

# COCKTAILS

<b>APÉROL SPRITZ</b>	<b>8,5 €</b>
Apérol, Vino Spumante, fresh orange & soda water	
<b>CHILI &amp; GINGER MOJITO</b>	<b>11 €</b>
Pampero Especial Gold, Sugar Syrup, fresh lime Juice, mint, chili & ginger	
<b>PINK ARMY</b>	<b>12 €</b>
Tanqueray London Dry Gin, Almond Syrup, fresh lemon juice, Hibiscus Tonic Premium	
<b>LILY ROSE &amp; LITCHI PRINCESS</b>	<b>9 €</b>
Tanqueray London Dry Gin, rose syrup, litchi liquor, fresh lime juice & rose	
<b>YOUR MULE</b>	<b>11 €</b>
Ketel One Vodka / Tanqueray London Dry / Don Julio Tequila (+1€), Ginger Beer Tonic Premium & ginger	
<b>WATERLOOSER</b>	<b>12 €</b>
Belgian Panda Gin, Indian Tonic Premium & Wild Berries	
<b>SWEET &amp; ROUGH</b>	<b>9 €</b>
Campari, Indian Tonic Premium, fresh mint & fresh lime	
<b>BLOSSOM GIN</b>	<b>12 €</b>
Jinzu Gin, Lavender and orange blossom premium tonic fresh lime.	

# GRAAAAAANDE SOIF!

## UNE BIÈRE SVP

<b>LuLu (fût)- 25cl</b> <b>Pinte - 50cl</b> Pils BIO de la brasserie Lutgarde 5,2%	<b>3 €</b> <b>5,5 €</b>
<b>Lutgarde blanche (fût) - 25cl</b> <b>Pinte - 50cl</b> Blanche de la brasserie Lutgarde, 6%	<b>3,5 €</b> <b>6 €</b>
<b>Bertinchamps Blonde - 50Cl</b> Pur malt et houblon, 6,2%	<b>6,5 €</b>
<b>Bertinchamps Triple - 50Cl</b> Bière ronde, légèrement ambrée, 8%	<b>7 €</b>
<b>Duvel - 33cl • € 4.35</b> Amertume subtile, 8,5%	<b>4,4 €</b>
<b>Vedett Extra Session IPA - 33cl</b> Une Session IPA légère et rafraîchissante, 2.7%	<b>4,1 €</b>
<b>Tripel d'Anvers - 33cl</b> Notes épicées et légèrement sucrées, 8%	<b>4,4 €</b>
<b>La Chouffe Blonde - 33cl</b> Fruitée et légèrement épicée, 8%	<b>4,6 €</b>
<b>Jungle Joy - 33cl</b> Une bombe exotique et moderne, 6,6%	<b>4,9 €</b>

## AUTRES PLAISIRS

<b>Eau Bru 50Cl</b> Plate et pétillante	<b>4,7 €</b>	<b>Jus BIO (25cl)</b> Pomme / Pomme & Orange	<b>3,0 €</b>
<b>Schweppes Premium</b> Indian, Hibiscus, Ginger Ale, Ginger Beer	<b>3,9 €</b>	<b>Coca-Cola</b> Classique ou Zéro	<b>2,8 €</b>
<b>Kombucha Yungen</b> Cerise Thym, Pomme Menthe Vegan & BIO	<b>5,7 €</b>	<b>Limonade Maison</b> Fruits rouges, citron vert, gingembre	<b>4,5 €</b>
		<b>Crodino</b>	<b>3,5 €</b>

VOISIN

## ENTRÉES A PARTAGER ET PLUS SI AFFINITÉ

### LES BOLS

1 BOL = 7€ 3 BOLS = 20€ 7 BOLS = 40€

Croquettes Comté & champignons 

Houmous rose  

Croquettes poivron mascarpone & chorizo

Saumon gravlax aux agrumes

Tartare de boeuf cerise, raifort & noix

Caviar d'aubergines  

### LES PLANCHES

Chic Burrata & sélection de légumes du marché 14€  

Fromages ou Charcuteries ou Mixte 16€

### LES PLATS

#### POUR PROLONGER LES FESTIVITÉS

#### Le bolo de notre Grand-Mère

14.5€

#### Le Pot'agé du Voisin & burrata crémeuse

16€ 

Mix de carottes rôties, maïs grillés, pickles de radis, fenouil, rémoulade de betteraves chioggia, terreau d'olives, graines de courges et vinaigre de cidre

