

# 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€

# R H U M S ( 5 C L )

<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€

# W H I S K Y

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

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 grenade

# 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 grenade

## **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 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	3,80€
Fuzetea	3,50€
Fever-tree tonic premium	3,50€
Schweppes agrumes	3,50€
Jus de fruits GRANINI (pomme, ananas, fraise, tomate, orange)	3,50€
Perrier	3,50€
Limonade	3,00€
Diabolo	3,00€
Sirop à l'eau	2,50€

*Les Sirops: Citron, fraise, grenade, 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 (5 CL)

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€