

## MOCKTAILS sans alcool

<b>Like a Virgin</b> 8 <sup>5</sup>	<b>Le Granny</b> 8 <sup>5</sup>
Purée de kiwi, menthe, citron vert, eau pétillante	Jus de pomme, hibiscus, Fever Tree Ginger Ale

## COCKTAILS avec alcool

<b>Mojito Myrtille</b> ou Classique 12   10	<b>Negroni Fumé</b> 12
Rhum blanc, citron vert, menthe, myrtille, eau pétillante	Mezcal Telegram, Vermouth Rouge, Aperitivo Select, bitter orange

<b>Bloody Margarita</b> 12	<b>Floral ou Aperol Spritz</b> 12   10
Tequila, Cointreau, agave, jus d'orange sanguine, citron vert	Aperitivo 694 - 100% Belge et Bio, Fever Tree Indian Tonic

<b>Gin Forest</b> 12	<b>Spicy Mule</b> 12
Gin Bombay Sapphire, romarin, jus de pamplemousse, Fever Tree Indian Tonic	Vodka, piment, cannelle, Ginger Beer

<b>Amaretto Sour</b> 12	<b>Cocktail classique</b> 12
Amaretto Disaronno, Bourbon Four Roses, pomme, poire, citron jaune, aquafaba	<b>Cocktail de la semaine</b> 10

## BOISSONS CHAUDES ♦ WARME DRANKEN

<b>Selection "Palais des Thés"</b> 4	<b>Cappuccino Italien</b> 4 <sup>5</sup>
Camomille, Verveine, Rooibos, Earl Grey, Chai Impérial, Thé Noir, Hammam	Lait de Coco / Lait de Soja 0 <sup>5</sup>
<b>Infusion à la menthe fraîche</b> 4	<b>Latte Macchiato</b> 5 <sup>5</sup>
	Supplément: vanille ou caramel 0 <sup>5</sup>
<b>Infusion de gingembre Gimber</b> 4 <sup>5</sup>	<b>Chocolat chaud maison</b> 5 <sup>5</sup>
<b>Café</b> 3 <sup>5</sup>	Supplément: chantilly 0 <sup>5</sup>
<b>Espresso</b> 3	<b>Vin chaud maison</b> 6 <sup>5</sup>
Extra shot 1	<b>Irish / Italian Coffee</b> 10

## SOFTS ♦ FRISDRANKEN

<b>Eau plate / légèrement pétillante</b> 25 cl 3	<b>Jus Bio De Drie Wilgen</b> 4 <sup>5</sup>
<b>Eau plate / légèrement pétillante</b> 50 cl 5 <sup>5</sup>	Pomme / Pomme & Poire / Pomme & Raisin
<b>Fritz Kola / Zero</b> 4	<b>Limonade maison</b> 5 <sup>5</sup>
<b>Fritz-limo</b> Orange / Citron 4	<b>Fever Tree</b> 5 <sup>5</sup>
<b>Lipton Ice Tea</b> Pétillant / Pêche / Green 4	Ginger Ale / Ginger Beer / Elderflower
<b>Schweppes Tonic / Agrum</b> 4 <sup>5</sup>	Mediterranean / Raspberry & Rhubarb

## BIÈRES ♦ BIEREN

	au fût	en bouteille
<b>Warsteiner</b> 25cl 4,8° DE 3 <sup>5</sup>		<b>Warsteiner</b> 33cl NA 0,5° DE 4
<b>Warsteiner</b> 50cl 4,8° DE 7		<b>Warsteiner Radler</b> 33cl 2,5° DE 4
<b>Godefroy Blonde</b> 25cl 6,5° Bouillon 5		<b>Lindemans Framboise</b> 25cl 2,5° BE 6
<b>Godefroy Rousse</b> 25cl 5,6° Bouillon 5		<b>Lindemans Pecheresse</b> 25cl 2,5° BE 6
<b>La Chouffe</b> 25cl 8,0° Blonde BE 5 <sup>5</sup>		<b>Vedett Extra Blond</b> 33cl 5,2° BE 5
<b>Lupulus Hopera</b> 25cl Pale Ale 6,0° BE 5 <sup>5</sup>		<b>Duvel</b> 33cl 8,5° BE 6 <sup>5</sup>
<b>Triple Karmeliet</b> 25cl Triple Blonde 8,0° BE 6		<b>Chouffe Cherry</b> 33cl 8,0° BE 6 <sup>5</sup>
<b>Bière du mois</b>		<b>Trappist Westmalle Triple</b> 33cl 9,5° BE 6 <sup>5</sup>
		<b>Konig Ludwig</b> 33cl Blanche 5,5° DE 5
		<b>Trappist Orval</b> 33cl 6,2° BE 6 <sup>5</sup>

