



LA CAFETARIA

VINS AU VERRE

ROUGES

	Verre	1/4	1/2	Bouteille
Sangiovese IT	5.00 €	10.50 €	21.00 €	///
Amongae IT (SC)	6.00 €	11.90 €	23.50 €	35.00 €
Malbec Tupungato-Masi AR	6.00 €	11.90 €	23.50 €	35.00 €
Sibane IT (PE)	5.50 €	10.90 €	21.50 €	29.00 €
Montepulciano IT (AB)	5.50 €	10.90 €	21.50 €	29.00 €

BLANCS

	Verre	1/4	1/2	Bouteille
Chardonnay FR	5.50 €	10.90 €	21.50 €	///
ALASTRO IT (SC)	5.00 €	10.50 €	21.00 €	28.00 €
PINOT BIANCO IT	7.00 €	///	///	39.00 €

MOELLEUX

	Verre	1/4	1/2	Bouteille
L'été Gascon FR	5.50 €	10.90 €	21.90 €	30.00 €

ROSÉS

	Verre	1/4	1/2	Bouteille
Comme un dimanche FR	5.00 €	10.50 €	21.00 €	29.00 €

VOIR ÉGALEMENT NOS SUGGESTIONS

AMONGAE Sicilia IGT - Bio

VR. / BT.



PRÉSENTATION : Assemblage original pour le cru du domaine Maggio Vini. La rencontre de la vigueur et de la structure du Nero d'Avola, cépage roi en Sicile avec le bouquet et la complexité du Cabernet Sauvignon et le Merlot. Résultat sans appel : très réussi car tout y est. Structure solide, tanins présents mais élégants, fragrances de cerises « amarena » et autres fruits rouges, puissance et surtout, originalité.

CÉPAGE : 60% Nero d'Avola, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot

VINIFICATION : 15 jours de macération et fermentation à température contrôlée.

ELEVAGE : 1 an en fûts de chêne et 1 an d'affinage en bouteilles.

6.00 € / 35€

Vino Nobile di Montepulciano DOCG



PRÉSENTATION : Un beau Nobile, un vin qui « évolue dans le verre » tout au long de la dégustation. Puissance, élégance et complexité conjuguée avec rusticité. Grand vin produit par un petit domaine qui résiste depuis 6 générations à l'influence de la mode.

CÉPAGE : 85% Prugnolo Gentile, 10% Canaiolo et 5% de Mammolo.

VINIFICATION : 30 jours de macération sur peau. Fermentation en cuves et à température contrôlée.

ELEVAGE : 30 mois de barrique, très attentif au marquage du bois, volonté d'équilibre parfait. 6 mois

55 €

Sibanè Piemonte Rosso DOC



PRÉSENTATION : Un vin rouge à la robe rouge rubis intense et aux reflets violets. Arômes tout en finesse de fruits rouges mûrs et d'épices. En bouche, il se montre soyeux et souple, avec des tanins délicats, tout en affichant une matière élégante et dense.

CÉPAGE : Nebbiolo, Barbera, Syrah

VINIFICATION : Vendanges manuelles. Fermentation en cuves à température contrôlée.

ELEVAGE : Elevage de 24 mois en barrique, 12 mois d'affinage en bouteille

5.50 € / 29 €

Pensè Piemonte DOC Barbera



PRÉSENTATION : Sa couleur rouge pourpre est invitante. Grâce au passerillage, on note au nez un bouquet intense avec des fruits confiturés et caramélisés (myrtilles et cerises). On remarque également quelques notes de violette et de cardamome. En bouche, on a un vin chaleureux, gourmand et harmonieux.

CÉPAGE : 100% Barbera

ELEVAGE : 24 mois en barriques de chêne et 12 mois de vieillissement en bouteille

39 €

Montepulciano d'Abruzzo DOC



PRÉSENTATION : Ce vin à la couleur rouge rubis et ses quelques reflets violets vous invitera à la dégustation avec ses parfums de fruits rouges et ses notes épicées de chocolat et de vanille. En bouche, on remarque une bonne structure, de la rondeur et un très bel équilibre.

CÉPAGE : 100% Montepulciano d'Abruzzo

VINIFICATION : Vendanges manuelles la deuxième moitié d'octobre.

ELEVAGE : Cuves inox pendant 15 mois

5.50 € / 29 €

Montepulciano d'Abruzzo DOC



PRÉSENTATION : Le bouquet est intense et enveloppant, des notes de caramel à la cerise. En bouche, on retrouve un vin structuré, frais équilibré et persistant.

