



SINCE 1986



Brasserie



—BRASSERIES—
GEORGES
—Depuis 1986—

APÉRITIS

Ricard	7,00
Pineau des Charentes	7,00
Martini (Rood/Wit)	7,00
Campari	7,00
Picon (Bier/Witte Wijn)	9,50 / 10,50
Kir / Kir Royal	10,00 / 12,50

FRISDRANK

Geperste Sinaasappelsap	4,50
Vers Citroensap	4,50
Tomatensap	3,50
Coca-Cola/ Coca-Cola Zéro/ Fanta/ Sprite	4,00
Fever-Tree	5,00
Indian Tonic / Mediterranean Tonic / Ginger Beer / Sparkling Pink Grapefruit / Ginger Ale	
Red Bull / Red Bull Suikervrij	5,00
Minute Maid	4,00
Appel/Appel-Kers	
Fuze Tea/ Fuze Tea peach	4,00
BRU (stilstaand/bruisend water)	3,00/5,00/8,50
¼- ½ - 1 L	

BIER

Flessen:			
Carlsberg 0%	5,00		
Chouffe 0%	5,20		
Duvel Tripel Hop (IPA)	7,00		
Salitos	6,00		
Triple d'Anvers	6,00		
Orval (afhankelijk van de stemming van de monniken)	7,20		
van 't vat:			
	25cl	33cl	50cl
St Hubertus Blonde	-	6,00	8,50
St Hubertus Ambrée	-	6,00	8,50
St Hubertus Blanche	-	6,00	8,50
Carlsberg	4,50	-	9,00
Kriek Liefmans	5,00	-	-

ALCOHOLVRIJE SIGNATURES

Pollen Orange Spritz N.A	10,00
(Pollen Orange Spritz, Fever Tree Indian Tonic, bruisend water, schijfje sinaasappel)	
Pollen Limoncelli Spritz N.A	10,00
(Pollen Limoncelli, Fever Tree Indian Tonic, bruisend water, schijfje citroen)	
Gin& Tonic Pollen London Botanical N.A	11,00
Limoncelli Sour	12,00
(Pollen Limoncelli, citroensap, rietsuiker, eiwit, citroenschil)	
Virgin Mojito	12,00
(Pollen Spiced Caribbean, munt, limoen, rietsuiker, bruisend water)	
Coconut Lips	12,00
(Pollen Spiced Caribbean, ananassap, kokossiroop, limoen, rietsuiker)	
Virgin Mule	12,00
(Vibrant Martini, gemberbier)	

COCKTAILS

Martini Bianco Spritz	12,00
St Germain Spritz	14,00
Chandon Garden Spritz	14,00
Le Paloma	14,00
(Patron Silver, Fever Pink Grapefruit, limoen)	
Mojito	14,00
(Bacardi Carta Blanca, limoen, verse munt, rietsuiker, bruiswater)	
Espresso Martini	14,00
(Grey Goose, Kahlúa, rietsuiker, espresso)	
Amaretto Sour	14,00
(Amaretto, eiwit, rietsuiker, citroensap)	
Moscow Mule	14,00
(Eristoff wodka, limoen, Schweppes Ginger Beer Chili)	
Le Negroni	14,00
(Martini Rosso, Campari, Gin)	
Chaco Martini	14,00
(Gran Chaco Bolivia, Kahlua, espresso, Vanillesiroop)	
Pornstar Martini	18,00
(Eristoff wodka, passievruchtsiroop en -puree, vanillesiroop) geserveerd met een shot Veuve Clicquot Champagne	

DE BELLEN

	Flûte	Royale	Btl	Magnum
Crémant de Loire (Sustainable viticulture)	10,00	15,00	60,00	-
Veuve Clicquot Brut Yellow Label	16,00	22,00	120,00	250,00
Veuve Clicquot Brut rosé	-	-	130,00	-
Veuve Clicquot Vintage 2015	-	-	150,00	-
Veuve Clicquot Vintage Rosé 2015	-	-	170,00	-
Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old	-	-	150,00	-
Veuve Clicquot La Grande Dame Artist	-	-	310,00	-
«R» de Ruinart	18,00	24,00	130,00	290,00
Ruinart Blanc de Blancs	-	-	160,00	340,00
Ruinart Rosé	-	-	160,00	-
Dom Ruinart Millésime	-	-	410,00	-
Dom Pérignon Vintage	-	-	390,00	-
Dom Pérignon Vintage 2006 Plénitude 2	-	-	810,00	-
Krug Grande Cuvée 171e/172e Edition	-	-	410,00	-
Armand de Brignac Brut Gold	-	-	560,00	-

* Houd er rekening mee dat de jaargangen van onze champagnes van tijd tot tijd kunnen wijzigen; vraag er gerust naar.

