

Boissons Chaudes/Warme Dranken

Sélection "Palais des Thés" <i>Camomille, Tilleul, Rooibos, Moines, Chaï Impérial, Thé Noir, Hammam</i>	2,90
Infusion à la menthe fraîche	3,50
Café	2,90
Espresso	2,90
<i>Extra shot</i>	0,80
Cappuccino Italien - Lait / Lait Soja / Lait Coco	3,90
Latte Macchiato - Lait / Lait Soja / Lait Coco <i>Caramel ou Vanille</i>	4,30 0,20
Latte Chaï	4,50
Chocolat chaud maison - Noir / Blanc / Mixte <i>Supplément chantilly</i>	3,90 0,50
Irish Coffee ou Italian Coffee	10,00
Vin chaud	4,30

Alcools/Alcohols - Whiskys/Whiskies

Limoncello artisanale, production naturelle	5,50
Amaretto artisanale - Salizà	6,00
Grappa artisanale	7,50
Rhum Diplomatico	7,90
Famous Grouse Blended	5,90
Four Roses Bourbon	6,50
Jack Daniels Sour Mash	6,50
Glenkinchie Single Malt	8,50

Smoothies

Forest <i>Myrtilles, lait de soja, menthe</i>	7,50
Green Smoothie Bowl <i>Banane, épinard, lait de coco, graines de chia, chips de coco, chocolat, crumble</i>	7,50
Pineapple Express <i>Ananas, orange, menthe</i>	7,50

Glaces/Ijsjes

Strawberry Shortcake <i>Fraise, vanille, crumble, chantilly</i>	9,50
Tropical <i>Fruit de la passion, mangue, coulis de fruits rouges, chantilly</i>	9,50
Chocolate Caramel Turtle <i>Caramel, chocolat, Snickers, sauce caramel, chantilly</i>	9,50
Glace enfant au choix <i>Vanille, fraise, chocolat, straciatella</i>	3,00

Gaufres/Wafels (14u - 18u)

Beurre et Sucre - Boter en Suiker	5,50
Chantilly - Slagroom	7,50
Fruit de saison - Seizoensfruit	9,50

B O M
FOOD AND DRINKS

CARTE DES BOISSONS

Softs/Frisdranken

Eau plate ou légèrement pétillante	
25cl	2,70
50cl	4,70
Coca Cola / Zero	2,70
Tönisteiner Orange / Citron	2,90
Lipton Ice Tea Pétillant / Pêche	3,50
Schweppes Tonic / Agrum / Ginger Ale	3,50
Jus Bio Pajottelander Pomme & Orange	3,90
Jus Bio Pajottelander Pomme & Cerise	3,90
Jus Bio Pajottelander Pomme & Ananas	3,90
Limonade maison	3,50

Bières au Fût/Bieren van het Vat

Warsteiner 25cl - 4,8° Industrialisation durable DE	3,00
Warsteiner 50cl - 4,8° Industrialisation durable DE	6,00
Godefroy Blonde 25cl - 6,5° Bière de Bouillon BE	4,00
Godefroy Rouse 25cl - 5,6° Bière de Bouillon BE	4,20
La Chouffe 25cl - 8,0° Blonde BE	5,00
Bière du mois	tbd

Bières en Bouteilles/Bieren uit Fles

Warsteiner NA 33cl - moins de 0,5° DE	3,50
Warsteiner Radler 33cl - 2,5° DE	3,50
Lindemans Framboise 25cl - 2,5° BE	4,50
Lindemans Pêcheresse 25cl - 2,5° BE	4,50
Vedett Extra Blond 33cl - 5,2° BE	4,70
Vedett IPA 33cl - 5,5° BE	4,90
Duvel 33cl - 8,5° BE	5,00
Trappist Westmalle Triple 33cl - 9,5° BE	5,00
Triple Karmeliet 33cl - 8,4° BE	5,00
Kasteel Rouge 33cl - 8,0° BE	5,00
Trappist Orval 33cl - 6,2° BE	5,00

Gins&Mix au Choix/Gins&Mix naar Keuze

Korhaan	11,00
Bulldog	12,50
Double You - parfait avec l'Elderflower	13,00
Normindia - parfait avec l'Indian	13,50
Gin Mare - parfait avec le Mediterranean	14,00
Bobby's - parfait avec l'Indian	14,00
Suggestion de la semaine	tbd

