33cl	5,8 €
Lefort 33cl	5,8 €
Triple Lefort 33cl	5,8 €
Delta IPA 33cl	5,8 €
Jungle Joy (mango & passion dubbel) 33cl	5,8 €
Grosse Bertha (Brussels Triple) 33cl	5,8 €

Softs

Galvanina Frizzante, Naturelle ½ L	6 €
Perrier 25cl	3,8 €
Coca-Cola, Light, Zéro	3,8 €
Fanta Orange	3,8 €
Sprite	3,8 €
Jus de Pomme-Cerise/Tomates/Pommes/Oranges	4 €
Schweppes Agrumes, Bitter Lemon, Tonic	4 €
Tonic Ginger Ale, Tonic Ginger & cardamom, Tonic hibiscus	4,2 €

Vins au verre / *per glas / by the glass*

Bulles - champagne Taittinger brut réserve	14,5/80 €
Bulles - Prosecco Bosco del Merlo, brut millesimato DOC	7/40 €
Blanc - Sauvignon blanc, les croisières	5/25 €
Blanc - Australie - Chenin Blanc, John G. Brown, Victoria	6/33 €
Blanc - Bourgogne - Chardonnay "Kimmeridgien", Jean-Marc Brocard	7,5/42 €
Blanc doux - Muscat de Rivesaltes, Gérard Bertrand	7,5/42 €
Rosé - les croisières	5/25 €
Rouge - Beaujolais, Drouhin	5/25 €
Rouge - Italie - Boira', Sangiovese Maturato in Barrique, Marche IGT, Cantine Volpi BIO	6,5/37 €
Rouge - Bordeaux - Château La Grolet, Côtes de Bourg, Biodynamie BIO	7/40 €



Vincent

Vins Blancs / *witte wijnen* / *white wines*

Alsace - Pinot Blanc d'Alsace, Kuehn	29 €	Chili - Chardonnay, Los vascos, Domaine Baron de Rothschild	37 €
	<i>75cl/ 37,5cl</i>		
Loire - Pouilly Fumé "Les Duchesses", Laporte	65/38 €	Vin de France Vermintino, Terret noir - La Tournée Blanc, Ferraton	25 €
	<i>75cl/ 37,5cl</i>		
Loire - Sancerre Blanc "Les Grandmontains", Domaine Laporte BIO	67/38 €	Bourgogne - Macon Buisnière, Les Clos, J. Drouhin	40 €
Bourgogne - Chardonnay "Kimmeridgien", Jean-Marc Brocard	42 €		
Bourgogne - Chablis, Jean-Marc Brocard	60/34 €		
Bourgogne - Meursault "Cuvée Maurice Chevalier", Remoissenet Père & Fils	85 €		
Languedoc - Viognier, "Réserve Spéciale", Gérard Bertrand	36 €		
Languedoc - Chardonnay, "Prima Nature", IGP d'Oc, Gérard Bertrand Sans Sulfites ajoutés, BIO , Vegan	36 €		
Languedoc - Château L'Hospitalet Blanc, Coteaux du Languedoc La Clape, Gérard Bertrand "Art de Vivre"	53 €		
Espagne - Chardonnay "Estate Series", Errazuriz	34 €		
Italie - Pinot Grigio & Sauvignon Blanc, Due Uve Bianco, Friuli DOC, Bertani	33 €		
Australie - Chenin, Blanc, John G. Brown, Victoria	33 €		

Vins rosés / *rosés wijnen* / *rosé wines*

Languedoc - Gris Blanc, IGP d'Oc, Gérard Bertrand	33 €
Côtes-de-Provence - Château d'Esclans "Whispering Angel"	65 €
Italie - Soleroise Rosato, Langhe DOC Fontanafredda	42 €



