

APERITIFS INDEMODABLES...

Apérol-Spritz	9,00
Batida de Coco	7,00
Campari	7,00
Kir	7,00
Kir Royal	12,00
Martini Bianco ou Rosso	7,00
Muscat, Late Harvested, Brown Brother, Australie	7,00
Picon-bière ou vin blanc	10,00
Pineau des Charentes 'Château Beaulon' Sans d'âge	7,00
Pisang	7,00
Porto 'Tailor's Select Reserve' rouge - blanc	7,00
Ricard	7,00
Gin, Whisky, Vodka et Rhum, demander notre carte	

BIÈRES SPECIALES à la bouteille

Vedett Extra Blond 5.2° ou Extra White 4,7° 33cl	3,75
Vedett IPA 2,5° 33cl	3,75
Vedett Indian Pale Ale 6° 33cl	4,00
Tank 7, une farmhouse ale aux notes fruitées et houblonnées 8,5° 35,5cl	4,75
Chouffe Blonde 8° ou MC Chouffe Brune 8° 33cl	4,75
Duvel 8,5° 33cl	5,00
Duvel Triple Hop Citra 9,5° 33cl	5,00
Maredsous Blonde 6° ou Brune 8° 33cl	5,00
Maredsous Triple 10° 33cl	5,00
Liefmans Fruitesse 3,8° 25cl 'On The Rocks'	3,75
Liefmans Yell'Oh 3,8° 25cl 'On The Rock's	3,75
Liefmans Kriek Brut 6° 33cl	5,00
Timmermans Pêche 4° 25cl	3,75
Trappiste Chimay Bleu, brune 9° 33cl	5,50
Trappiste Orval 6,2° 33cl	5,50
Trappiste Westmalle Triple 9,5° 33cl	5,50
Triple d'Anvers de la Brasserie De Koninck, 8° 33cl	5,50

SOFT DRINKS

Spa Bleu - Rouge 50cl ou 1L	4,50 - 8,00
Bru (<i>Légèrement pétillante</i>) 50cl	5,00
Coke - Light - Zéro 20cl	3,50
Spa Citron - Orange 100% naturel 25cl	3,50
Lipton Ice Tea 25cl	4,00
Schweppes 20cl (<i>Tonic - agrumes - soda</i>)	3,50
Schweppes Premium (<i>Tonic, Pink Pepper, Ginger, Lavande, Hibiscus</i>)	4,00
Canada Dry	4,00
Jus Looza 20cl (<i>Orange, pomme, ananas, pamplemousse, tomate</i>)	3,50
Jus frais, pressé minute (<i>Orange ou citron</i>)	5,50

BOISSONS CHAUDES

Café MASALTO 100% Arabica, Lungo, Espresso ou Ristretto	3,95
Décaféiné Lungo, Espresso ou Ristretto	3,95
Capuccino ou Décapuccino (<i>Mousse de lait ou crème chantilly</i>)	4,50
Lait russe (<i>Espresso, lait et nuage de mousse de lait</i>)	4,50
Chocolat chaud aux pépites de chocolat blanc et noir ou même viennois	3,95 - 4,50
Thés du Monde/Infusions – Thé Menthe fraîche	3,95 - 4,50

Demandez notre carte de thés-infusions sélectionnés par la maison Alain Pilloy

POUR VOUS METTRE EN FORME, NOTRE BARMAN THOMAS, VOUS PROPOSE...SES INSPIRATIONS DU MOIS.

COCKTAILS...

Le Boléro	10,00
<i>Bacardi Carta Blanca, Cognac VSOP, jus d'orange, lime, sucre de canne.</i>	
Le Ravello	8,00
<i>Thé vert, sirop de gingembre, jus de citron, citronnelle de Java.</i>	

QUELQUES BULLES...

COUPE DE 'NOTRE MÉTHODE ROSÉE'	5,00
Coupe de Champagne 'Fresnet-Juillet' Brut, Carte d'Or ou 'Piscine' (<i>20cl sur glace pilée</i>)	12,00 - 17,00
New FRIZZO blanc ou rosé sur glace 12cl	6,50
Taittinger Brut Réserve 75cl	75,00
Taittinger Rosé Prestige 75cl	85,00
Taittinger 'Millésime 2009' 75cl	85,00

BEER & FOOD PAIRING....

