



CARNET DE VINS
RESTAURANT CHINOIS

**Quai de la Haine 43
7140 Morlanwelz
TEL: 064/66.59.41**

**Ouvert de 12h à 14h30 et de 18h à 23h30,
Fermé le mardi (sauf jour férié)**

**www.dragonroyal.be
Services et TVA comprise**

Apéritifs

Cocktail Maison.....	3.20
Apéritif "Lychee"	3.00
Apéritif "impérial"	3.00
Fuji-Yama	3.00
Kir vin blanc	3.00
Batida Coco	3.50
Pisang Orange	3.90
Campari Orange.....	3.90
Martini rouge ou blanc	3.00
Coupe de Champagne	5.90
Porto rouge.....	3.00
Pisang Funny Orange (N.A)	3.60
Pineau des Charentes.....	3.00
Whisky glace	4.50
Whisky (coca-tonic-perrier).....	4.90
Gin (coca-tonic-perrier)	4.90
Pastis.....	3.90
Vodka (Orange-coca).....	4.90
Mandarine Napoléon Orange	4.90
Cynar	3.00
Picon vin blanc.....	3.00

Boissons Froides

Eau plate.....	1.60
Eau pétillante	1.60
Coca-Cola.....	1.70
Citronnade	1.70
Orangade	1.70
Jus d'orange	1.80
Perrier	1.80
Tonic	1.80
Bière chinoise.....	3.00
Bière thaïlandaise	3.00
Carlsberg.....	2.20
Jupiler ou jupiler N.A.....	1.80
1/2l eau plate ou pétillante	3.00
1l eau plate ou pétillante.....	6.00
1l Coca-Cola	6.50

Digestifs

Saké chinois (Mei Kue Lu).....	3.20
Cognac	4.50
Amaretto	4.50
Cointreau	4.50
Mandarine Napoléon	4.50
Grand Marnier	5.00
Liqueur de lychees	4.50
Poire William.....	5.50
Liqueur de framboises	5.50
Bailey's.....	5.00
Eau de villée	5.50

Vins Blancs

Alsace

01. Pinot Gris

Kuhlmann - Platz75cl.....22.50
.....37,5cl12.50

Belle robe jaune d'or, nez aromatique associant les fruits exotiques, le coing et la pêche, bouche parfaitement équilibrée, ample et de grande persistance, avec une finale pleine de fraîcheur.

Un mariage de fraîcheur avec la cuisine asiatique

02. Gewurztraminer

Kuhlmann - Platz75cl23.90
.....37,5cl.....13.00

Jolie couleur dorée exhalant des arômes de fruits confits ainsi que des notes florales. La bouche ronde avec une pointe de sucre résiduelle et maintenue par un bel équilibre.

S'accorde bien avec les plats exotiques ou les plats épicés.

Champagne

Sélection Maison

Brut, cuvée maison45.00

La finesse se dévoile dès le nez. Ample, équilibré, plein de fruits, de vivacité. Attaque fraîche, tout en finesse, fin et long en bouche.

Vins Rosés

La Provence

03. Côtes de Provence.....75cl.....15.40

La Vidaubannaise (mise en propriété)

Belle robe rosée de couleur pâle. Arômes fins de fruits rouges. Frais, souple et rafraîchissant.

La Loire

04. Rosé d'Anjou75cl.....14.50

"Ambroisie" - Les caves de La Loire (mise en propriété)

Cépages : Groslot, gamay - Vin demi-sec

Robe intense. Vin fruité aux arômes de fraise et de framboise.

Pimpant et agréablement désaltérant par sa fraîcheur.

Bordeaux

05. Clairet de Barre75cl.....16.40

A.O.C. Bordeaux Clairet (mise au château)

Château de Barre. Yvette Cazenave - Mahé

Robe très soutenue, comme il se doit, nez explosif de framboise et de cassis, étonnant de puissance aromatique. Le merlot dominant apporte rondeur et moelleux et fait donner une finale très plaisante.

Côtes du Rhône

06. Tavel75cl.....22.50

.....37,50cl.....12.50

"Réserve du Gravaillous" Henry Roudil (mise en domaine)

1er Rosé de France - Tête de cuvée - Guide Hachette 2006

Ce vin saumon brillant offre une belle fraîcheur et de l'élégance grâce à sa palette aromatique. La cerise se manifeste dans son corps ample, à la fois gras et frais.

Alsace

07. Pinot Noir Rosé75cl.....22.50

.....37,50cl.....12.50

Kuhlmann - Platz Réserve particulière

Vin sec avec un arôme très prononcé. Sa légèreté et son fruité caractéristique aux arômes de cerise en font le compagnon idéal des charcuteries et viandes rouges.

