Carte des boissons

GIN

Beefeater dry	8 €
Malfy citron	10 €
Arduenna	12 €

RHUM

Havana 3 years	8 €
Havana 7 years	10 €
La Hechicera	10 €
Bumbu	10 €
Bumbu XO	12 €

WHISKY

Jameson	8,5 €
Four Roses single barrel	9,5 €
Glenlivet 12 years	11 €

DIGESTIFS (5 cl)

Calvados	8 €
Cointreau	8 €
Amaretto	8 €
Bailey's	8 €
Limoncello	8 €
Cognac Martell	11 €
Kahlua	8 €
Grappa	8 €
Sambuca Ramazzotti	8 €
Tequila Olmeca Reposado (ambrée)	5 €

Accompagnement soft 2,5 €



Carte des boissons

BIÈRES AU FÛT

Stella Artois 25 cl	3,2 €
Triple Karmeliet	6 €
Corona	4,5 €

BIÈRES EN BOUTEILLE

Hoegaarden Rosée	5 €
Liefmans on the rocks	5 €
Delirium Rouge	6 €
Leffe Blonde	5,5 €
Delirium Blonde	6 €

LOCALES

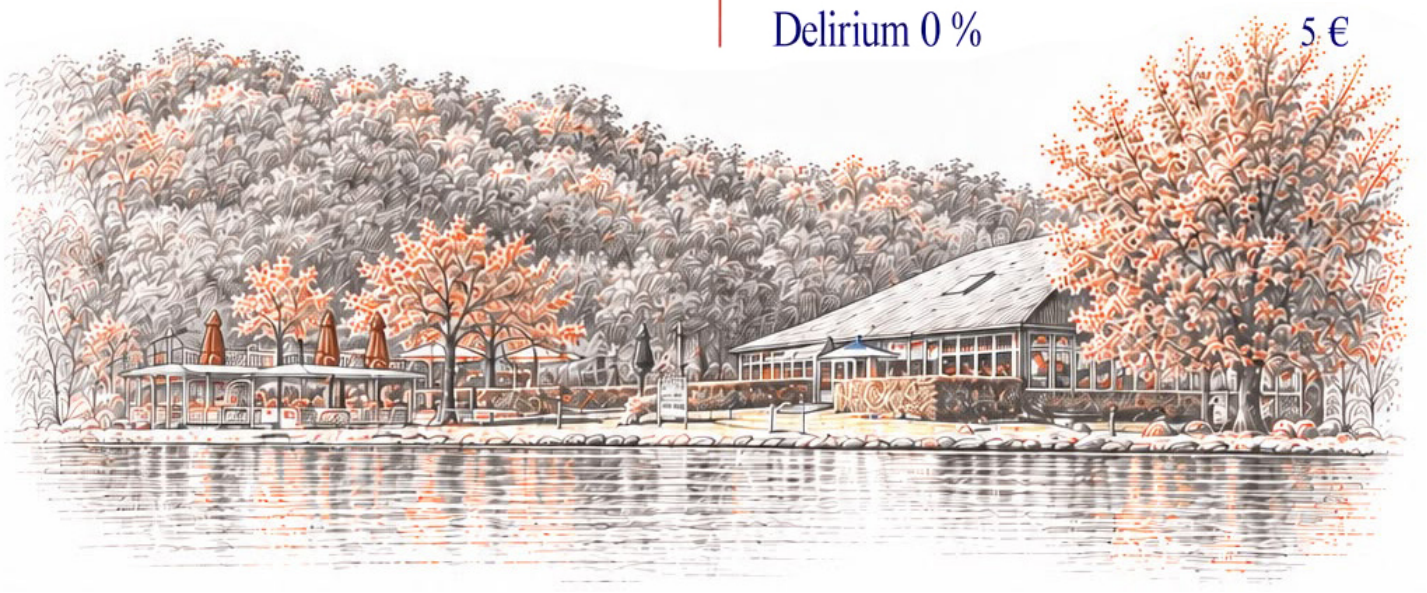
Blanche de Namur	5 €
Bertinchamps Pamplemousse	6 €
Bertinchamps Triple	6 €
Maredsous Blonde	6 €
Gauloise Ambrée	6 €
Caracole Saxo Blonde	6 €

