



FOOD

Tous nos plats sont authentiques et faits maison !

TAPAS ET PLATS

Toasts aux crevettes 🌿 🍷 🍴 SO₂ 🍷 🍴

Chantilly salée et agrumes

9 -

Tempura terre et mer 🐷 🌿 🍷 🍴 🍴

Boudin noir et moules

6.5 -

Gravlax de truite saumonée 🐟

Citron confit et huile de poireau

11.5 -

Rouget 🐟

Purée d'edamame et polenta

10 20

🌿 **Wontons aux champignons** 🌿 🍴

Eryngii, shimeji et champignons de Paris, servi avec bouillon forestier

9 18

🌿 **Poireaux garnis** 🍴

Noix, ciboulette et citron confit

6.5 -

🌿 **Ribs de Maïs** 🍴 🍴

Sauce soja et paprika fumé

6.5 -

🌿 **Chou-fleur** 🌿 SO₂ 🍴

Chou-fleur en escalope, purée et chips, avec sarrasin et noix de macadamia

8,5 17

Ailes de poulet 🌿 🍴

Fenugrec et sauce Half&Half

8.5 -

Oiseaux sans tête 🌿 🐷

Sauce tomate et pommes de terre fondantes

9.5 19

Carbonnade flamande 🌿 🍷 🍴 SO₂

Boeuf et Westmalle, canard et Rodenbach ou eryngii et Goliath, avec millefeuille de pommes de terres

8 24

Onglet poêlé 🍷 SO₂

Met Beurre à la pomme et purée

11.5 22.5

Soupe du jour

9 -

ENFANTS

Saucisse de volaille et millefeuille de pommes de terre 🌿 11

🌿 **Bolognaise végétarienne** 🌿 10

Demi plat à la carte *
* moitié prix

DESSERTS

Brioche perdue, glace vanille et caramel au beurre salé 🌿 🍷 SO₂ 🍷 9

Crème brûlée au chocolat 🍷 🍷 8

Crumble aux fruits de saison 🌿 🍷 9

🌿 Végétarien

🌿 Vegan

🌿
Gluten

🍷
Oeufs

🐟
Poisson

🐷
Porc

🍷
Lactose

🍴
Moutarde

🍷
Alcool

🍴
Crustacés

🍷
Sésame

🍷
Soja

SO₂
Sulfites

🍴
Fruité à coques

DRINKS

SOFTS

<i>Homemade Ice Tea</i>	4,5
<i>Homemade Lemonade</i>	4,5
<i>Coca / zero</i>	3,5
<i>Jus d'orange / pomme</i>	3,5
<i>Club Mate</i>	5,5
<i>Redbull</i>	5
<i>Tonic</i>	3,5
<i>Ginger beer</i>	3,5
<i>Eau plate - 20 cl ou 50 cl</i>	2,5 5
<i>Eau pétillante - 20 cl ou 50 cl</i>	2,5 5

BOISSONS CHAUDES

<i>Espresso</i>	3
<i>Café</i>	3,5
<i>Double espresso</i>	4
<i>Latte</i>	4,5
<i>Capuccino</i>	4,5
<i>Chocolat chaud Callebaut</i>	5
<i>Iced latte</i>	4,5
<i>Italian / French / Irish coffee</i>	9
<i>Add a syrup</i>	0,50
<i>Charles Liégeois - Fair Trade Coffee</i>	

VINS

	<i>Verre</i>	<i>75 cl</i>
<i>Chardonnay blanc</i>	5,5	32
<i>Sauvignon blanc</i>	5,5	32
<i>Viognier blanc</i>	-	35
<i>Merlot rouge</i>	5	30
<i>Primitivo rouge</i>	5,5	32
<i>Syrah rouge</i>	-	35

<i>Fût</i>	<i>25 cl</i>	<i>50 cl</i>
<i>Pils - Lupulus - Bio</i>	3,5	5,5
<i>Zinnebir Pale Ale - Senne</i>	4,5	8
<i>IPA - Surréaliste</i>	5,5	8,5
<i>Triple Bertha - BBP</i>	5,5	8,5

Bouteille

<i>Wite Blanche - Bio</i>	6
<i>100Pap - Senne</i>	6
<i>Surréaliste - Surréaliste</i>	7
<i>Taras Boulba - Senne</i>	5,5
<i>Delta IPA - BBP</i>	7
<i>Orval</i>	7
<i>Rocheport 8</i>	6,5
<i>Jambe de Bois - Senne</i>	6
<i>Cosmic Rainbow - Surréaliste</i>	7
<i>Jungle Joy - BBP</i>	6
<i>Flora Violette</i>	6
<i>Flora Hibiscus</i>	6
<i>Kriek Boon - 37,5 cl</i>	8
<i>Gueuze Boon - 37,5 cl</i>	8,5
<i>Trotinette 0%</i>	6
<i>Delta 0% - BBP</i>	6,5
<i>Abstinence Absolue 0% - Bio</i>	6,5
<i>- Surréaliste</i>	

BIÈRES

BULLES

	<i>Verre</i>	<i>75 cl</i>
<i>Prosecco</i>	7	39
<i>Chants d'Éoles</i>		80

DRINKS

COCKTAILS

<i>Half&Half</i>	9,5
<i>Espresso Martini</i>	11
<i>Margarita</i>	11
<i>Sour (Whisky, Amaretto)</i>	11
<i>Mule (London, Moscow, Jamaican)</i>	11
<i>Negroni</i>	11
<i>Aperol / Campari Spritz</i>	10
<i>Limoncello Spritz</i>	11
<i>Basil Smash</i>	11

SHOTS

<i>Ask for any shot</i>	4,5
<i>House shot</i>	3,5
<i>Baby guinness</i>	5
<i>Jager bomb</i>	9
<i>Pequet 1 or 10 shots</i>	3.5 / 30

Vodka

<i>Absolut</i>	6
<i>Dada Chapel Organic</i>	9

Gin

<i>Tanqueray</i>	7
<i>Dada Chapel Organic</i>	9
<i>Tanqueray 0%</i>	6

Rhum

<i>Dada Chapel Organic</i>	9
<i>Havana 3 ans</i>	6

Tequila

<i>Tequila</i>	6
<i>Mezcal</i>	8

Whisky

<i>Jameson</i>	7
<i>Jack Daniel's</i>	9
<i>Cognac Hennessy</i>	12

Spirits

<i>Amaretto</i>	6
<i>Campari</i>	6
<i>Ricard</i>	5
<i>Baileys</i>	6
<i>Cointreau</i>	7.5
<i>Get 27</i>	6
<i>Limoncello</i>	7
<i>Martini blanc / rouge</i>	6
<i>Porto blanc / rouge</i>	6

SPIRITUEUX

