

Tarif vin au verre

Bulle 15 cl

Champagne Leriche Tournant – Blanc de blanc - 100% chardonnay 12€00

Delight – Muscat pétillant sans alcool 5€

Vin blanc 12,5 cl

Domaine du Chenoy – Citadelle – Belgique - BIO 7€00
Solaris, Bronner et Souvignier gris

Château de Sauvage – AOP Graves – Bordeaux – BIO 7€00
10% Muscadelle, 30% Sauvignon, 60% Sémillon

Domaine de l'Arca – Muscat de rivesalte (moelleux) 7€00
AOP Muscat de rivesalte – Roussillon - France

Vin Rosé 12,5 cl

Domaine du Chenoy – Cupidon – Belgique- BIO 7€00
Cabertin (rouge) et Solaris (blanc)

Vin Rouge 12,5 cl 7€00

Domaine du Chenoy – Terra Nova – Belgique- BIO
100% Pinotin

Domaine L'Haur du Chay « cuvée Osmose » – Côtes de Blaye – Bordeaux - 7€00
Bio

90% Merlot 10% Cabernet Sauvignon

Droit de bouchon = 15€+prix affiché en magasin

Cocktail

G i n + t o n i c

Gimay – Gin de Chimay

Abricot, prunelle sauvage et thym s'expriment dans ce gin artisanal de Chimay, aux arômes naturels issus d'infusions bio.

12€

Distillé six fois, il offre une belle rondeur et une grande finesse, sans ajout de sucre ni arômes artificiels.

Chaque bouteille est numérotée, gage d'authenticité.

Gin Materia – FIRE servi avec le Pimento (tonic gingembre-piment)

12€

Les botanicaux spécifiques, le peppéroni, les poivres Espagnol et rose donnent à ce MATERIA FIRE GIN le fougueux de son nom. Les 20 plantes spécialement sélectionnées font de ce gin une boisson très puissante et pourrait bien être le gin le plus épicé du marché. sublimé par l'eau pure des montagnes Ou, apportant finesse et légèreté à chaque gorgée.

Arduenna Gin sans alcool

8€

L'Arduenna No Alcohol présente un nez rond et équilibré, dominé par la mirabelle et la fraîcheur du pin, avec une touche florale de sureau. Son distillat est d'un reflet cristallin. En bouche, la mirabelle mûre et sucrée, la fraîcheur du sapin et la douceur florale du sureau se distinguent. L'attaque fruitée et fraîche, suivie de notes résineuses de pin. Le sureau apporte une belle douceur en finale.

C o c k t a i l

Strawberry Daiquiri

10€

Rhum blanc, fraise, jus de citron,

Basil Smash

10€

Gin London Dry premium, Basilic, Jus de citron, Yuzu

S o f t

Eau Plate Spa

2€

Eau Pétillante Spa

Ritchie Cola / Cola zéro

2€50

Ritchie Lemon & framboise

Ritchie Orange



Jus de Raisin Etienne Simonis Bio

3€50

D i g e s t i f d u m o m e n t

Amande Honorable

9€

Amaretto belge, bio, naturel et moins sucré

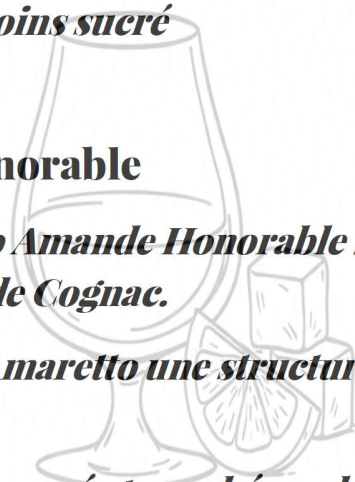
Grand Amaretto Amande Honorable

11€

Découvrez notre Grand Amaretto Amande Honorable belge, bio, naturel et moins sucré, élevé 4 mois en fût de Cognac.

Le passage en fût donne à notre Amaretto une structure, il le rend complexe et équilibré.

Le goût de notre amaretto est conservé et enrobé par les essences de notre fût de cognac, le rendant très élégant.



A g r i g n o t e r

Assiette du terroir charcuterie & Fromage, rilette + pain

3 sortes de fromage (franco/belge) et charcuterie de la boucherie de l'artisan.

Pain de chez nature du pain.

12€

Assiette de Simmental séché de l'Artisan (80gr) + pain

12€

NEW Trio D'empanadas (servi chaud, 15min d'attente)

12€

Légumes grillé, mozzarella / Poulet BBQ / Bœuf

Le trio (composé vous-même votre planche)

7,50€

Saucisse sèche de l'artisan (3 choix) et/ou Fromage du moment (3 choix) et/ou olive

Dégustation de saumons (100gr) + pain

Cœur de saumons citron/ basilic

12€

Cœur de saumons ail des ours

12€

Mixte des deux (citron/basilic + ail des ours)

12€

Mariné Gravlax

12€

NEW Saumons Teriyaki

12€