RUM

Bacardi Carta Blanca	9,00
Gran Chaco Bolivia (Bio)	11,00
Bacardi 8Y	12,00
Bacardi Caribbean Spiced (Kokos en Ananas)	12,00
Trois Rivières Amber	13,00
Zacapa XO	31,00

WHISKIES

William Lawson	9,00
Jack Daniel's	10,00
Dewar's 12Y	12,00
Oban 14Y	14,00
Lagavulin 16Y	15,00
Glenfiddich 18Y	16,00
Glenfiddich 21Y	19,00

GIN

Bombay Sapphire	10,00
Bombay 1er Cru	11,00
Panda Gin (Bio)	10,00
Hendrick's	11,00
Copperhead	13,00

ONZE RAMOS PINTO PORTS

WHITE	
Adriano White Reserva 7Y	8,00
RED	
Late Bottled Vintage 7Y (Ruby)	12,00

VODKAS

Eristoff	9,00
Grey Goose	11,00

OM TE DELEN

Kom warme vulken	14,00
Portie grojze garnalen	16,00
Inktvisbeignets met tartaarsaus	18,00
Blini's van gerookte zalm mey zure room	24,00

KOUD VOORGERECHTEN

Zalmtartaar, auberginetapenade, citruscoulis en koriander	19,90 / 29,85
Rundercarpaccio, Parmezaanse kaasschaafsel, rucola en zongedroogde tomaten	19,50 / 29,50
Extra mild gerookte zalm, Geroosterd briochebrood	26,00
Foie gras terrine, rode uienchutney, portgelei	28,00

* Glas Sauternes 9,50

WARME VOORGERECHTEN

 Stroopfondue van Oud Brugge en Luik	1 of 2 stuks 9,50 / 19,00
Grijze Garnalenkroketten	1 of 2 stuks 13,00 / 26,00
*Gemaakt door Fernand Duarte, verkozen tot beste van Brussel in 2022 en 2023	
Duo van kroketten met grijze garnalen- en gesmolten kaas	24,00
Bourgondische slakken (6 stuks)	16,00
Rotsbaarssoep, croutons, rouillesaus en geraspte kaas	16,00
Kreeftenbisque	19,00
Gegrild beenmerg met fleur de sel, huisgemaakte toast	18,00
Scampischotel met knoflook en peterselie	23,00

VIS & SCHAALDIEREN

Klassieke zeetong meunière, gekookte aardappelen	Dagprijs
Gegrilde zeetong met dijonaísesaus en olijfoliepuree	Dagprijs
Gebraden zeetong met citroen-beurre blanc en groentepuree	34,00
Gepocheerde rogvleugel, kappertjes-beurre blanc, broccoli en puree	34,00
Kabeljauwhaasje met viergesaus, olijventapenade, gebakken prei en olijfoliepuree	37,00
Bouillabaisse à l'Assiette, rouillecrouton	39,00
Onze kreeft in Bellevue	Dagprijs
Geroosterde kreeft, romige aspergerisotto	Dagprijs

DE SPECIALITEIN VAN DE BRASSERIE

De echte Amerikaanse friet	25,00
Gehaktbrood, volle kalfsjus, geraspte groene kool, aardappelpuree met boter	26,00
Vol-au-vent, mousselinesaus, friet	28,00
Gebakken eendenbout, erwten en spek, gebakken aardappelen met knoflook en peterselie	29,00
Geprakte kalfsnieren, grove mosterd, gratin dauphinois	30,00
Andouillette (AAAA) uit Vire, grove mosterd, aardappelpuree	31,00
Cassoulet Toulousain	35,00
Lamsbout, honing en citroentijm, seizoensgroenten en aardappelpuree	36,00
Kreeftenvol-au-vent, geroosterde sint-jakobsschelpen, kardinaalssaus	54,00
Supreme van Mechelse koekoek, roomcrème met morieljes, purtee met truffelolie	35,00
Sea Waterzooi, aardappelen nature	28,00
Zuurkool met Elzasser garnering	35,00
Zuurkool «Geweldig» (2 porties)	88,00

