

BISTRO

Auberge du Lac

LA CARTE DES VINS

Machtum • Luxembourg

CRÉMANT & CHAMPAGNE

- Thill's Crémant 32,00€
Ce crémant classique et dynamique apporte une superbe fraîcheur en bouche, soutenue par des bulles fines et particulièrement vives. Il se distingue par son équilibre parfait et son caractère festif.
Luxembourg — 75 cl — Auxerrois, Riesling, Pinot Blanc
- Crémant Clos des Rochers — Brut Rosé 65,00€
Un crémant rosé minéral tout en finesse et en élégance, offrant de charmants arômes de fruits rouges frais. Sa structure délicate en fait une cuvée pleine de charme et de subtilité.
Luxembourg — 75 cl — Pinot Noir

SÉLECTION DE LA MAISON

- Clos des Rochers — Pinot Gris, Grand Premier Cru 35,00€
Un blanc somptueux et structuré, caractérisé par des notes de fruits blancs mûrs et une belle complexité aromatique. Sa texture onctueuse et grasse apporte une magnifique amplitude en bouche.
2025 — 75 cl
- Clos des Rochers — Riesling, Grand Premier Cru 35,00€
Ce Riesling pur, droit et racé dévoile une magnifique minéralité typique de son terroir. Il se distingue par une acidité vive, ciselée et remarquablement rafraîchissante.
2023 — 75 cl
- Clos des Rochers — La Petite Fleur des Rochers, Chardonnay 65,00€
Un vin blanc charmeur et subtilement beurré, révélant des nuances de fruits jaunes et de douces épices. Sa bouche est ronde, harmonieuse et dotée d'une élégante persistance.
2023 — 75 cl
- Clos des Rochers — La Petite Fleur des Rochers, Rosé 35,00€
Un rosé frais, aérien et très expressif, gorgé d'arômes croquants de petits fruits rouges. Sa vivacité en fait un vin désaltérant, léger et idéal pour les beaux jours.
2024 — 75 cl
- Château L'Anticaille — Côtes de Provence 32,00€
Un rosé de Provence authentique et élégant, joliment porté sur des notes d'agrumes frais et de pêche de vigne. Sa finale est marquée par une agréable tension minérale et une belle finesse.
2025 — 75 cl — Grenache, Cinsault, Syrah

Domaine Paul Jaboulet — Côtes du Rhône « Parallèle 45 », 32,00€
Bio

Un vin rouge gourmand, rond et charnu, doté de tanins soyeux et bien fondus. Il offre un nez généreux dominé par un joli bouquet de fruits noirs des bois et d'épices douces.

2024 — 75 cl — Grenache, Syrah

VINS DU LUXEMBOURG

Blancs

Château de Schengen — Pinot Gris 35,00€

Un Pinot Gris élégant et équilibré, offrant de riches arômes de fruits blancs mûrs et une texture légèrement veloutée. Sa bouche est harmonieuse, ronde et dotée d'une très belle persistance.

75 cl

Château de Schengen — Riesling 35,00€

Un Riesling frais, vibrant et profondément minéral, caractérisé par de jolies notes d'agrumes bien mûrs. Il se distingue par sa vivacité noble et sa grande pureté en bouche.

75 cl

Château de Schengen — Riesling Felsberg, Exceptionnel 65,00€

Un grand Riesling de terroir, d'une complexité rare et d'une remarquable droiture. Il offre un équilibre grandiose entre la puissance de ses fruits et une acidité racée et tranchante.

75 cl

Clos des Rochers — Pinot Gris, Grevenmacher Fels 35,00€

Un blanc d'une grande distinction, marqué par la minéralité calcaire de son terroir et des arômes de fruits mûrs. Sa texture est ample, riche et soutenue par une fin de bouche très saline.

75 cl

Clos des Rochers — Riesling, Grevenmacher Fels 35,00€

Ce Riesling d'exception révèle un nez très fin d'agrumes et de fleurs blanches associé à une bouche droite et ciselée. Sa tension minérale et sa pureté en font un flacon d'une immense élégance.

75 cl

Clos des Rochers — La Petite Fleur des Rochers, Sauvignon Blanc 45,00€

Un blanc très expressif et aromatique, développant des notes intenses de groseille à maquereau et d'herbe fraîchement coupée. Sa bouche est vive, croquante et particulièrement désaltérante.

75 cl

Bernard-Massard — Gewürztraminer 32,00€

Un vin blanc exotique et intensément parfumé, dominé par de riches notes de litchi, de rose et d'épices douces. Sa bouche est flatteuse, suave et enrobée d'une fine et agréable douceur.

75 cl

Rouge

Clos des Rochers — La Petite Fleur des Rochers, Pinot Noir 45,00€

Un rouge luxembourgeois fin et délicat, révélant de jolis arômes de cerise rouge et de petits fruits des bois. Ses tanins sont soyeux et sa structure offre une belle souplesse tout en fraîcheur.

75 cl

VINS DE FRANCE

Alsace

Antoine Heinrich — Pinot Noir 32,00€

Un rouge d'Alsace léger, fruité et sans chichis. Idéal pour accompagner les Gromperekichelcher au jambon cru.

2025 — 75 cl

Bourgogne

Maison Louis Michel et Fils — Petit Chablis 45,00€

Un Chardonnay d'une pureté cristalline et d'une minéralité tranchante typique du Chablisien. Il contraste magnifiquement avec le croustillant de la Friture de la Moselle.

2022 — 75 cl

Domaine Faiveley — Ladoix « Les Marnes Blanches » 72,00€

Un grand Bourgogne blanc structuré, doté d'un élevage soyeux et d'une belle profondeur. Il s'accorde sensationnellement avec la richesse du Cordon bleu.

