

NOTRE CHEF JAMAL AÏCHI ET SON ÉQUIPE VOUS PROPOSENT DU 29 AOUT AU 25 SEPTEMBRE...

NOS MENUS :

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

- Amuse-bouche

- Pâté de colvert farci de foie gras, pickles de légumes, sauce moutarde violette. (O,Mout)
Ou
- Ma vision d'une anguille 'au verre', nuage de wasabi et mandarine mikan, croustillant de quinoa. (P,L)

- Blanc de cabillaud danois rôti sur peau, sauté de coings aux épices, sauce miellée à la fleur d'orange, un filet d'huile d'argan. (P,M)
Ou
- Côte de porc ibérique en croûte de quinoa soufflé, chicon braisé farci de morcilla, bouchon de cèpe farci au pied de porc. Sauce crème aux cèpes. (L)

- Mousse au chocolat et café, crème pâtissière aux pistaches grillées. (G, L, 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.

- Rémoulade de tourteau en gaufrette, popcorn au piment d'Espelette, crémeux d'oursin. (G,O,C,Cr)
- Panna cotta de cèpes, herbacées, fleurs de table et jeunes pousses du jour, tuile de châtaigne charbon (C,L,O)

- Opéra de plie farcie d'une mousse d'anguille fumée, glaçage de carotte au miso, salade de fenouil aux graines torrifiées agrémentée d'agastache anisée et fenouil aromatique. (O,L,Mol)
- Colvert en deux cuissons : le suprême en croûte de noisettes et la cuisse confite. Gratin de macaroni, sauce bigarade au cassis. (G,Fcoq)

- Assortiment de 5 fromages affinés par 'Pascal Fauville'. (Fcoq,L,G,A)
- Tarte soufflée au chocolat dont 43% originaire du Venezuela, crémeux de marron et sorbet à la Kriek. (L,O,G,Fcoq)
(20' de cuisson).

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...

- BELGIAN SOUR
(Belgian Owl single malt, jus de pomme, jus de citron, sirop de speculoos, cannelle) 10,00
- PO'MOJITO
(Jus de pomme, de citron vert et jaune, menthe, sirop de sucre de canne) 9,00

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' 5ans d'âge 7,00
- Pisang 7,00
- Porto 'Tailor's Select Reserve' rouge - blanc 7,00
- Ricard 7,00

ALCOOLS FORTS

WHISKIES

- Jameson (Irlande) 8,00
- Johnny Walker Red Label 40° 8,00
- Johnny Walker Black Label 12 ans 40° 10,00
Un '12 ans' moelleux, profond et complexe où se mêlent les fruits cuits, le caramel anglais, l'écorce d'orange et une finale légèrement tourbée.
- Glenfiddich Pur Malt 12 ans 40° 11,00
- Dalmore 12 ans 40° 11,00
Ce malt est vieilli 50% en fûts de Sherry Oloroso et 50% en fûts de Bourbon. Un très bel équilibre entre notes fruitées, épicées et boisées.
- Arran Sauternes 50° 11,00
Une petite distillerie créée il y a à peine 15 ans ne filtre pas à froid, garde son processus de fabrication le plus naturel possible et fini le vieillissement de ses whiskies dans des fûts de grande qualité. Ici dans un ancien fût de Sauternes.
- **NEW** Nikka Whisky from the barrel 51,4° 10,00
Single malt Japonais. Les fruits bien mûrs, voire confits, donnent le change à des épices de caractère.
- Lagavulin 16 ans 43° 11,00
Première distillerie de la gamme 'Classics Malts', son malt complexe mais extrêmement tourbé, vous ravira si vous êtes amateur.
- Bourbon 'Wild turkey 40,5° (Kentucky) 10,00
La cuvée 81 exprime des parfums de vanille, de sucre d'orge, d'épices douces et de cerise.
- **NEW** Belgian Owl Single Malt 46°, 3 ans d'âge. 11,00
Origine 100% belge. Origine Hesbaye. Au nez, une agréable douceur fruitée. Bouche pleine et fraîche. Final, belle longueur de vanille.

GINs

- G'Vine Gin "Floraison" 10,00
L'alliance de la subtile et aromatique fleur de vigne à l'alcool de raisin, adoucit le goût traditionnel de genièvre et en fait un gin équilibré, doux, rond et chaleureusement épicé.
- G'Vine Gin "Nouaison" 10,00
Ce gin capture l'émotion de la naissance du grain de raisin. Il amplifie les arômes épicés, tout en conservant la note subtile de la fleur de vigne et la rondeur sensuelle du raisin.
- Gin Hendrick's 9,50
Possède un nez fruité dans lequel les agrumes dominent la baie de genièvre. Une fois en bouche, il révèle une longue note finale de concombre qui est tout simplement surprenante
- Gin Bulldog 9,50
- Gin Bombay Sapphire 8,00

RHUM

- Bacardi blanc 7,00
- Havana ambré 8,00
- Millonario Solera 15ans Reserva Especial 11,00
- Millonario XO Reserva Especial 16,00

VODKA

- Eristoff blanche 7,00
- Grey Goose 8,00

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
- **Tank 7** - Blonde à partir de trois houblons en technique de dry hopping. Notes fruitées et agrumes. 4,75
- **Jam Band Berry Ale** - Arômes de fruits des bois et de melon, notes d'agrumes épicées. 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

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