CÉPAGE : 100% Montepulciano

VINIFICATION : Vendanges manuelles la deuxième semaine d'octobre. longue macération des peaux à température contrôlée dans des cuves en acier inoxydable. Fermentation malolactique totale.

ELEVAGE : Le vin est affiné en barriques de chêne français.

49 €

LES ALLERGÈNES

Quatorze substances sont reprises dans la liste des allergènes principaux, responsables des allergies ou intolérances alimentaires les plus importantes :

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des :
 - a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose;
 - b) maltodextrines à base de blé;
 - c) sirops de glucose à base d'orge;
 - d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de :
 - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes;
 - b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception :
 - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées;
 - b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja;
 - c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja;
 - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception :
 - a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole;
 - b) du lactitol.
8. Fruits à coque, à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

Merci d'informer notre personnel de toute allergie éventuelle

Lunch :

(12h00-17h00)

- 2 services : entrée et plat (hors carte) 25€

—

- 2 gangen: voor- en hoofdgerecht (uit menu) 25€

—

- 2 courses: starter and main course (off the menu) 25€

Voir tableau / Zie bord / See board

APÉRITIFS

Coupe de prosecco	7.00 €	Pineau des Charentes	5.50 €
Coupe de champagne Gosset	12.50 €	Pisang	5.50 €
APEROL Spritz	9.00 €	Batida	5.50 €
Hugo	9.00 €	Picon	6.00 €
(Prosecco, eau gaz., citron vert, sirop de sureau, menthe)		Picon Vin blanc	8.00 €
Apéritif Maison	7.50 €	Picon bière	7.00 €
(liqueur de fraise, jus d'ananas, jus d'orange)		Zizi Coin-coin	5.50 €
Poli vermouth	7.50 €	Safari	5.50 €
Martini blanc, rouge	5.50 €	Malibu	5.50 €
Campari	6.50 €	Passoa	5.50 €
Spritz Campari	10.00 €	Gancia	6.00 €
Kir	6.50 €	Get 27	5.00 €
Kir Royal	7.50 €	Ricard	5.50 €
Porto rouge, blanc	5.50 €		

COCKTAILS

Mojito	9.00 €
Mojito Fraise	9.50 €
Negroni	9.00 €
Campari Spritz	10.00 €
Moscow Mule	10.00 €
Vodka blanche, ginger Ale ou Beer, citron vert	
Pimm's	10.00 €
Tonic Ginger ALE premium	

APÉRITIF SANS ALCOOL

ÔBulles sureau, citron servi en coupe	4.70 €
Gin 0% alc Fryns Tonic Ginger ALE ou BEER premium	12.00 €
Mojito N.A.	5.00 €
Crodino	5.50 €
Mojito fraise N.A.	5.50 €
BOB	4.50 €
Jus d'orange, ananas, fraise	

GIN

Bulldog	7.50 €
Hendrick's	9.50 €
Tanqueray N10	10.00 €
G'Vine Floraison	10.00 €
Nordés Atlantic Galician Gin	10.00 €
Gin Mare	10.00 €
Imperiale Rocca Di Montemassi Premium	10.50 €
B-gin : framboise ou lacquemant	9.50 €
Fryns gin premium	10.00 €
Acc. Fever-Tree	3.50 €
Tonic, mediterraneo, Ginger beer, Ginger ALE, ederflower,rhubarbe	

BIÈRES PRESSIONS

Jupiler 25cl	3.20 €
Jupiler 33cl	4.30 €
Jupiler 50cl	5.00 €
Leffe Blonde 25cl / 33cl	3.60 € / 4.60 €
Curtius 25cl	4.10 €
Karmeliet 33cl	5.10 €
Tango 25cl / 33cl	3.40 € / 4.40 €
Mazout 25cl / 33cl	3.40 € / 4.40 €
Panaché 25cl / 33cl	3.40 € / 4.40 €

BIÈRES BOUTEILLES

C.T.S.	4.40 €	Duvel tripel hop	5.90 €
Leffe blonde / brune	4.40 €	Scotch Gordon brune	5.30 €
Leffe Radieuse	5.00 €	Lindemans framboise	3.80 €
Leffe Ruby	5.00 €	Pécheresse	3.80 €
Leffe 9°	5.00 €	Chimay rouge	4.70 €
Leffe Triple	5.00 €	Chimay bleu	5.70 €
Hoegarden Blanche	3.30 €	Orval	5.50 €
Hoegarden rosée	3.70 €	Rochefort 10	5.90 €
Hoegarden Radle Citron/agrume	3.70 €	Karmeliet	5.10 €
Kriek BelleVue Classic	3.90 €	Corona	5.00 €
Chouffe	5.00 €	Tripick 6	5.00 €
Mc Chouffe	5.10 €	Tripick 8	5.50 €
Duvel	5.00 €	Smash	5.20 €
		Jupiler N.A.	3.40 €

