

BAR GRENGEWALD

*Du mercredi au samedi
18h30 – 21h30*

À PARTAGER

Jambon d'Italie

18€

Croquettes de fromage (V)

14€

Œufs bio mimosa – homard

18€

Huîtres à la japonaise 2pc

10€

Croustillant de pommes de terre – Caviar 4pc

24€

Gromperekichelcher, saumon gravlax, Isigny

18€

Moules au bouillon Thaï

14€

Teriyaki de champignons (V)

14€

Paleron de black Angus, chimichurri

28€

Pêche du jour aux coquillages

28€

Risotto aux cèpes (V)

22€

DESSERTS

Les créations de nos pâtissiers

Tous nos plats sont à partager et sont envoyés au fur et à mesure au rythme de la cuisine

NOS VINS

La sélection du moment

Une sélection guidée par nos découvertes et nos coups de cœur

BULLES

12cl/ 75cl

Champagne Solessence Brut – J.M Sélèque

19/ 114

Champagne artisanal, fin et précis, aux notes d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits blancs, avec une bulle délicate et une belle fraîcheur

BLANCS

15cl/ 75cl

Fossiles – Château Pauqué – Luxembourg

16/ 78

Pinot Blanc, riche et élégant, aux notes de fruits mûrs et d'amande

Sauvignon – Gamlitz 2023 – Autriche

12/ 58

Vif et précis, sur les agrumes, les herbes fraîches et une belle tension minérale

Anjou Blanc « Clos du frère Etienne » 2022 – Loire

12/ 62

Chenin Blanc, droit et frais, aux notes de fruits blancs et d'agrumes, avec une belle minéralité

Rully 1^{er} Cru « Vauvry » Jacqueson 2023 – Bourgogne

17/ 85

Chardonnay élégant et ample, aux notes de fruits blancs, de fleurs blanches et de noisette, avec une belle fraîcheur

ROUGES

15cl/ 75cl

Sancerre – Domaine Eric Louis 2023 – Loire

13/ 65

Pinot Noir fin et délicat, sur les fruits rouges, les épices douces et une belle fraîcheur en bouche

Rosso di Montalcino 2023 – Toscane

15/ 78

Sangiovese souple et élégant, aux notes de cerise, d'herbes méditerranéennes et d'épices

L'Aurage – Castillon 2021 – Bordeaux

20/ 98

Bordeaux profond et velouté, marqué par les fruits noirs, les épices et une matière généreuse

Beaune 1^{er} Cru – Chantal Lescures 2022 – Bourgogne

29/ 148

Fin et élégant, aux notes de fruits rouges et noirs, avec une touche d'épices et des tannins soyeux