#### Rigatoni aux coques

20€

Fricassée de chorizo, mix de tomates, oignons jeunes et sauce pastis

#### Tataki de thon

22€

Salade de fregola, oignons jeunes, espuma à l'orange sanguine et cacahuètes

#### La rouge des Flandres en tagliata

22€

Sauce bbq maison au "Honey Jack Daniels", piment d'Espelette, PDT grenailles

#### Burger végété

17€ 

Portobello confit, ail, sauge, romarin, liveche, salade de roquettes composées, oignons frit, graines de courges, fromage magor, mayonnaise au raifort et betterave

#### Burger de bison belge

19€

Fromage affiné du moment, coleslaw, PDT grenailles, mayo fumée au foin

#### Le chef fait son César

17€

Poulet fumé, crumble au parmesan, oeuf poché tiède, salade romaine, pickles de tomates cerises, sauce mayonnaise, capres, anchois

#### Planche de Gambas

23€

Gambas marinées raifort ail estragon, citron noir, tomates confites, PDT grenailles à la sauge et sauce chimichuri



VEGGIE



VEGAN



SANS GLUTEN

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

<b>Du chocolat!</b> Moelleux au chocolat fumé au foin & glace au poivre de Sishuan	8,5€
<b>Du fruit!</b> Charlotte totalement déstructurée	8€
<b>Du cheesecake!</b> Biscuit au spéculoos et coulis de fruits rouges	7,5€
<b>Du fromage affiné!</b> Quelle est la sélection du moment?	11€

### CHAUD CHAUD

<b>Espresso / Café</b>	2,9€
<b>Capuccino</b>	3,2€
<b>Latté</b>	3,2€
<b>Irish / Italian Coffee</b>	9€
<b>Espresso Martini</b>	12€
<b>Baileys Martini</b>	12€
<b>Organic Tea</b> Green dragon, Jasmine, Infusion détox, Camomille Citrus	4,2€

### SHOT SHOT

<b>Surprise!</b> Ce n'est pas un shot si ce n'est pas une surprise	6€
<b>Full TEQ Premium</b> Don Julio Tequila, fresh lime & salt	7€
<b>Kiss Cool</b> Jet27 & ketel One Vodka	5€

### DIGESTIFS

<b>Armagnac</b> Sélection ST-Christeau	8,5€
<b>Grappa</b> Bianca di Brunello	8€
<b>Prunelles Sauvages</b>	8,5€
<b>Liqueur de Coing</b> Klipfel	7,5€

VOISIN



# LET'S LUNCH BUN'S BUN'S



## CARNI

Pastrami  
Oignons Ring  
Oeuf Poché  
Roquette  
Mayo moutarde a  
l'ancienne miel & jus de  
boeuf

## FISH

Saumon fume  
Oeuf Poché  
Roquette  
Pickles d'Oignons  
Sauce miel thym vodka  
aneth piment d'Espelette

## VÉGÉ

Champi Portobello  
Oeuf Poché  
Roquette  
Terreau d'Olive  
Sauce Mayo Raifort &  
betterave

Du mardi au Samedi 12h a 14h

# SUNDAY BRUNCH

+ Eau Détox Maison  
+ Boisson chaude  
+ Pain, beurre & confitures  
+ PLAT au CHOIX:

## PARIS

Oeufs Bénédicte  
Salade  
Pancakes Chocolat

## SYDNEY

Polenta grillée  
Salade sauce yaourt  
Oeufs brouillés  
Granola

## LONDON

Pommes de Terres  
Champignon sautés  
Lard, saucisse grillées  
Oeufs brouillés

+ Douceur du moment

COOKIES from  
SWOOKIES

CHEESECAKE SPECULOOS  
& Fruits Rouges

Dimanche 11h a 15h

VOISIN