

MOCKTAILS sans alcool

Virgin Mojito	8	Eldertooth	8
Jus de fruit de la passion, citron vert, menthe, eau pétillante		Jus d'orange sanguine, sureau, Fever Tree Indian Tonic	

COCKTAILS avec alcool

Moji-tea ou Mojito	12 10	Snow Garden	12
Rhum blanc, citron vert, menthe, Gimber, thé vert		Rhum brun Havana Especial, jus de citron, lavande, infusion romarin, aquafaba	
Spicy Margarita	12	Our Negroni	12
Tequila Espolon Reposado, cointreau, jus de citron vert, piment, Lemon Bitters		Mezcal Telegram, Select Aperitivo, Martini Rouge, Orange Bitters	
Winter Spritz ou Aperol Spritz	12	Chocold fashioned	12
Select Aperitivo, jus de clémentine, cerise, Cava Allegoria Brut Reserva Nature		Whisky Monkey Shoulder, chocolat, Angostura Bitters	
Paloma	12	Cocktail de la semaine	10
Mezcal Beneva, jus de citron, jus de pamplemousse, romarin, Grapefruit Bitters			

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
		Supplément: chantilly	0^s
Café	3	Vin chaud	5
Espresso	3	Irish / Italian Coffee	10
Extra shot	1		

SOFTS ♦ FRISDRANKEN

Eau plate / légèrement pétillante 25 cl	3	Schweppes Tonic / Agrum	4
Eau plate / légèrement pétillante 50 cl	5^s	Jus Bio Pajottelander	4^s
Fritz Kola / Zero	3^s	Pomme & Orange / Pomme & Cerise / Pomme & Ananas	
Fritz-limo Orange / Citron	3^s	Limonade maison	5
Lipton Ice Tea Pétillant / Pêche	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
Godefroy Rouse 25cl 5,6° Bouillon	4^s	Lindemans Pecheresse 25cl 2,5° BE	5
La Chouffe 25cl 8,0° Blonde BE	5	Vedett Extra Blond 33cl 5,2° BE	4^s
Lupulus Hopera 25cl Pale Ale 6,0° BE	5	Duvel 33cl 8,5° BE	6
Bière du mois		Chouffe Cherry 33cl 8,0° BE	6
		Trappist Westmalle Triple 33cl 9,5° BE	6
		Triple Karmeliet 33cl 8,4° BE	6^s
		Trappist Orval 33cl 6,2° BE	6

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 - Sec & souple - Sauvignon - Pays d'Oc FR	6	-
Monvin - Floral & rond - Sauvignon - Veneto IT	6	-
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	-
Monvin - Doux & fruité - Cabernet Sauvignon - Veneto IT	6	-
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	-
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 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
Double You parfait avec l'Elderflower	17	Suggestion de la semaine	15
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
Chocolat caramel sauce caramel, perles de chocolat, chantilly	10
Fruit du moment yaourt grec, nibs de cacao	10