2022 — 75 cl

Domaine Faiveley — Mercurey « La Framboisière » 80,00€

Un Pinot Noir de grande classe, offrant une belle concentration de petits fruits rouges et des tanins veloutés. L'accord noble par excellence pour le Schnitzel.

2022 — 75 cl

Maxime Noëllat — Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, rouge 60,00€

Un Pinot Noir complexe et délicat aux arômes de petits fruits des bois sauvages. Un superbe partenaire pour le généreux Surf & Turf.

2023 — 75 cl

Vallée du Rhône

Maison Brotte — Côtes du Rhône « Esprit Barville », rouge 32,00€

Un assemblage Grenache-Syrah puissant et épicé, aux notes de prune mûre et de fruits noirs. Idéal avec la traditionnelle Wainzossiss et sa sauce moutarde.

2022 — 75 cl

Maison Brotte — Côtes du Rhône « Viridi », Bio 32,00€
*Un vin rouge bio frais, fruité et doté d'une finale tout en souplesse.
Parfait pour accompagner les traditionnels Kniddelen mat Speck.*
2024 — 75 cl

J.-L. Chave — Crozes-Hermitage « Silène » 45,00€
*Une Syrah pure et d'une grande élégance, révélant des notes de poivre
noir et de mûre sauvage. Elle répond fantastiquement aux arômes grillés
de l'Entrecôte de bœuf.*
2024 — 75 cl

Clos des Papes — « Le Petit Vin d'Avril » 45,00€
*Un vin de caractère, épicé et complexe, dominé par le grenache pour
offrir une belle profondeur. Le partenaire idéal pour le relief d'un
Tartare de bœuf coupé au couteau.*
75 cl

Provence

Château les Crostes — Cuvée Amalia 32,00€
*Un rosé charmant et élégant aux délicates notes florales et fruitées. Il
escortera avec brio la fraîcheur de la Salade de scampis.*
2025 — 75 cl

Château La Tour de l'Évêque — Pétale de Rose 35,00€
*Un rosé de gastronomie à la robe pâle emblématique et à la finesse
minérale reconnue. Un accord grandiose avec les Scampis à l'ail poêlés
au beurre.*
2025 — 75 cl

Languedoc-Roussillon

Les Colimonts — Chardonnay 19,00€
*Un Chardonnay du Sud rond et accessible, gorgé de soleil et affichant
une acidité douce. Un excellent compagnon de tous les jours avec le
Burger au poulet croustillant.*
2024 — 75 cl

Bordeaux

Clarendelle — par Clarence Dillon, Haut-Brion 39,00€
*Un Bordeaux classique et structuré, offrant des notes de cassis et de
cèdre soutenues par des tanins affinés. Un choix excellent pour
l'Entrecôte de bœuf.*
2018 — 75 cl

Château Tour du Pas Saint-Georges 35,00€
*Un Saint-Émilion satellite souple et charmeur, aux notes de prune mûre
et à la texture veloutée. Idéal avec le Burger de bœuf et son bacon
croustillant.*
2020 — 75 cl

Vallée de la Loire

Domaine du Bel Air — Cuvée « Jour de Soif » 32,00€
Un Cabernet Franc de Loire croquant et axé sur le fruit rouge et les herbes fraîches. Il s'accorde à merveille avec la typicité de la Feiertengszalat maison.
2024 — 75 cl

Château de Tracy — Pouilly-Fumé 58,00€
Un Sauvignon Blanc spectaculaire, doté d'une intense minéralité de pierre à fusil et de notes d'agrumes. Un accord de rêve pour le Pavé de saumon rôti.
2025 — 75 cl

I T A L I E

Paolo Cottini — Valpolicella Ripasso, Veneto 52,00€
Un rouge italien puissant et généreux, développant des arômes de fruits confits et d'épices douces. Idéal avec les très gourmands Kniddelen mat Wainzossiss.
2023 — 75 cl

Giulia Negri — Barolo « Tartufaia », Piemonte 115,00€
Un grand vin du Piémont aux tanins structurés et aux arômes de rose séchée et de fruits rouges mûrs. Un flacon d'exception à réserver pour accompagner l'Entrecôte de bœuf.
2019 — 75 cl

E S P A G N E

El Sacramento — Paloma del Sacramento, Rioja blanc 39,00€
Un blanc de Rioja complexe, élevé en fûts, aux notes de pomme cuite, de vanille et de fruits à coque. Sensationnel avec le Cordon bleu au comté fondant.
2022 — 75 cl

Comando G — La Bruja de Rozas, Sierra de Gredos 45,00€
Un grenache espagnol d'une élégance rare, presque bourguignon, mariant petits fruits rouges et fraîcheur minérale. Un accord magistral avec le Tartare de bœuf.
2021 — 75 cl

NOUVEAU MONDE

Wente — Zinfandel « Beyer Ranch », Californie 35,00€
Un rouge californien solaire et juteux, gorgé de mûres mûres et d'épices douces. Il sublime le Burger de bœuf et la touche fumée de son bacon.
2022 — 75 cl

Malbec — Mendoza, Argentine 32,00€
Un rouge sombre et puissant, aux notes de prune noire et de chocolat noir sur une texture soyeuse. Le compagnon idéal pour le savoureux terre-mer Surf & Turf.
2024 — 75 cl

SANS ALCOOL

Bernard-Massard — Zéro 32,00€
Luxembourg — 75 cl

Charles Leclaire — Brut 19,00€
75 cl

*Tous nos vins sont servis en bouteille de 75 cl et contiennent des sulfites (allergène 12).
Millésimes susceptibles de varier selon les arrivages.*