

COCKTAILS

APÉROL SPRITZ	9 €
Apérol, Vino Spumante, fresh orange & soda water	
BASIL SMASH	13 €
Tanqueray London Dry Gin, basil, fresh lemon juice, cane sirup	
PINK ARMY	13 €
Tanqueray London Dry Gin, Almond Syrup, fresh lemon juice, Hibiscus Tonic Premium	
BOURBON FIGUE SMASH	14 €
Bulleit Bourbon, fig, fresh lemon juice, maple syrup	
MULE YOUR WAY	12 €
Ketel One Vodka / Tanqueray London Dry / Don Julio Tequila, Ginger Beer Tonic Premium & ginger	
AMARETTO SOUR	12 €
Amaretto, bitter, fresh lemon juice	
NEGRONI	11 €
Gin, Vermouth, Campari	
FALL MEZCALITA	14 €
Mezcal, Cointreau, lime, maple syrup	

UNE BIÈRE SVP

Lulu 25cl - Pinte 50cl Pils au fût BIO de la brasserie Lutgarde 5,2%	3,5€ - 6€
Lutgarde IPA 25cl - Pinte 50cl Blanche aromatisée au cactus 6%	4€ - 7€
Lutgarde fruitée - 33cl A base de cassis, 7%	5,5€
O' Boy - 33cl Pour la bonne cause, 6,5%	6€
Duvel - 33cl - Amertume subtile, 8,5%	5€
Vedett Extra Playa - 33cl Aux agrumes tropicaux, 5,2%	5,5€
La Chouffe Blonde - 33cl Fruitée et légèrement épicée, 8%	5,5€

AUTRES PLAISIRS

Eau Bru 50cl Plate & Pétillante	4,9€	Jus BIO (25cl) Pomme / Pomme & Orange	4,5€
Schweppes Premium Indian, hibiscus, Ginger Ale, Ginger beer	4,5€	Coca-Cola Classique ou Zéro	2,8€
Kombucha Yungen Cerise et thym Vegan & BIO	6,1€	Limonade Voisin Fruits rouges, citron vert, gingembre	6€
		Symple Infusion Glacée Menthe Douce	6€

ENTRÉES À PARTAGER

ET PLUS SI AFFINITÉ

LES BOLS

COMBO 7 BOLS = 57€

Duo de croquettes Comté & champignons	11€	Duo de croquettes Spianata (charcuterie italienne) aux coques	12€
Minie fondue	7€	Houmous, oignons caramélisés	7€
Boudin blanc aux herbes	8€	Mini beignets de Lieu noir	10€
		Caviar d'aubergine & fêta	8€

LES PLANCHES

Fromages ou Charcuteries ou Mixte 17€

LES PLATS

POUR PROLONGER LES FESTIVITÉS

Penne gratinées Reblochon, Tomme de Savoie, Brie et potirons	16€
Rigatoni aux coques Fricassée de chorizo, mix de tomates, oignons jeunes et sauce pastis.	23€
Bavette de boeuf Boeuf Limousin belge, sauce échalotes, PDT grenailles rôties.	21€
Thon en tataki Mariné au soja et à la citronnelle, chips de légumes, purée de patates douces	29€
Risotto Trio de champignons de Bruxelles, noisettes.	19€
Chicken Burger Poulet fermier pané, sauce barbecue, crispy oignons, PDT grenailles rôties.	20€
Veggie Burger Patty végétarienne, sauce barbecue, crispy oignons, PDT grenailles rôties.	17€
Cabillaud Mix de carottes glacées, polenta et sauce au beurre blanc	27€

Toutes nos créations sont cuisinées sur places. Nous prêtons attention aux allergies de nos clients, notre staff est à l'écoute pour toutes vos questions.

IL N'Y A QUE LE BIEN QU'ON SE FAIT

Du chocolat! Mousse au chocolat et amandes torréfiées.	9€
Du fruit! Crumble aux poires et glace vanille	8,5€
Cheesecake! Coulis de fruits rouges et meringue	10€
Panna cotta! Aromatisée à la cannelle et coulis de fruits rouges	7,5€

CHAUD CHAUD

Espresso / Café	3€
Capuccino	3,7€
Latte	4€
Irish / Italian Coffee	12€
Espresso Martini	13€
Baileys Martini	13€
Thés du palais des thés 4,5€ Thé noir des lords, Earl Grey, Thé vert du hammam, Tisane tropicale	

SHOT SHOT

Surprise! 7€ Ce n'est pas un shot si ce n'est pas une surprise	
Full TEQ Premium 7€ Don Julio Tequila, fresh lime & salt	
Kiss Cool 6€ Jet27 & ketel One Vodka	

DIGESTIFS

Armagnac 8,5€ Sélection ST-Christeau	
Grappa 7€ Bianca di Brunello	
Prunelles Sauvages 7€ Distillerie Miclo	
Liqueur de Coing 7€ Distillerie Miclo	
Amaretto & Limoncello 7€	