

PETIT DÉJEUNER (07H30 11H00)
BREAKFAST (07 AM 11.00 AM)

LE FRANÇAIS

8€

1 Boisson chaude, 1 croissant ou pain au chocolat, 1 tartine, 1 jus d'orange pressé.
(1 Hot drink, 1 croissant or pain au chocolat, 1 toast, 1 squeezed fresh orange juice.)

L'ANGLAIS

12,50€

1 Boisson chaude, 1 tartine ou une viennoiserie, 1 omelette ou œuf au plat, 1 jus d'orange pressé.
(1 Hot drink, 1 toast or 1 croissant or pain au chocolat, 1 omelette or fried egg, 1 squeezed fresh orange juice.)

Croissant ou pain au chocolat.
Tartine (Toast).

2€
2€

Omelette nature (Plain omelette) .

8,90€

Omelette fromage (Cheese omelette) .

10,90€

Omelette lardons (Cured pork belly omelette) .

10,90€

Omelette fromage et lardons (Cheese and cured pork belly omelette) .

11,90€

Oeufs au plat (2 oeufs) (2 Fried eggs) .

6,90€

****Nos omelettes et oeufs sont servis avec une salade en accompagnement.**
(Our eggs and omelettes are being served with a salad sider)

ENTRÉES
STARTERS

Salade de gésiers
(Gizzards Salad)

6€

Oeuf poché, crème de chorizo.
(Poached egg in a chorizo sauce)

7.50€

Mille feuilles d'aubergines et mozzarella au pesto maison.
(Layered eggplants and mozzarella served with a pesto sauce)

7.90€

Escargots par 6/9/12.
(6 or 12 snails)

9€/12€/16€

SALADES
SALADS

Salade César : Romaine, poulet frit, croûtons, parmesan, sauce césar.
(Romaine lettuce, fried chicken, breadcrumbs, parmesan cheese, caesar sauce)

14.90€

Tartare de saumon, Frites, Salade.
(Salmon tartare, french fries and salad)

18,90

PLATS MAIN DISH

Magret de canard, purée de patates douces. jus au thym <i>(Duck breast, sweet mashed potatoes)</i>	20,90€
Brochette de boeuf mariné, pommes sautées à l'ail. <i>(Grilled beef skewer, fried potatoes with garlic and herbs)</i>	17,90€
Tartare de boeuf, frites/salade. Maison <i>(Beef Tartare, french fries and salat)</i>	15,90€
Risotto au poulet et champignons. <i>(Chicken and mushrooms risotto)</i>	17,90€
Dos de Cabillaud rotis, sauce vierge, légumes sautés. <i>(Cod fish, with stir-fry vegetables)</i>	19,90€
Entrecôte 300gr, pommes sautées à l'ail. <i>(rib steak 300gr, fried potatoes with garlic and herbs)</i>	24,90€

BURGERS BURGERS

Le classique : Steak haché 180g, cheddar, iceberg, tomate, oignons, sauce burger. <i>(180g Beef patty, cheddar, iceberg salad, tomato, onions, burger sauce)</i>	14,90€
Chicken crousti : Poulet frit, comté, iceberg, tomate, oignons, mayonnaise aux herbes. <i>(Fried chicken, emmental, iceberg salade, tomato, onions, herbs mayonnaise)</i>	14,90€
Veggie : Steak de légumes, mozzarella, pommes rondelles ail et persil, guacamole maison. <i>(Vegetables patty, mozzarella cheese, round cut potatoes with garlic and parsley, homemade guacamole)</i>	15,90€
Tous nos burgers sont servis avec des frites maisons <i>(all our burgers comes with home maid frencg fries)</i>	

DESSERTS ET FROMAGES DESSERTS AND CHEESES

Trio de fromages. <i>(Mix of 3 cheeses)</i>	7,90€
Panna Cotta, coulis de fruits rouges/exotiques. <i>(Panna Cotta with a red fruit/exotic coulis)</i>	7,90€
Mousse au chocolat. <i>(Chocolate foam)</i>	7,90€
Crème brûlée. <i>(Vanilla cream with burnt caramel topping)</i>	7,90€
Café gourmand. <i>(Cup of coffee served with a mix of desserts)</i>	9,90€
Glace 2 boules	4€
Glace 3 boules	6€
Parfums: Chocolat, framboise, fraise, vanille, citron <i>(Flavors: Chocolat, Raspberry, stramberry, vanilla, lemon)</i>	
Garniture supplémentaire. <i>(Additional sider)</i>	4€

Cuisine faite maison avec des produits frais par Ma...

