

# Apéritifs

## Les Classiques

• <i>Apéritif maison</i>	10,00 €
• <i>Coupe de Crémant d'Alsace</i>	8,00 €
• <i>Coupe de Champagne</i>	13,00 €
• <i>Kirr</i>	7,00 €
• <i>Kirr Royal</i>	13,00 €
• <i>Martini Blanc</i>	7,00 €
• <i>Martini Rouge</i>	7,00 €
• <i>Pineau des Charentes</i>	7,50 €
• <i>Porto rouge</i>	7,00 €
• <i>Porto blanc</i>	7,00 €
• <i>Ricard</i>	7,00 €
• <i>Campari</i>	8,00 €
• <i>Picon</i>	8,00 €
• <i>Picon vin blanc</i>	9,50 €
• <i>Pisang orange</i>	9,00 €
• <i>Pisang 0% orange</i>	9,00 €
• <i>Bacardi Carta Blanca</i>	8,50 €
• <i>Bacardi Carta Oro</i>	8,50 €
• <i>Vodka Absolut</i>	8,00 €
• <i>Vodka Grey Goose</i>	11,00 €

## Les Whiskys

• <i>Johnnie Walkers red label</i>	7,50 €
• <i>J&amp;B</i>	7,50 €
• <i>Jameson</i>	8,50 €
• <i>Jack Daniel's</i>	8,50 €
• <i>Deanston</i>	12,00 €
• <i>Glendronach 12ans</i>	13,00 €
• <i>Scarabus</i>	14,00 €

## Les Gíns

- *Gín 1836 Pink Version Belgique* 10,00 €
- *Gín 1836 Barrel Aged Belgique* 10,00 €
- *Gín Hilbing London Pink Argentine* 10,00 €
- *Gín Gold Espagne* 10,00 €
- *Gín Gastronomical Belgique* 10,00 €
- *Gín Hendricks Ecosse* 10,00 €
- *Gín Kantal Chili* 10,00 €

## Les Cocktails

- *Apérol Spritz* 12,00 €
- *Nona Spritz 0%* 10,00 €
- *Spritz Saint Germain* 12,00 €
- *Cocktail du mois* 14,50 €
- *Mojito* 12,00 €
- *Mojito 0%* 10,00 €
- *Moscow Mule* 13,00 €

## Les Bières

- *Jupiler* 4,00 €
- *Jupiler 0%* 4,00 €
- *Leffe Blonde* 5,00 €
- *Triple Karmeliet* 6,00 €
- *Triple Westmalle* 6,00 €
- *Duvel* 6,00 €
- *Saint Hubertus Blanche* 6,00 €
- *Lindemans Kriek* 6,00 €
- *Rochefort 8* 6,00 €
- *Bière du moment* 6,00 €

## Les Softs

· <i>Coca - Cola</i>	3,50 €
· <i>Coca - Cola zéro</i>	3,50 €
· <i>Fanta orange</i>	3,50 €
· <i>Fuze tea Pétillant</i>	3,50 €
· <i>Fuze tea Pêche et Hibiscus</i>	3,50 €
· <i>Schweppes Tonic</i>	3,50 €
· <i>Schweppes Tonic Premium</i>	4,50 €
<i>Hibiscus / Pink Pepper / Pêche et Fleur de Sureau</i>	
· <i>Minute Maïd</i>	3,50 €
<i>Orange / Pomme / Tomate</i>	
· <i>Eau Plate 70cl</i>	5,00 €
· <i>Eau Pétillante 70cl</i>	5,00 €
· <i>Supplément Sirop</i>	1,00 €
<i>Menthe / Grenadine / Violette / Pêche</i>	

# Entrées

- *Carpaccio de biche, crème de boudin noir & texture de céleri* 22,00 €
- *Poêlée de filet de crocodile à l'ail* 22,00 €
- *Oeuf parfait, crème d'époisses & chips de Spianata* 20,00 €
- *Chiffonnade de bœuf Holstein mûré et fumé* 20,00 €
- *Ceviche de bar de ligne & sablé au parmesan* 22,00 €
- *Croquettes maison, au canard confit et foie gras* 24,00 €

# Grillades

- *Magret de canard* 35,00 €
- *Pluma de porc ibérique de Pata Negra (300gr)* 39,00 €
  
