

COCKTAILS



Aperol Spritz • € 8.50

Aperol, VINO Spumante, Fresh Orange & Soda Water

Chili & Ginger Mojito • € 10.00

Pampero Especial Gold, Sugar Syrup, Fresh Lime Juice, Fresh Mint, Chili & Ginger

Pink Army • € 12.00

Tanqueray London Dry Gin, Almond Syrup, Fresh Lemon Juice, Hibiscus Tonic Premium

Lily Rose & Litchi Princess • € 9.00

Tanqueray London Dry Gin, Rose Syrup, Litchi liquor, Fresh Lime Juice & Rose

Rhum Old Fashioned • € 11.00

Pampero Especial Gold, Sugar Syrup, Angostura & Cynamon

Waterlooser • € 12.00

Belgian Panda Gin, Indian Tonic Premium & Wild Berries

Your Mule • € 11.00

Cointreau/ Ketel One Vodka/ Tanqueray London Dry Gin, Ginger Beer Tonic Premium, Fresh Lime Juice & Ginger

Sweet or Rough Sour (Amaretto or Whisky) • € 11.00

Amaretto/Whisky, Sugar Syrup, Fresh Lime Juice & Egg White

Enjoy our Botaniets Premium Distilled Gin 0,0% in our cocktails

Can't find your favourite cocktail? Ask our Amazing Barman, I'm sure he can help YOU

Nos vins en direct des vignerons

BULLES

**Prosecco Superiore Matilde
BIO** € 40,00

Raisins cueillis à la main par 3 frères passionnés (et belges)

**Champagne Christian Senez
brut** € 60,00

100% Pinot Noir

BLANCS

Uby 2018 – Côtes de Gascogne € 22,00
Vin de partage par excellence

**Tempranillo Turcebotas 2018 -
Rioja** € 28,00

Fruité et notes tropicales

**Les Vignerons des Albères 2018
– Côtes Catalanes IGP** €30,00

Le Chardonnay de l'apéro

Sauger 2018 - Cheverny € 32,00

Floral et fin

**Domaine Carrette 2018 - Mâcon
Solutré** € 33,00

Le roi du Chardonnay

**F de Falanghina 2018 -
Campania** € 35,00

Cépage tardif, notes d'agrumes

**Les Fines Cailottes 2018 –
Pouilly Fumé** € 45,00

Intense et aromatique

**Les Fines Cailottes 2018 –
Pouilly Fumé (1/2 bte)** € 25,00

**Les Ronchevats 2017 –
Pouilly Fuissé** € 62,00

Générosité et élégance

ROSÉS

**Castelli di Romeo e Giuletta –
Pinot Grigio** € 24,00

Fruité et soyeux

**Villa Pereire 2019 – Côtes de
Provence** € 31,00

Robe pâle. A partager entre amis

**HEY, nous sommes tous disponibles à l'emport.
Pure bonheur à la maison**

Nos vins en direct des vignerons

ROUGES

Peyres Nobles 2018 - Corbières <i>Fruité et souple</i>	€ 23,00	Mas de Merlère 2018 – Grignan-les-adhémar – BIO <i>Intensités des fruits rouges et belle longueur en bouche</i>	€ 36,00
Nero d'Avola -Sicile <i>Un bon bouquet de fruits rouges</i>	€ 24,00	Paul Delane Côte Chalonnaise 2016– Bourgogne Rouge <i>Souplesse du Pinot noir</i>	€ 36,00
Le Sanglier Cabernet- IGP Atlantique BIO 2016 <i>Souplesse et full plaisir</i>	€ 25,00	Château Rousselle 2016 – Côtes de Bourg <i>Souple et onctueux</i>	€ 38,00
Mandato Appassimento – Salento IGP <i>Riche et intense</i>	€ 28,00	Château Rousselle 2014 – Côtes de Bourg (1/2 bte) <i>Souple et onctueux</i>	€ 22,00
Montepulciano d'Abruzzo 2018 <i>Souplesse et fruits rouges</i>	€ 28,00	Mon Cœur 2018 – Côtes Du Rhône. Jean-Louis Chave <i>Fruité et gouleyant</i>	€ 39,00
Valdemoreda 2017- Région Rioja <i>Souplesse et gourmandise</i>	€ 29,00	Michel Thomas 2017 - Sancerre <i>Rond et léger</i>	€ 41,00
Château Gromel Bel Air 2016 – Bordeaux Supérieur <i>Légèrement boisé</i>	€ 30,00	Crozes- Hermitage Silène 2018- Jean-Louis Chave <i>Tout en finesse et gourmandise</i>	€ 43,00
Les Grives 2017 – Côtes du Rhône Villages <i>Elégant et soyeux</i>	€ 31,00	Oratoire Saint Martin Bio 2014 - Cairanne <i>Racé et profond</i>	€ 44,00
A de Aglianico 2018 – Campania <i>Puissance du S-O de l'Italie</i>	€ 32,00	Château Carteau 2016 – Saint-Emilion Gr Cru <i>Structure et tanins</i>	€ 65,00

HEY, nous sommes tous disponibles à l'empport.
Pure bonheur à la maison

GRAAAANDE SOIF!