PASTA

 Linguine met groenten, verse basilicum, Parmezaanse kaas	24,00
Coquillettes met ham, Comté en truffels	34,00
Paccherri met zeevruchten (Sint-Jakobsschelpen en garnalen)	42,00
Risotto met Sint-Jakobsschelpen, babyspinazie, tuile van Comté	36,00

VLEES

Gegrilde biefstuk 250 g (Black Angus)	30,00
Pure ossenhaas 250 g (Black Angus)	41,00
Rib steak 300g (Black Angus)	43,00
Gegrilde ribeye 1.200g (Simmentaler) (2 verpakkingen)	98,00

Al ons vlees wordt geserveerd met friet gebakken in rundervet en een saus naar keuze.

SAUZEN

Béarnaise, Archiduc, Groene Paprika, Gemalen Paprika, Roquefort of Maître d'Hôtel Boter	5,00
Mayonaise, Tartaar of Cocktail	2,50

BIJGERECHTEN

Gemengde Salade	7,50
Slasalade met Mayonaise	6,50
Potkrokette	5,00
Aardappelpuree	5,50
Groentebouquetière	8,00
Gratin Dauphinois	7,00
Verse Friet Gebakken in Rundvet	5,00
Ovengerecht van groenten	7,00

KINDERMENU'S

Gehaktbiefstuk, Friet, Friet, Salade	14,00
Visvingers, Tartaarsaus, Friet	14,00
Coquillettes met ham en kaas	14,00



SINCE 1986



Zeevruchten



ONZE SELECTIE OESTERS

PLATTE OESTERS

		ST	6ST	9ST
Belon Prat-Ar-Coum	N°5	2,75	16,50	24,75
Belon Prat-Ar-Coum	N°2	4,40	26,40	39,60
<i>Frankrijk, Familie Madec</i>				
Zélande	5/0	5,80	34,80	52,20
Zélande	3/0	3,90	23,40	35,10

UITGEHOLDE OESTERS

		ST	6ST	9ST
De parel van de BG	N°3	5,90	35,40	53,10
<i>Marennes-Oléron (Fr), familie Gillardeau</i>				
De Gillardeau-special	N°4	4,80	28,80	43,20
<i>Marennes-Oléron (Fr), familie Gillardeau</i>				
Boete de Claire	N°3	3,00	18,00	27,00
<i>Marennes-Oléron (Fr), familie Courdavault</i>				
Normandië	N°3	3,10	18,60	27,90
<i>Normandië (Fr), familie Courdavault</i>				
Boudeuse	N°5	2,00	12,00	18,00
<i>Marennes-Oléron (Fr), familie Courdavault</i>				
Spéciale Verte	N°2	4,70	28,20	42,30
<i>Marennes-Oléron (Fr), familie Courdavault</i>				

SCHAALDIEREN

Venusschelpen	per stuk	3,50
Amandelen	per stuk	1,30
Vossenschelpen	per stuk	1,80
Mosselen	per stuk	1,00
Wulken	portie	13,00
Alikruiken	portie	13,00

SCHAALDIEREN

Grijze garnalen +/- 150gr	portie	16,00
Boeket keizerlijke garnalen	portie	12,00
Gigantische garnalen	per stuk	3,50
Langoustine	per stuk	6,90
Krab	per stuk	28,00
Zee-Egel	per stuk	7,50
Canadese kreeft 500/550gr	per stuk	Dagprijs

ONZE FANTASTISCHE SCHOTELS

	1pers	2pers
« Le Royal Crustaceans »	Dagprijs	
Samenstelling voor twee personen: 1 Kreeft, 1 Krab, 6 Scampi's, 4 Reuzengarnalen, Boeket Imperiale Garnalen, een portie Alikruiken, Wulken en Noordzeegarnalen		

« La Signature de l'Écailler »	31,00	62,00
Samenstelling voor twee personen: 1 Kreeft, 1 Krab, 6 Scampi's, 4 Reuzengarnalen, Boeket Imperiale Garnalen, een portie Alikruiken, Wulken en Noordzeegarnalen		

« L'impérial »	Dagprijs
Samenstelling voor twee personen: 1 Kreeft, 4 Prat-Ar-Coum nr. 2, 4 Fines de Claire, 4 Normandes, 4 Amandelen, 4 Paire shell, 4 Mosselen, Boeket Imperiale Garnalen, een portie Alikruiken, Wulken, en Noordzeegarnalen	