SNACKING

Planche de fromage et de charcuteries. (<i>Cheese and charcuterie board</i>)	14.90€
Planche gourmande 4 nems, 4 gyozas, 4 mozza sticks, tenders, frites maison. (<i>Board with 4 spring rolls, 4 dumplings, 4 mozzarella sticks, tenders, homemade fries</i>)	16.90€
Frites maison. (<i>Homemade fries</i>)	4€
Frites au cheddar et oignons frits. (<i>Homemade fries with cheddar sauce and fried onions</i>)	6€
Croque monsieur. (+1€ supplément oeuf) (<i>Toasted ham and cheese sandwich</i>) +1€ for a fried egg	11€
Hot Dog Hot Dog, frites (<i>Hot dog with or without fries</i>)	8€ 10€
Nachos guacamole. Maison (<i>Nachos guacamole</i>)	10€
Smashed Cheeseburger.	10€

FORMULE DU MIDI

NOON MEAL MENU

Plat du jour
14,90€
Dish of the day

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert*
22,90€

Starter + Main Course + Desert

Entrée du jour + Plat du jour
Starter + Main Course

ou

Plat du jour + Dessert*
Starter + Desert
17,90€

*Le café gourmand n'est pas compris dans la formule

Cuisine faite maison avec des produits frais par Maman!

LES BOISSONS BIÈRES ET COCKTAILS

DRINKS BEERS AND COCKTAILS

BIÈRES PRESSIONS (DRAUGHT BEERS)

	25CL	50CL	HAPPY HOUR.
Pelforth	3€	6€	3.50€
Gallia IPA	4.50€	9€	7.50€
Affligem blanche	4€	8€	7€
Affligem blonde	4.50€	9€	7€
Pelican blonde	4.50	9€	7.50€

BIÈRES BOUTEILLE (BOTTLED BEERS)

Chouffe 33cl.	6€
Corona 33cl.	6€
Mort subite Kried 33cl.	6€
Guinness 33cl.	6€
Super Bock 25cl.	3€
Cidre Appie 33cl.	6€
Heineken 0% 33cl.	5€

COCKTAILS CLASSIQUES 8€

Happy hour (16H-1H30) 7€

Sex on the Beach : Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry.
(Vodka, peach liqueur, pineapple juice, cranberry juice)

Pina Colada : Rhum cubain, crème de coco, jus d'ananas, bitters au chocolat.
(Cuban rum, coconut cream, pineapple juice, chocolate bitters)

Blue Lagoon : Vodka, curaçao bleu, jus de citron vert, soda.
(Vodka, blue curacao, lime juice, soda)

Mojito : Rhum cubain, sucre brun, menthe, citron vert, eau pétillante.
(Cuban rum, brown sugar, mint, lime, sparkling water)

Cosmopolitan : Vodka, triple sec, jus de citron vert, jus de cranberry.
(Vodka, triple sec, lime juice, cranberry juice)

Margarita : Tequila, triple sec, jus de citron vert, bord de sel.
(Tequila, triple sec, lime juice, salt rim)

Daïquiri : Rhum antillais, sirop de sucre de canne, jus de citron vert.
(Caribbean rum, cane sugar syrup, lime juice)

Moscow / London / Kentucky / Jamaican Mule : Spiritueux, ginger beer.

Caïpirinha / Caïpiroska : Cachaça / Vodka, sucre brun, citron vert.
(Cachaça or vodka, brown sugar, lime)

Supplément fruit pour Mojito ou Daïquiri (Mangue, passion, framboise). 1€
(Additional fruit topping for Mojito or Daïquiri (mango, passionfruit, raspberry))

SPRITZ 9 €

Apérol Spritz : Apérol, prosecco, eau pétillante.
(Apérol, prosecco, sparkling water)

Hugo Spritz : Liqueur de sureau, prosecco, eau pétillante.
(Elderflower liqueur, prosecco, sparkling water)

Italicus spritz : Italicus (liqueur de bergamote), prosecco, eau pétillante.
(Italicus (citrus sweet liqueur), prosecco, eau pétillante.)

LES BOISSONS COCKTAILS VINTAGE

DRINKS COCKTAILS VINTAGE

COCKTAILS VINTAGE 9€

Negroni : Gin, Campari, vermouth rouge.
(Gin, Campari, red vermouth)

Old Fashioned : Bourbon, sucre, bitters Angostura.
(Bourbon, crushed sugar, Angostura bitters)

Whisky Sour : Whisky, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, blanc d'oeuf.
(Whiskey, lime juice, cane sugar syrup, egg white foam)

Basil Smash : Gin, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, basilic, eau pétillante.
(Gin, lime juice, cane sugar syrup, basil leaves, sparkling water)

Pornstar Martini : Vodka, sirop de vanille, jus et purée de passion, shot de prosecco.
(Vodka, vanilla syrup, passionfruit juice and purée, prosecco shot)

Espresso Martini : Vodka, sirop de sucre de canne, liqueur de café, espresso.
(Vodka, cane sugar syrup, coffee liqueur, espresso coffee)

COCKTAILS VINTAGE 12€

My Fashion Tai : Bourbon, sirop d'orgeat, jus de citron vert, bitters Angostura.
(Bourbon, almond syrup, lime juice, Angostura bitters)

Magic Bellini : Cordial de jasmin, crème de pêche, prosecco, eau pétillante.
(Jasmin cordial, peach liqueur, prosecco, sparkling water)

Atlantic Juice : Rhum blanc, rhum ambré, sirop de gingembre, jus de goyave et de mangue, bitters Angostura.
(White rum, spiced rum, ginger syrup, guava and mango juice, Angostura bitters)