- *Filet pur de bœuf Irlandais (300gr)* 41,00 €
  
- *Entrecôte Artis Holstein Belge (350gr)* 39,00 €
- *Entrecôte Angus Uruguayenne (350gr)* 39,00 €
- *Entrecôte Angus Argentine (350gr)* 40,00 €
- *Entrecôte Holstein Polonaise (350gr)* 43,00 €
- *Entrecôte black Angus mûrée 4 semaines, sélection Diamant rouge (350gr)* 45,00 €
  
- *Côte à los Polonaise ( 600gr)* 47,00 €
  
- *Filet de Buffle (300gr)* 36,00 €
- *Filet de Kangourou (300gr)* 36,00 €
- *Filet de Zèbre (300gr)* 42,00 €
- *Panaché de viandes exotiques (3x 100gr)* 38,00 €

*( Tous nos plats sont accompagnés de frites maison et de salade mixte )*

# Poissons

- *Pavé de saumon aux crevettes grises et sauce béarnaise* 31,00 €
- *Gambas Black Tiger à la coriandre* 32,00 €
- *Poulpe grillé au basilic, ail et tomates* 31,00 €

# Sauces

- *Beurre Maître d'hôtel* 4,00 €
- *Béarnaise* 4,00 €
- *Choron* 4,00 €
- *Archiduc* 4,00 €
- *Poivre concassé* 4,00 €
- *Roquefort* 4,00 €
- *Périgourdine* 4,00 €
- *Chimichurri* 4,00 €
- *Mayonnaise* 2,00 €
- *Ketchup* 2,00 €

# Suppléments

- *Salade mixte* 4,50 €
- *Gratin dauphinois* 4,50 €
- *Pommes frites* 4,50 €
- *Pommes grenailles* 4,50 €

# Végétariens

- *Lasagne aux légumes du soleil* 22,50 €

# Enfants

- *Steak haché de bœuf et pommes frites* 13,50 €
- *Filet Pur de bœuf irlandais et pommes frites* 18,50 €
- *Pâtes bolognaise* 12,50 €

*Tous nos plats*  
*sont faits maison !*

*Une allergie ?*

*Précisez le au moment de la commande !*

# Desserts

- *Dame blanche et sauce au Chokotoff* 12,00 €
- *Trilogie de sorbets* 10,00 €
- *Brioche perdue, pommes rôties & glace au lait d'amande* 13,00 €
- *Mille feuilles au café & noisettes* 13,00 €
- *Fondant au Chocolat & glace vanille* 12,00 €
- *Le colonel & son armée ( citron, framboise & poire )* 15,00 €
- *Planche de fromages de la fromagerie Saint-Michel* 12,00 €
- *Café ou thé gourmand* 12,00 €

## *Pour accompagner*

*Verre de Montbazillac, Château Haute Fonrousse* 7,00 €

# Boissons chaudes

- *Café* 4,00 €
- *Expresso* 4,00 €
- *Double expresso* 8,00 €
- *Décaféiné* 4,00 €
- *Cappuccino* 4,50 €
- *Thé ou tisane* 4,50 €  
*Thé vert au Jasmin / Mélange oriental / Douceurs des îles*  
*Tisane de Bali / Escapade Tibétaine / Romance*
- *Thé menthe fraîche* 5,00 €
- *Irish coffee / Italian coffee / Jamaican coffee*  
*Classique* 10,00 €  
*Version planche* 15,00 €
- *Trilogie de coffee* 18,00 €

# Digestífs

• <i>Jameson</i>	8,50 €
• <i>Amaretto</i>	8,50 €
• <i>Baileys</i>	8,00 €
• <i>Grand Marnier</i>	8,50 €
• <i>Coíntreau</i>	9,00 €
• <i>Coíntreau Noir</i>	11,00 €
• <i>Límoncello Maison</i>	9,00 €
• <i>Arancello Maison</i>	9,00 €
• <i>Sambuca</i>	8,50 €
• <i>Calvados</i>	8,50 €
• <i>Armagnac grand assemblage</i>	10,00 €
• <i>Cognac</i>	9,00 €
• <i>Poire de Biércée</i>	9,00 €
• <i>Grappa Barolo Reserva</i>	8,50 €
• <i>Rhum Canero</i>	13,00 €
• <i>Rhum J.M VSOP</i>	12,00 €
• <i>Rhum Abuelo 12 ans</i>	14,00 €
• <i>Rhum Appleton 8 ans</i>	12,00 €