

MOCKTAILS sans alcool

Like a Virgin 8 ⁵	Sakura 8 ⁵
Fraise, basilic, citron vert, eau pétillante	Hibiscus, thé vert, Fever Tree Ginger Ale

COCKTAILS avec alcool

Mojito Passion ou Classique 12 10	Negroni 694 12
Rhum blanc, citron vert, menthe, fruit de la passion, eau pétillante	Aperitivo 694 100% Belge et Bio, Vermouth Rouge, Gin Bombay Sapphire

Spicy Margarita 12	Sunny Spritz 12
Tequila, Cointreau, agave, pamplemousse, citron vert, coriandre, jalapeño	Limoncello, fraise, basilic, eau pétillante, Cava Al-legoria Brut Reserva

Cucumber Cooler 12	Mango Mule 12
Gin, Martini Riserva Speciale Ambrato, Concombre, Fever Tree Mediterranean	Vodka Smirnoff, mangue, Fever Tree Ginger Beer

Martini Colada 12	Aperol ou Campari Spritz 10
Rhum brun Havana Especial, Bols Coco, framboise, ananas	Cocktail de la semaine 10

BOISSONS CHAUDES ♦ WARME DRANKEN

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

SOFTS ♦ FRISDRANKEN

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

BIÈRES ♦ BIEREN

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

SMOOTHIES

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

VINS BLANC ♦ WITTE WIJNEN

		
Pomerols - Rond & équilibré - Chardonnay - Pays d'Oc FR	6 ⁵	-
Monvin Bianco Dei Dogi - Doux & rond - Sauvignon - Veneto IT	6 ⁵	-
Varias Eureka - Floral - Xarel-lo - Penedes ESP	-	25
Dans l'air du temps - Frais & rond - Chardonnay - Pyrenées FR	-	29
Château Los Boldos Sanama - Frais & sec - Sauvignon blanc - Chili	-	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 ⁵	-
Monvin - Sec & harmonieux - Sangiovese - Veneto IT	6 ⁵	-
Villa des Anges Réserve - Fruité & rond - Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah - Languedoc FR	-	33
Domaine Schirmer - Frais & léger - Pinot Noir - Alsace FR	-	35
Matsu El Picaro - Fruité, frais & complexe - Tempranillo - Toro DO ESP	-	38
Semele - Boisé & épicé - Merlot, Tinto Fino - Ribera del duero ESP	-	49

VINS ROSÉ ♦ ROSÉ WIJNEN

Aurélie Trébuchon - Frais & floral - Grenache, Cinsault - Languedoc FR	6 ⁵	-
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 ⁵	39

ALCOOLS & WHISKIES ♦ ALCOHOLEN & WHISKY'S 5cl

Limoncello artisanal production naturelle	7	Yamazakura Whisky Japonais	15
Amaretto artisanal Salizà	8	Bulleit 10Y Bourbon	11
Pastis Henri Bardouin	6	Jack Daniel's Single Barrel	13 ⁵
Rhum Diplomatico Reserva	12 ⁵	Dalwhinnie 15Y Single Malt	13 ⁵

GIN & MIX au choix // naar keuze 5cl

Bulldog	13 ⁵	Gin Mare floral, parfait avec le Mediterranean	17
Double You épicé, parfait avec l'Elderflower	18	Bobby's épicé, parfait avec l'Indian	16 ⁵
Normindia notes de Calvados, parfait avec l'Indian	15	Arduenna floral, parfait avec le Mediterranean	17
Maredsous Aéquatis fruité et boisé, parfait avec le Mediterranean	18		

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

À GRIGNOTER ♦ SNACKS

Portion de fromage	5 ⁵
Portion de saucisson	5 ⁵
Portion d'olives	5 ⁵
Bitterballen artisanaux « Holtkamp » 6pc - viande ou végété	13 ⁵

AMERICAN PANCAKES 14h - 18h 2pc

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