Café Tropicque : Rhum infusé au beurre de cacahuète, liqueur de café, crème de coco, espresso, bitters au chocolat.
(peanut butter infused rum, coffee liqueur, coconut cream, chocolate bitters)

Baby Love : Vodka, liqueur de litchi, purée de fraise, blanc d'oeuf.
(Vodka, litchi liqueur, strawberry purée, egg white foam)

Paris Iced Tea : Vodka, gin, tequila, liqueur de sureau, crème de violette, limonade.
(Vodka, gin, tequila, elderflower liqueur, violet flower liqueur, lemonade)

Midnight Bramble : Gin, mezcal, crème de mûre, jus de citron vert.
(Gin, mezcal, blackcurrant liqueur, lime juice)

MOCKTAILS 7€

Happy hour (16H-1H30) 6€

La Bombe : Jus de litchi, crème de coco, purée de grenade, bord de sucre à l'hibiscus.
(Litchi juice, coconut cream, pomegranate purée, hibiscus sugar rim)

Fake Tonic : Sirop de baie de genièvre, jus de citron vert, tonic.
(Juniper syrup, lime juice, tonic soda)

Virgin Mojito
Virgin Pina Colada
Virgin Sex on the Beach

LES BOISSONS

DRINKS

BOISSONS CHAUDES

Espresso, café déca, café allongé. 2.20€
(Coffee, free caffeine coffee, americano coffee)

Noisette, déca noisette. 2.50€
(Coffee with milk foam)

Double espresso, café crème, chocolat chaud. 4.20€
(Double espresso, milk coffee, hot chocolate)

Cappuccino. 5€

Café viennois, chocolat viennois. 6€
(Coffee or hot chocolate topped with whipped cream)

Thé, infusion. 4.50€
(Tea, infusion)

Vin chaud épicé à l'orange. 6€
(Hot wine with spices and orange)

Irish coffee. 8€

SOFTS 4€

- Coca Cola.
- Coca Cola Zero.
- Orangina. (Orange French soda)
- Fuze Tea.
- Limonade.
- Schweppes tonic.
- Jus de fruits.

Diabolo. (Lemonade with syrup). 4.5€

Thé glacé maison (Homemade iced Tea). 5.5€
Café frappé (Shaked iced coffee).

EAUX 5€ (WATERS)

Evian 50cl.
San Pellegrino 50cl.

Perrier 33cl. 4€
Vittel 25cl. 3€

Supplément sirop. 0.50€
(Additional syrup)

LES VINS WINES

VINS BLANCS (WHITE WINES)

	12CL	25CL	50CL	75CL
CHARDONNAY.	4€	7.5€	15€	19€
POUILLY FUMÉ.	6.5€	12€	25€	32€
MONBAZILLAC.	5.5€	10€	24€	26€
VIOGNIER.	5€	9€	20€	23€

VINS ROUGES (RED WINES)

	12CL	25CL	50CL	75CL
CÔTES DU RHONE.	4€	7.5€	15€	19.5€
BROUILLY.	5.5€	10€	20€	26€
PINOT NOIR.	6€	11€	22€	29€
PIC SAINT-LOUP.	7.5€	14€	28€	36€

VINS ROSÉS (ROSE WINES)

	12CL	25CL	50CL	75CL
CINSAULT.	4€	7.5€	15€	19€
SAN PIERU.	5€	8.5€	17€	23€
MINUTY.	6.5€	11€	22€	36€

AUTRES BOISSONS OTHER DRINKS

APÉRITIFS

Ricard 2cl. 3€
Kir vin blanc 14cl. 4.5 €
Martini blanc, rouge, Porto, Campari, Suze. 5€

DIGESTIFS (6CL) 7€

Get 27, 31.
Limoncello.
Amaretto.
Calvados.
Cognac.
Bailey's.
Eau de vie de poire, mirabelle

VODKAS (4CL)

Eristoff. 7 €
Grey Goose. 10 €
Ciroc. 10 €
Ciroc Pêche. 10 €
Ciroc Fruits rouge. 10 €
Ciroc Coco. 10 €

SPIRITUEUX (4CL)

Cognac Hennessy. 10 €
La Escondida. 14 €
G Vine. 12€
Hendricks. 10€
Chartreuse verte. 10 €

WHISKIES (4CL) :

J&B. 5€
Jack Daniels. 7 €
Aberlour 12 ans. 12€
Nikka Barrel. 10€
Jameson 7€
Jack Daniels Honey. 8€
Yamazakura. 11€
Glenfiddich 18 ans. 14 €
Langavulin 8 ans. 14€

RHUMS (4CL) :

Havana club Especial. 7 €
Don Papa. 9 €
Diplomatico. 9 €
Plantation 20 ans. 12 €
Zacapa 23 ans. 14 €
Millionario XO. 14 €
Kraken. 10 €

Supplément soft 2€
(Coca Cola, tonic, Red Bull, jus de fruits...)
(Additional soft drink)