

WHISKY

William Lawson's	6
Johnnie Walker R.L.	7
Bushmills	7
Oban 14 Y	12
Talisker Skye	12
Lagavullin 16 Y	12

TEQUILA

José Cuervo Silver	6
--------------------	---

BOURBON

Jack Daniel's N°7	7
Maker's Mark	7,5

DIGESTIFS/LIQUEURS

Limoncello	5
Amaretto, Baileys	6
Grand Marnier, Cointreau	6
Poire William, Grappa, Sambuca	6
Cognac, Calvados, Armagnac	7

COCKTAILS

Negroni	10	Long Island, ice tea	10
Basil Smash	10	Margarita	10
Moscow Mule	10	Mojito	10
Old Fashioned	10	Caïpirinha	10
Bloody Mary	10		

SANS ALCOOL

Virgin Mojito	6
---------------	---

ALCOOLS

accompagnement
standards +1 / Fever-Tree ou Red Bull +2

GINS

Bombay Dry	6
Bombay Sapphire	7
Star of Bombay	10
Hendrick's	9
Monkey 47	9
London N°1	10
Gvine Floraison	9
Copper Head	9
Gin Mare	10
Bulldog	9

RHUMS

Bacardi carta blanco	6
Bacardi carta d'oro	6
Bacardi di carta negra	?
Diplomatico Reserva	10
Don Papa 7 Y	10
Zacapa 23 Y	14
Kraken	7,5
Appelton Estate 12 Y	8

VODKA

Eristoff	6
Grey Goose	10



APERITIFS

Kir (cassis, mûre, violette, pêche, framboise)	4,6
Kir royal	9,8
Apérol Spritz - Pimm's	6,5
Campari	5,5
Ricard	4,5
Picon vin blanc	5
Pineau des Charentes (blanc)	4,5
Porto (blanc, rouge)	4,5
Lillet (blanc, rosé)	5
Martini (blanc, rouge)	4,5

BOISSONS FRAICHES

Bru plate ou pétillante	25cl/50 cl	2,6/5
Perrier	20 cl	3
Coca-Cola, Zéro, light		2,6
Sprite, Ice Tea, Ice Tea Pêche, Canada dry		2,7
Orangina		2,8
Schweppes Tonic, Agrum, Bitter Lemon		3
Red Bull		4

JUS DE FRUITS

Pressés : orange, pamplemousse	4,5
Looza : orange, pomme, pomme/cerise, ananas, Ace	3
jus de tomate épicé Big Tom	4,5

BOISSONS CHAUDES

Café/Expresso/Ristretto	2,6
Décaféiné	2,7
Cappuccino (mousse de lait ou crème fraîche)	3,6
Double Espresso	4
Latte Macchiato	3,6
Infusions (organic green, mint, lavender, caramel)	3

VINS

	verre	¼ litre	½ litre	btle
MAISON (blanc, rosé, rouge)	4,5	8	15	21
Sélection du mois :	à consulter sur le tableau en salle			

CAVA/CHAMPAGNE

	coupe	btl
Brut Portium	6	30
Rosé Portium Portium	6	30
Champagne Quenardel brut	10	50

BIERES AU FUT

	25cl	33cl	50cl	
Bel Pils	5,2%	2,7	3,5	4,5
Vedett White	4,7%	3	4,5	5,5
Chouffe	8%	3,5	5	6,5
Vedett IPA	5,5%	3,5	5	6,5

BIERES BOUTEILLE

Duvel	8,5%	33cl	4,5
Duvel Tripel HOP	9,5%	33cl	5
De Koninck	5,2%	25cl	3,2
Maredsous Blonde	6%	33cl	4
Maredsous Brune	8%	33cl	4,5
Maredsous Triple	10%	33cl	4,5
Vedett Extra Blonde	5,2%	33 cl	4,5
Chouffe Soleil	6%	33cl	4,5
Cherry Chouffe	8%	33 cl	4,5
Liefmans Fruitesse	3,8%	25cl	3,5
TANK 7	8,5%	33cl	4
Triple d'Anvers	8%	33cl	4,5
Jupiler N.A.	0%	25cl	2,5
Cidre "The good cider"	4,5%	33cl	4

SUR LE POUCE

Portion d'olives	3
Portion fromage, salami ou chorizo	5
Frites (sauce + 0,50)	3
Assiette Mixte	7

MENU

Entrées

Duo de saumon (fumé et tartare)	14
Fondue aux 2 fromages	6/11
Croquette aux crevettes grises	7/13
Duo de Croquettes (Fromage/crevettes)	12

Salades

Salade César	15,5
Salade du nord (saumon fumé et scampis)	15,5
Croustillant de chèvre	15
Salade de boeuf épicé façon Thai	18

Plats

Chicons au gratin	15
Américain	17
Vol au vent	16,5
Carbonnades flamandes	16,5
Boulettes sauce tomate	15
Edith Burger	19
Filet pur de boeuf Charolais 250 gr	21
Spaghetti Bolognese	13
Tagliatelle Carbonara	13,5
Millefeuille de légumes	14
+ sauces (béarnaise, poivre, choron)	2,5

Woks

Poulet au curry rouge	16,5
Légumes	16
Scampis	17
Boeuf épicé	17

Pour les enfants

Spaghetti bolognaise	7,5
Blanc de volaille	8
Tagliatelle carbonara	8,5

Desserts

Crème brûlée	6
Moelleux au chocolat	7
Mousse au chocolat belge	6
Dame blanche	6