

## NOS MENUS :

### MENU à 49,00 (3 verres de vins assortis : 20,00 ou 3 verres de bières assortis : 12,00)

- Amuse-bouche
- Carpaccio de champignons de Paris aux copeaux de foie gras et truffe d'été.  
  
Ou
- Ma vision d'une tomate aux crevettes grises, nuage de crustacés, chips de pain de seigle garni (Cr,O,G).
- Aile de raie bouclée de la mer du Nord fumée par nos soins. Couscous de choux fleurs aux épices berbères, gelée dure de Campari, rouille à l'ail noir (P,L,O).  
  
Ou
- Magret de cannette laqué, légumes de pleine-terre, tapioca de betterave rouge soufflé, espuma de balsamique (G,Fcoq,P).  
  
Riz au lait, confit de mangue yuzu, caramel au beurre salé (G.L.O).  
  
Ou
- Assortiment de 5 fromages affinés par 'Pascal Fauville'(Fcoq.L.G.A).

### MENU DÉGUSTATION 6 services à 65,00 (Sélection des vins assortis : 30,00/personne)

Pour toute la table – Dernière commande à 20h30.

- Amuse-bouche
- Carpaccio de champignons de Paris aux copeaux de foie gras et truffe d'été
- Vapeur d'asperges blanches de Malines sur un fin velouté de pointes vertes légèrement prises, morilles étuvées.
- Poêlée de langoustines panées de poivre rouge de Kampot, risotto Acquerello au cresson, quelques morilles, sauce cardinale (L,Cr)
- Côte de veau de lait fermier de Corrèze rôti à la casserole, cannelloni maison aux épinards et ricotta, sauce à la sauge (L,G,O).
- Assortiment de 5 fromages affinés par 'Pascal Fauville'(Fcoq.L.G.A).
- Gâteau au chocolat amer et amande glacée, fève tonka (G.L.O,Fcoq).

### 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 SUR RESERVATION.**

## POUR VOUS METTRE EN FORME, NOTRE BARMAN THOMAS, VOUS PROPOSE,

### SES COCKTAILS DU MOIS...

- La rose pourpre de Cuba 10,00  
*(Havana Club Anejo Especial, Taylor's Port, citron vert, sirop d'épices, orange bitter)*
- L'étalon des tropiques 9,00  
*(Jus d'ananas, fruit de la passion, citron vert et jus de litchi)*

### QUELQUES BULLES...

- COUPE DE 'NOTRE MÉTHODE ROSÉE' 5,00
- Coupe de Champagne 'Fresnet-Juillet' Brut, Carte d'Or 12,00
- Piscine de Champagne 'Fresnet-Juillet' Brut, Carte d'Or *(20cl sur glace pilée)* 6,50
- Taittinger Brut Réserve 75cl 75,00
- Taittinger Rosé Prestige 75cl 85,00
- Taittinger 'Millésime 2009' 75cl 85,00

### NOS COCKTAILS...

- LOUNGEATUDE *(Amaretto, 'Notre Méthode Rosée', citron)* 10,00
- L'ATTITUDE *(Mandarine Napoléon, mousseux et sirop d'orgeat)* 9,00
- Bloody Mary 10,00  
*(Vodka, jus de tomate, de citron, sauce Worcestershire, tabasco, moutarde, sel de céleri, poivre et sel.)*
- Cointreapolitan *(Cointreau, jus de canneberge, citron)* 9,00
- Caipirinha *(Cachaça, citron vert, sucre de canne)* 9,00
- Daiquiri *(Rhum ambré, citron vert, sucre de canne)* 9,00
- Gin Fizz *(Gin Bombay Sapphire, soda, citron, sucre de canne)* 9,00
- Long Island Ice Tea *(Gin, rhum blanc, Tequila, Cointreau, vodka, citron, Coca, sucre de canne)* 10,00
- Margarita *(Tequila, Cointreau, jus de lime)* 9,00
- Mojito *(Rhum ambré, menthe fraîche, citron vert, soda, sucre de canne)* 10,00
- Maï-Taï *(Rhum blanc, Rhum ambré, Cointreau, citron vert, sirop d'orgeat et de grenadine)* 10,00
- Negroni *(Bulldog gin, Campari, Martini Riserva Speciale Rubino)* 10,00
- Premium Cosmopolitan *(Vodka 'Grey Goose', Grand Marnier, citron vert et jus de canneberge)* 10,00
- Piná Colada *(Rhum blanc, Batida, jus d'ananas)* 9,00
- Vodka-Martini *(Noilly Prat, Vodka 'Eristof', Olive verte)* 9,00

