

Pour Patienter

- 5,00€ — **Saucisson de sanglier**
- 5,00€ — **Saucisson aux noix**
- 5,00€ — **Fromage de Maredsous avec son sirop de Liège**
- 5,00€ — **Boudin Blanc**
- 4,50€ — **Cervelas**
- 4,50€ — **Portion de fromage**
- 5,00€ — **Portion Mixte**
- 6,00€ — **Terrine de campagne**

Bières au fût

- 2,50€ — **Stella Artois** . 25cl
- 4,80€ — **Stella Artois** . 50cl
- 3,80€ — **Leffe Blonde** . 33cl
- 2,80€ — **Hoegaarden Blanche** . 25cl
- 5,60€ — **Hoegaarden Blanche** . 50cl
- 4,50€ — **Triple Karmeliet** . 33cl

Bières Bruxelloises

- 4,50€ — **Delta** . 1st Beer Project
- 4,50€ — **Grosse Bertha** . 3rd Beer Project
- 4,50€ — **Babylone** . 4th Beer Project
- 4,50€ — **Jambe de bois** . Brasserie de la Senne
- 4,50€ — **Zinnebir** . Brasserie de la Senne
- 4,50€ — **Taras Boulba** . Brasserie de la Senne

N'oubliez pas de consulter notre tableau pour les bières en suggestion !

Cocktails



Les classiques

- 7,50€ — **Caipirinha**
- 7,50€ — **Mojito**
- 7,50€ — **Mojito Fraise**
- 7,50€ — **Bubble Mojito** . cava
- 7,50€ — **Daiquiri fraise**
- 7,50€ — **Daiquiri mangue**
- 8,50€ — **Moscow Mule**

Les Klassiek

- 8,00€ — **Chinese stuut** . gin, tonic ginger ale, sirop de gingembre, citron vert.
- 9,00€ — **Dikkenek** . tequila, gin, vodka, blue curaçao, tonic.
- 8,00€ — **Mexico 86** . tequila, citron vert, tonic matcha
- 6,50€ — **Le Bob** . jus de mangue, jus de fraise, citrons verts, sirop de gingembre - N.A.

N'oubliez pas de consulter nos cocktails suggestions

Apéritifs

- 6,00€ — **Coupe de Cava**
- 7,50€ — **Apérol Spritz**
- 5,00€ — **Kir**
- 7,00€ — **Kir Royal**
- 7,00€ — **Violette**
- 5,00€ — **Pineau des charentes**
- 5,00€ — **Martini . rouge ou blanc**
- 5,00€ — **Porto rouge**
- 5,00€ — **Picon**
- 5,00€ — **Campari**
- 5,00€ — **Pastis**
- 5,00€ — **Pisang**

Alcools

- 6,00€ — **Tequila**
- 6,00€ — **J&B**
- 6,00€ — **Johnnie Walker**
- 7,00€ — **Jack Daniels**
- 8,00€ — **Chivas**
- 6,00€ — **Bombay**
- 7,00€ — **Bombay Sapphire**
- 7,50€ — **Bulldog**
- 8,00€ — **Hendricks**
- 6,00€ — **Bacardi blanc**
- 7,00€ — **Bacardi brun Reserva**
- 6,00€ — **Eristoff**

Apéritifs / Alcools:

Accompagnement +2€

Eaux Soft Jus de fruits

- 4,20€ — **Chaudfontaine plate** . 50cl
- 4,20€ — **Chaudfontaine pétillante** . 50cl
- 2,50€ — **Coca-Cola - Light - Zéro**
- 2,50€ — **Sprite**
- 2,50€ — **Fanta**
- 2,80€ — **Schweppes** . tonic - agrumes
- 3,50€ — **Schweppes Premium Mixers**
- 2,50€ — **Fuze Tea / pêche**
- 0,50€ — **Sirop** . grenadine - menthe - violette - pêche - passion
- 2,70€ — **Jus de fruits** . orange - pomme - tomate (Minute Maid)
pamplemousse - pêche - ananas
- 3,50€ — **Jus de fruits** . mangue - fraise (Caraïbos)

Carte des vins

BULLES

Cava

6,00€ — coupe

27,00€ — bouteille

Champagne « Autréau », Premier Cru

25,00€ — demi

45,00€ — bouteille

VINS BLANCS

12,00€ — **Pot Lyonnais, Côtes catalanes**

Peché de vignes, Pays d'oc

Sauvignon, Chardonnay

4,50€ — verre

20,00€ — 75cl

Fleur du Sud . Chardonnay

5,00€ — verre

24,00€ — 75cl

Domaine Collovray & Terrier Macon Village

28,00€ — 75cl . Chardonnay

VINS ROSÉS

12,00€ — **Pot Lyonnais, Côtes catalanes**

Peché de vignes, Pays d'oc . Merlot, Syrah

4,25€ — verre

20,00€ — 75cl

Gris-Gris « Les reflets » . AOP Languedoc

5,00€ — verre

24,00€ — 75cl

Carte des vins

ROUGES FRAIS

- 12,00€ — Pot Lyonnais, Côtes catalanes
Pinot Noir « Maison Cattin & fils », Alsace
5,00€ — verre
24,00€ — 75cl
- Saint Nicolas de Bourgueil, Loire**
29,00€ — 75cl

VINS ROUGES

- 12,00€ — Pot Lyonnais, Côtes catalanes
Peché de vignes, Pays d'oc . Merlot, Syrah
4,50€ — verre
20,00€ — 75cl
- Vino San Esteban, Chili** . Cabernet Sauvignon
5,00€ — verre
24,00€ — 75cl
- Château des Mattards, Côtes de Blaye**
15,00€ — 37,5cl
25,00€ — 75cl
- Pinot Noir « Maratray Dubreuil »** . Bourgogne
34,00€ — 75cl
- Château le Clos du Notaire « l'Usufruit »,
Côtes de Bourg** . Merlot
25,00€ — 75cl
- « LAN », Rioja (Espagne)** . Crianza
25,00€ — 75cl