TRAPPISTES

Chimay Dorée	6 €
Chimay Jaune	6 €
Chimay Bleue	6 €
Orval	6 €
Westmalle Triple	6 €

LES BIÈRES 0 %

Stella 0 %	4 €
Corona 0 %	5 €
Bertinchamps Passion	5 €
Delirium 0 %	5 €



Carte des boissons

COCKTAILS

Lillet Rosé Spritz	8 €
Spritz	10 €
Mojito	10 €
Cuba Libre	10 €
Espresso Martini	12 €
Martini Porn Star	12 €

MOCKTAILS

Arancha Spritz 0.0	8 €
Virgin Mojito	8 €
Virgin Mojito fraise (en saison)	10 €

EAUX & SOFTS

Chaudfontaine plate 25 cl	3 €
Chaudfontaine plate 50 cl	5 €
Chaudfontaine pétillante 25 cl	3 €
Chaudfontaine pétillante 50 cl	5 €
Coca-Cola	3,5 €
Coca-Cola Zero	3,5 €
Fanta	3,5 €
Sprite	3,5 €
Fuze Tea Peach hibiscus	3,5 €
Minute Maid Pomme-Cerise	3,5 €
Minute Maid Orange	3,5 €
Minute Maid Tomate	3,5 €
Cécémel	3,5 €
Royal Bliss Agrumes	3,5 €
Fever Tree Indian	4 €
Fever Tree Mediterranean	4 €
Fever Tree Ginger Beer	4 €



L'automne,
on en fait tout un plat !

ENTRÉES

Ravioles de champignons 20 €
Bouillon de volaille, foie gras poêlé, crumble de noisette et parmesan.

Saint-Jacques snackées 23 €
Textures de chou-fleur, feuille de riz soufflée, gel citron.

Carpaccio de betterave et burrata 18 €
Miel, croûtons au romarin, gel de pomme verte.

Butternut rôti 17 €
Crème de chèvre, noisettes torréfiées, pickles d'oignon, réduction de Xérès.
Supplément lard : 3 €

La planche à partager 25 €
Boudin blanc, rosette, gouda mi-vieux, mini croquettes.

PLATS

Civet de cerf 30 €
Cerf confit, carottes glacées, purée de pommes de terre.

Pavé de biche 39 €
Légumes d'automne, croquettes de pommes de terre, jus corsé.

Poisson du jour 30 €
Fumet de poisson crémé, légumes d'automne, pommes dauphine.

Potimarron 23 €
Textures de potimarron, lentilles, yaourt citronné, graines de courge.

Magret de canard 29 €
Poire au vin rouge, légumes d'automne, croquettes de pommes de terre, jus réduit.

DESSERTS

Île flottante 11 €
Meringue, crème anglaise, caramel beurre salé, amandes torréfiées.

Pain perdu 11 €
Brioche trempée, glace vanille, brésilienne, caramel.

Crème brûlée 11 €
Crème au thym, crumble de petit-beurre, poire rôtie.

Moelleux au chocolat 11 €
Crème anglaise, glace vanille, copeaux de chocolat.

CÔTÉ BRASSERIE

Boulettes, sauce au choix* 20 €
Liégeoise, tomate ou île.

Vol-au-vent* 28 €
Volaille basse température, haut de cuisse, mini boulettes, champignons de Paris.

Pavé de bœuf 30 €
Filet mignon, légumes chauds, béarnaise.

Burger de l'île 24 €
Burger Holstein 180 g, sauce maison, oignon caramélisé, salade, pickle.

Rigatoni* 20 €
Chair à saucisse de campagne, sauce tomate, chapelure et parmesan.

** Version enfant : 12 €*