« De Krab Special »	70,00	140,00
Samenstelling voor twee personen: 1 Krab, 4 Zeeuwse 3/0, 4 Fines de Claire, 4 Scampi, 4 Reuzengarnalen, 4 Amandelen, een boeket Keizerlijke Garnalen, een portie Alikruiken, Wulken en Noordzeegarnalen		

« Georges' Selectie »	57,50	115,00
Samenstelling voor twee personen: 4 Zeeuwse 3/0, 4 Normandes, 4 Amandelen, 4 Venusschelpen, 4 Mosselen, 2 Scampi, 2 Reuzengarnalen, een boeket Keizerlijke Garnalen, een portie Noordzeegarnalen, Wulken en Noordzeegarnalen		

« De Parel van de Schelpdieren »	Dagprijs
Samenstelling voor twee personen: 1 Kreeft, 1 Krab, 4 Zeeuwse 3/0, 6 Fines de Claire, 2 Scampi, 2 reuzengarnalen, 4 mosselen, 4 venusschelpen, 4 amandelen, boeket keizerlijke garnalen, een portie grijze garnalen, wulken en alikruiken	

Kaviaar	69,50
<i>Iraanse Oscietra: «Pareselectie» (blikje van 30 g)</i>	



FRANSE WITTE WIJNEN

ALSACE

		Glas	XI	Btl
Riesling "Expression", Paul Buecher, bio	2022	-	-	48,00
Pinot Gris "Expression", Paul Buecher, bio	2023	10,10	17,00	48,00
Gewurztraminer "Expression", Paul Buecher, bio	2022	-	-	48,00

LOIRE

Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie "La Grenouille", Domaine de la Grenaudière	2023	7,90	13,30	37,00
Vouvray, Domaine des Aubusnières, Bernard Fouquet	2023	-	-	37,00
Cheverny, Domaine Huguet	2023	-	-	38,00
Touraine "Sauvignon", Domaine Octavie	2023	-	-	42,00
Chenin "Pourquoi faire sans blanc", Domaine Sérol, bio	2024	-	-	47,00
Menetou-Salon "Morogues", Domaine Henry Pellé, bio	2023	-	-	55,00
Sancerre "Terre de Maimbray", Domaine P. et N. Reverdy	2024	12,10	20,30	58,00
Quincy "Les Niorles", Maison Laporte	2024	12,50	21,00	60,00
Pouilly-Fumé "Villa Paulus", Domaine Masson-Blondelet	2023	-	-	64,00

RHÔNE

Vacqueyras "Jeu de Gârri", Domaine La Monardière, bio	2023	-	-	49,00
IGP Collines Rhodaniennes Viognier "Les Vignes d'à côté", Cave Yves Cuilleron	2023	11,70	19,70	56,00
Crozes-Hermitage "Les Rousses", Cave Yves Cuilleron	2024	-	-	73,00
Saint-Joseph "Fruit d'Avilleran", Domaine François Villard	2023	-	-	87,00
Saint-Peray, Domaine Johann Michel	2023	-	-	100,00
Châteauneuf du Pape "Clos de l'Oratoire", Maison Ogier	2023	-	-	114,00
Condrieu "Le Grand Vallon", Domaine François Villard, bio	2022	-	-	132,00

LANGUEDOC

Château de Lascaux "Garrigue", Languedoc, bio	2023	-	-	36,00
---	------	---	---	-------

BOURGOGNE

Bourgogne Chardonnay "Kimméridgien", Jean-Marc Brocard	2023	9,10	15,30	43,00
Macon Solutré-Pouilly, Domaine Pierre Desroches, bio	2023	-	-	49,00
Petit Chablis "Sous le Vent", Domaine Courtault-Michelet	2023	-	-	50,00
Chablis, Jean-Marc Brocard	2024	12,10	20,30	58,00
Saint-Véran "Les Pommards", Domaine Pierre Desroches, bio	2023	12,70	21,30	61,00
Viré-Clessé "Chazelles", Domaine Jean-Marie Chaland, bio	2023	-	-	66,00
Pouilly Fuisse, Domaine Pierre Desroches, bio	2023	-	-	67,00
Givry "Champ Pourrot", Domaine Ragot	2023	-	-	72,00
Rully, Domaine Michel Briday	2022	-	-	83,00
Ladoix "Clos Royer", Domaine Pierre Ravaut	2022	-	-	92,00
Chablis 1er Cru "Fourchaume", Château de Maligny	2023	-	-	94,00
Marsannay "Cuvée Saint-Urbain", Domaine Jean Fournier, bio	2023	-	-	95,00
Pernand Vergelesses, Maison Champy	2023	-	-	98,00

