

# VINES

by  
maQUINZE  
usa wines

---

**WINE BAR - WINE SHOP  
COCKTAILS - DRINKS - FOOD**

---

*Sip responsible and  
enjoy our California  
wines...*



**maQUINZE usa wines**, opgericht in 2010, is ondertussen een referentie in België voor Californische wijnen.

Onze catalogus weerspiegelt een fractie van het immense terroir waarover de USA en vooral California beschikken.

In de stijl, de finesse en elegantie van ons aanbod herkent men grote wijnen van gedreven en vakkundige wijnmakers (m/v) met wereldklasse!

Kwaliteit en authenticiteit, die wij zeer nauw interpreteren, zijn onze voornaamste drijfveren om samen te werken met vooral kleine domeinen die veelal kleine maar fijne producties opleveren.

Onze persoonlijke smaak en aanvoelen bepaalt onze selectie wars van puntenscores en recensies.

Immers, alle wijnen selecteren wij ter plaatse en importeren wij zelf.

Ons uniek concept waarin wij ons onderscheiden door uitsluitend onze Amerikaanse wijnen te schenken samen met het serveren van klassieke cocktails op basis van onze Amerikaanse spirits zoals Gin, Vodka, Rum, Whiskey en Bourbon.

De aangehechte kaart van California helpt u een idee te vormen van de uitgestrektheid van het land en de locatie van de door ons voorgestelde wijnen.

Onze wijnkaart wisselt 2 wekelijks waarbij wij u telkens proberen te verrassen met een selectie wijnen die per glas als zowel per fles te verkrijgen zijn.

Indien uw voorkeur echter gaat naar een fles uit onze rekken dan zal u ongetwijfeld een ontdekking doen tussen onze meer dan 200 wijnen uit California, Oregon en Washington.

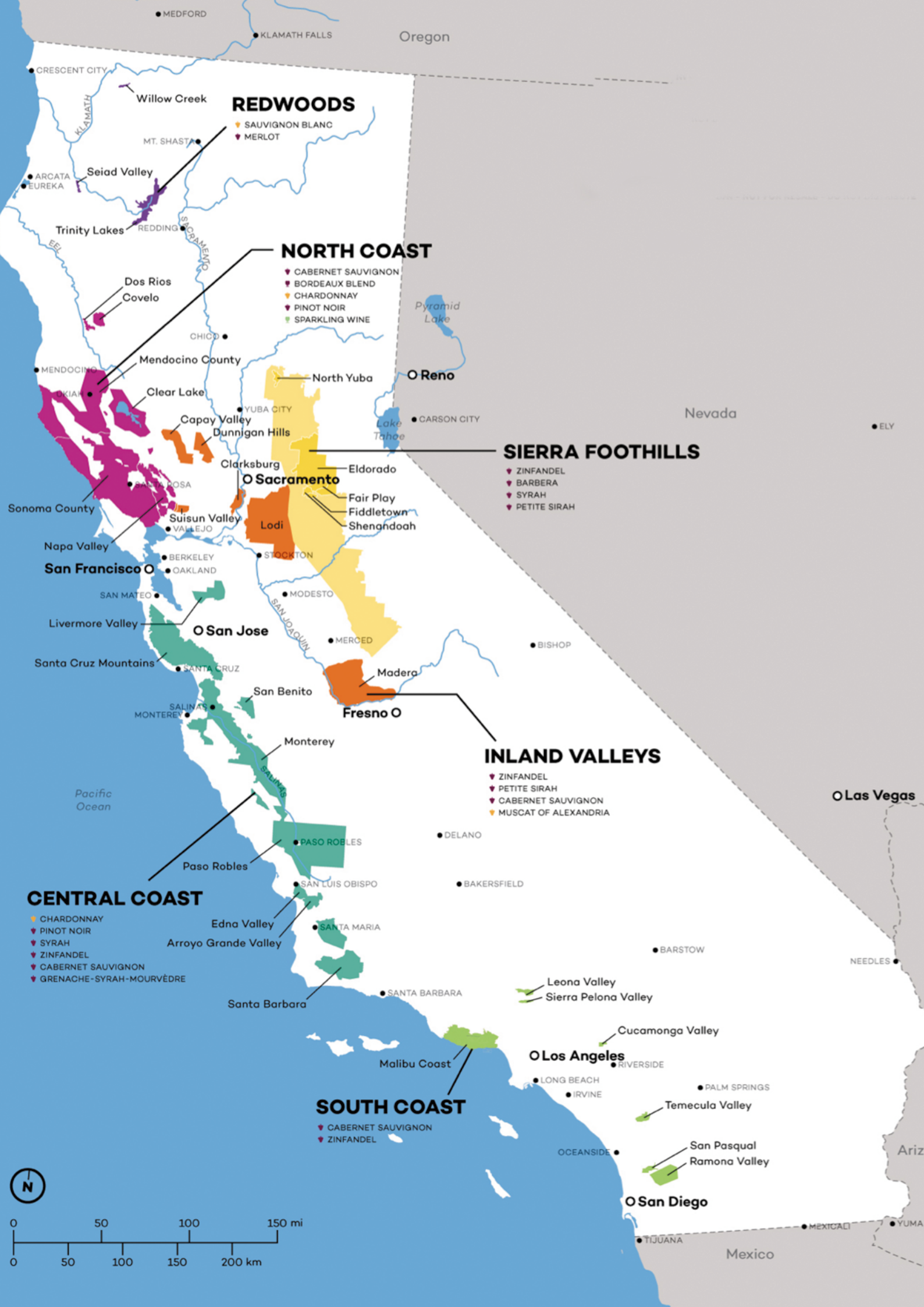
Onze passie voor Amerikaanse wijnen willen we graag met u delen in onze wijnbar

