

## VINS ROSÉS

### Languedoc

- Pays d'Oc, Gérard Bertrand, 2017 Gris-Blanc (100% G gris) 28,00
- Estandon 'Héritage', AOP Côtes de Provence, 2017 (SY, Rolle, G, Cinsault) 28,00

### Provence

- **New** Château D'Esclan, Whispering Angel, 2017 45,00
- **New** Château D'Esclan, Rock Angel, 2017 52,00

B=Bourboulieu, C=Cabernet, CB=Cabernet blanc, CAR=Carignan, CH=Chardonnay, G=Grenache, GB=Grenache Blanc, M=Malbec, ME=Merlot, MO=Mourvèdre, MU=Muscadelle, PG=Pinot Gris, PN=Pinot Noir, S=Sauvignon, SE=Sémillon, SO=Solaris, SY=Syracuse,

## 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 fut.

Les futs sont placés dans un Frigo-fut qui se trouve en dessous des pompes pour garantir un circuit court.

### DEGUSTATION DE 3 BIERES ARTISANALES (3 x 14cl) 14,00

Notre barman Thomas, vous propose une sélection de 3 bières spéciales parmi les 5 ci-dessous.

Elles sont servies dans un verre à vin.

- **Maredsous Triple** - Arôme de caramel, perlant délicat.
- **Liefmans Goudenband** - Arômes fruités de fruits secs et mûrs.
- **Tank 7** - Blonde à partir de trois houblons en technique de dry hopping. Notes fruitées et agrumes.
- **Jam Band Berry Ale** - Arômes de fruits des bois et de melon, notes d'agrumes épicées.

### BIERES ARTISANALES DU FUT AU VERRE (25cl) 4,75

## CAFÉS SPÉCIAUX - AFTER DINNER – ALCOOLS FORTS

### CAFÉS SPÉCIAUX

**CAFÉ ou THE GOURMAND** (L,G,O) *Gourmand: 4 mignardises sucrées pour accompagner votre boisson chaude* 10,00

- Colonel (1 boule de sorbet citron, vodka) 10,00
- Irish, French ou Italian Coffee (L) (Whiskey Jameson, Grand Marnier ou Cognac, Amaretto) 10,00
- Café glacé (L, O) *Café Lungo refroidi par 2 boules de glace moka, Nuage de crème chantilly* 10,00
- Orgasme (Amaretto, Bailey's, Frangelico et crème de chocolat) 10,00
- Frappé Calvados (Calvados et glace vanille) 10,00
- Frappé Belge (Espresso, rhum ambré, sirop de noisette et boule de glace spéculoos) 10,00

### AFTER DINNER - DIGESTIFS

- Amaretto 8,50
- Armagnac 'Larressingle' VSOP 9,00
- Averna Cream (L) 8,50
- Bailey's (L) 8,50
- Calvados 8,50
- Cognac Beaulon, 7 ans 9,00
- Cointreau 8,50
- 'Eau de Villée', Distillerie de Biercée 8,50
- 'Poire n°1', Distillerie de Biercée 9,00
- Grand Marnier 8,50
- Grappa 'Cavallina Bianca Nobile' 8,50
- Limoncello 'Villa Massa' 8,50
- Sambucca 8,50

## À LA CARTE :

(Végétariens)

### ENTRÉES

- Gaspacho de petits pois et ricotta à la reine des prés. (L) 18,00
- Burrata crémeuse et tomates cerises de 2 couleurs marinées au basilic, jambon Ibérique. (L) 22,00
- Salade d'écrevisses aux grillons de canard, vinaigrette à l'orange et oxalis. (Cr, Fcoq) 28,00
- L'œuf à 63°, sur fond d'artichaut cuit sous-vide, sauce aux girolles. (O, G) 24,00
- Fantaisie de saumon et foie gras en feuille de vigne, vinaigrette de tomates et de fèves des marais, pistou pistache. (P, Fcoq) 26,00
- Tarte de légumes et de ris de veau parfumée à l'agastache anisée. (G, L) 25,00

### PLATS

- Coco de Paimpol dans un bouillon de curry vert, quelques asperges sauvages et girolles. 26,00
- Filets de maquereaux farcis d'une mousseline d'anguille fumée, couteau cuisiné aux Piquillos, polenta de carottes. (P, M, L, G) 26,00
- Turbotin grillé aux écrevisses, sauce Nantua. (L, G, Cr, P) 36,00
- Suprême de coucou de Malines, raviole de lait de coco farcie de griottes, sauce à la Kriek. (Fcoq, G) 26,00
- Minute de contre-filet de bœuf rôti, reposé puis tranché en carpaccio, servi chaud à l'assiette, selon le meilleur accord du moment. (L) 30,00
- Paume de ris de veau laquée au jus de veau à l'Amaretto, amandes fraîches et melon confit au balsamique blanc. (G, Fcoq) 35,00

