

# Menu

---

Ouvert du lundi au vendredi de 12h00 à 15h00  
Le vendredi soir de 19h00 à 00h00  
Le dimanche midi de 12h00 à 15h00

# APERITIFS

Coupe de champagne	10,00€
Coupe Blanc de blanc	6,00€
Kir Royal	9,50€
Kir vin blanc	5,30€
Américano maison	7,00€
Ricard (2cl)	3,00€
Campari (5cl)	5,00€
Martini blanc / rouge	4,50€
Porto blanc / rouge	4,00€
Suze (5cl)	5,00€
Passoa / Pisang / Malibu (5cl)	5,00€
Vodka Squadron 303 (5cl)	9,00€
Whisky Coca	7,00€
Picon bière	7,50€
Picon vin blanc	6,30€
Picon champagne	9,00€
Muscat	4,00€

# RHUMS (5CL)

<b>The Demon's share</b> 40% Panama, vanille, écorce d'orange	7,50€
<b>Fortin</b> 40% Paraguay, fruits à coque torréfiés, fruits séchés, poivre, gingembre	7,50€
<b>HSE</b> 45% Martinique, fruits exotiques	9,00€
<b>Plantation Black Cask</b> 40% Fidji, épices douces fumées, fruits tropicaux	7,00€
<b>Mr Daiquiri Lover's</b> 43% Amérique latine, cannelle, fruits de la passion, agrumes, chêne grillé	9,00€
<b>Santa Teresa 1796</b> 40% Venezuela, miel, noix de coco, chocolat	9,00€
<b>Dos Maderas</b> 40% Caraïbes, poire, banane flambée, pruneaux, clou de girofle, vanille, cannelle	10,00€

# WHISKY

<b>Arran 10' old</b> 46% Ecosais, single malt whisky, <u>non tourbé</u> , très fruité, épicé	10,00€
<b>Toki</b> 43% Japonais, blended whisky, <u>non tourbé</u> , agrumes, épices	8,00€
<b>Deanston</b> 46,3% Ecosais, single malt whisky, <u>non tourbé</u> , vanille, miel	8,00€
<b>Caol Ila 12' old</b> 43% Ecosais, single malt whisky, <u>tourbé</u> , fruité, très iodé, épices	10,00€
<b>Old Barstown</b> 45% Etats-Unis, bourbon, <u>non tourbé</u> , vanille, fleurs printanières	6,00€

# COCKTAILS

*avec alcool*

8,50€

## **Mojito**

*Rhum blanc et brun, menthe, citron vert, sucre de canne, eau pétillante*

## **Aperol Spritz**

*Aperol, prosecco, eau pétillante*

## **Spritz Saint Germain**

*Liqueur de fleurs de sureau, prosecco, eau gazeuse, menthe*

## **Gin tonic**

*Gin, fever-tree tonic premium*

## **Pina Colada**

*Rhum blanc, jus d'ananas et orange, chantilly, sirop de coco*

## **Wez paradis**

*Passoa, jus ananas, blanc de blanc*

## **Mai Thai**

*Rhum blanc, Rhum brun, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de citron vert, zeste de citron*

## **Le Tatin**

*Calvados, Blanc de Blanc, jus de pomme, sirop de Vanille*

## **Le Frescesca**

*Vodka, jus de citron vert, nectar de pêche, sirop de vanille, menthe*

## **Margarita**

*Tequila, Cointreau, jus de citron*

## **Tequila Sunrise**

*Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine*

# COCKTAILS

*sans alcool*

7,50€

## **Virgin Mojito**

*Menthe, citron vert, sucre de canne, sirop de rhum, eau pétillante*

## **Le JulieCat**

*Jus d'orange, jus d'ananas, jus d'abricot, sirop de grenadine*

## **Coconut Kiss**

*Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de coco et de rhum, chantilly*

## **Virgin Paradis**

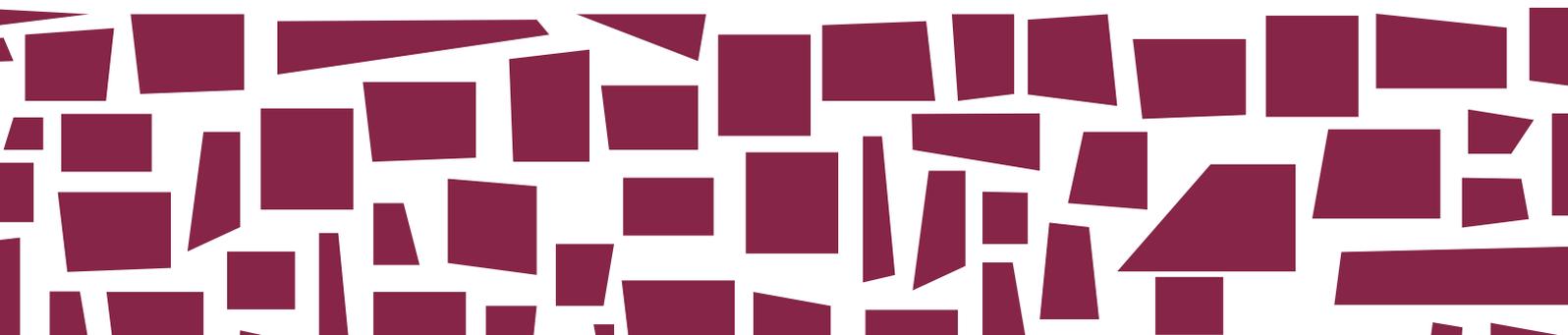
*Jus d'orange, jus d'abricot, sirop de banane verte, limonade*

