



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)

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

WHISKY

Arran 10' old 46% Ecossais, single malt whisky, <u>non tourbé</u> , très fruité, épicé	10,00€
Toki 43% Japonais, blended whisky, <u>non tourbé</u> , agrumes, épices	8,00€
Talisker 45,8% Ecossais, single malt whisky, <u>non tourbé</u> , vanille, miel	8,00€
Old Barstown 45% Ecossais, île de Skye 10ans, single malt, <u>non tourbé</u> , agrumes, fumée, céréales, poivre	11,00€
Benriach The Original 43% Ecossais Speyside, single malt, <u>tourbé</u> , fruits du verger, miel, chêne, amande, vanille épicée	10,00€

COCKTAILS

avec alcool

8,50€

Mojito (9,00€)

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 (9,00€)

Gin (au choix : Shisho, Kaffir, Crispa, Timut), 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 Frescesa

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

	25cl	33cl	50cl
Jupiler 5,2°	3,10€	4,10€	5,80€
Troubadour 6,5°	4,20€	5,60€	7,80€
Saint Bernardus Triple 8°	4,20€	5,60€	7,80€
Cadette IPA 5,5°	4,20€	5,60€	7,80€

LES BIERES BOUTEILLES

Kasteel rouge 33cl 8°	5,80€
Lindemans krik 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	3,80€
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

NOUVEAUTE "HANK"

Une marque 100% locale qui casse les codes avec leurs boissons naturelles rafraîchissantes et un peu sucrées à l'extrait de chanvre. CBD bio et produits naturels. Ne convient pas aux enfants.

Hank gingembre citron 33cl	5,90€
Hank passion cassis gingembre 33cl	

LES EAUX

	50cl	1L
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, fruit de saison ou pom'pote bio
+ un sirop à l'eau ou jus (pomme, pêche, ananas ou orange)
au choix

10,90€

PLATS

Welsh royal	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	26,00€
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€
Poulet mijoté au maroilles	18,90€
Echine de porc ibérique, cuit en basse température (servie avec purée de céleri et fanes de carottes)	21,00€
Côte à l'os +/- 1,100kg (pour 2 personnes) (prévoir 25minutes de cuisson)	69,90€

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€