# VINES

## CALIFORNIA WINE WEEKS

[www.californiawineweeks.com](http://www.californiawineweeks.com)

### SUMMER OF 2022







# WINE BY THE GLASS, 125ML

---

Wines are subject to availability / Wijnen onder voorbehoud van beschikbaarheid  
Prices in **RED** / Prijzen in **ROOD** 🇺🇸 🇳🇱 Served By The Bottle / Bediend Per Fles

## SPARKLING

---

Glass / Bottle

### Gloria Ferrer Winery, **Sparkling Wine**

12,50 / **54,00**

Our selection: Brut - Extra Brut - Blanc de Noirs - Blanc De Blancs  
Los Carneros, Sonoma County  
Varietals: Pinot Noir and Chardonnay

## WHITE

---

Glass / Bottle

### 2016 Hobo Wine C°, **White Light**

8,90 / **42,80**

Clarksburg  
36% Riesling, 30% Tocai Friulano, 23% Verdelho, 11% Sauvignon Blanc  
Aged & fermented in 100% stainless steel tanks

### 2016 Barter & Trade Wines, **Sauvignon Blanc**

9,30 / **43,50**

Ancient Lakes of Columbia Valley  
100% Sauvignon Blanc  
Aged in stainless steel.

### 2016 Wonderwall Wines, **Chardonnay**

10,50 / **48,90**

Edna Valley, San Luis Obispo  
100% Chardonnay  
Native yeast in 50% stainless steel and 50% American oak  
(25% new oak) for 6 months

### 2015 Folk Machine Wines, **Riesling**

10,10 / **45,95**

Santa Lucia Highlands  
100% Riesling.  
50% Stainless steel fermented and 50% in oak foudre.

### 2018 Field Recordings Wine, **Hock**

9,80 / **46,20**

Santa Barbara  
65% Pinot Gris, 32% Riesling, 3% Gewurtztraminer  
Fermentation with native yeast for 6 months in stainless steel  
for Gewurtztraminer and Pinot Gris. Riesling in Acacia barrels.

## ORANGE

---

Glass / Bottle

### 2018 Groundwork Wines, **Picpoul Nouveau**

10,10 / **47,30**

Clarksburg  
100% Chenin Blanc  
6 months neutral French oak. Unfiltered

## ROSÉ

Glass / Bottle

---

### 2018 Folk Machine Wines, **Rosé**

10,00 / **45,50**

Arroyo Seco, Monterey  
100% Gamay Noir  
Stainless steel fermented

## RED

Glass / Bottle

---

### 2011 Grgich Hills Estate, **Zinfandel**

13,50 / **67,30**

Napa Valley  
98% Zinfandel, 2% Petite Sirah.  
15 months French oak

### 2014 Joel Gott Wines, **California Merlot**

9,40 / **46,80**

Napa Valley, Paso Robles & Lodi  
100% Merlot.  
25% new French oak and 75% 2 year old American oak

### 2019 Concoxon Wine, **Cabernet Sauvignon**

8,85 / **44,20**

Monterey  
90% Cabernet Sauvignon, 7% Zinfandel, 3% Petite Sirah.  
Aged in American & French oak barrels for 12 months.  
A selection portion aged in Redwood Empire Whiskey bourbon barrels for 8 months.

### 2018 Field Recordings Wine, **Freddo**

9,50 / **47,00**

El Paso Robles  
100% Sangiovese  
Carbonic fermentation and aged for 10 weeks in stainless steel

### 2017 Avalon Winery, **Pinot Noir**

8,80 / **37,90**

Central & Northern California  
100% Pinot Noir  
8 months in French & American oak barrels

### 2017 Hobo Wine C°, **Parts & Labor**

8,90 / **43,85**

Mendocino  
60% Carignane, 25% Syrah, 11% Grenache, 4% Barbera  
Aged in 75% Stainless Steel and 25% in oak foudre barrels

# WINE BY THE BOTTLE

---

Kies een wijn uit onze rekken of doorblader onze catalogus.

**Prijs van de fles + 24,00**

Wijnen onder voorbehoud van beschikbaarheid.

Alle wijnen kunnen aangekocht worden om mee te nemen.