## LES BIERES PRESSION

	<b>25cl</b>	<b>33cl</b>	<b>50cl</b>
Jupiler	3,10€	4,10€	5,80€
Averbode	4,50€	5,80€	8,20€
Saint Bernardus Triple	4,20€	5,60€	7,80€
Cadette IPA	4,20€	5,60€	7,80€

## LES BIERES BOUTEILLES

Kasteel rouge 33cl 8°	5,80€
Lindemans kriek 25cl 3,5°	4,50€
Duvel 33cl 8,5°	5,80€
Hoogarden blanche 25cl 4,9°	4,50€
Chimay brune 33cl 9°	5,80€
Chouffe sans alcool 33cl	5,80€



# LES SOFTS

Coca-cola / zéro	3,50€
Orangina	3,50€
Fuzetea	3,50€
Fever-tree tonic premium	3,50€
Schweppes agrumes	3,50€
Jus de fruits GRANINI ( <i>pomme, ananas, fraise, tomate, orange</i> )	3,50€
Perrier	3,50€
Limonade	3,00€
Diabolo	3,00€
Sirop à l'eau	2,50€

*Les Sirops: Citron, fraise, grenadine, violette, pêche, menthe, coco, vanille, rhum, caramel, melon, banane verte, rose, tiramisu, cranberry*

# LES EAUX

	<b>50cl</b>	<b>1L</b>
Vittel	4,00€	5,50€
San Pellegrino	4,00€	5,50€

# A PARTAGER

## Planche apéritive

*(assortiment de charcuteries, de fromages et de légumes de saison)*

**2 personnes**

12,00€

**4 personnes**

22,00€

# ENTREES

Ris de veau sauce champignons 80gr

13,50€

Croquettes de crevette 100gr

12,90€

Terrine du moment

7,00€

## MENU ENFANT *(-12ans)*

Nuggets ou steak haché ou poisson du jour  
avec accompagnement au choix  
+ une boule de glace au choix  
+ un sirop à l'eau au choix

10,90€

# PLATS

Welsh royal	18,00€
Tartare préparé 180gr	18,00€
Burger du moment	21,00€
Rognons de veau 200gr à la crème moutarde à l'ancienne	19,50€
Ris de veau sauce champignons 150gr	25,50€
Pièce du boucher 200gr	22,90€
Bavette de cheval à l'ail 200gr	24,00€
Poisson du jour	Prix selon marché
Plat végétarien	17,90€
Salade du moment	18,50€
Côte à l'os +/- 1,100kg (pour 2 personnes) <i>(prévoir 25minutes de cuisson)</i>	69,90€
Ballotine de volaille panée sauce gorgonzola <i>(farce aux herbes fraîches, jambon cru, chair à saucisse)</i>	18,90€

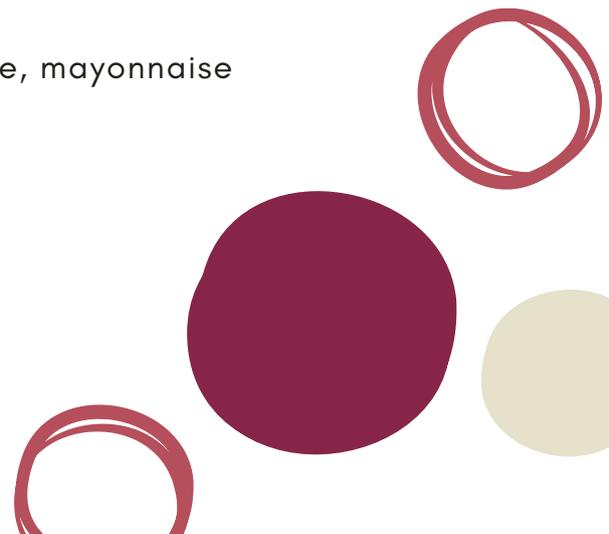
## ACCOMPAGNEMENTS

### AU CHOIX

Frites maison,  
pomme de terre du moment,  
légumes de saison,  
risotto

## SAUCES

Maison : champignons, gorgonzola, maroilles, poivre, mayonnaise  
Autres : ketchup, moutarde



# BOISSONS CHAUDES

Café expresso / allongé	2,20€
Double café	4,00€
Café crème	2,40€
Décaféiné	2,40€
Thé	3,50€
Chocolat chaud	4,00€
Cappuccino	4,00€
Latte macchiato (vanille/caramel/tiramisu)	7,00€
Latte baileys	7,50€
Irish coffee	8,50€

# DIGESTIFS (5CL)

Amaretto	6,00€
Baileys	6,00€
Grand Marnier	6,00€
Cointreau	6,00€
Armagnac	8,00€
Bas Armagnac 12ans	14,00€
Cognac	6,50€
Poire-Cognac	7,00€
Limoncello	6,00€
Get 27 / 31	6,00€
Poire Williams	7,00€
Calvados	8,00€