BEAUJOLAIS

Beaujolais "Roche Noire", Domaine Lathuillère Gravallon	2024	-	-	36,00
---	------	---	---	-------

BORDEAUX

Bordeaux Grand Bateau "By Beychevelle"	2022	-	-	34,00
Château Les Ormes "Marlène", Sauternes	2021	9,50	-	45,00
Chênes de Bouscaut, Pessac Léognan	2020	-	-	74,00
Château Carbonnieux, Pessac Léognan	2023	-	-	114,00

Wilt u een wijn proeven die alleen per fles verkrijgbaar is, vraag het dan aan uw ober

*Houd er rekening mee dat de jaargangen van onze wijnen van tijd tot tijd kunnen wijzigen; vraag er gerust naar

FRANSE ROSÉWIJNEN

PROVENCE

	Glas	XI	Btl	Magnum
Château Favori Cuvée Château, Côtes-de-Provence, bio	2024	8,70	14,70	41,00
Minuty Prestige, Côtes-de-Provence	2024	-	-	59,00
Château d'Esclans Whispering Angel, Côtes-de-Provence	2024	13,10	22,00	63,00

FRANSE RODE WIJNEN

ALSACE

	Glas	XI	Btl
Pinot Noir "Expression", Paul Buecher, bio	2023	10,10	17,00

LOIRE

	Glas	XI	Btl
Saumur Champigny "Les Folies", Vieilles Vignes Domaine du Val Brun, bio	2023	-	39,00
Gamay de Touraine, Henry Marionnet	2023	-	44,00
Saint-Nicolas de Bourgueil "Les Rouillères", Frédéric Mabileau, bio	2023	-	46,00
Côte Roannaise "Éclat de Granite", Domaine Sérol, bio	2023	9,90	16,70
Chinon rouge "Les Gravinières", Domaine Jourdan, bio	2023	-	48,00
Sancerre "Terre de Maimbray", Domaine P. et N. Reverdy	2023	-	69,00

BEAUJOLAIS

	Glas	XI	Btl
Morgon "Bellevue", Domaine Daniel Bouland	2023	10,70	18,00
Brouilly, Château de la Terrière	2023	-	53,00
Saint-Amour, Château de la Pirolette	2023	-	54,00
Moulin-à-Vent des Hospices, Collin Bourisset	2020	-	62,00

LANGUEDOC

	Glas	XI	Btl
Pic-Saint-Loup "Carra", Château de Lascaux Jean-Benoît Cavalier, bio	2023	-	45,00
AOP La Clape, Héritage "An 1650", Gérard Bertrand	2023	-	45,00
Château Bel Evêque Corbières, Atout Pic, Mas Coris	2023	-	60,00
IGP Saint-Guilhem Le Desert, Cité D'Aniane Mas de Daumas Gassac	2021	-	139,00

RHÔNE

	Glas	XI	Btl
Rasteau "Les Coteaux", Domaine des Escaravailles	2021	-	42,00
IGP Collines Rhodaniennes Syrah "L'Appel des Sereines", Domaine François Villard	2023	-	43,00
Vacqueyras "Les 2 Monardes", Domaine La Monardière, bio	2023	10,50	17,70
Lirac, Clos du Mont-Olivet	2022	-	50,00
Gigondas, Domaine Raspail-Ay	2022	-	72,00
Crozes-Hermitage "Georges", Domaine Les Bruyères, bio	2022	-	72,00
Saint-Joseph "Les Pierres Sèches", Cave Yves Cuilleron	2023	15,70	26,40
Châteauneuf du Pape, Clos du Mont-Olivet	2022	-	98,00
Cornas, Domaine Johann Michel	2022	-	111,00
Côte Rôtie "Madinière", Cave Yves Cuilleron	2023	-	154,00