ENTREES OU A PARTAGER

DUO DE CHARCUTERIE Premium 28 €

Jamon Ibérique Pata Negra 100% Bellota
affiné 36 mois
Cécina de Galice affiné 30 mois

SECRETO 07 Premium (80Gr) 28 €

Rubia Gallega 100 % affiné 7 semaine aux 7 herbes

CARPACCIO DE GAMBAS ROUGE

« GARRUCHA » (pour 2). 18 €/ pers.
(produit d'exception)

CARPACCIO DE PICANHA MATURÉE 19 €

(Roquette et parmesan)

PASTRAMI TONNATO 19 €

(bœuf fumée Mato de thon ,ciapre ,anchois)

RAVIOLES À LA TRUFFE 18 €

Sauce Tartufata, roquette et tomates séchées

TARTARE DE SAUMON 17 €

aux herbes, fraîches crème acidulée, caviar Avruga

CALAMARS MAISON 16 €

Tendres Calamaro du Pérou panés, frits

FONDUS AU PARMESAN MAISON 16 €

Persil frit et copeaux de parmesan

CROQUETTE DE VOLAILLE MAISON 17 €

Sur son coulis de tomate

CROQUETTES DE CREVETTES GRISES MAISON 18 €

Tartare

ASSORTIMENT DE CROQUETTES MAISON 23 €

3 pièces : Parmesan, Volaille et Crevettes

SCAMPI BLACK TIGER 18 €

Crème ail ou diable

CARPACCIO DE SIMMENTHAL 18 €

Parsemé de copeaux de parmesan et champignons de Paris, roquette à l'huile de truffe, caviar de balsamique, tomates séchées

CARPACCIO DE WAGYU 24 €

Parsemé de copeaux de parmesan et champignons de Paris, roquette à l'huile de truffe, caviar de balsamique, tomates séchées huile d'olive du Château d'Estoublon Picholine

TARTARE DE WAGYU COUPÉ AU COUTEAU 25 €

Figues, jeunes oignons, noix, huile de noix, piment d'espelette et soja

DUO DE WAGYU CARPACCIO ET TARTARE 26 €

LES OS À MOELLE 19 €

Simplement enfournés avec fleur de sel de Guérande

SARDINES MILLÉSIMÉES - LA PERLE DES DIEUX

Millésime 2017	19.00 €	Millésime 2020	16.00 €
Millésime 2018	17.00 €	Millésime 2021	15.50 €
Millésime 2019	16.50 €	Millésime 2022	15.00 €

PLATS TRADITIONNELS

LES BOULETS MAISON SAUCE LAPIN . 18 €

Boules de viande hachée Porc et Boeuf, sauce à base de bière brune, sirop de liège (pommes, poire), raisin sec, oignons, pruneaux

LES BOULETS MAISON SAUCE TOMATE 18 €

LE VOL-AU-VENT MAISON 20 €

L'AMÉRICAIN PRÉPARÉ MINUTE BOEUF 19 €

pur bœuf de **Bocquillon** , jaune d'œuf, persil

LE JAMBONNEAU CARAMÉLISÉ 23 €

Caramélisé miel moutarde ancienne 800gr

LE JAMBONNEAU BÉARNAISE MAISON 800gr 23 €

NOS ACCOMPAGNEMENTS :

Pommes frites Maison, pommes nature grillées,
Pommes croquettes, purée maison , linguines ou...

