



## APÉRITIFS

---

Coupe de Champagne (Inspiration 1818 by Billecart-Salmon)	16,00€
Coupe de Prosecco	8,00€
Apérol Spritz	12,00€
Campari Spritz	12,00€
Campari Tonic / Orange	8,00€
Kir vin blanc	7,00€
Kir royal	10,00€
Verre de vin blanc moelleux	6,00€
Ricard	8,50€
Pisang Ambon	8,00€
Martini blanc	7,00€
Martini rouge	7,00€
Pineau des Charentes blanc	7,50€
Porto rouge Tawny Cabraco	8,00€
Picon vin blanc / bière	8,50€
Lillet Tonic	9,00€
Batida	8,00€
Crodino	6,00€
Accompagnement soft	2,50€

## SOFTS

---

Coca-Cola	3,80€
Coca-Cola zero	3,80€
Fanta orange	3,80€
Sprite	3,80€
Tonic «Royal Bliss»	4,00€
Tonic Agrumes «Royal Bliss»	4,00€
Tonic Pink «Royal Bliss»	4,00€
Thomas Henry (premium tonic)	5,00€
Fuze Tea pêche	4,00€
Fuze Tea pétillant	4,00€
Minute Maid orange	4,00€
Minute Maid pomme-cerise	4,00€
Jus artisanal (by les Pressoirs de Provence)	5,00€
Pomme trouble / Tomate / Pamplemousse / Ananas	
Orange pressée	8,50€
Citron pressé	8,50€
Cécemel	4,00€

## LES EAUX

---

Chaudfontaine bleu 25 / 50 cl	3,50€ / 5,50€
Chaudfontaine rouge 25 / 50 cl	3,50€ / 5,50€

## BIÈRES AU FÛT

---

La Pano (by la Houppel)	6,00€
Houppel	6,00€
Hapkin	6,00€
Grimbergen blonde	5,00€
Kriek	5,00€
Cristal	4,00€

## BIÈRES EN BOUTEILLES

---

Philomène Florale (Bière locale)	6,00€
Philomène Céleste (Bière locale)	6,50€
Duvel	6,50€
Orval	7,00€
Chimay Bleue	6,50€
Bertinchamp IPA	6,50€
Desperados	6,00€
St-Feuillien Grand-Cru	6,50€
Chouffe blonde	6,50€
Cristal extra	5,00€
Carlsberg sans alcool	4,00€
Bertinchamp pamplemousse	6,00€

## BOISSONS CHAUDES BY CAFÉS ANTILLA

---

Lungo	3,80€
Espresso	3,80€
Cappuccino viennois	4,80€
Cappuccino italien	4,80€
Décaféiné	4,00€
Latte macchiato	6,50€
Latte macchiato	7,50€
Caramel beurre salé / Noisette / Spéculoos	
Chocolat chaud	4,00€
Chocolat viennois	5,00€
Thé artisanal (teatower)	3,80€
Irish coffee	12,00€
Italian coffee	12,00€
French coffee	12,00€



## ALCOOLS

---

Gin Bombay Sapphire	9,00€
Gin Bulldog	11,00€
Gin Popol	14,00€
<small>(1<sup>er</sup> gin belge de macération de fruits)</small>	
Vodka blanche Eristoff	8,50€
Vodka Grey Goose	12,00€
Bacardi Carta Blanca	8,50€
Bacardi Cuatro	9,00€
Rum Dictator 20 ans	16,00€
Rum Diplomatico 12 ans	14,00€
Rum Nation Guatemala	15,00€
Whisky William Lawson	8,50€
Whisky Nikka	13,00€
Whisky Dewars 12 ans	13,00€
Whisky Bellevoys blanc	16,00€
Bourbon Jack Daniel's	9,00€
Tequila Patron	11,00€
Accompagnement soft	2,50€

## DIGESTIFS

---

Grand Marnier	10,00€
Calvados Château du Breuil	10,00€
Calvados Château du Breuil 8 ans	14,00€
Grappa Prosecco Alexander	9,00€
Grappa Bottega Fraganze	12,00€
Sambuca Molinari	8,50€
Cointreau	8,50€
Poire-cognac Heinrich	8,00€
Amaretto	8,00€
Limoncello	7,50€
Bailey's	8,00€
Framboise sauvage Alsace Kurhi	10,00€
Poire Alsace Kuhri	10,00€
Vieille Prune de Souillac	13,00€
Eau de Villée	10,00€
Marc de Bourgogne	
Hospices de Beaune	16,00€
Bas Armagnac Ch. de Laubade	9,00€
Cognac Château de Montifaud VS	10,00€
Cognac Château de Montifaud XO	16,00€

## COCKTAILS

---

Mojito	12,00€
Mojito fraises (en saison)	14,00€
Saint-Germain Spritz	12,00€
Jamaïcain Mule / Moscow Mule	12,00€
Pina Colada	12,00€
Negroni	12,00€
Cocktail Pano	12,00€

## MOCKTAILS

---

Mojito	8,00€
Mojito fraises (en saison)	9,00€
Spritz	8,00€
Vibrante (Martini rouge sans alcool)	7,00€
Floréal (Martini blanc sans alcool) / Tonic	7,00€
Crodino Tonic	7,00€
Gin Botaniets, tonic	12,00€
Pisang orange (sans alcool)	8,00€