# COCKTAILS & LONG DRINKS

---

**Dry Martini** 13,50

Benham's Sonoma Gin, Noilly Prat Dry Vermouth, Gordal Olive

**Dark & Stormy** 13,50

Sugar Island Spiced Rum, Ginger beer, Slice of lime

**Moscow Mule** 13,50

Ménage à Trois Vodka, Ginger beer, Slice of lime

**Cosmopolitan** 13,50

Benham's Sonoma Vodka, Cranberry juice, Cointreau

**Americano** 12,50

Campari bitter, Priorat Sweet vermouth, Soda water, Slice of orange

**Manhattan** 13,50

Redwood Empire Rye Whiskey, Priorat sweet vermouth, Maraschino Cherry

**Negroni** 13,50

Benham's Sonoma Gin, Priorat sweet vermouth, Martini Riserva 1872

**Negroni Barrel Aged for 12 months** 14,50

Barrel Aged Benham's Sonoma Gin, Priorat sweet vermouth, Martini Riserva 1872

**Mojito** 11,50

Rum, Fresh lime juice, Cane sugar, Fresh mint, Soda water

**Daiquiri** 11,50

White Rum, Fresh lime juice, Cane sugar

**Pimm's N°.1 The Original** 12,50

Seasonal fruits, Fresh mint, Lemon, Ginger Ale

**Ricard,** 10,00

The original Pastis from Marseille

**Amer Picon,** 10,00

Vin blanc, Slice of orange

## MOCKTAILS - NO ALCOHOL

---

**Seedlip Aromatic Spiced** 10,50

Seedlip Spice, Mediterranean Tonic, Slice of orange

**Virgin Mojito** 10,50

RumISH, Fresh lime juice, Cane sugar, Fresh mint, Soda Water

**Naked Gin & Tonic** 10,50

GinISH, Lime, Tonic water

# SPIRITS & NON ALCOHOL, 50ML

---

- George Benham's**, Sonoma Dry Gin 12,00  
**George Benham's**, Sonoma Gin Barrel Aged 13,50  
**George Benham's**, Sonoma Vodka 12,00  
**Menage à Trois**, Vodka 12,00  
**Sugar Island**, Spiced Rum 12,00  
**Redwood Empire**, California Whiskey 14,50  
**Savage & Cooke**, Burning Chair, California Bourbon 18,00  
**Savage & Cooke**, Second Glance, California Whiskey 16,00  
**Savage & Cooke**, Lip Service, California Whiskey 15,00  
**Cointreau**, 10,00  
**Priorat**, Sweet Vermouth 8,50  
**Campari**, Bitter 8,50  
**Martini Riserva**, Bitter 1872 9,00
- Seedlip**, Non Alcoholic Gin 9,00  
**GinISH**, Non Alcoholic Gin 9,00  
**RumISH**, Non Alcoholic Rum 9,00  
**Crodino**, Biondo Non Alcoholic apero 8,00

## **===>> ADD A MIXER to your spirit or Non Alcohol drink**

---

- Fever Tree**, Soda water / Tonic water / Ginger beer / Ginger Ale + 3,50  
**Coca Cola**, Classic or Zero + 3,00  
**Orange Juice or Apple Juice**, Appelaere + 4,00

## **BEER**

---

- Cristal lager beer**, 3,80



# WATERS & DRINKS

---

**Evian**, still water 750ml: 7,70 / 330ml: 3,70

**Badoit**, sparkling water 750ml: 7,70 / 330ml: 3,70

**Coca Cola**, Classic / Zero 3,50

**Fever Tree**, Soda water / Tonic water / Ginger Beer / Ginger Ale 4,00

**Ritchie**, orangade 5,00

**San Peligrino**, limonade 4,00

**Appelaere**, appel juice 4,00

**Appelaere**, orange juice 4,00

# COFFEE

---

by Aroma koffie

**Espresso**, 4cl, pure & black 3,50

**Lungo**, 12cl, the usual 3,50

# BITES TO SHARE, MADE TO ORDER

---

**Manchego**, 90gr: 12,00

**Foie Gras from Bekegem**, Toasted raisin bread, onion jam 19,00

**Paleta Ibérico de bellota, Pata Negra** Arturo Sánchez 60gr: 20,00

**Jamon Teruel**, 60gr: 16,00

**Salchichón or Chorizo Ibérico Bellota**, 60gr: 13,00

**Taste of Ibérico**, Salchichon, Chorizo, Paleta de bellota 90gr: 23,00

**Salame with fennel**, 60gr: 10,00

**Cecina De Buey Extra**, dried Spanish meat 60gr: 19,00

# VINES

**NOT JUST ANOTHER WINE BAR !**

**OPEN**

**Saturday 17:30 to 23:00**

**Last order 22:30**

**Laatste bestelling 22:30**

**WE PREFER CASH**

**we accept**

**Payconiq and Bancontact App**

betaalkaarten vanaf **30,00 Euro**  
all cards starting of **30,00 Euro**  
wij aanvaarden géén Eurocenten van 1 & 2

prices / prijzen in Euro  
1 table = 1 note / 1 tafel = 1 rekening

**Bediening uitsluitend aan de tafel**  
**You only will be served when seated**