Gratin dauphinois Maison 3.50 €

Supplément accompagnement (repasse) 2.00 €

Légumes chauds 3.00 €

Purée maison à la tartuffata 3.50 €

NEW + 5GR DE TRUFFE FRAÎCHE 15.00 €

NOS VIANDES D'EXCEPTIONS

GALICE - SIMMENTHAL - HOLSTEIN - WAGYU

ENTRECÔTES. MATURÉE 4 SEMAINES. 350GR / 450GR	40 € / 50€
CÔTE À L'OS MATURÉE 4 SEMAINES DEMANDEZ POIDS DISPO.	10€ /100 GR
BAVETTE WAGYU INDICE DE GRAS BMS 7-8 ENTIÈRE 1KG.	15 €/100 GR
WAGYU JAPONAIS WINNER OF JAPANESE OLYMPICS	45 €/100 GR

SUGGESTIONS DU CHEF

NEW + 5GR DE TRUFFE FRAÎCHE 15.00 €

ENTRÉES

DUO DE CHARCUTERIE PREMIUM 28 €

JAMON IBÉRIQUE PATA NEGRA 100% BELLOTA
AFFINÉ 36 MOIS
CÉCINA DE GALICE AFFINÉ 30 MOIS

SECRETO 07 PREMIUM (80GR). 28 €

RUBIA GALLEGA 100 % AFFINÉ 7 SEMAINE AUX 7
HERBES

CARPACCIO DE GAMBAS ROUGE

« GARRUCHA » (POUR 2). 18 €/ PERS.
(PRODUIT D'EXCEPTION)

**CARPACCIO DE PICANHA
MATURÉE**

(ROQUETTE ET PARMESAN)

PASTRAMI TONNATO

(BŒUF FUMÉE MAYONNAISE DE
THON ,CIAPRE ,ANCHOIS)

19 €

19 €

PLATS

POISSON DU JOUR€

VIANDE DU JOUR€

**BOULETS DE GALICE MATURÉS,
SAUCE MAISON** 25 €

LINGUINE AUX FRUITS DE MER
DANS SA CROÛTE DE PÂTE À PAIN. 25 €

LINGUINE CARBONARA
À LA CRÈME TARTUFATA, ÉCUME DE LARD 20 €

LINGUINES DU CHEF
ÉMINCÉS DE FILET PUR DE BOCQUILLON,CRÈME DE
PARMESAN, OIGNONS ROUGE,CIBOULETTE. 20 €

DESSERTS

PANNA COTTA AU CAFE (ESPUMA D'ESPRESSO MARTINI) 12.00 €

VOIR ÉGALEMENT TABLEAU DES SUGGESTIONS

WAGYU

ENTRÉES

CARPACCIO DE WAGYU	24 €
PARSEMÉ DE COPEAUX DE PARMESAN ET CHAMPIGNON DE PARIS, ROQUETTE À L'HUILE DE TRUFFE, CAVIAR DE BALSAMIQUE, TOMATES SÉCHÉES HUILE D'OLIVE DU CHÂTEAU D'ESTOUBLON PICHOLINE	
TARTARE DE WAGYU COUPÉ AU COUTEAU	25 €
FIGUES, JEUNES OIGNONS, NOIX, HUILE DE NOIX, PIMENT D'ESPELETTE ET SOJA	
DUO DE WAGYU CARPACCIO ET TARTARE	26 €

PLATS

TARTARE DE WAGYU COUPÉ AU COUTEAU	35 €
FIGUES, JEUNES OIGNONS, NOIX, HUILE DE NOIX, PIMENT D'ESPELETTE ET SOJA	
WAGYU BAVETTE D'ALOYAU. 250GR/350GR	43 € / 58 €
WAGYU BAVETTE INDICE DE GRAS BMS 7-8.	15€ / 100GR (1KG)
WAGYU JAPONNAIS WINNER OF JAPANESE OLYMPICS	45€ / 100GR

BURGER

LE WAGYU	34 €
TAGLIATA DE WAGYU, SAUCE CAFÉTARIA, DOUBLE CHEDDAR, ROQUETTE HUILE DE TRUFFE	

MENU DÉGUSTATION

(2 SERVICES) 59€

**CARPACCIO DE WAGYU OU TARTARE DE WAGYU COUPÉ AU COUTEAU
OU DUO DE WAGYU CARPACCIO ET TARTARE + 2€**

WAGYU BAVETTE D'ALOYAU. 250GR (350GR + 17€)

VIANDES

Boeuf Maturé (Entrecôte, Côte à l'os) **voir suggestions**

Pavé de Boeuf 250gr / 350gr **22 € / 28 €**
Pie rouge de Wallonie

Coeur de rumsteck Irlandais 300gr **29 €**

Tagliatta de Boeuf 250gr / 350gr **25 € / 31 €**
Roquettes, parmesan, tomates sechées, crème de balsamique Pie rouge de Wallonie

Entrecôte de Pie rouge de Wallonie 350gr **33 €**

Tomahawk de Veau à la Milanaise (escalopé & pané) **36 €**

Tartare de Wagyu coupé au couteau **35 €**
Figues, jeunes oignons, noix, huile de noix, piment d'espelette et soja