## NOS CHARTREUSES

---

Chartreuse verte	11,00€
Chartreuse jaune	11,00€
Chartreuse MOF	13,00€
<small>(Meilleur ouvrier de France)</small>	
Chartreuse VEP	25,00€

## NOS VINS

---

Verre de vin rouge, rose ou blanc	6,00€
Pot lyonnais	16,00€

---

**CAMPARI**

---



## POUR L'APÉRO À PARTAGER

---

Edamame, fleur de sel	12,00€
Edamame au robatta, piment, ail	12,00€
Crevettes Nobashi croustillantes	19,00€
Mousseline aigre-douce, fruit de la passion	
Calamars frits	16,00€
Mayonnaise Shichimi	
Octopus au robatta	25,00€
Patate douce, mayonnaise, chorizo, chips	
Wings de poulet croustillant et caramélisé	16,00€
sauce barbecue plum, cacahuète, sésame, cébette, goa cress	
Jambon Bellota Serrano	25,00€
tomagrette, pain coca	

## FLAMMEKUECHE

---

Tarte flambée tradition	15,00€
Tarte flambée gratinée	16,00€
Tarte flambée saumon	18,00€
Tarte flambée, Tatufata, épinard, pignons de pin, persil	20,00€



## SALADES À PARTAGER

---

Burrata - tomates Héritage, avocat, pastèques, fraises, chlorophylle basilic (végé)	24,00€
Caesar pulled poulet - Salade romaine, parmesan, oignon rouge, œuf parfait croûtons à l'ail, petits de Paris, bacon	27,00€
Salade de tataki de thon rouge - vinaigrette Thaï, coriandre, sésame, citronnelle, grenade, agrume	24,00€

## ENTREES

---

Pizzetta Mortadelle, pistache, roquette, huile origan	19,00€
Croquettes de crevettes grises (2 pc) Persil frit, citron	20,00€
Fondus au fromages Vieux Bruges (2 pc) Persil frit, citron	18,00€
Carpaccio de boeuf Wagyu dry aged Parmesan, roquette, sauce Harry's Bar	27,00€
Ravioles de homard (4 pc) Dam dam, agrume, tomate cerise, mayonnaise japonaise	25,00€
Ceviche de crevette Nobashi et bar Argousier, mangue, melon, papaye, combava, coco, avocat, menthe, coriandre, tacos	24,00€
Chou-fleur rôti entier Laqué zaatar, grenade, tzatziki, menthe (végé)	22,00€
Moules de Bouchot de Mont-Saint-Michel Mousseline coco, curry, kaffir	28,00€



## POISSONS

---

<b>Duo de solettes meunières</b> Epinard, purée au beurre	32,00€
<b>Tartare de thon façon Américain</b> Sucrine, frites	31,00€
<b>Dos de cabillaud, crevette Argentine</b> Curry rouge, coriandre, sésame, feuille de kafir, riz	34,00€
<b>Saumon cuit sur peau</b> Teriyaki, légumes verts de saison, oignons frits, coriandre, cébette, cacahuètes, sésame, riz	28,00€
<b>Turbotin</b> Bearnaise de homard, asperges vertes, pommes grenailles, morilles	42,00€

## VIANDES

---

<b>Américain</b> Salade sucrine, frites	25,00€
<b>Spare ribs de porc laqué</b> Cébette, sésame, oignons frits, cacahuètes, frites	29,00€
<b>Entrecôte Black Angus</b> Flambée saké, chimichurri, purée de pomme de terre, japalenos, salade verte	42,00€
<b>Crispy de volaille</b> sauce raïta, sauce vierge, chou rouge et blanc, noix de cajun, cébette, papaye, pain papadum, riz	27,00€
<b>Smash burger,</b> Sauce barbecue, tomate, oignon, salade, bacon, Cheddar, frites	27,00€
<b>Poulet rôti entier</b> A partager , légumes de saison, pommes grenailles, jus de rôti (pour 2 ou 4 personnes)	58,00€
<b>Epaule d'agneau confite</b> (pour 2 personnes) Zaatar, aubergine fumée, houmous, taboulé, tzatziki	64,00€
<b>Ris de veau croustillant</b> Ragout d'asperges vertes, morilles, anguille fumée, pommes grenailles, mousseline vin jaune	42,00€



## NOS KIDS

---

Boulet à la liégeoise	13,00€
Coquillettes jambon fromage	13,00€
Spaghetti bolognaise	13,00€

## DESSERTS

---

Flammekueche Nutella	9,00€
Gaufre de Bruxelles Sucre, chantilly	10,00€
Gaufre de Bruxelles Chocolat, chantilly	11,00€
Gaufre de Bruxelles fraises Sucre, chantilly	13,00€
Crêpe Sucre, cassonade, chantilly	10,00€
Crêpe Mikado Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	12,00€
Ile flottante Caramel beurre salé, bière brune	10,00€
Glace Dame Blanche Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	11,00€
Coupe Brésilienne	11,00€
Coupe fraises de Wépion	13,00€
Glace enfant Vanille, chocolat	7,00€
Pavlova fraises	12,00€
Mille-feuille fraises et fruits rouges	15,00€
Colonel	14,00€
Sélection de fromages de chez Maître Corbeau	17,00€