

MOCKTAILS sans alcool

Like a Virgin 8 ⁵	Sisi's Punch 8 ⁵
Jus de fraise, basilic, citron vert, thé rooibos	Jus de mangue, jus de passion, lait de coco

COCKTAILS avec alcool

Mojito Nana ou Classique 12 10	Peach Caipirinha 12
Rhum blanc, citron vert, menthe, ananas, citronnelle, eau pétillante	Cachaça, purée de pêche, citron vert
Mezcalita 12	Negroni des Dunes 12
Mezcal Beneva, Cointreau, agave, jus de pamplemousse, citron vert	Gin Bombay Sapphire, Hierbas de las Dunas, Aperitivo Select
Arduenna Collins 13	Limoncello ou Aperol Spritz 12 10
Gin Arduenna, Bols Elderflower, Fever Tree Indian Tonic, citron jaune	Limoncello, basilic, Cava Allegoria Brut Reserva, bitter citron
Martini Colada 12	Spicy Mule 12
Rhum brun Havana Especial, Bols Coco, framboise, ananas	Vodka, piment, cannelle, Ginger Beer
	Cocktail de la semaine 10

BOISSONS CHAUDES ♦ WARME DRANKEN

Selection "Palais des Thés" 4	Cappuccino Italien 4
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
	Supplément: vanille ou caramel 0 ⁵
Infusion de gingembre Gimber 4 ⁵	Chocolat chaud maison 5
Café 3	Supplément: chantilly 0 ⁵
Espresso 3	Café glace 5
Extra shot 1	Irish / Italian Coffee 10

SOFTS ♦ FRISDRANKEN

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

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
Lupulus Hopera 25cl Pale Ale 6,0° BE	5 ⁵	Duvel 33cl 8,5° BE	6 ⁵
Konig Ludwig 30cl Blanche 5,5° DE	5	Chouffe Cherry 33cl 8,0° BE	6 ⁵
La Trappe Quadrupel 25cl Ambré 10° NL	6 ⁵	Trappist Westmalle Triple 33cl 9,5° BE	6 ⁵
Bière du mois		Triple Karmeliet 33cl 8,4° BE	7
		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
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	-
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 artisanal production naturelle	6 ⁵	Yamazakura Whisky Japonais	14 ⁵
Amaretto artisanal Salizà	7 ⁵	Bulleit 10Y Bourbon	11
Pastis Henri Bardouin	6	Jack Daniel's Single Barrel	13
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	17 ⁵	Bobby's épicé, parfait avec l'Indian	16 ⁵
Normindia notes de Calvados, parfait avec l'Indian	16	Arduenna floral, parfait avec le Mediterranean	16
Maredsous Aéquatis fruité et boisé, parfait avec le Mediterranean	17 ⁵		

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 - black angus ou végété	13 ⁵

AMERICAN PANCAKES 14h - 18h 2pc

Classique beurre, sirop d'érable	6 ⁵
Glacé 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