UNE BIÈRE SVP

DJO (fût) • € 3.00 (25cl)/Pinte (50cl) • € 5.00
Pils de Bertinchamps 5,2%

B+ (fût) • € 3.00 (25cl)/Pinte (50cl) • € 5.00
Blanche de Bertinchamps 5%

Bertinchamps Blonde (50Cl) • € 6.50
Pur malt et houblon, 6,2%

Bertinchamps Triple (50Cl) • € 6.70
Bière ronde, légèrement ambrée, 8%

Duvel 33cl • € 4.30
Amertume subtile, 8,5%

Vedett Extra Session IPA 33cl • € 4.10
Une Session IPA légère et rafraîchissante, 2,7%

Tripel d'Anvers 33cl • € 4.40
Notes épicées et légèrement sucrées, 8%

La Chouffe Blonde 33cl • € 4.60
Fruitée et légèrement épicée, 8%

Jungle Joy 33cl • € 4.90
Une bombe exotique et moderne, 6,6%

LinkeBeer 33cl • € 4.50
Une Golden Ale de Linkebeek (nos voisins), 5,8%

AUTRES PLAISIRS

Eau Bru 25Cl/50Cl • € 2.80/€ 4.60
Plate et pétillante

Ritchie Orange/ Pamplemousse
•€ 4.30

Schweppes Premium •€ 3.90
Indian, Hibiscus, Matcha, Ginger Ale, Ginger Beer

PRODUCTEURS À L'HONNEUR (PLANCHES)

Mariage parfait • € 16.00
Salaisons & fromages de saison

Fromagers • € 16.00
Découvertes selon arrivage

Charcutiers • € 16.00
Tranchées minute

BOIRE, MANGER &.... RESTER

CA COMMENCE TOUJOURS AVEC UN BON APÉRO PROLONGÉ A BASE DE PRODUITS FRAIS DONT NOS PETITS PRODUCTEURS ONT LE SECRET.

LE CHEF VOUS DONNE L'ENVIE DE TOUT TESTER

Picorer, goûter, partager et l'apéro est lancé

•••

Bols apéro prolongé

(Combo de 3 références au choix • € 20.00)

•••

Churros de moelleux de porc, sauce chimichurri

• € 7.00

Croquettes César

• € 8.00

Caviar d'aubergines au basilic et pain naan

• € 6.50

Houmous au curry rouge et pain naan

• € 6.50

Gravlax de saumon, crème de Wasabi

• € 7.50

Croquettes de champignons de BXL et Comté

• € 8.50

Salade de boulgour aux légumes de saison

• € 7.00

Tempura de Baby poulpe sauce Vodka

• € 7.00

Surprise du chef

• € 7.50

PRODUCTEURS A L'HONNEUR

Planche mariage parfait • € 16.00

Salaisons et fromages affinés

Planche charcutier • € 16.00

Planche fromager • € 16.00

Planche maraîcher • € 9.50

Notre fameuse Burrata BIO et ses légumes confits • € 13.50

ON PROLONGE LES FESTIVITÉS

VEGE : Végétarien; Option sans gluten applicable à tous les plats (+3€), Supplément fromage (+2,5€)

LE TERRAIN DE JEU DU CHEF

Comme le Bolo de Grand-Mère • € 14.00

Un mixte et ça repart • € 16.00

*Du bolo et une sauce crème champignons de
BXL*

Full végé • € 16.00 VEGE

*Spaghettis de courgettes, pesto, burrata BIO
et tomates confites.*

Tagliolini baby poulpe • € 21.00

Eryngii, Shiitake et jus vert à l'ail

Gratiné du chef aux conchigliettes • € 17.50

*Accompagnements surprises de saison en
fonction de l'arrivée du marché*

Saint Jacques poêlées • € 22.00 VEGE

*Bouquetière de légumes, beurre blanc au
cerfeuil*

|

Burger de bœuf 100% Holstein • € 17.00

*Bleu d'auvergne, confit d'échalotes au Porto,
tomate & salade, frites de PDT douces*

Lotte rôtie • € 24.00 VEGE

*Crème de courgettes au curry jaune, légumes
de saison et jus de crustacés.*

Magret de canard • € 19.00

Poêlée de légumes, jus tranché aux noix

Il n'y a que le bien qu'on se fait

Tatin de figues et caramel au beurre salé à la pistache • € 8.50

Moelleux au chocolat fumé au foin et poire • € 8.50

Brownies, glace vanille artisanale et caramel au beurre salé • € 8.50

Cheesecake biscuit au spéculoos et coulis de fruits rouges • € 7.50

Chaud Chaud

Espresso / Café • € 2.90

Capuccino • € 3.20

Latté • € 3.20

Irish / Italian Coffee • € 9.00

Espresso Martini • € 12.00

Baileys Martini • € 12.00

Organic Tea • € 4.20

*Green Dragon, Jasmine, Detox Infusion,
Chamomille Citrus*

Shots Shots

Errør (*Perfect after a good dinner*) • € 5.00
*Tanqueray London Dry Gin, Fresh Lime Juice, Sugar Syrup
& Mint*

El Señor (*You're totally talking spanish after this
one*) • € 5.00
Espolon Tequila, Sugar Syrup & Fresh Lime Juice

Happy Ending (*You're probably calling your ex
after this one*) • € 5.00
Bulliet Bourbon, Honey Sirup, Ginger & Basil

Full TEQ Premium • € 7.00
Don Julio Tequila, fresh lime & salt

Kiss Cool • € 5.00
Jet27 et ketel One Vodka

VOISIN