### NOS MOCKTAILS...

- La tentation d'une île *(jus d'ananas, de banane, lime, vanille et Curaçao)* 9,00
- Pomme d'amour *(Jus de pomme, de canneberge, sirop vanille et d'orgeat, soda)* 9,00
- Rosée hivernale *(Jus de poire et de pomme, eau de rose, vanille, gingembre et soda)* 9,00
- Virgin mojito *(Canada dry, lime, sucre de canne et menthe fraîche)* 9,00

### 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 'Taylor's Select Reserve' rouge - blanc 7,00
- Ricard 7,00

## BIERES ARTISANALES du fut au verre. 25cl/verre.

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

- Maredsous Triple - Arôme de caramel, perlant délicat 4,75
- Liefmans Goudenband - Arômes fruités de fruits secs et mûrs 4,75
- Cherry Chouffe rouge - Arômes de cerises, amandes et fruits des bois 4,75
- Triple d'Anvers - Arômes épicés, notes subtiles de zestes d'orange et coriandre 4,75
- 'T Ij Ijwit - bière blanche aux arômes de citron, orange et coriandre 4,75

## 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 (*Légèrement pétillante*) 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 (*Tonic - agrumes - soda*) 3,50
- Schweppes Premium (*Tonic, Pink Pepper, Lavande, Hibiscus*) 4,00
- Canada Dry 4,00
- Jus Looza 20cl (*Orange, pomme, ananas, pamplemousse, tomate, banane*) 3,50
- Jus frais, pressé minute (*Orange ou citron*) 5,50

## BOISSONS CHAUDES

- Café MASALTO 100% Arabica, Lungo, Espresso ou Ristretto 3,95
- Décaféiné Lungo, Espresso ou Ristretto 3,95
- Capuccino ou Décapuccino (*Mousse de lait ou crème chantilly*) 4,50
- Lait russe (*Espresso, lait et nuage de mousse de lait*) 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*

## NOTRE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS PROPOSENT DU 25 AVRIL AU 29 MAI...

### À LA CARTE :

#### ENTRÉES *Végétariens*

- Carpaccio de champignons de Paris aux copeaux de foie gras et truffe d'été. 22,00
- Vapeur d'asperges blanches de Malines sur un fin velouté de pointes vertes légèrement prises, morilles étuvées. 25,00
- Foie gras de canard poêlé en croûte de pain d'épices, bâtonnets de rhubarbe (G). 25,00
- Marinade d'espadon à l'huile de pistache, mousse légère de lentille du Puy (C). 20,00
- Tempura de fleur de courgette farcie à la ricotta, piperade de légumes du soleil au Poivre d'âne (L,G). 18,00
- Ma vision d'une tomate aux crevettes grises, nuage de crustacés, chips de pain de seigle garni (Cr,O,G). 22,00

#### PLATS *Végétariens*

- Aile de raie bouclée de la mer du Nord fumée par nos soins. Couscous de choux fleurs aux épices berbères, gelée dure de Campari, rouille à l'ail noir (P,L,O). 26,00
- Filet de sandre à la tapenade d'olive en écaille de pommes de terre, concombre lacto-fermenté au gingembre et basilic, voile rouge des côtes du Languedoc (L,G,P). 28,00
- Tarte de petits pois cuisinés minute comme autre fois, fèves, asperges Thaïe, pomme nouvelle et écume de carotte au cumin (G,S,O). 26,00
- Poêlée de langoustines panées de poivre rouge de Kampot, risotto Acquerello au cresson, quelques morilles, sauce cardinale (L,Cr) 35,00
- Côte de veau de lait fermier de Corrèze rôti à la casserole, cannelloni maison aux épinards et ricotta, sauce à la sauge (L,G,O). – 2 couverts PP 30,00
- Magret de canette laqué, légumes de pleine-terre, tapioca de betterave rouge soufflé, Espuma de balsamique (G,Fcoq). 27,00

#### FROMAGES

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

#### DESSERTS

- Corolle de fruits frais aux 3 sorbets (G,L,Fcoq). 10,00
- Mirlitons aux spéculoos, poêlée de myrtilles à l'orange, glace vanille (G.O.L). 10,00
- Riz au lait, confit de mangue yuzu, caramel au beurre salé (G.L.O). 8,00
- Tarte aux fraises garriguettes, crème chiboust (G,L,O). 12,00
- Gâteau au chocolat amer et amande glacée, fève tonka (G,L,O,Fcoq). 10,00

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

LES OEUFS : La Ferme Censier à Doische,

LES FROMAGES : Pascal Fauville, A table ! Maison fromagère à Hannut

LES LEGUMES : Symbiose à Louvain-la-Neuve

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