### FROMAGES

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

### DESSERTS

- Sablé à la pomme confite et betterave rouge. (L, G) 10,00
- Mille-feuille de framboises et yuzu. (L, G) 12,00
- Soufflé glacé à la Marie Brizard. (L) 10,00
- Charlotte aux abricots et arabica. (G, L, Fcoq) 8,00
- Corolle de sorbets du jour, salade de fruits et coulis de framboises. (G, L, 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

## NICOLAS, VOUS PROPOSE QUELQUES VINS À DÉCOUVRIR AU VERRE AINSI QUE SON COUP DE CŒUR DU MOIS ...

### VINS BLANCS,

- France - Bourgogne, Hautes Côtes de Nuits 'Les Cloîtres' Bouchard Ainé, 2014 (100% CH) 9,00
- France - Languedoc, Carcassonne, Domaine Galetis, 'G', 2016 (CH, Viognier) 7,50
- Argentine, **New** Chardonnay "Reserva" Domaine Bousquet, 2015 7,50

### VINS ROUGES,

- France - Beaujolais, Brouilly, Château de La Terrière, 2017 (100% Gamay Noir) 7,50
- France - Bordeaux, Château La Forêt, Lalande-de-Pommerol, 2015 11,00
- Argentine, Mendoza, 'Amancaya', Domaine Lafite Rothschild-CaRo 2016 (50%CS-50%M) 9,00

### VIN ROSÉ,

- France - Provence, Château D'Esclan, Whispering Angel, 2017 9,50

## ET À LA BOUTEILLE ...

### VIN MAISON

#### Languedoc

- Les Croisières, 2015, **A boire au gré de votre envie,** Au verre 4,90  
(Rouge ME-CS -SY, Blanc S ou Rosé G-SY) À la bouteille 24,00

### VINS BLANCS

#### Belge

- Château de Bioul, La Batte de la Reine, Côtes de Sambre et Meuse, 2017 (CB,SO) 47,50

#### Loire

- Sancerre, Le Rochoy, Cuvée Siles, Domaine Laporte 2017 (100% S) 53,00
- Pouilly Fumé, Les Duchesse, Domaine Laporte 2018 (100% S) 46,00
- Touraine Sauvignon 'Les Parcelles', Paul Buisse, 2018 (100% S) 28,00

#### Bourgogne

- Chablis 'Sainte Claire', Jean-Marc Brocard **BIO** 2018 (100% CH) 48,00
- Chablis 1<sup>er</sup> Cru, 'Les Vau de Vey', Jean-Marc Brocard **BIO** 2017 (100% CH) 54,00
- Hautes Côtes de Nuits 'Les Cloîtres' Bouchard Ainé, 2014 (100% CH) 42,00
- 'Kimméridgien', Jean-Marc Brocard, 2016 (100% CH) 32,00
- **New** Meursault 'Cuvée Maurice Chevalier', Remoissenet Père&Fils 2017 98,00

#### Alsace

- Pinot Gris, Sélection, Kuehn, 2017 (100% PG) - 29,00
- Riesling, Kuehn, 2017 28,00

#### Côtes du Rhône

- Condrieu, 'Les Mandouls, AOC Viognier, Ferraton Père & Fils, 2017 65,00

#### Bordeaux

- **New** Château Haut Mayne, Grave, 2017 (Semillion 60%, S blanc) 35,00
- Pessac-Léognan, Château Lamothe Bouscaut, 2015 (70%S, 30% SE) 48,00

#### Languedoc

- La Clape, Château de l'Hospitalet, 2017 (B- G-Vermentino) 39,00
- Corbières, Démon de L'Evêque, Ch.Bel Evêque-Pierre Richard, 2017 (80% B- 20%GB) 39,00
- Domaine de l'Aigle, AOP Limoux, 2017 (100%CH) 45,00
- Carcassonne, Domaine Galetis, 'G', 2016 (CH, Viognier) 35,00

#### Du Monde

- **Australie**, Chenin, Brown Brothers, 2014 (100% Chenin) 28,00
- **Chili**, Errazuriz, 'Estate Series' 2017 (100% CH) 28,50
- **Italie**
  - Veneto, Langhe bianco, 'Marin' Dom. Fontanafredda, 2013 (50%Riesling, 50%Nascetta) 51,00
  - Les Pouilles, 'Gelso Bianco', Podere 29, IGT, Fiano Minutolo, 2017 32,00
  - Valpolicella Classica, Due Uve, IGT delle Venezie, Bertani (PG, S) 2017 28,50
- **Portugal**, Vinho Verde, Portal Da Cacada, Reserva DOC, 2016, **Magnum**, 50,00