BOURGOGNE

	Glas	XI	Btl
Hautes-Côtes-de-Nuits "Clos du Vignon", Domaine Thevenot Le Brun & Fils	2023	-	59,00
Santenay, Bernard & Florian Regnaudot	2023	-	70,00
Rully "Mollepierre Sud", Domaine Philippe Girard	2023	14,90	25,00
Savigny-Les-Beaune "Vieilles Vignes", Domaine Philippe Girard	2023	-	83,00
Pinot Noir, Château Marsannay	2022	-	85,00
Givry 1 ^{er} Cru "Les Grands Prétans", Domaine Besson	2023	-	86,00

Wilt u een wijn proeven die alleen per fles verkrijgbaar is, vraag het dan aan uw ober

*Houd er rekening mee dat de jaargangen van onze wijnen van tijd tot tijd kunnen wijzigen; vraag er gerust naar

Mercurey “Vieilles Vignes”, Domaine Tupinier-Bautista	2023	-	-	88,00
Chorey-Les-Beaunes, Domaine Arnoux	2022	-	-	90,00
Ladoix “Clos Royer”, Domaine Pierre Ravaut	2020	-	-	92,00
Marsannay “Les Longeroies”, Domaine Charlopin-Tissier	2022	-	-	105,00
Aloxe-Corton, Domaine Jean Fournier, bio	2023	-	-	138,00
Gevrey-Chambertin “La Justice”, Domaine Philippe Charlopin	2022	-	-	171,00

BORDEAUX

Château La Gorce Cru bourgeois, Médoc	2019	8,10	13,70	38,00
Château Peybonhomme Les Tours, Côtes de Bordeaux	2022	-	-	43,00
Château de La Commanderie, Lalande de Pomerol	2023	-	-	55,00
Chênes de Bouscaut, Pessac Léognan	2018	14,30	24,00	69,00
Château Grand Pey Lescours, Saint Emilion Grand Cru, bio	2022	-	-	70,00
La Fleur de Pédesclaux, Pauillac	2018	-	-	74,00
Château Petit Bocq, Saint Estèphe	2021	-	-	77,00
Château Moulin Riche, Saint Julien	2017	-	-	100,00
Clos René, Pomerol	2020	-	-	101,00
Château Croque Michotte, Saint Emilion Grand Cru, bio	2020	-	-	103,00
Château Chasse Spleen Moulis, Médoc	2021	-	-	105,00
Château Labégorce, Margaux	2020	-	-	110,00
Château Sociandot Mallet, Haut Médoc	2018	-	-	117,00
Château Haut-Bages Libéral, Pauillac, bio	2021	-	-	146,00
Château La Marzelle, Saint Emilion Grand Cru	2021	-	-	146,00
Château Phélan Ségur, Saint Estèphe	2018	-	-	160,00
Château Branaire Ducru, Saint Julien	2018	-	-	189,00
Château Giscours, Margaux	2018	-	-	226,00
Domaine de Chevalier, Pessac Léognan	2020	-	-	244,00
Château Roc de Cambes, Côtes de Bourg	2022	-	-	244,00
Château Latour, Pomerol	2021	-	-	273,00

WIJNEN VAN DE WERELD

Cloudy Bay, Sauvignon Blanc, Nouvelle-Zélande, (Blanc)	2024	-	-	78,00
Terrazas de Los Andes “Reserva”, Malbec, Argentine, (Rouge)	2023	-	-	53,00

UITZONDERLIJKE WIJNEN

GEWELDIGE RODE WIJNEN

Petit Mouton de Mouton Rothschild, Pauillac	2020	495,00
Corton Grand Cru “Clos Des Cortons”, Faiveley	2018	533,00
Charmes Chambertin Grand Cru, Faiveley	2020	533,00

GEWELDIGE WITTE WIJNEN

Chablis “Vaudésir” Grand Cru, Joseph Drouin, bio	2022	285,00
Beaune 1 ^{er} Cru “Clos Des Mouches”, Joseph Drouin, bio	2022	291,00
Meursault-Charmes, 1 ^{er} Cru, Joseph Drouin	2019	344,00
Bâtard Montrachet Grand Cru, Domaine Fontaine Gagnard	2019	787,00

Wilt u een wijn proeven die alleen per fles verkrijgbaar is, vraag het dan aan uw ober

***Houd er rekening mee dat de jaargangen van onze wijnen van tijd tot tijd kunnen wijzigen; vraag er gerust naar**

Bestel ter plaatse, telefonisch of via onze webwinkel:
shop.brasseriesgeorges.be