

---

## Nos Boissons Chaudes

Café / Décaféiné .....	3,50€
Café pur origine .....	4,50€
Capuccino .....	4,50€
Irish Coffee .....	12,00€
Thé Dammann .....	4,50€

## Nos Digeslifs

Amaro Nepèta .....	8,00€	Marc de Gewurztraminer Katzental .....	10,00€
Grappa Riserva "Segni" .....	11,00€	Vieille Prune de Souillac .....	10,00€
Grappa di Moscato Barricata .....	8,00€	Calvados Château De Breuil VSOP .....	9,00€
Fragolina .....	8,00€	Armagnac Veuve Lafontan Equilibre .....	10,00€
Lemoncello .....	8,00€	Rhum Diplomatico Reserva .....	9,00€
Amaretto .....	8,00€	Rhum Clément VSOP .....	11,00€
Cointreau .....	8,00€	Rhum Sir'Chill .....	12,00€
Baileys .....	8,00€	Whisky Bushmills 10 ans .....	9,00€
Framboise Katzental .....	10,00€	Whisky Glenmorangie 10 ans .....	10,00€
Poire William n°1 .....	10,00€	Whisky Belgian Owl Identite 3 ans .....	14,00€



## Nos Apéritifs

Apéritif Maison.....	9,00€
Kir Royal .....	15,00€
Porto Niewport Blanc .....	8,00€
Porto Niewport Rouge Tawny .....	8,00€
Porto Rouge Niewport 20 ans Tawny.....	13,50€
Pisang orange pressé .....	10,00€
Pastis Henri Bardouin .....	7,00€
Vermouth di Torino Bianco / Rosso .....	8,00€
Rosen Bitter Rosa (Campari).....	8,00€

## Nos Gins

Gin Aqualuce .....	13,00€
(Vénétie / Thym Sauvage, Laurier, Cumin, Fever tree Mediteranean)	
Gin Maison selon la Saison .....	12,00€
Gin Bocage .....	13,00€
(Plateau de Herve / Pomme, Poire, Baie de Szechuan, Fever Tree Ginger Ale)	
Gin Arduenna.....	15,00€
(Luxembourgeois / Mirabelle, Sapin, Fleur de Sureau, Fever Tree Indian)	
Gin de Namur .....	13,00€
(Melon, Fever tree Indian)	
Gin Sir Chill's 0% .....	12,00€
(Vanille, Mandarine, Noix, Amande, Fever tree Rhubarbe Framboise)	

## Nos Bulles

Champagne, Cuvée des Jeans .....	12,00€
Jean Josselin	
Turbulant, Gamay rosé pétillant.....	10,00€
Domaine Sérol	

## Nos Cocktails du moment...

12€

Hugo
(Prosecco, Sirop de Fleur de sureau, menthe, citron vert)
Moscow Mule
(Vodka, Citron vert, Ginger beer)
Green Spritz P31
(Herbacés / P31, Prosecco, Schweppes tonic)
Italian Spritz
(Aperitivo Bordiga, Prosecco, Schweppes tonic)
Fragolina Spritz
(Fraises / Fragolina, Prosecco, Schweppes tonic)

## Nos Bières

Carlsberg sans alcool 25cl - 0° .....	3,50€
Liefmans Fruitesse Kriek 25cl - 0° .....	4,50€
Carlsberg 25cl - 5° .....	3,50€
Kriek Lindemands 25cl - 3,5° .....	4,50€
Blanche de Namur rosée 25cl - 3,7° .....	4,50€
Blanche de Namur 25cl - 4,5° .....	4,00€
Houppes Jambes en l'air 33cl - 4,8° .....	6,00€
Houppes 33cl - 7,5° .....	6,50€
Orval 33cl - 6,2° .....	6,50€
Triple Karmeliet 33cl - 8,4° .....	6,00€
Trappistes de Rochefort 8 33cl - 9,2° .....	5,50€
Trappe Quadruple 33cl - 10° .....	7,00€
Lefort 10 33cl - 10° .....	6,50€
Straffe Hendrik Quadruple 33cl - 11° .....	7,50€

