



## WINE IN THE CITY

EDDY  
ARNAUD MÜNSTER

### Apéro

Apd 15h00 du mer-sam | 11.30-15h00 dim  
Vanaf 15.00 van woe tem zat | 11.30 -15.00 zon

Pain & beurre aux algues maison / Brood en algenboter van het huis

5

Sardines Millésimées 2019 / Sardines jaartal 2019

10

Olives noires de Kalamata / Zwarte olijven uit Kalamata

5

Véritable tarama / Onze echte tarama

12

Bol de bulots & mayo / Wolken & mayo

15

Rillette de coin-coin / Eenderillette

12

Huîtres 3 pièces / 3 oesters «Pousse en claire / Oléron»

12

Saumon fumé / Gerookte zalm

20

Jambon Ibérique / Iberico ham

Montellino Salamaca

18

#### Sweet & cheese

Assortiment de 4 fromages & pain / Kaasbord 4 stuks & brood

22

Dame Blanche

Glace à la vanille de Madagascar / sauce chocolat / crème fraîche

Madagascar vanille- ijs / chocoladesaus / crème fraîche

15



## WINE IN THE CITY

EDDY  
ARNAUD MÜNSTER

### Carte boissons / Wijnkaart

*Le droit de bouchon (20€) est inclus dans le prix à la bouteille.*

*Droit de bouchon 20€ (75cl.) et 30€ (magnum).*

*Kurkgeld 20€ (75cl.) en 30€ (magnum).*

	Verre	Bouteille
<b>La Bulle</b> Champagne Ullens, brut	17	69
<b>Gin-tonic maison</b> Roku, Japon	13	
<b>Le rosé</b> Domaine Otella, Rosesroses, Vénétie, Italie (corvina, lagrein, rondinella)	9	43
<b>Les blancs</b> Domaine de Villargeau, Côteaux du Giennois, Loire, France (sauv. bl.) BIO	8,5	37
Tenute Orestyadi, Sicile, Italie (zibibbo)	9	40
Sclavos, Vino di Sasso, Céphalonia, Grèce (robola)	10	45
Lismore, Western Cape, Afrique du sud (sauv. bl.)	11	48
Kreydenweiss, La Lune à boire, Alsace, France (blend) BIO	10	44
<b>Les rouges</b> Jean Siegler, Clos des Terres Brunes, Alsace, France (pinot noir)	8	36
Lisuli, Terrabeda, Sicile (nero d'avola) BIO	9	41
F. Jouvès, You fuck my wine, France (jurançon noir, malbec) BIO	9	42
Casa Castillo, Jumilia, Espagne (monastrell) BIO	9	42
Dom. Boucabeille, Les Orris, Roussillon, France (gren/syr/mourv) BIO	12	54
<b>Le vin orange</b> Repetto, Poliedro, Asti, Italy (cortèse)	10	43
<b>L'eau</b> Bru plate ou pétillante 50 cl		6
<b>Les jus d'Alain Miliat 33 cl (sans alcool)</b> Jus de pommes reinette   Jus de merlot   Cabernet rosé	7	
Jus de tomates rouges   Jus de sauvignon blanc		

*Pour nous la cuisine de partage n'est pas  
qu'une façon d'être attablé.*

*C'est une philosophie, une façon de vivre.*

*Être attablé c'est partager des souvenirs,  
des projets, des rires, des larmes, découvrir  
de nouvelles saveurs .....*

*Mais surtout de profiter ensemble de la vie  
et le tout accompagné d'un bon verre de vin*

*— Arnaud, Isabelle, Eddy Münster.*



**VOUS L'AUREZ COMPRIS, LES PLATS DE CE  
MENU SONT DESTINÉS À ÊTRE PARTAGÉS.**

Sous forme de tapas ils vous seront  
servis au fur et à mesure au centre de  
votre tablee.

EDDY  
ARNAUD MÜNSTER