

NOS MENUS :

MENU à 49,00 (3 verres de vins assortis : 20,00 ou 3 verres de bières assortis : 14,00)

- Amuse-bouche
- Méli-mélo d'asperges, sauce maltaise en espuma et copeaux de jambon bellota (L, O).

Ou
- Thon mariné à la japonaise en croûte de sésame torréfié, gelée de soja, fenouil et écume de lait de coco au wasabi. (L, P, O, SO, Se).
- Filet de daurade, purée de céleri aux senteurs de gingembre, artichaut poivrade, pickles maison de légumes (P, L).

Ou
- La pièce de contre filet irlandais assaisonné d'une sauce Diane, échalote confite, pommes de terre bouchon, vert et côte de blette (L, G).
- Espuma de tiramisu, crémeux de café, caramel au lait de coco (L, O, Fcoq).

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
- Rosace d'artichaut et mozzarella à l'huile de pistache (N, Fcoq).
- Ravioli de homard canadien, émincé de poireaux, sauce coraillée à l'estragon (L, G, Cr, O, C).
- Rouget de roche en fleur de courgette, caviar d'aubergine au cumin, jus de poivron jaune à l'huile d'argan, ravioles de bouillon de légumes farcis de tapenade de tomate (P).
- Autour du lapereau, des carottes préparées de plusieurs façons, sauce aux pruneaux d'Agen.
- Assortiment de 5 fromages affinés par 'Pascal Fauville' (Fcoq, L, G, A).
- Ma fraise préférée, la Mara des bois façon Romanoff (L).

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...

- Un américain à Bari 10,00
(Wild Turkey Bourbon Whiskey, Cynar, Martini Bianco et amer de pamplemousse)
- Même un artichaud a du cœur 9,00
(Artichaud, mangue, jus de tomate, jus de citron, épices)

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)* 17,00
- Taittinger Brut Réserve 75cl 75,00
- Taittinger Rosé Prestige 75cl 85,00
- Taittinger 'Millésime 2009' 75cl 90,00

NOS COCKTAILS...

- LOUNGEATUDE *(Amaretto, 'Notre Méthode Rosée', citron)* 10,00
- L'ATTITUDE *(Mandarine Napoléon, mousseux et sirop d'orgeat)* 9,00
- Bloody Mary 11,00
(Vodka, jus de tomate, de citron, sauce Worcestershire, tabasco, moutarde, sel de céleri, poivre et sel.)
- Cointreaupolitan *(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 'Tailor'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
- Via Emilia, bière de la région de Parme. Blonde orangée double IPA avec une amertume parfaite due au houblon. 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 4,00
- Trappiste Chimay Bleu, brune 9° 33cl 6,00
- Trappiste Orval 6,2° 33cl 6,00
- Trappiste Westmalle Triple 9,5° 33cl 6,00
- 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

NOTRE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS PROPOSENT DU 30 MAI AU 26 JUIN...

À LA CARTE :

ENTRÉES *Végétariens*

- Fondant d'aubergine et poivrons rouges, coulis de tomate au basilic (L, O). 18,00
- Rosace d'artichaut et mozzarella à l'huile de pistache (N, Fcoq). 24,00
- Méli-mélo d'asperges, sauce maltaise en espuma et copeaux de jambon bellota (L, O). 22,00
- Thon mariné à la japonaise en croûte de sésame torréfié, gelée de soja, fenouil et écume de lait de coco au wasabi. (L, P, O, SO, Se). 23,00
- Ravioli de homard canadien, émincé de poireaux, sauce corallée à l'estragon (L, G, Cr, O, C). 28,00
- Fricassée de champignons des bois du moment et foie gras de canard poêlé, rouelle de figues et quelques feuilles de salade à la senteur de fraise et de sureau (Fcoq, G). 25,00

PLATS *Végétariens*

- Autour du lapereau, des carottes préparées de plusieurs façons, sauce aux pruneaux d'Agen. 30,00
- Rouget de roche en fleur de courgette, caviar d'aubergine au cumin, jus de poivron jaune à l'huile d'argan, raviolis de bouillon de légumes farcis de tapenade de tomate (P). 30,00
- Crumble de légumes saisonniers à la truffe d'été, pomme de terre cuite comme un risotto au diamant noir, coulis de cresson (L, O). 26,00
- Langoustines au serpolet, buissonnière de légumes au vieux balsamique (Cr) 35,00
- Filet de daurade, purée de céleri aux senteurs de gingembre, artichaut poivrade, pickles de légumes (P, L). 26,00
- La pièce de contre filet irlandais assaisonné d'une sauce Diane, échalote confite, pommes de terre bouchon, vert et côte de blette (L, G). 28,00

FROMAGES

- Assiette de 5 fromages affinés par *Pascal Fauville* et pain aux noix (Fcoq, L, G, A). 15,00

DESSERTS

- Corolle de sorbets du jour, salade de fruits et coulis de framboises (G, L, Fcoq). 10,00
- Poilée de griottes parfumées au kirsch et porto. Glace au lait d'amande (L). 12,00
- Tartare d'ananas et fenouil confit aux graines de vanille, sorbet pamplemousse. 10,00
- Espuma de tiramisu, crémeux de café, caramel au lait de coco (L, O, Fcoq). 8,00
- Ma fraise préférée, la Mara des bois façon Romanoff (L). 12,00

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