## SMOOTHIES

<b>Le Popeye</b> Ananas, banane, épinards, jus de pomme 8 <sup>5</sup>
<b>Red Mango</b> Mangue, fraise, jus d'orange 8 <sup>5</sup>
<b>Le Coco</b> Banane, myrtilles, lait de coco, graines de chia 8 <sup>5</sup>

## VINS BLANC ♦ WITTE WIJNEN

		
Pomerols - Rond & équilibré - Chardonnay - Pays d'Oc FR	6 <sup>5</sup>	-
Monvin Bianco Dei Dogi - Doux & rond - Sauvignon - Veneto IT	6 <sup>5</sup>	-
Varias Eureka - Floral - Xarel-lo - Penedes ESP	-	25
Château Los Boldos Sanama - Frais & sec - Sauvignon blanc - Chili	-	30
Outback Jack - Frais & fruité - Chardonnay - Australie Sud	-	30
Caballero de Olmedo - Léger & fruité - Verdejo - Rueda ESP	-	33
Domaine Schirmer - Sec & fruité - Pinot Gris - Alsace FR	-	35

## VINS ROUGE ♦ RODE WIJNEN

La Balade Minervois - Corsé & équilibré - Mourvèdre, Syrah - AOP Minervois FR	6 <sup>5</sup>	-
Monvin - Sec & harmonieux - Sangiovese - Veneto IT	6 <sup>5</sup>	-
Outback Jack - Fruité, rond & doux - Shiraz - Australie Sud	-	30
Villa des Anges Réserve - Fruité & rond - Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah - Languedoc FR	-	33
Domaine Schirmer - Frais & léger - Pinot Noir - Alsace FR	-	35
Semele - Boisé & épicé - Merlot, Tinto Fino - Ribera del duero ESP	-	49

## VINS ROSÉ ♦ ROSÉ WIJNEN

Aurélié Trébuchon - Frais & floral - Grenache, Cinsault - Languedoc FR	6 <sup>5</sup>	-
Philippe de Charmille - Frais & sec - Syrah - Pays d'Oc FR	-	31
Le Petit Gascoun - Frais & fruité - Cabernet Franc, Tannat - Gascogne FR	-	29
Ultimate Provence - Sec - Grenache - Côtes de Provence FR	-	55

## MOUSSEUX ♦ BUBBLES

Al-legoria Reserva Brut Nature - Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Chardonnay - S.Anoie ESP	8	36
Montelvini Prosecco Rosé Brut - Pinot Noir, Glera - Veneto IT	8 <sup>5</sup>	39

## ALCOOLS & WHISKIES ♦ ALCOHOLEN & WHISKY'S 5cl

Limoncello artisanal production naturelle	6 <sup>5</sup>	Yamazakura Whisky Japonais	14 <sup>5</sup>
Amaretto artisanal Salizà	7 <sup>5</sup>	Bulleit 10Y Bourbon	11
Pastis Henri Bardouin	6	Jack Daniel's Single Barrel	13
Rhum Diplomatico Reserva	12 <sup>5</sup>	Dalwhinnie 15Y Single Malt	13 <sup>5</sup>

## GIN & MIX au choix // naar keuze 5cl

Bulldog	13 <sup>5</sup>	Gin Mare floral, parfait avec le Mediterranean	17
Double You épicé, parfait avec l'Elderflower	17 <sup>5</sup>	Bobby's épicé, parfait avec l'Indian	16 <sup>5</sup>
Normindia notes de Calvados, parfait avec l'Indian	16	Arduenna floral, parfait avec le Mediterranean	17
Maredsous Aéquatis fruité et boisé, parfait avec le Mediterranean	17 <sup>5</sup>		

**MIX:** Fever Tree Raspberry & Rhubarb /  
Indian / Elderflower / Mediterranean




## À GRIGNOTER ♦ SNACKS

Portion de fromage	5 <sup>5</sup>
Portion de saucisson	5 <sup>5</sup>
Portion d'olives	5 <sup>5</sup>
Bitterballen artisanaux « Holikamp » 6pc - black angus ou végété	13 <sup>5</sup>


## AMERICAN PANCAKES 14h - 18h 2pc

Classique beurre, sirop d'érable	6 <sup>5</sup>
Glacé chocolat, vanille ou fraise, chantilly	8 <sup>5</sup>
Chocolat caramel sauce caramel, perles de chocolat, chantilly	11
Fruit du moment yaourt grec, nibs de cacao	11


