

MOCKTAILS sans alcool

Like a Virgin 8	Feel the beet 8
Jus de fraise, citron vert, basilic, eau pétillante	Jus de pomme, jus de betterave, citron, framboise

COCKTAILS avec alcool

Mojito Classique ou Pastèque 10 12	Paris Latino 12
Rhum blanc, citron vert, menthe, pastèque, eau pétillante	Pisco, liqueur sureau Bols, passion, citron, Cava Allegoria Brut Reserva Nature
Dill-icious 12	Sweet Negroni 12
Gin, aneth, jus de pamplemousse rose, Grapefruit bitters, Fever Tree Indian Tonic	Tanqueray N°10, Select Aperitivo, Lillet Blanc, Orange Bitters
Campari ou Aperol Spritz 12 10	Gigi l'Amorosso 12
Campari, Cointreau, Grapefruit bitters, Fever Tree Indian Tonic	Vodka, Limoncello, canneberges, Orange Bitters, aquafaba
Rum Away ou Moscow Mule 12	Cocktail de la semaine 10
Rhum brun, Amaretto, Angostura bitters, orange sanguine, Fever Tree Ginger Beer	

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 4 ^s
Extra shot 1	Irish / Italian Coffee 10

SOFTS ♦ FRISDRANKEN

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

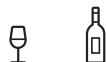
BIÈRES ♦ BIEREN

	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 ^s	
Godefroy Rousse 25cl 5,6° Bouillon 4 ^s		Lindemans Pecheresse 25cl 2,5° BE 5 ^s	
La Chouffe 25cl 8,0° Blonde BE 5 ^s		Vedett Extra Blond 33cl 5,2° BE 4 ^s	
Lupulus Hopera 25cl Pale Ale 6,0° BE 5 ^s		Duvel 33cl 8,5° BE 6	
Konig Ludwig 30cl Blanche 5,5° DE 5 ^s		Chouffe Cherry 33cl 8,0° BE 6	
La Trappe Quadrupel 25cl 10,0° NL 6		Trappist Westmalle Triple 33cl 9,5° BE 6 ^s	
Bière du mois		Triple Karmeliet 33cl 8,4° BE 6 ^s	
		Trappist Orval 33cl 6,2° BE 6 ^s	

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 - 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
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 ⁵	-
Monvin - Sec & harmonieux - Sangiovese - Veneto IT	6 ⁵	-
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 ⁵	-
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 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
Normindia parfait avec l'Indian	15	Double You parfait avec l'Elderflower	17
Arduenna parfait avec le Mediterranean	16		

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 ⁵
Chocolat caramel sauce caramel, perles de chocolat, chantilly	10
Fruit du moment yaourt grec, nibs de cacao	10