- Fever Tree Aromatic	- Fever Tree Elderflower
- Fever Tree Indian	- Fever Tree Mediterranean

À Grignoter

Portion de fromage	5,00
Portion de saucisson	5,00
Portion d'olives	5,00
Portion de Bitterballen (6pcs)	8,50

Verre de Vin au fût/Wijn per Glas van het vat

Vins Blanc	
Pomerols - Sec - Sauvignon blanc - Pays d'Oc FR	5,00
Monvin - Fruité - Sauvignon blanc - Veneto IT	5,00
Vin Rosé	
Monvin - Fruité - Rosato - FR	5,00
Vins Rouge	
Preigne Vieux - Frais & fruité - Merlot - Pays d'Oc FR	5,00
Monvin - Doux & fruité - Cabernet Sauvignon - Veneto IT	5,00

Mousseux/Bubbles

La Bona Vida Brut - Sant Sadurni d'Anoia ESP	7,50 V
Macababo - Xarello - Parelada	35,00 B
Montelvini Rosé Brut - Veneto IT	8,50 V
Prosecco	37,50 B

Vins Blanc/Witte Wijnen

Pere Punyetes - Floral & fruits exotique - Penedes ESP	24,50
Xarello - Muscat	
Fonvène - Fruité & souple - Ardèche FR	25,50
Sauvignon - Grenache - Ugni blanc	
Les Croisières - Fruits exotique - Pays d'Oc FR	26,50
Sauvignon	
Outback Jack - Frais & fruité - Australie Sud	27,50
Chardonnay	
Everton - Sec - Australie	35,00
Chardonnay - Sauvignon - Pinot Grigio	

Vins Rosé/Rosé Wijnen

Pere Punyetes - Floral & fruits exotique - Penedes ESP	24,50
Garnacha - Merlot - Cabernet Sauvignon - Pinot Noir	
Château des Eyssards - Frais & Fruité - Bergerac FR	25,50
Merlot - Cabernet Sauvignon	
Le Petit Gascoûn - Frais & fruité - Frères Laffitte FR	26,50
Cabernet Franc - Tannat	

Vins Rouge/Rode Wijnen

Pere Punyetes - Fruité, intense & doux - Penedes ESP	24,50
Cabernet Sauvignon - Merlot - Tempranillo	
Fonvène - Fruité & léger - Ardèche FR	25,50
Merlot - Grenache - Syrah - Cabernet Sauvignon	
Terre Dieu - Fruité, floral & épicé - Pays d'Oc FR	26,50
Merlot - Syrah - Cabernet Sauvignon	
Outback Jack - Fruité, rond & doux - Australie Sud	27,50
Shiraz	
Everton - Fruité, frais & doux - Australie Sud	35,00
Shiraz - Cabernet Sauvignon - Malbec	

CARTE DES COCKTAILS

Mocktails sans alcool

Rosie Framboise, jus de pomme, Schweppes Premium Hibiscus	7,50	Camille Jus d'hibiscus maison, gingembre, mandarine, thé vert	7,50
Virgin Appleberry Jus de canneberge, pomme, citron vert, menthe, eau pétillante	7,50		

Cocktails avec alcool

Orange Mojito Rhum blanc, citron vert, menthe, jus d'orange sanguine, eau pétillante	10,00	Pear to pire Rhum brun, cannelle, citron vert, jus de poire, Angosturas	9,00
Apple Mule Vodka, pomme, citron vert, ginger ale	10,00	Classy Farmer Gin, cava, lavande, fruit de la passion, pamplemousse, Lemon bitter	10,00
London Field Gin, jus de betterave, citron vert, framboise, ginger ale	9,00	Spicy Negroni Gin Ophir, Vermouth rouge, Chartreuse verte, Orange bitter	10,00
Oriental Martini Tequila, jus de Yuzu, citron vert, matcha	9,00	Cocktail de la semaine	8,50

Nos pailles sont biodégradables ♻️
En fonction de la saison, la majorité de nos sirops sont faits maison 🌿

BOM
FOOD AND DRINKS