

MOCKTAILS sans alcool

Virgin Mojito	8	Yellow Palace	8
Jus de fraise, hibiscus, basilic, citron vert, eau pétillante		Jus de mangue, framboise, Thé Rooibos, limonade citron	

COCKTAILS avec alcool

Mojito Pastèque	12	Pimperol	12
Rhum blanc, citron vert, menthe, pastèque, eau pétillante		Aperol, Pimm's n°1, cassis, menthe, Cava Allegoria Brut Reserva Nature	
Siesta	12	Our Negroni	12
Gin, jus de pamplemousse, sirop d'érable, Fever Tree Tonic, Grapefruit Bitters		Tanqueray Gin n°10, Select Aperitivo, Martini Rouge, Orange Bitters	
Lavender Margarita	12	Floral Mule	14
Tequila, cointreau, jus de citron, lavende, Lemon Bitters		Vodka Absolut, Hierbas de las Dunas liqueur, lavende, Fever Tree Ginger Beer	
Tropical Drive	13	Cocktail de la semaine	10
Appleton rhum, orgeat, lait de coco, jus de goyave, aguafaba			

BOISSONS CHAUDES ♦ WARME DRANKEN

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

SOFTS ♦ FRISDRANKEN

Eau plate / légèrement pétillante 25 cl	3	Schweppes Tonic / Agrum / Ginger Ale	4
Eau plate / légèrement pétillante 50 cl	5^s	Jus Bio Pajottelander	4^s
Fritz Kola / Zero	3^s	Pomme & Orange / Pomme & Cerise / Pomme & Ananas	
Tonisteiner Orange / Citron	3^s	Limonade maison	5
Lipton Ice Tea Pétillant / Pêche	4		

BIÈRES ♦ BIEREN

	au fût		en bouteille
Warsteiner 25cl 4,8° DE	3^s	Warsteiner 33cl NA 0,5° DE	4
Warsteiner 50cl 4,8° DE	7	Warsteiner Radler 33cl 2,5° DE	4
Godefroy Blonde 25cl 6,5° Bouillon	4^s	Lindemans Framboise 25cl 2,5° BE	5
Godefroy Rouse 25cl 5,6° Bouillon	4^s	Lindemans Pecheresse 25cl 2,5° BE	5
La Chouffe 25cl 8,0° Blonde BE	5	Vedett Extra Blond 33cl 5,2° BE	4^s
Lupulus Hopera 25cl Pale Ale 6,0° BE	5	Duvel 33cl 8,5° BE	6
La Trappe Quadrupel 25cl 10,0° NL	6	Chouffe Cherry 33cl 8,0° BE	6
Konig Ludwig 30cl Blanche 5,5° DE	6^s	Trappist Westmalle Triple 33cl 9,5° BE	6
Bière du mois		Triple Karmeliet 33cl 8,4° BE	6^s
		Trappist Orval 33cl 6,2° BE	6

SMOOTHIES

Green smoothie Pêche, épinards, kiwi	8
Mad Mango Ananas, mangue, lait de coco	8
Red Twist Banane, orange, fruits rouges	8

VINS BLANC ♦ WITTE WIJNEN

		
Pomerols - Sec & souple - Sauvignon - Pays d'Oc FR	6	-
Monvin - Floral & rond - Sauvignon - Veneto IT	6	-
Varias Eureka - Floral - Xarel-lo - Penedes ESP	-	25
Fonvène - Floral & souple - Sauvignon, Grenache, Ugni blanc - Ardèche FR	-	26
Les Croisières - Fruité - Sauvignon - Pays d'Oc FR	-	27
Outback Jack - Frais & fruité - Chardonnay - Australie Sud	-	28
Everton - Sec - Chardonnay, Sauvignon, Pinot Grigio - Australie	-	37

VINS ROUGE ♦ RODE WIJNEN

Preigne le Vieux - Frais & fruité - Merlot - Pays d'Oc FR	6	-
Monvin - Doux & fruité - Cabernet Sauvignon - Veneto IT	6	-
Varias Eureka - Équilibré - Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Grenache - Penedes ESP	-	25
Fonvène - Fruité & léger - Merlot, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon - Ardèche FR	-	26
Terre Dieu - Fruité, floral & épicé - Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon - Pays d'Oc FR	-	27
Outback Jack - Fruité, rond & doux - Shiraz - Australie Sud	-	28
Everton - Fruité & rond - Shiraz, Cabernet Sauvignon, Malbec - Australie Sud	-	37

VINS ROSÉ ♦ ROSÉ WIJNEN

Mondevin "M" - Frais & floral - Grenache, Cinsault - Languedoc FR	6	-
Pere Punyetes - Floral & fruits exotique - Grenache, Merlot, Tempranillo - Penedes ESP	-	22
Château des Eyssards - Frais & fruité - Merlot, Cabernet Sauvignon - Bergerac FR	-	27
Le Petit Gascoun - Frais & fruité - Cabernet Franc, Tannat - Gascogne FR	-	28

MOUSSEUX ♦ BUBBLES

Al-legoria Reserva Brut Nature - Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Chardonnay - S.Anoie ESP	7 ⁵	35
Montelvini Prosecco Rosé Brut - Pinot Noir, Glera - Veneto IT	8 ⁵	39

ALCOOLS & WHISKIES ♦ ALCOHOLEN & WHISKY'S 5cl

Limoncello artisanale production naturelle	6 ⁵	Famous Grouse Blended	8
Amaretto artisanale Salizà	7 ⁵	Four Roses Bourbon	8
Grappa artisanale	14	Jack Daniel's Sour Mash	8
Rhum Diplomatico Reserva	11 ⁵	Glenkinchie Single Malt	12

GIN & MIX au choix // naar keuze 5cl

Bulldog	13	Gin Mare parfait avec le Mediterranean	16
Tanqueray n° 10	14 ⁵	Bobby's parfait avec l'Indian	16
Double You parfait avec l'Elderflower	17	Suggestion de la semaine	15
Normindia parfait avec l'Indian	15		

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

À GRIGNOTER ♦ SNACKS

Portion de fromage	5
Portion de saucisson	5
Portion d'olives	5
Bitterballen artisanaux « Holikamp » 6pc	12

AMERICAN PANCAKES 14h - 18h 2pc

Classique beurre, sirop d'érable	6
Glacé chocolat, vanille ou fraise, chantilly	8
Chocolat caramel sauce caramel, perles de chocolat, chantilly	10
Fruit du moment yaourt grec, nibs de cacao	10