## À PARTAGER ♦ SOCIAL BITES

- Tapenades**  13  
2 préparations: Aïoli à l'ail noir, houmous butternut tahini servis avec crudités et pains à l'ail  
2 bereidingen: Zwarte knoflook aïoli, butternut tahini hummus met een selectie van rauwe groenten en lookbroodjes
- Saumon Gravlax** 17  
Crèmeux citron, mayonnaise miso, aneth, oeufs de truite  
Zalm gravlax, citroencrème, miso mayonaise, dille, foreleitjes
- Planche de charcuterie** 25  
Cecina, Chorizo "Vela", Jambon belge à la moutarde, rosette, rillettes au porc et canard, toasts  
Deelplank charcuterie: Cecina, Chorizo "Vela", belgische mosterdspek, rosette, rillettes van varken/eend, toast
- Gyoza à la vapeur**  6pc 12<sup>5</sup>  
Edamame, choux, carotte, radis blanc, cébette, soja, sésame  
Gestoomde gyoza, edamame, kool, wortel, witte radijs, bosui, soja, sesam
- Nachos**  15 | 13  
Avec ou sans haché, cheddar, crème sûre, chili, guacamole, coriandre

## À PARTAGER ♦ SOCIAL BITES

- Croquettes de Jambon Ganda** 5pc 15  
Jambon belge "Ganda", aïoli à l'ail noir  
Gandaham kroketten, zwarte knoflook aïoli
- Portobello**  3pc 13<sup>5</sup>  
Sauce tomate, épinards, feta, crumble  
Tomatensaus, spinazie, feta, crumble
- Nuggets de chou-fleur**  12<sup>5</sup>  
Paprika, chili, panko, sauce yaourt grecque ciboulette  
Bloemkool nuggets, paprika, chili, panko, Griekse yoghurt en bieslooksaus
- Fish and Chips** 200gr 22<sup>5</sup>  
Cabillaud, sauce tartare, frites maison  
Kabeljauw, tartaarsaus, huisgemaakte frietjes
- Nems au poulet** 4pc 14  
Coriandre, piment, shiitake, mayonnaise sriracha  
Loempia's met kip, koriander, chili, shiitake, sriracha mayonaise

### POUR LES ENFANTS ♦ VOOR DE KLEINTJES *jusqu'à 12 ans*

- Burger enfant** 180gr 16  
Steak haché, frites maison, mayonnaise et ketchup  
Hamburger, huisgemaakte frietjes, mayonaise en ketchup
- Fish and Chips** 100gr 12
- Kiddi Bowl**  12  
Houmous butternut tahini, falafel, chou rouge, carotte, feta  
Butternut tahini hummus, falafel, rode kool, wortel, feta

## PLATS ♦ HOOFDGERECHTEN

---

### Buddha Bowl 17

Houmous butternut tahini, falafel, choux rouge, carotte, feta

Butternut tahini hummus, falafel, rode kool, wortel, feta

### Soupe de nouilles de riz 18

Tofu mariné, shiitake, carotte, radis noir, miso, coriandre, sésame

Gemarineerde tofu, shiitake, wortel, zwarte radijs, miso, koriander, sesam

### Gambas Tikka Masala 3pc 24<sup>5</sup>

Butternut, panais, riz blanc

Butternut, pastinaak, witte rijst

### Big Burger 180gr 24<sup>5</sup>

Black Angus, sauce maison, confit d'oignons, lard, tomate, cheddar, cornichon, salade, frites maison

Black Angus, huisgemaakte saus, gekonfijte uien, spek, tomaat, cheddar, augurk, salade, frietjes

### Burger mexicain vegan 20

Galette maison, salade, sauce rose maison, confit d'oignons, tomate, cornichon, vegan cheddar, frites maison

Huisgemaakt burgerpasteitje, salade, huisgemaakte roze saus, gekonfijte uien, tomaat, augurk, vegan cheddar, frietjes

### Spare Ribs à l'asiatique 24<sup>5</sup>

Sésame, soja, miel, mélange 5 épices, frites maison

Sesam, sojasaus, honing, Chinees vijfkruidenpoeder, huisgemaakte frietjes

### Biche 29<sup>5</sup>

Mousse butternut, pomme de terre grenaille, légumes de saison, sauce poivrade

Butternutmousse, krieltjes, seizoensgroenten, poivrade saus

### Côte à l'os du terroir Luxembourgeois 400gr / 800gr 37<sup>5</sup> | 69

Frites maison, légumes, beurre maître d'hôtel maison

Huisgemaakte frietjes, groentjes, hofmeesterboter

Supplément: Bearnaise ♦ bearnaisesaus 4

N'hésitez pas à demander les suggestions du chef !

Vraag ook naar onze suggesties!

## DESSERTS ♦ NAGERECHTEN

---

### Assiette de fromages 3pc 13

Sélection de chez Van Tricht : Blankkaart (Chaource Belge), Comté, Mont d'or

Kaasselectie van Kaasaffineurs "Van Tricht": Blankkaart, Comté, Mont d'or

### Panna Cotta 12

Fruits rouges, lait de coco

Rode vruchten, kokosmelk

### Finger chocolat 12<sup>5</sup>

Pailleté feuilletine, crémeux chocolat, sorbet mangue

Chocoladevinger, krokantje, romige chocolade, mangosorbet