



Menu de Novembre

<u>\\</u>

Boissons

Softs

Eau plate ou pétillante (forfait par personne) Thé glacé maison Jus Pajottenlander (pomme ou fleur de sureau) Elixir curcuma-gingembre et eau pétillante Kombucha (hibiscus-citron ou érable-cardamome) Limonade (myrtille-timut ou framboise-menthe) Ritchie Cola Ritchie Cola zéro Tonic Ginger boor	2,00€ 4,00€ 4,50€ 4,50€ 6,00€ 5,50€ 5,50€
Ginger beer	5,50€ 5,50€

Bières

Top Lesse pils 4,2% - Brasserie de la Lesse	4,50€
Blanche de Lessive 5,5% - Brasserie de la Lesse	5,00€
Samurai pale ale 3,8% - Fugu	6,00€
Zinnebir pale ale 5,8% - Brasserie de la Senne	5,50€
Jambe de Bois blonde triple 8,0% - Brasserie de la Senne	6,00€
Amer-Amer IPA 6,0% - Brasserie De Ranke	5,50€
Trottinette IPA sans alcool 0,4% - Brasserie Drink Drink!	5,50€

Apéros & Cocktails

Pastis Ardent	9,00€
Spritz (kumquat bitter, cava, eau gazeuse)	11,00€
Le Caméléon (rhum blanc, jus de citron jaune, coulis de fruits de saison)	13,00€
L' Enflammé (mezcal, Elixir d'Anvers, ginger beer, jus de pamplemousse)	14,00€
Le Givré (gin aux notes de mirabelle et sureau, tonic)	13,00€
Le Maya (whisky, jus de citron jaune, sucre de canne)	12,00€
Le Mordoré (rhum brun, ginger beer, jus de citron vert)	13,00€
Le Sable (vodka, jus de fleur de sureau, jus de citron, sucre de canne)	12,00€
Le Wasaguy (vodka, jus de citron vert, wasabi, sucre de canne)	13,00€

Mocktails

L' Auburn (rhum brun sans alcool, ginger beer, jus de citron vert)	12,00€
Le Corail (jus de pamplemousse, sirop de romarin, eau gazeuse)	9,00€
Le Cristallin (spiritueux floral et sans alcool, tonic)	11,00€



Boissons

Spiritueux

Digestifs

Signore	8,00€
La Belle Poire	7,00€
Elixir d'Anvers	7,00€
Amaretto Adriatico Roasted	8,00€
Amaretto Adriatico Bianco	8,00€

Boissons Chaudes

Thé noir de ceylan, bergamote et fleurs de bleuets	3,50€
Thé vert doux aux fleurs de jasmin	3,50€
Thé vert aux saveurs fraiches de menthe poivrée, cassis et groseilles	3,50€
Tisane fruitée à base de cassis et mûre	3,50€
Tisane digestive à base de mélisse, racine de réglisse et mûrier	3,50€
Café	4,00€
Déca	4,00€
Espresso	3,50€
Doppio	4,50€
Cappuccino	4,50€
Café latte	5,00€
Chaï latte	5,00€
Chocolat chaud	4,50€

Carte des vins

Vins maison	Verre	25cl	50cl
Rouge: Eté indien 2023 - Loire Grolleau	5,50€	9,00€	17,00€
Blanc: Entras Côtes de Gascogne 2023 - Sud-Ouest (Bio) Colombard & Ugni Blanc	5,50€	9,00€	17,00€
Vins rouges	Verre		75cl
Falcata 2023 - Valencia (Bio) Grenache, Syrah & Mourvèdre	6,50€		34,00€
Boxejador Tinto 2022 - Catalonia (Nature) Tempranillo	7,00€		36,00€
Les Rizannes 2023 - Côtes du Rhône (Bio) Grenache, Syrah & Carignan	7,50€		38,00€
Château Famaey L'Incontournable 2022 - Sud-Ouest Malbec			41,00€
Qu'est-ce qu'on attend 2023 - Gard (Nature) Cinsault & Grenache Noir			54,00€
Vins blancs	Verre		75cl
Vais t'en faire boire 2023 - Languedoc Chardonnay			32,00€
Falcata 2023 - Valencia (Bio) Gewurztraminer & Muscat	6,50€		34,00€
Favori 2024 - Provence (Bio) Rolle & Sauvignon Blanc	7,00€		36,00€
Perlé 2024 - Gaillac (Nature) Loin de l'Oeil	8,00€		41,00€
Vins apéritifs	Verre		75cl
Rosé : Favori 2024 - Provence (Bio) Grenache, Cinsault, Syrah & Rolle	7,00€		36,00€
Orange : Mycelium 2023 - Pays de Herve (Nature) Muscat			45,00€
Bulles	Verre		75cl
Kéfir brut (sans alcool) : Vendredi Apéro entre amis Pomme, poire et verveine citronnée	6,50€		33,00€
Cava : Pregadéu 2023 - Catalonia (Nature) Xarel-lo	8,50€		45,00€
Champagne : Virginie T. Transmission 2018 - Aube (Bio) Blanc de Noirs (Pinot Noir)			89,00€

Carte de Novembre

Sur place ou à emporter - du mardi au samedi - de 19h00 à 22h00.

Formule Découverte Vins

Menu 2 ou 3 services avec accord vins méthode nature et bio 55€ / 65€

À Partager

Cromesquis de légumes 10€ Houmous de potiron au paprika fumé et graines de courge 11€

Entrées

Velouté du moment 12€ (📳)



Croquettes de chicons caramélisés, noisettes torréfiées et sauce à la mandarine 15€ Ravioles de champignons de saison, crème légère au parmesan végétal 16€ Trio de carottes rôties au sirop d'érable et teriyaki, mousseline de brocolis aux amandes 15€ (🐒) Feuilleté de poireaux et de panais, sauce curry coco et salade de blé 14€

Plats

Tartare verdō, frites maison et salade 23€ (🐒 Déclinaison de légumes de saison et fraîcheur de quinoa 24€ (掌) Ramen aux nouilles de riz, bouillon parfumé au gingembre, champignons et tofu soyeux 25€ Risotto de petit épeautre gratiné, crème de butternut et choux-fleurs fondants 25€ Carbonade flamande, frites maison 24€

Accompagnements	Sauces Maison
Frites maison 5€	Véganaise 2€
Légumes du moment 5€	Ketchup fumé 2€
Salade 3€	Sauce du moment 2€

Desserts

Crème brûlée à la mandarine et saveurs de pain d'épices 11€ (**) Tarte aux noix de pécan, crémeux au café et sirop d'érable 12€ Riz au lait de coco, compotée de coings 10€ (3) Gâteau "snickers", crème de tonka 10€ (🐒)

Nous proposons également un plat pour nos amis à quatre pattes. Tous nos plats sont plant-based et ne contiennent aucun ingrédient d'origine animale. N'hésitez pas à demander la liste des allergènes à notre équipe. Un paiement par table.