

## MOCKTAILS sans alcool

<b>Like a Virgin</b> 8	<b>Feel the Beet</b> 8
Gingembre "Gimber", citron vert, menthe, eau pétillante, thé vert	Jus de canneberges, jus de betterave, agave, vinaigre de framboise

## COCKTAILS avec alcool

<b>Mojito Hiver</b> 12	<b>Coco Sour</b> 10
Rhum blanc, citron vert, menthe, pomme, poire, eau pétillante	Amaretto Disaronno, Cointreau, aquafaba
<b>Dill-icious</b> 12	<b>Negroni</b> 10
Licor 43, aneth, jus de pamplemousse, Grapefruit bitters, Fever Tree Indian Tonic	Gin Tanqueray n°10, Select Aperitivo, Lillet Rouge, fleur d'oranger
<b>Winter Spritz</b> 13	<b>Kaipi</b> 10
Select Aperitivo, jus de clémentine, sirop de cerise, Cava Allegoria Brut Reserva	Cachaça 61, purée de kiwi, citron vert
<b>Bloody Paloma</b> 12	<b>Passion des Dunes</b> 13
Tequila Espolon Blanco, Aperol, orange sanguine, agave	Hierbas de las Dunas, fruit de la passion, espuma citron vert gingembre
	<b>Cocktail de la semaine ou les classiques</b> 10

## BOISSONS CHAUDES ♦ WARME DRANKEN

<b>Selection "Palais des Thés"</b> 4	<b>Cappuccino Italien</b> 4
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
	Supplément: vanille ou caramel 0 <sup>5</sup>
<b>Infusion de gingembre Gimber</b> 4 <sup>5</sup>	<b>Chocolat chaud maison</b> 5
<b>Café</b> 3	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 25 cl</b> 3	<b>Jus Bio Pajottelander</b> 5
<b>Eau plate / légèrement pétillante 50 cl</b> 5 <sup>5</sup>	Pomme & Orange / Pomme & Cerise / Pomme & Ananas
<b>Fritz Kola / Zero</b> 4	<b>Limonade maison myrtille</b> 5 <sup>5</sup>
<b>Fritz-limo Orange / Citron</b> 4	<b>Fever Tree</b> 5 <sup>5</sup>
<b>Lipton Ice Tea Pétillant / Pêche / Green</b> 4	Ginger Ale / Ginger Beer / Elderflower Mediterranean / Raspberry & Rhubarb
<b>Schweppes Tonic / Agrum</b> 4	

## BIÈRES ♦ BIEREN

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

## SMOOTHIES

<b>Kawasaki Kiwi, banane, jus d'orange, gingembre, agave</b> 8
<b>Passion des iles Ananas, mangue, fruit de la passion</b> 8
<b>Le Coco Banane, myrtilles, lait de coco, graines de chia</b> 8

## 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	-	28
Outback Jack - Frais & fruité - Chardonnay - Australie Sud	-	28
Caballero de Olmedo - Léger & fruité - Verdejo - Rueda ESP	-	30
Domaine Schirmer - Sec & fruité - Pinot Gris - Alsace FR	-	38

## 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>	-
Varias Eureka - Équilibré - Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Grenache - Penedes ESP	-	25
Outback Jack - Fruité, rond & doux - Shiraz - Australie Sud	-	28
Villa des Anges Réserve - Fruité & rond - Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah - Languedoc FR	-	30
Domaine Schirmer - Frais & léger - Pinot Noir - Alsace FR	-	39
Semele - Boisé & épicé - Merlot, Tinto Fino - Ribera del duero ESP	-	40

## 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	-	28
Le Petit Gascoun - Frais & fruité - Cabernet Franc, Tannat - Gascogne FR	-	29
Ultimate Provence - Sec - Grenache - Côtes de Provence FR	-	50

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

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

Bombay Sapphire	12	Gin Mare parfait avec le Mediterranean	16 <sup>5</sup>
Tanqueray n°10	15 <sup>5</sup>	Bobby's parfait avec l'Indian	16 <sup>5</sup>
Normindia parfait avec l'Indian	16	Double You parfait avec l'Elderflower	17 <sup>5</sup>
Arduenna parfait avec le Mediterranean	16		

**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	12 <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	10
Fruit du moment yaourt grec, nibs de cacao	10