Vincent

Vins rouges / rode wijnen / red wine

Alsace - Pinot Noir d'Alsace, Kuehn	75cl/ 37,5cl 39/25 €	Côtes du Rhône - "Samorëns", Ferraton Père & Fils	31 €
Loire - Saumur Champigny "Les Silices" Jeunes Vignes, Domaine du Val Brun	34 €	Côtes du Rhône - Gigondas, Dentellis, Ogier & Fils	65 €
Loire - Saint Nicolas de Bourgueil "Le Clos", Le Clos du Vigneau	75cl/ 37,5cl 36/24 €	Côtes du Rhône - Châteauneuf-du-Pape Rouge "Reine Jeanne" Ogier	72 €
Beaujolais - Brouilly, Château de la Terrière	48 €	Bourgogne - Savigny les Beaune AOC, Remoissenet Père & Fils	75 €
Bordeaux - Le Bordeaux Rouge de Larrivet Haut-Brion	35 €	Bourgogne - Pinot Noir, La Forêt, J. Drouhin	45 €
Bordeaux - Château Les Carréades, Médoc	36 €	Bourgogne - Pinot Noir/Gamay, Coteaux bourguignon, J. Drouhin	37 €
Bordeaux - L'Oratoire de Chasse Spleen, Moulis	70 €	Italie - La Torre Primitivo di Manduria DOC	37 €
Bordeaux - Origine de Desmirail, Margaux	75 €	Italie - Boira', Sangiovese Maturato in Barrique, Marche IGT, Cantine Volpi BIO	37 €
Bordeaux - Château Lamothe Bouscaut Rouge, Pessac-Léognan	65 €	Espagne - Cruz de Alba Crianza, DO Ribera del Duero	59 €
Bordeaux - Château La Grolet, Côtes de Bourg, Biodynamie BIO	40 €	Argentine - Malbec, Domaine Bousquet BIO	32 €
Vin de France - La Tournée Rouge, Ferraton	25 €	Argentine - Amancaya, Malbec & Cabernet Sauvignon, Bodegas Caro	57 €
Languedoc - Syrah, "Prima Nature", IGP d'Oc, Gérard Bertrand Sans Sulfites ajoutés, BIO , Vegan	36 €	Australie - Tarrango, "Explorer Series" John G. Brown, , Victoria	36 €
Languedoc - Château L'Hospitalet Rouge, La Clape, Gérard Bertrand	52 €	Chili - Cabernet sauvignon, Domaine Baron de Rothschild	27 €
Languedoc - Cigalus Rouge, IGP d'Oc, Gérard Bertrand, Biodynamie	98 €		



Vincent

Digestifs

Amaretto Disaronno	7,5 €
Limoncello Pallini	7,5 €
Sambuca "313"	7,5 €
Averna Amaro	7,5 €
Tia Maria	7,5 €
Fleur de bière Wolfberger (eau de vie)	9,5 €
Eau de villée – Biercée	7,5 €
Vielle prune – Biercée	7,5 €
Poire Willians – Biercée	7,5 €
Armagnac	9,5 €
Cognac	9,5 €
Cognac XO	15 €
Calvados	9,5 €
Calvados 18 yo	15 €
Grappa di Chardonnay	9,5 €
Grappa di Barolo Riserva, Fontanafredda	15 €
Tequila Premium "Excellia" Reposado	12 €
Whisky - Highland Park 12 yo	12 €
Whisky - Highland Park 18 yo	24 €
Whisky - The Macallan Double Cask 12 yo	18 €
Whisky - Naked Grouse	10,5 €
Rhum - Brugal Añejo	10 €
Rhum - Brugal Blanco Supremo	10 €
Rhum - Brugal 1888	15 €
Vermouth - Kiss My Rhubarb	9,5 €
Vermouth - Kiss My Blackberries	9,5 €
Vermouth - Kiss My Nuts	9,5 €

Boissons chaudes

Espresso	5 €
Lungo	5 €
Décaféiné	5 €
Cappuccino	5,5 €
Latte	5,5 €
Chocolat chaud	5,5 €

Notre selection de thés "Tea Lodge"

Earl Grey	5 €
Ginger Lemon First	5 €
Green Mystic	5 €
Green mint Feeling	5 €
Mint Verbena	5 €
My Daily Jasmin	5 €



Vincent

Whisky

Highland Park 18 Ans Viking Pride

Single Malt Scotch whisky

The Highland Park 18 ans est un chef-d'œuvre d'équilibre, de complexité et de raffinement. Malt doux et pertinent avec un goût de miel, des notes de fruits secs et massépain, avec un soupçon de tourbe fumée et florale.

Naked Grouse

Blended Malt Scotch whisky

The Naked Grouse est un Blended Malt whisky issu du mélange des meilleurs whiskies écossais. Ce doux whisky aux touches de fruits secs et d'épices a reposé jusqu'à 8 mois dans des fûts de chêne espagnols ex-xérès de premier remplissage.

Rhum

Brugal 1888

Rhum

Brugal 1888 est un rhum Dominicain doux et corsé créé pour le plaisir de le siroter pur. Une première maturation de 8 ans est faite dans les meilleurs fûts de chêne américains d'ex-bourbon et une deuxième de 6 ans dans les fûts européens d'ex-sherry.

Liqueur

Disaronno

Amaretto

Recette unique, à base d'amandes amères d'abricot qui donne au Disaronno son goût délicieusement doux et parfumé - symbole par excellence du lifestyle italien et reconnu comme 'the World's Favourite Italian Liquor'.

Vermouth

Kiss My...

Kiss My... Rhubarb:

Un vermouth infusé avec de la rhubarbe, du thym citron et de la verveine. Le résultat est un vermouth rosé, parfaitement équilibré entre l'amertume de la rhubarbe, des saveurs d'agrumes et des saveurs florales de rose et de géranium.

Kiss My... Blackberries:

Un vermouth infusé de mûres et de graines de fenouil. Le résultat est un vermouth de couleur rouge rubis, goût aigre douce et avec des arômes anisés.

Kiss My... Nuts:

Un vermouth infusé de jeunes noix vertes, clous de girofle et cannelle. Le résultat est un vermouth de couleur brun-rouge, parfaitement équilibré entre le sucré et l'épicé et avec des arômes boisés des jeunes noix vertes.