

## MOCKTAILS sans alcool

<b>Virgin Mojito</b> 8	<b>Feel the beet</b> 8
Jus de fraise, citron vert, basilic, eau pétillante	Jus de pomme, jus de betterave, citron, framboise

## COCKTAILS avec alcool

<b>Moji-tea ou Mojito</b> 12   10	<b>Paris Latino</b> 12
Rhum blanc, citron vert, menthe, jus de passion, thé vert	Pisco, liqueur sureau Bols, passion, citron, Cava Allegoria Brut Reserva Nature
<b>Eldertooth</b> 12	<b>Sweet Negroni</b> 12
Gin, jus de pamplemousse, sureau, Fever Tree Indian Tonic	Tanqueray N°10, Select Aperitivo, Lillet Blanc, Orange Bitters
<b>Pimperol ou Aperol Spritz</b> 12	<b>Hierbarita</b> 12
Aperol, Pimm's N°1, jus de citron, menthe, Cava Allegoria Brut Reserva Nature	Tequila, Hierbas de las Dunas, citron vert, lavende
<b>Gringo Mule ou Moscow Mule</b> 12	<b>Cocktail de la semaine</b> 10
Mezcal Beneva, crème de cassis, Sherry Pavon Fino, citron, Fever Tree Ginger Beer	

## BOISSONS CHAUDES ♦ WARME DRANKEN

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

## SOFTS ♦ FRISDRANKEN

<b>Eau plate / légèrement pétillante 25 cl</b> 3	<b>Schweppes Tonic / Agrum</b> 4
<b>Eau plate / légèrement pétillante 50 cl</b> 5 <sup>s</sup>	<b>Jus Bio Pajottelander</b> 4 <sup>s</sup>
<b>Fritz Kola / Zero</b> 3 <sup>s</sup>	Pomme & Orange / Pomme & Cerise / Pomme & Ananas
<b>Fritz-limo Orange / Citron</b> 3 <sup>s</sup>	<b>Limonade maison</b> 5 <sup>s</sup>
<b>Lipton Ice Tea Pétillant / Pêche</b> 4	

## BIÈRES ♦ BIEREN

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

## SMOOTHIES

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

## VINS BLANC ♦ WITTE WIJNEN

		
Pomerols - Sec & souple - Sauvignon - Pays d'Oc FR	6 <sup>5</sup>	-
Monvin - Floral & rond - Sauvignon - Veneto IT	6 <sup>5</sup>	-
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 <sup>5</sup>	-
Monvin - Doux & fruité - Cabernet Sauvignon - Veneto IT	6 <sup>5</sup>	-
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 <sup>5</sup>	-
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 <sup>5</sup>	35
Montelvini Prosecco Rosé Brut - Pinot Noir, Glera - Veneto IT	8 <sup>5</sup>	39

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

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

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

Bulldog	13	Gin Mare parfait avec le Mediterranean	16
Tanqueray n° 10	14 <sup>5</sup>	Bobby's parfait avec l'Indian	16
Double You parfait avec l'Elderflower	17	Suggestion de la semaine	
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 « Holtkamp » 6pc	12

## AMERICAN PANCAKES 14h - 18h 2pc

Classique beurre, sirop d'érable	6
Glacé chocolat, vanille ou fraise, chantilly	8 <sup>5</sup>
Chocolat caramel sauce caramel, perles de chocolat, chantilly	10
Fruit du moment yaourt grec, nibs de cacao	10