



CARTE DES VINS

LE MONDE TAPAS & BAR

CHAMPAGNE & MUSSERENDE

Mionetto Prosecco Brut GLASS 139 / 680

Italia / Veneto

Frisk og lett prosecco med eple, pære og hint av blomster. Den har livlig mousse og en lett mineralitet som gjør den veldig forfriskende. Perfekt som aperitiff og nydelig til scampi, tapasfjøl og lette forretter.

Marqués de Monistrol Brut (Cava) GLASS 139 / 680

Spania / Penedès

Aromatisk og elegant cava med moden frukt, sitrus og et lett brødpreg fra flaskegjæringen. Boblene er fine og silkemyke, som gir en frisk og sprudlende opplevelse. Passer godt til sjømat, carpaccio og tapasfjøl.

B&G Crémant de Bordeaux 735

Frankrike / Bordeaux

Frisk og raffinert musserende vin med aromaer av eple, sitrus og hvite blomster. Den kremete boblestrukturen gjør den spesielt egnet med smør- og hummersaus. Matcher kamskjell, ostefjøl og lette kjøttretter.

Moët & Chandon Imperial Brut 1299

Frankrike / Champagne

Klassisk champagne med sitrus, eple og brioche-noter. Elegant og balansert med en kremet mousse som gir rundhet. Perfekt til sjømat, carpaccio, kylling og tapas.

Moët & Chandon Imperial Rosé 1399

Frankrike / Champagne

Delikat roséchampagne med røde bær, florale toner og et lett krydderpreg. Fruktigheten gjør den både frisk og elegant. Nydelig til kylling, tapas og lettere krydrede retter.

Louis Roederer Cristal Brut 5990

Frankrike / Champagne

Toppchampagne med kompleks aroma av hvite blomster, mandel, brioche og mineralitet. Silkeaktig struktur og lang avslutning gjør den ideell for spesielle anledninger. Perfekt til sjømat, wagyu og T-bone.

ROSÉVIN

Gato Negro Rosé GLASS 139 / 680

Chile / Valle Central

Lett og fruktig rosé med aromaer av jordbær og bringebær. Frisk, med en lett sødme som gjør den veldig lettdrikkelig. Passer til tapasfjøl, kylling og salater.

Berne Romance Rosé 790

Frankrike / Provence

Tørr og elegant Provence-rosé med fersken, jordbær og blomster. Frisk og mineralsk avslutning gir god balanse. Perfekt til scampi, kamskjell og vegetarretter.

J. Villebois Sancerre Rosé 990

Frankrike / Loire

Frisk og elegant rosé basert på Pinot Noir. Aromaer av røde bær og mineralitet gjør den lett og sofistikert. Utmerket til carpaccio, lammecarré og skalldyr.

HVITVIN

Villa Wolf Riesling Dry GLASS 139 / 680

Tyskland / Pfalz

Tørr og frisk Riesling med god syre og aromaer av sitrus, eple og hvite blomster. Friskheten balanserer spicy retter veldig godt. Perfekt til scampi, blåskjell og lett spicy tapas.

Trulli Chardonnay GLASS 139 / 680

Italia / Puglia

Fruktig Chardonnay med noter av eple, pære og vanilje. Myk og rund, lett å kombinere med mat. God til burger, kylling og fisk.

Soave Classico 680

Italia / Veneto

Frisk og balansert hvitvin med delikat mineralitet fra Garganega-druen. Lett og elegant med ren finish. Perfekt til carpaccio, tapasfjøl og fisk.

Pierres Dorées Sauvignon Blanc 680

Frankrike / Beaujolais

Aromatisk vin med stikkelsbær, urter og frisk sitrus. Lett mineralitet gir ekstra friskhet. Suveren til tapas, tomatsalat og sjømat.

Liberté Côtes du Rhône Blanc 680

Frankrike / Rhône

Fruktig og aromatisk med sitrus og blomster. Rund og balansert uten å være tung. Fin til lammetagine, kylling og ostefjøl.

Chablis BIO 850

Frankrike / Burgund

Slank og mineralsk økologisk Chablis med høy syre. Ren og presis stil som passer sjømat og lettere kjøtt. Flott til kamskjell, blåskjell og scampi.

