

La carte

disponible uniquement le soir et le week end

Nouvel horaire: ouverture 7/7 midi et soir

Entrées

<i>Thon rouge snacké au sésame</i>	19 29
<i>Légumes rôtis et houmous</i>	17 23
<i>Burrata AOP, tomates yellow coeur de boeuf et pesto de pistaches</i>	18 26
<i>Tagliatelles fraîches à la truffe d'été</i>	22 34
<i>Tartare de boeuf à l'asiatique</i>	18 26

Plats

<i>Filet de coucou de Malines, sauce morilles et vin jaune</i>	32
<i>Filet de bar, écrasé de pommes de terre, tomates et olives taggiasche</i>	26
<i>Poulpe cuit basse température au quinoa, poivrons et chorizo</i>	29
<i>Riz sauvage légumes de saisons</i>	24

Desserts

<i>île flottante</i>	10
<i>Le fondant au chocolat, glace vanille</i>	10
<i>Pain perdu glace au spéculoos</i>	12
<i>Assiette de comté AOP</i>	14

Tous nos plats sont susceptibles de contenir
Les allergènes suivants : gluten, lactose, soja, œuf, arachide, ...
Pour tout renseignement, veuillez-vous adresser au responsable de salle

Soft

<i>Coca cola, zero</i>	3,5
<i>Shweppes tonic, agrume, ginger ale</i>	3,5
<i>jus de tomate, jus de pomme</i>	3,5
<i>Eau Bru 0,50cl</i>	5

Bières

<i>Vedett extra blonde</i>	5
<i>Vedett blanche</i>	5
<i>Duvel</i>	6

Apéritifs

<i>Aperol</i>	13
<i>Kir</i>	7
<i>Kir royal</i>	15
<i>Prosecco</i>	9 60
<i>Champagne "blanc de blanc" premier cru M.Rocourt</i>	13 75
<i>Vermouth rouge ou blanc Vrignaud / Martini</i>	6
<i>Porto rouge Noval</i>	6
<i>Pineau des charentes "Domaine du chêne"</i>	7
<i>Campari</i>	6
<i>Rosé pétillant 1,2% d'alcool "Annick"</i>	8
<i>Cocktail: Moscow mule</i>	14

Alcools

<i>Gin Hendricks</i>	13
<i>Gin sir Chill (Belgique)</i>	13
<i>Gin Arduenna (Belgique bio)</i>	13
<i>Gin 0% d'alcool no ghost in a bottle (Belgique bio)</i>	11
<i>Vodka Tovarich</i>	12
<i>Vodka Béluga</i>	15
<i>Pastis Henri Bardoïn</i>	12
<i>Rhum brun "Diplomatico"</i>	12
<i>Rhum 3 rivières cuvée de l'océan</i>	12
<i>Accompagnement soft</i>	2,5
<i>Jack Daniel's</i>	12
<i>Whyte et Mackay blended scotch</i>	10
<i>Scrabus single malt islay</i>	15
<i>Whisky japonais Nikka from the Barrel</i>	16
<i>Whisky single malt Arran 10 ans</i>	15
<i>Amaretto Gozio</i>	10
<i>Limoncello</i>	8
<i>Grappa</i>	12
<i>Cognac 1er cru de cognac "Frapin"</i>	15
<i>Armagnac "Gelas"</i>	15
<i>Calvados "Famille Dupont"</i>	15
<i>Licor 43</i>	8

Boissons chaudes

<i>Café</i>	4
<i>Cappuccino</i>	5
<i>Double espresso</i>	4,5
<i>Thé vert</i>	5
<i>Thé earl grey</i>	5
<i>Thé à la menthe fraîche</i>	5
<i>Thé 5 secrets (rooibos, cannelle, orange, raisins, vanille)</i>	5
<i>Infusion à la menthe fraîche</i>	5
<i>Infusion rooibos sans théine</i>	5
<i>Infusion camomille</i>	5

La cave à vin

Les Rouges

<i>Les hauts de Médián "Pays d'Oc"</i>	5,5	29
<i>Léger, frais et agréable</i>		
<i>Saperlipompette sud ouest 100% Gamay</i>	6	34
<i>Bouche ronde, délicat et tanins soyeux</i>		
<i>Monterebro barrica Jumilla</i>	7,5	40
<i>Vif, puissant et plein de saveur, corsé avec un arrière-goût persistant</i>		
<i>La Ligière côte du Rhône les capelles bio</i>	8	43
<i>Notes de baies rouges, mélange d'épices et belle minéralité</i>		
<i>Abbona Dolcetto d'Alba "Piemont"</i>		45
<i>Vin sec et harmonieux, faible en acidité</i>		
<i>Chateau Petit Bocq "St-Estèphe"</i>		58
<i>fin et élégant avec des arômes de fruits noirs.</i>		
<i>Les tanins sont équilibrés et puissants</i>		
<i>Barolo Abbona</i>		94
<i>Le goût est ample et élégant, avec des tanins souples.</i>		
<i>Les arômes épices et boisés se marient parfaitement.</i>		
<i>Gervrey- Chambertin "vieilles vignes"</i>		145
<i>Bourgogne 2018 Pinot noir</i>		
<i>Chateau Canon la Gaffelière 2016</i>		170
<i>1er grand cru classe</i>		
<i>Château Cheval Blanc 2014</i>		875
<i>1er grand cru classé "A" Saint- Emilion</i>		

Les Blancs

<i>Les hauts de Médián Chardonnay "Languedoc"</i>	5,5	29
<i>Vin doux, riche et complexe avec des fruits exotiques</i>		
<i>Preludio n°1 Castel del monte Sud de l'Italie ,</i>	7	37
<i>Arômes de pommes et poires</i>		
<i>Mas las Cabes "Côtes du Rousillon" Bio</i>	7	37
<i>Muscat blanc, vif et très frais</i>		
<i>Gasper Pinot Grigio "Slovenie"</i>	7,5	40
<i>Vin de couleur jaune paille avec des arômes d'agrumes persistants</i>		
<i>Gosseau climat numéro 1</i>	8	43
<i>Vin minéral allie puissance, finesse et élégance</i>		
<i>Abbona Langhe Piémont</i>		45
<i>Vin à la bouche ample, fraîche et savoureuse</i>		
<i>Lama dei Corvi Pouilles "Chardonnay"</i>		58
<i>Vin boisé avec des notes de fruits blancs</i>		
<i>Chablis 1er cru Montmain</i>		60
<i>Vin minéral, très pur plein de vivacité</i>		
<i>Rully 1er cru 2019 Jean Baptiste Ponsot</i>		70
<i>Gras et minéral avec une belle rondeur en bouche</i>		
<i>Puligny Montrachet 1er Cru "les Chalumeaux" 2019</i>		105
<i>Superbe longueur en bouche minérale et fruité</i>		