La bière s'invite à table lors des repas de l'entrée au dessert.

Chaque bière a, comme le vin, ses particularités et sa signature.

Les bières que nous vous proposons font partie du programme **Craftworks**, mis en place par la brasserie **DUVEL-MOORTGAT**. Ce sont des bières artisanales en petit fût. Les fûts sont placés dans un Frigo-fût qui se trouve en dessous des pompes pour garantir un circuit court.

DEGUSTATION DE 3 BIERES ARTISANALES (3 x 12cl) 7,50

Notre barman Thomas, vous propose une sélection de 3 bières spéciales parmi les 4 ci-dessous. Elles sont servies dans un verre de 12cl.

MAREDSOUS TRIPLE - Arôme de caramel, perlant délicat

LIEFMANS GOUDENBAND - Arômes fruités de fruits secs et mûrs

CHERRY CHOUFFE ROUGE - Arômes de cerises, amandes et fruits des bois

TRIPLE D'ANVERS - Arômes épicés avec notes subtiles de zestes d'orange et coriandre

BIERES ARTISANALES AU VERRE (25cl) 4,75

NOS COCKTAILS...

LOUNGEATUDE (<i>Amaretto, 'Notre Méthode Rosée', citron</i>)	10,00
L'ATTITUDE (<i>Mandarine Napoléon, mousseux et sirop d'orgeat</i>)	9,00
Daiquiri (<i>Rhum ambré, citron vert, sucre de canne</i>)	9,00
Gin Fizz (<i>Gin Bombay Sapphire, soda, citron, sucre de canne</i>)	9,00
Cointreapolitan (<i>Cointreau, jus de canneberge, citron</i>)	9,00
Caipirinha (<i>Cachaça, citron vert, sucre de canne</i>)	9,00
Mojito Virgin (Le rhum et le soda sont remplacés par du Canada Dry) ou Mojito	8,00 - 10,00
<i>(Rhum ambré, menthe fraîche, citron vert, soda, sucre de canne)</i>	
Piná Colada (<i>Rhum blanc, Batida, jus d'ananas</i>)	9,00
Long Island Ice Tea (<i>Gin, rhum blanc, Tequila, Cointreau, vodka, citron, Coca, sucre de canne</i>)	10,00
Margarita (<i>Tequila, Cointreau, jus de lime</i>)	9,00
Premium Cosmopolitan (<i>Vodka 'Grey Goose', Grand Marnier, citron vert et jus de canneberge</i>)	10,00
Mai-Tai (<i>Rhum blanc, Rhum ambré, Cointreau, citron vert, sirop d'orgeat et de grenadine</i>)	10,00
Vodka-Martini (<i>Noilly Prat, Vodka 'Eristof', Olive verte</i>)	9,00

NOTRE CHEF PASCAL MARCIN ET SON ÉQUIPE VOUS PROPOSENT POUR LA RENTREE...

Ces propositions sont valables jusqu'au mercredi 27 février 2019.

MENU à 49,00 (3v de vins assortis : 20,00 - 3v de bières assortis : 7,50)

Amuse-bouche

Mousse de truite et saumon mariné, sauce Grav-Laks
Jeunes pousses d'épinards truffées

Ou

Bœuf de la ferme des Noyers, beurre de moëlle à l'estragon

Lotte au cumin, panais à l'estragon, pommes amandines

Ou

Filet de veau, chorizo, sauge, espuma de chicon

Crème brûlée à la fève de Tonka, fruits exotiques

Ou

Assortiment de 5 fromages affinés par 'Pascal Fauville'

MENU à 59,00 (Sélection de vins assortis : 30,00)

Amuse-bouche

Mi-cuit de saumon, homard, crémeux yuzu et menthe

Ou

Crémeux crevettes grises, maquereau fumé, salicorne et ananas

Bar et petits gris de Bierwart, jus à l'ail doux

Ou

Filet pur de bœuf fermier Aubrac, beurre truffé, risotto aux champignons

Pré dessert

Fondant au chocolat, cœur coulant Dulcey

Ou

Assortiment de 7 fromages affinés par 'Pascal Fauville'

MENU CHRONO GOURMAND : 37,00 (3 services) 28,00 (2 services)

Vous êtes pressés par le temps ? Pour le déjeuner ou le dîner, nous vous proposons, en 1 heure top chrono, un MENU UNIQUE 3 SERVICES, suivant l'offre du marché DU JOUR. Un double choix pour le plat et la possibilité d'un menu 2 services vous est proposé pour les services du midi UNIQUEMENT. N'hésitez pas à réserver à l'avance.