Vins Rouges

Vins servis frais, à une température max. de 12°C

La Loire

08. Bourgueil.....75cl.....20.50
.....37,50cl.....11.50

"Les Grands Rangs" Maison Audebert (mise en domaine)

Saint Nicolas typique sur le fruit. Le nez très ouvert évoque le pruneau, les fruits confits et le grillé. Attaque franche. précède une explosion d'arômes fruités classiques du Cahernet relayés par le grillé.

Mâcon

09. Mâcon Pierreclos.....75cl.....18.50

"Domaine des Bruyères" Maurice Lapalus (mise au domaine)

C'est un vrai coup de coeur - Cépages gamay - guide Hachette 2007

La rohe est intense et de couleur pourpre. Les parfums de fruits rouges (framboises, cerise, cassis) sont nets et expressifs. En bouche, on retrouve les mêmes parfums qu'au nez plus une note épicée. Richesse et rondeur sont les sensations perceptibles pendant la dégustation.

Le Rhône

10. Côtes du Rhône Saint Valentin75cl.....15.80

Les vigneronns de Roquemaure

Cépages : grenache, cinsault, carignan et counoise.

Côtes du Rhône à la fois fruité et floral, d'une agréable fraîcheur.

Vin aux notes légèrement confites et réglissées.

Bourgogne

11. Bourgogne Pinot Noir75cl.....25.00
.....37,50cl.....14.00

"Domaine des Bruyères" Maurice Lapalus (mise au domaine)

Vieilli en fût de chêne cépage : pinot noir

De couleur rouge cerise. Le nez est un plaisant friélang de fruits rouges et de cuir. La bouche est souple et riche avec des tanins ronds. Les arômes de fruits rouges, de cuir sont toujours présents avec une note épicée qui vient apporter de la complexité.

Vins Rouges

Bordeaux

12. Château Les Cèdres.....75cl20.60

*Premières Côtes de Blaye, Nathalie Bonnet (mise en propriété)
Vigneronne qui pratique la culture raisonnée. Cépage 100% Merlot.*

C'est un vrai coup de coeur - guide Hachette 2007

*Nez chaleureux avec une belle symphonie de botes de fruits noirs.
Vin complexe en bouche: épices, fruits. La bouche est ronde et souple, c'est une bouteille de caractère.*

13. Château Moulin de Barre75cl.....17.50

*Bordeaux supérieur. Yvette Cazenave - Mahé (mise au château)
Vin à la robe grenat, nez développé sur les fruits rouges avec une note fine d épices. Vin avec beaucoup de chaleur au palais et une finale en longueur.*

14. Fleur de Brian.....75cl.....18.50

.....37,50cl.....10.90

Côtes de Castillon (mise en propriété)

Réserves particulière.

Ce vin de robe grenat marie les fruits et le boisé en une harmonie assurée. La bouche est ronde et souple. C'est une bouteille de caractère.

15. Château les Magrines.....75cl.....23.20

Puisseguin Saint-Emilion, Main Vigier

Vin qtii bénéficie dune bonne complexité aromatique (épices, fruits, sous-bois). Tanins souples et équilibrés, il a une bonne longueur en bouche.

16. Château Tertre de Lisse.....75cl.....28.50

.....37,50cl.....15.60

Saint-Emilion (mise en propriété)

*Château Tour Peyronneau - Régis Lavau (mise au château) -
guide Hachette 2007*

Vin vieilli en fût de chêne avec une robe limpide et brillante de teinte rubis. Le bouquet très agréable rappelle la griotte mariée à des odeurs toastées boisées. Vin exceptionnel, puissant et charpenté.

17. Château La Croix Blanche75cl.....29.80

Lalande de Pomerol

Nez Intense. Complexité et finesse du bouquet, volunit au palais et de. la longueur en finale.

il s 'exprime avec force sans être agressif. Bel équilibre entre la puissance et l'élégance

Vin de Table

Rouge - Rosé - Blanc

1 litre	11.50
½ litre	6.30
1/4 litre	3.50
Le verre	2.30

Dragon Seal

DRAGON SEAL vin blanc Chardonnay16.20

Arômes intenses d'agrumes et d'élégantes notes florales

DRAGON SEAL vin rosé17.20

Vin frais, élégant et original, accompagne parfaitement avec les cuisines asiatiques

Médaille d'argent au concours mondial de bruxelles 2011

DRAGON SEAL vin rouge Cabernet sauvignon 17.20

Vin rouge rubis intenses, arômes de fruits rouges et noirs, notes boisées,

Le vignoble est situé dans la région de Huailai, à 120km au nord-ouest de Pékin. Les vins Dragon seal sont le résultat du savoir-faire d'œnologues français. Les vins sont élaborés à partir de cépages européens (Chardonnay, Cabernet sauvignon, Merlot, gamay.....) les vins Dragon seal ont obtenus plusieurs médailles d'or, Argent, et bronze.

(bordeaux, Londres, Montréal, Pékin.....)