## Nos Apéritifs sans alcool

10€

Hugo 0%
(Limonade, Sirop de Fleur de sureau, menthe, citron vert)
Pisang 0% orange pressé
Bellini Framboise - Menthe
(Coulis de Framboise, Menthe fraiche, Fever tree Sicilian Lemon)

## A la Carte

### Nos Assiettes Tapas

Poulpe à la Galicienne .....	12,00€
Pommes de terre nouvelles / Poulpe / Paprika fumé	
Moules de Bouchots.....	12,00€
Beurre à l'ail doux / Tomates cerises	
Trois Charcuteries .....	12,00€
Pain toasté / Tomatade à l'huile d'olive	

### Nos Entrées

Oeuf de Ferme Mayo.....	20,00€
Langoustines / Coeur de laitue / Croûtons	
Cru de Saumon tranché finement.....	18,00€
Gaspacho tomates gingembre / Burrata	

Croque de Gambas.....	20,00€
Aïoli / Légumes grillés	

Raviole à la Ricotta fumée .....	18,00€
Lard de 17h / Jus adouci au miel du Samson / Asperges vertes en salade	

Crèmeux de Pomme de terre au Parmesan .....	22,00€
Foie Gras de Canard / Anguille fumée / Poireaux brûlés	

Entrée végétarienne.....	17,00€
Selon l'inspiration du moment	

### Nos Plats

Boeuf snacké à l'huile fumée.....	35,00€
Béarnaise légère / Frites fraîches / Salade et Pickles	

Coucou de Malines d'Antoine .....	24,00€
le Filet rôti / la Cuisse en farce fine / Oignons doux des Cévennes / Poivrons / Mousseline	

Noix de Ris de Veau doré au beurre.....	34,00€
Croquette au Fromage à partir du Samson aux Fleurs / Jus de veau / Quelques légumes	

Sole rôtie meunière.....	350g 35,00€
Frites fraîches / Salade et Pickles	500g 42,00€

Pâtes fraîches maison .....	24,00€
Tranché de Bar / Jus iodé aux Coquillages / Girolles / Oignons verts	

Plat végétarien .....	23,00€
Selon l'inspiration du moment	

## Au menu

Cru de Saumon tranché finement  
Gaspacho tomates gingembre / Burrata

OU

Raviole à la Ricotta fumée  
Lard de 17h / Jus adouci au miel du Samson /  
Asperges vertes en salade

Coucou de Malines d'Antoine  
le Filet rôti / la Cuisse en farce fine /  
Oignons doux des Cévennes /Poivrons / Mousseline

Le Weck de Juju  
Framboises / Chocolat blanc / Citron vert / Pistaches

Menu entrée, plat et dessert 39€  
Menu avec les 2 entrées, plat et dessert 49€

## Pour nos enfants

Croquettes au Parmesan .....	10,00€
Salade et Pickles	

Coucou de Malines.....	14,00€
Compote / Frites fraîches	

Coquillettes Jambon - Comté.....	12,00€
----------------------------------	--------

Assortiment de Fromages affinés d'ici et d'ailleurs :	
- Sélection de <b>3 sortes</b> .....	8€
- Sélection de <b>6 sortes</b> .....	13€

## Nos Desserts

Le Weck de Juju .....	11,00€
Framboises / Chocolat blanc / Citron vert / Pistaches	

La Brioche en Pain perdu.....	11,00€
Figue / Caramel au beurre demi-sel / Glace infusée à la feuille de Figuier	

Moelleux au Chocolat 70%.....	11,00€
Glace à la Vanille	

Dame Blanche.....	11,00€
Chocolat Chaud / Crème battue / Noisettes	

Glace et Sorbet maison du moment ...	3,50€/boule
--------------------------------------	-------------