## VINS ROUGES

#### Bordeaux

- **New** Château Haut-Moulin, BIO, 2015. Médaille d'Or Paris et Bordeaux (Me-C-S) 32,00
- Château Lescale, Bordeaux supérieur, 2009 (Me-C-CS) **Magnum**, 78,00
- Côtes de Bourg AOC, 'Château La Grolet', **biodynamie**, 2016 (M-CS-ME) 43,00
- **Pessac-Léognan**, Château Lamothe Bouscaut, 2015 (CS-ME) 49,00
- **Saint-Emilion**, 'Les Roches' 2<sup>nd</sup> vin du Ch. de Yon Figeac, Grand Cru, 2014 (CFranc-ME) 53,00
- Château La Forêt, Lalande-de-Pommerol, 2015 53,00
- Château Fleur Lartigue, Grand Cru, 2014 (ME-CFranc) **Magnum**, 98,00
- Château Grand Bouquey, 2014 (83% ME, 17% CFranc) 40,00
- **Moulis**, L'Oratoire de Chasse-Spleen, 2014 (CS,ME,Petit Verdot) 56,00
- **Pauillac**, Moulin de Duhart, 2<sup>ième</sup> vin du Ch.Duhart-Milon, 2015 (55% CS, 45%ME) 69,00
- **Saint-Estèphe**, Château Domeyne, 'Cru Bourgeois' 2014, AOC (60% ME, 40%CS) 69,00

#### Bourgogne

- Coteaux Bourguignons, Réserve n°101, Bouchard Ainé &Fils, 2018 (Gamay) 37,00

#### Côtes du Rhône

- SO RHON ! Domaine Constant-Duquesnoy, 2016 (SY-G-CAR) **50cl** 21,00
- Vinsobres AOC, 'Confidence' Domaine Constant-Duquesnoy, 2014 (SY-G) 35,00
- Cairanne, AOC, 'Terra Rhona' Domaine Constant-Duquesnoy, 2015 (55% GN, 45%SY) 28,00
- Saint-Joseph, 'La Source' Ferraton, 2016 (100% SY) 53,00
- Crozes-Hermitage 'Matinière', Ferraton 2016 (100% SY) 43,00
- 'Samorëns' Ferraton **BIO** (80% G, 15% SY, 5% Cinsault) 2017 28,00

#### Du Languedoc

- Corbières, Château Bel Evêque - Pierre Richard, 2015 (35% SY, 20% CAR, 10% G-M) 41,00
- **New** Château de la Soujeole, 'Grand Vin', Malpère, Biodynamie, (Me-C-M) 2016 68,00
- Château Laville Bertou, Minervois-La-Livinière, Gérard Bertrand, 2016 (SY,G,CAR) 39,00
- Grand Terroir Montpeyroux, Gérard Bertrand, 2016 (G, SY) 35,00
- Pic Saint Loup, Château L'euzière, 'L'Almandin' 2017 (70%SY, 25%G, 5% MO) 40,00

#### Du Monde

- **Argentine**, Mendoza, 'Amancaya', Domaine Lafite Rothschild-CaRo 2016 (50%CS-50%M) 43,00
- **Nouvelle Zelande**, Villa Maria, Pinot Noir Cellar Selection, **BIO**, 2016 45,00
- **Australie**, Everton Red, Brown Brothers, 2014 (SY-C-M) 29,00
- **Chili**,
  - Los Vascos, Lafite - Rothschild, 2016 (100% CS) 30,00
  - 'Carmenere Grande Réserve', Los Vascos, Lafite- Rotschild, 2013 43,00
- **Italie**,
  - Pouilles, La Torre, Primitivo Di Manduria (100%), DOC, 2018 35,00
  - Curious Donkey, Susumaniello, IGP Salento, 2016 35,00
  - Curious Donkey, Susumaniello, IGP Salento, 2016 **Magnum** 72,00

## VINS ROUGES FRAIS

#### Loire

- Chinon 'Les Parcelles', Paul Buisse. 2015 (100% C-Franc) 30,00
- Sancerre, 'Les Grandmontains' Domaine Laporte, 2015 51,00
- Saint Nicolas de Bourgueil, Le Clos, Le Clos du Vigneau 2017 28,00

#### Alsace

- Pinot Noir, Kuehn, 2017 30,00

#### Beaujolais

- Brouilly, Château de La Terrière, 2017 (100% Gamay Noir) 36,00

#### Du Monde

- **Australie**, Tarrango, Brown Brothers, 2017 (100% Tarrango) 27,50
- **Italie**, Veneto, 'Salbanello', Domaine Paladin, IGP, 2017 (C,M) 32,00

UNE BOUTEILLE DE VIN COMPLETE VOUS SEMBLE DE TROP ? PAS DE SOUCI POUR EMPORTER VOTRE BOUTEILLE EN FIN DE REPAS. NOUS LA METTRONS DANS UN ETUI DISCRET PREVU A CET EFFET.