

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

- Château D'Esclan, Whispering Angel, 2017 45,00
- 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=Syrah,

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

- **Panna cotta de cèpes, herbacées, fleurs de table et jeunes pousses du jour, tuile de châtaigne charbon (C,L,O) 24,00**
- Pâté de colvert farci de foie gras, pickles de légumes, sauce moutarde violette. (O,Mout) 24,00
- Rémoulade de tourteau en gaufrette, popcorn au piment d'Espelette, crémeux d'oursin. (G,O,C,Cr) 28,00
- **Salade de pommes de terre Noirmoutier, tomates confites et truffes d'été à la croque au sel. 26,00**
- 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) 26,00
- Ma vision d'une anguille 'au verre', nuage de wasabi et mandarine mikan, croustillant de quinoa. (P,L) 24,00

PLATS

- **Mijoté de marrons confit aux petits oignons de Mulhouse, mini fenouils et noix. 27,00**
- 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) 28,00
- Filet de Saint-Pierre demi-sel taillé épais, poêlé dans un beurre moussé au poivre de Madagascar. Beurre de cerfeuil, purée d'haricots tarbais, voile rouge d'amande coquillage. (L,G,Cr,P) 42,00
- Tournedos de langoustines, pommes de terre, haddock et caviar, sauce sermon. Servi à part : chou-fleur rôti au curcuma, coco de Paimpol, tomates éclatées et wakamé. (Cr,L) 39,00
- 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) 30,00
- Colvert en deux cuissons : le suprême en croûte de noisettes et la cuisse confite. Gratin de macaroni, sauce bigarade au cassis. (G, Fcoq) 29,00
- Tranche de bœuf irlandais prise dans le contrefilet grillé, purée de cerfeuil tubéreux, quelques pruneaux ivres de madiran. Jus de veau lié au beurre d'anchois. 30,00

FROMAGES

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

DESSERTS

- Tarte soufflée au chocolat dont 43% originaire du Venezuela. Crèmeux de marron et sorbet à la Kriek. (L,O,G,Fcoq) **(20' de cuisson)** 12,00
- Poêlée de framboises, burrata au pistou de menthe et amande et son sorbet. (L,Fcoq) 17,00
- Chausson aux poires doynennes en croûte de feuilletage au goût d'amande et zeste d'orange. Glace vanille (G,L) 10,00
- Mousse au chocolat et café, crème pâtissière aux pistaches grillées. (G, L, Fcoq) 8,00
- Corolle de sorbets du jour, salade de fruits et coulis de framboise. (G, L, Fcoq) 10,00

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

LES OEUFS : La Ferme Censier à Doische. **LE BEURRE :** L&L Plaquette à Houyet.

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

LES MICROPOUSSES : Symbiose à Louvain-la-Neuve. **LE SAFRAN :** La Ferme du Cotchia à Wasseiges.

FLEURS COMESTIBLES ET HERBES AROMATIQUES : Capucine à table à Wavre.

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,

- Nouvelle Zélande, Villa Maria, Marlborough, Celler Selection, 2018 (S) 9,50
- France - Bourgogne, Chablis 'Sainte Claire', Jean-Marc Brocard BIO, 2018 (CH) 10,00
- France - Languedoc, Cigalus IGP d'OC, Gérard Bertrand, 2018 (CH-Viognier-S) 13,50

VINS ROUGES,

- France - Loire, Chinon 'Gravenières', Domaine Jourdan, Biodynamie 2018 (C-Franc) 7,50
- France - Bordeaux, Château Petit Bocq, Saint-Estephe, 2015 (ME-CS) 11,50
- France - Côte du Rhône, Crozes-Hermitage 'Matinière', Ferraton 2016 (SY) 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 2018 (S) 53,00
- Pouilly Fumé, Les Duchesse, Domaine Laporte 2018 (S) 46,00
- Touraine Sauvignon 'Les Parcelles', Paul Buisse, 2018 (S) 28,00

Bourgogne

- Chablis 'Sainte Claire', Jean-Marc Brocard BIO 2018 (CH) 48,00
- Chablis 1^{er} Cru, 'Les Vau de Vey', Jean-Marc Brocard BIO 2017 (CH) 54,00
- Hautes Côtes de Nuits 'Les Cloîtres' Bouchard Aîné, 2016 (CH) 42,00
- 'Kimméridgien', Jean-Marc Brocard, 2016 (CH) 32,00
- Meursault 'Cuvée Maurice Chevalier', Remoissenet Père&Fils 2017 98,00

Alsace

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

Côtes du Rhône

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

Bordeaux

- Château Haut Mayne, Grave, 2017 (S) 35,00
- Pessac-Léognan, Château Lamothe Bouscaut, 2015 (SE) 48,00

Languedoc

- La Clape, Château de l'Hospitalet, 2017 (B- G-Vermentino) 39,00
- **New** Cigalus, IGP d'Oc, Gérard Bertrand 65,50
- Domaine de l'Aigle, AOP Limoux, 2017 (100%CH) 45,00
- Carcassonne, Domaine Galetis, 'G', 2016 (CH-Viognier) 35,00

Du Monde

- **Australie New** Réserve, Domaine Bousquet, 2018 (CH) 36,00
- Nouvelle Zélande, **New** Villa Maria, Marlborough, Cellar selection, 2018 (CH) 45,00
- Chili, Errazuriz, 'Estate Series' 2017 (100% CH) 28,50
- **Italie** Les Pouilles, 'Gelso Bianco', Podere 29, IGT, Fiano Minutolo, 2017 32,00
- Valpolicella Classica, Due Uve, IGT delle Venezie, Bertani, 2017 (PG-S) 28,50
- **Portugal**, Vinho Verde, Portal Da Cacada, Reserva DOC, 2016, **Magnum**, 50,00

VINS ROUGES

Bordeaux

- 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' 2nd 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
- **New Saint-Estèphe**, Château Petit Bocq, 2015 (ME-CS-Petit Verdot) 56,50
- **Moulis**, L'Oratoire de Chasse-Spleen, 2014 (CS-ME-Petit Verdot) 56,00
- **Pauillac**, Moulin de Duhart, 2^{ième} vin du Ch. Duhart-Milon, 2015 (CS-ME) 69,00
- **New Saint-Julien**, Connetable de Talbot, 2014 63,00

Bourgogne

- Coteaux Bourguignons, Réserve n°101, Bouchard Aîné & Fils, 2018 (Gamay) 37,00
- **New** Mercurey, Vieilles Vignes, Domaine La Marche, BIO, 2017 50,00

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, 2016 (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
- 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, 2015 (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

- **New** Chinon 'Gravenières', Domaine Jourdan, **biodynamie**. 2018 (100% C-Franc) 35,00
- 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, 2018 (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.