Sancerre Franck Millet 990*Frankrike / Loire*

Elegant og aromatisk Sauvignon Blanc med sitrus og urter.
Krisp mineralitet gir friskhet til maten. Perfekt til forretter, salater og fisk.

Louis Moreau Chablis 1er Cru Vaillons 1495*Frankrike / Burgund*

Premier Cru med kompleks aroma og intens mineralitet.
Lang, elegant finish og flott dybde. Ideell til hummersaus, kamskjell og delikate retter.

RØDVIN

Antiche Terre Valpolicella GLASS 139 / 680*Italia / Veneto*

Lett og fruktig med røde bær og mild tannin. Fruktigheten
gjør den svært allsidig. Perfekt til tapasfjøl, burger og
kylling.

Viña Borgia Tinto GLASS 139 / 680*Spania / Aragón*

Saftig og lettdrikkelig med kirsebær og krydder. Enkel og
ukomplisert for mange ganer. God til tapas, burgere og lam.

Les Deux Chevaliers Pinot Noir 680*Frankrike / Bourgogne*

Frisk Pinot Noir med røde bær og silkeaktige tanniner.
Elegant og lett å kombinere med mat. Utmerket til carpaccio,
kylling og lam.

Cecchi Chianti 680*Italia / Toscana*

Saftig Sangiovese med kirsebær, urter og balansert syre.
Passer godt til tomatbaserte retter. Perfekt til pasta, burger
og tapas.

Barbera d'Alba Horeca 790*Italia / Piemonte*

Rik og fruktig med lav tannin og høy syre. God matvennlig
struktur. Fin til entrecôte, indrefilet og tapas.

Rivarey Tempranillo Crianza 790*Spania / Rioja*

Rund og myk med kirsebær, vanilje og krydder. Lett eikepreg
gir varme. Nydelig til lam, kyllingklubber og indrefilet.

Antiche Terre Ripasso 790*Italia / Veneto*

Fyldig Ripasso med mørke bær og krydder. Dyp og varm
karakter fra druer som har ligget på skallet en ekstra runde.
Matcher entrecôte, T-bone og lammeskank.

Le Pigeonnier Côtes du Rhône Vieilles Vignes 890*Frankrike / Rhône*

Dyp og krydret vin med modne mørke bær. Gamle vinstok-
ker gir konsentrasjon. Utmerket til lammetagine, entrecôte
og tapas.

Giacosa Fratelli Langhe Nebbiolo 890*Italia / Piemonte*

Elegant Nebbiolo med aroma av roser og kirsebær. Tørr og
lang avslutning. Perfekt til carpaccio, lam og entrecôte.

Amarone della Valpolicella 1290*Italia / Veneto*

Kraftfull Amarone med tørket frukt og krydder. Høy fylde og
varme. Perfekt til store kjøttretter, T-bone og wagyu.

Barbaresco Giacosa 1390*Italia / Piemonte*

Elegant Nebbiolo med blomstertoner og moden frukt. Fint
fatpreg gir finesse. Flott til indrefilet, lam og tapas de luxe.

Barolo Giacosa 1490*Italia / Piemonte*

Klassisk og strukturert Barolo med rike tanniner. Kompleks
og langlagret. Perfekt til T-bone, lam og kraftige retter.

André Goichot Château du Cray Pinot Noir 1190*Frankrike / Burgund*

Frisk og elegant Pinot Noir med røde bær. Syre som renser
ganen. Super til carpaccio, kylling og ostefjøl.

Château Mille-Roses 1190*Frankrike / Bordeaux*

Fyldig rød Bordeaux med solbær og plomme. Eikepreg gir
struktur. Perfekt til entrecôte, burger og lam.

Dom Giuliani Châteauneuf-du-Pape**Tradition 1590***Frankrike / Rhône*

Rik og krydret Rhône-blend med modne bær. Kraftfull, men
elegant. Ideell til wagyu, T-bone og lammeskank.



LE MONDE

MARKENSGATE 15, KRISTIANSAND

TELEFON 38 34 04 24

WWW.LEMONDETAPAS.NO FØLG OSS PÅ FACEBOOK