& POUR LES VEGETARIENS...

L'Entrée 16,00 et/ou le plat 22,00 avec les légumes frais DU JOUR de Gauthier t'Kint de Roodenbeke de la 'Ferme aux sources' à Autre Église, de Sam 'Aux vertes et bien mûres' à Schaltin et de 'Symbiose' à Louvain-la-Neuve.

... ET À LA CARTE...

ENTRÉES

- Mousse de truite et saumon mariné, sauce Grav-Laks
Jeunes pousses d'épinards truffées (P.L.O.) 23,00
- Bœuf de la ferme des Noyers, beurre de moëlle à l'estragon (L.) 24,00
- Mi-cuit de saumon, homard, crémeux yuzu et menthe (P.Cr.O.L.) 25,00
- Crémeux crevettes grises, maquereau fumé, salicorne et ananas (Cr.P.L.) 25,00

PLATS

- Lotte au cumin, panais à l'estragon, pommes amandines (P.FCoq.G.O) 31,00
- Filet de veau, chorizo, sauge, espuma de chicon (O.) 33,00
- Bar et petits gris de Bierwart, jus à l'ail doux (P.L.) 34,00
- Filet pur de bœuf fermier Aubrac, beurre truffé, risotto aux champignons (L.) 36,00

FROMAGES

- Assiette de fromages affinés par *Pascal Fauville* et pain aux noix (FCoq.L.G.A.) 15,00

DESSERTS

- Crème brûlée à la fève de Tonka, fruits exotiques (L.O.FCoq.) 10,00
- Fondant au chocolat, cœur coulant Dulcey (G.L.O.) 10,00
- Carpaccio d'ananas, mascarpone aux épices, crumble cacao (G.L.O.FCoq.) 10,00

'LA PETITE CARTE SIGNATURE DE PASCAL'

ENTREES

- Coq des prés grillé, salade de poireau à la vanille (L.) 23,00
- Chair de tourteau, anchoïade, salicorne, ananas (Cr.L.O.) 24,00
- Emincé de Holstein fumé, salade de jeunes pousses de 'Symbiose' à LLN (.) 25,00
- Croquettes de homard et de chicon façon gratin (Cr.G.L.O.) 25,00

PLATS

- Omega bar, tartare de pommes et poires, coulis de pommes et poires (P.) 30,00
- Filet de pigeon et foie gras en croûte, risotto de champignons des bois et chicon caramélisé (G.L.O.) 35,00
- Le poisson du jour et ses légumes de la 'Ferme aux Sources' (P.L.) Prix du jour
- La pièce de viande du jour de la 'Ferme des Noyers' accompagnée des légumes de Sam 'Aux vertes et bien mûres' (L.) Prix du jour

Pour nos fournitures, nous favorisons le circuit court et les producteurs locaux.

Les œufs : La Ferme Censier à Doische

Le beurre : La Ferme de Lionel Plaquette à Mesnil-Saint-Blaise

Les fromages : Pascal Fauville: A table! Maison fromagère à Hannut

La viande : La Ferme des Noyers à Corroy-le-Grand

Les légumes : La Ferme aux Sources à Autre Église, Aux vertes et bien mûres à Schaltin, Symbiose à LLN

Le safran : La Ferme du Cotchia à Wasseiges

Notre cuisine élaborant tous les plats de A à Z, nous sommes en mesure de vous informer des allergènes.
L=Lait, G=Gluten, Cr=Crustacés, O=Œufs, P=Poisson, A=Arachides, So=Soja, Fcoq=Fruits à coques, C=Céleri,
Mout=Moutarde, Se=Sésame, Sul=Sulfites et Anhydrides, Lu=Lupin, Mol=Mollusques