Wagyu Bavette d'aloyau 250gr/350gr **43 € / 58 €**

Escalope de Veau milanaise **23 €**
(supplément sauce chaude possible)

Escalope de Veau Cafétaria **26 €**
Crème napolitaine, tomates, aubergines, gratinée

Surf and turf **50€p.p./58€p.p.**
homard entier et bavette de wagyu. 250gr/350gr

Sauce chaude **3.50 €**

Roquefort, champignons, poivre vert, béarnaise maison, napolitaine , fromage truffé

Sauce froide Cafétaria, Mayonnaise maison **1 €**

Beurre du chef **2.50€**

POISSONS ET CRUSTACÉS

Pavé de saumon béarnaise Maison	23 €
Filets de Dorade, légumes chauds pommes grenailles au four	29 €
Gambas et Calamars	22 €
Surf and turf homard entier et bavette de wagyu. 250gr/350gr	50€p.p./58€p.p.
Scampi Black Tiger sauce crème ail ou diable	24 €
Assiette de la Mer Calamars maison, gambas, tartare de saumon, filet de poisson selon arrivage	29 €
Tartare de saumon Aux herbes, fraîches crème acidulée, caviar Avruga (possibilité sans)	23 €
Poisson du jour (voir tableau, ou demander au Garçon)	...€

SALADES

Salade ATHENA Gyros , fêta , olive et tzatziki maison	18 €
Salade Nordique Saumon fumé, Gambas, calamars frits	19 €
Salade Chèvre chaud Bardé de Serrano Chèvre chaud au miel, Serrano , vinaigrette miel moutarde à l'ancienne,noix	17 €
Salade César Aiguillette de poulet, copeaux parmesan, sauce parmesan	18 €

PLATS ENFANTS

Le boulet Maison sauce lapin ou sauce tomate	12 €
Blanc de poulet grillé	12 €
Calamars frits	12 €
Steak haché	12 €

BURGERS

220gr de viande 100% pur bœuf de **Bocquillon** en provenance d'éleveurs locaux, de la fourche à la fourchette

	220gr Simple	2x150 gr Double	3x150 gr Triple
Le Chick-burger Fliet de poulet pané, double cheddar, salade, sauce toscane	18.00 €	22.50 €	
La Cafétaria Double cheddar, tomate, salade, sauce Cafétaria	17.50 €	22.00€	25.50 €
Idem viande de boeuf Galice maturée	22.00 €	28.00 €	33.00€
Le Toscan Double cheddar, tomate, salade, sauce Toscan	18.50 €	23.00 €	26.50 €
Idem viande de boeuf Galice maturée	23.00 €	29.00 €	34.00 €
Le Savoyard Fromage raclette, lardons, sauce poivre	18.50 €	23.00 €	26.50 €
Idem viande de boeuf Galice maturée	23.00 €	29.00 €	34.00 €
Le New Yorkais Tranches de lard grillées, double cheddar, oignons caramélisés, ketchup, moutarde	19.50 €	24.00 €	27.50 €
Idem viande de boeuf Galice maturée	24.00 €	30.00 €	35.00 €
L'Italien Parmesan, tomates séchées, roquette à l'huile de truffe, crème de balsamique	19.50 €	24.00 €	27.50 €
Idem viande de boeuf Galice maturée	24.00 €	30.00 €	35.00 €
Le Cowboy Sauce Cowboy, Boquillon , double cheddar, Tranches de lard grillées salade, oignons frits	21.00 €	25.50 €	29.00 €
Idem viande de boeuf Galice maturée	25.50 €	31.50 €	36.50 €

LES BURGERS SPÉCIAUX

Le Royal Duck	29.00 €
Haché de cuisses et magret de Canard, escalopes de foie gras poêlées carpaccio de magret fumé, sauce Cafétaria	
BURGER SUGGESTION €
L'Athena	19.00 €
Gyros ,olive , fêta et tzatziki maison	
Le Maturé	22.00 €
Sauce Cafétaria, double Cheddar, roquette huile de truffe	
Le VERITABLE Cheesburger	17,50 €
Viande spratchies's , double Cheddar, ketchups, moutardes	
Burger de Spare Ribs marinés, cuit 9h à 100°	22.50 €
caramélisés et désossés, double cheddar, sauce barbecue maison tomates, oignons frits	
Le Wagyu	34.00 €
Tagliata de wagyu, Sauce Cafétaria, double Cheddar, roquette huile de truffe	
Burger Jack-Mike	21.00 €
200gr d'émincés de Bœuf de Pie Rouge (marinés au Jack Daniel's soja, miel) double cheddar, Oignons rouges, salade, sauce au Jack Daniel's.	
CLUB Burger	18.00 €
Volaille, bacon , œuf , cheddar , crudité ,mayonnaise	
Burger Végétarien	17.50 €
Parmesan, sauce Napolitaine, aubergines grillées, roquette	
Burger Végétarien (façon Falafel)	17.50 €
Fêta, sauce tzatziki maison, aubergines grillées, salade	

DESSERTS

Le Nicoli est le fournisseur officiel de nos glaces

La coupe CAFETARIA	10.00 €
Glace violette, fraise, éclats de meringue, cascade de Cava	
Idem sans Cava	8.50 €
Glace lacquemant	8.50 €
Dame blanche	8.50 €
Dame noire	8.50 €
Brésilienne	8.50 €
Moelleux au chocolat Maison 10 min	9.00 €
Tarte Tatin Maison 10 min	9.00 €
Crème brûlée Maison	9.00 €
Café Liégeois	9.50 €
Le Colonel (sorbet citron vodka)	8.50 €
Tiramisu	10.00 €
Mousse chocolat	8.50 €
Palette de sorbets	7.00 €
Café gourmand	9.00 €

CRÊPES MAISON

Crêpes au sucre	6.00 €
Crêpes cassonade	6.00 €
Crêpes chocolat	6.50 €
Crêpes chantilly	7.00 €
Crêpes chocolat chantilly	7.50 €
Crêpes mikado	8.50 €
Crêpes flambées	9.00 €

BOISSONS CHAUDES

Café	3.30 €
Café décaféiné	3.50 €
Café expresso	3.30 €
Café double expresso	4.70 €
Latte Macchiato	4.10 €
Lait russe	4.00 €
Capuccino « liégeois »	4.00 €
Capuccino Italien	3.90€
Chocolat chaud	3.60 €
Thé Mariages Frère	4.90 €
Chocolat viennois	4.10 €
Irish coffee (et dérivés)	9.00 €

GRAPPA (POLI)

Sarpa di poli (Merlot & cabernet)	7.50 €
Morbida di poli (Moscato)	8.50 €
Aromatica di poli (Traminer)	8.50 €
Cleopatra oro di poli (Amarone)	11.50 €
Sarpa barrique di poli (Merlot & cabernet)	10.00 €
Due barili di poli (prosecco, pinot grigio , pinot bianco)	13.00 €
Solera barrique 55° di poli (merlot,cabernet,pinot noir)	18.00 €
Miele di poli (acacia honey)	8.00 €

SUGGESTION DIGESTIFS ...

Amaretto	5.50 €	Don Papa Philippines	9.00 €
Limoncello	5.50 €	Diplomatico	9.00 €
Bailey's	5.50 €	Ron centenario 18	18.00 €
Amaro Averna	5.50 €	Zacapa 23 ans	13.00 €
Amordamaro	7.50 €	Zacapa X.O. Decanter	25.00 €
Calvados V.S.O.P.	7.50 €	Chivas Regal 12	11.00 €
Cointreau	6.00 €	Glenfiddich 15	9.00 €
Grand Marnier	6.50 €	Glenfiddich 18	13.00 €
Mandarine Napoleon	6.50 €	Cragganmore 12 ans	8.00 €
Sambucca	6.00 €	Cragganmore Distillers	10.00 €
Poire Williams	6.00 €	Jura 16 ans	9.00 €
Rémy Martin V.S.O.P.	10.00 €	Glenmorangie	10.00 €
Hennessy X.O.	19.00 €	Ledaig Ultimate Tourbé	11.00 €
Castarède 1969 (Plus ancienne Maison d'Armagnac en France)	39.00 €	Scarabus 10 Ans Islay Single Malt Tourbé	12.00 €
BAS - ARMAGNAC Darroze 20 ans	12.00 €	Longmorn Distillers choice	14.00 €

BELGIAN OWL (4cl) whisky ambassadeur

ORIGINE-new make spirit	11.00 €	SHERRY CASK	39.00 €
IDENTITE-single malt	13.00 €	GOLD DIAMOND safran 11y	
PASSION-single cask	15.50 €	5e meilleur whisky au monde	159.00€

DÉGUSTATION 3x2cl - origine,identite,passion 21.00€

DEMANDER NOTRE CARTE BRASSERIE