



POUR L'APÉRO À PARTAGER

Brocolinette	12,00€
Jalapeños, bubu arare, goa cress	
Crevettes Nobashi croustillantes	19,00€
Mousseline aigre-douce, fruit de la passion	
Calamars frits	17,00€
Mayonnaise Shichimi	
Croquettes de gibier	19,50€
Airelles, marmelade d'agrumes, nougatine	
Jambon Bellota Serrano	25,00€
Tomagrette, pain coca	

AU FOUR À BOIS

Flammekueche :

Tarte flambée tradition	15,00€
Tarte flambée gratinée	16,00€
Tarte flambée saumon, chlorophylle aneth, graines de moutarde	18,00€
Tarte flambée, cèpes, fromage raclette, guanciale, épinards	20,00€
Tartiflette	20,00€
Cèpes, Reblochon, oignon blanc, crème fraîche, lardon, vin blanc, jambon Forêt Noire, salade de blé aux noix	



ENTREES

Huîtres OSTRAL REGAL creuses (6 pc ou plus)	39,00€
Huître, bar aji amarillo, concombre, oyster cress, granité d'agrumes, maïs tostado, verveine	24,00€
Carpaccio de Saint-Jacques Italicus, coco, yuzu, fenouil, céleri vert, pomme, salicorne, avocat brûlé, huile livèche, combava (3 pc)	28,00€
Croquettes de crevettes grises (2 pc) Persil frit, citron	22,00€
Fondus au fromage Vieux Bruges (2 pc) Persil frit, citron	18,00€
Ravioles de homard (4 pc) Dam dam, agrumes, tomates cerises, mayonnaise japonaise	26,00€
Tacos al pastor gyros de porc, guacamole, relish, salsa verde, ananas rôti, coriandre	18,00€
Saint-Jacques kimchi, parmesan, chou pointu, poire, sésame (3 pc)	26,00€
OEuf parfait crémeuse de cèpes, foie gras, anguille, pain de campagne	21,00€

POISSONS

Duo de solettes meunières (2 pc ou 3 pc) Epinard, purée au beurre	34,00€
Tartare de thon façon Américain Sucrine, frites	33,00€
Dos de cabillaud shio koji, salade wakamé, miso, chou rave, whisky	34,00€
Turbotin sauce Albufera, pommes grenailles, chicon confit, champignons de saison	44,00€
Bar de ligne au gros sel, huile d'olives ou beurre blanc, garnitures de saison (pour 2 p)	40,00€/pers



VIANDES

Américain	25,00€
Sucrine, frites	
Spare ribs de porc laqué	32,00€
Cébette, sésame, grenade, oignons frits, cacahuètes, frites (à partager)	
Entrecôte Black Angus (400 g)	43,00€
Purée de pomme de terre, foie gras, bacon, whisky, sucrine	
Filet de veau	38,00€
Sauce miso, anguille fumée, aubergine, sésame, nori, katsuobushi, eau de tomate fermentée	
Crispy de volaille	29,00€
Siphon safran, purée de carotte, citron confit, jus aux épices, pêche	
Burger	27,00€
Sauce américain, tomate, oignons caramélisés, estragon, cerfeuil, câpres, salade, bacon, Cheddar, frites	
Epaule d'agneau confite	37,00€/pers
Tandoori, Baingan bharta, sauce madras, humus de lentilles, menthe, salade de choux, pain naan	
Ris de veau croustillant	42,00€
Béarnaise de homard, cèpes, pommes grenailles, chiconette	
Filet de chevreuil	35,00€
Royale aux épices, marmelade d'agrumes, croquettes des gigues, soubise, betterave rouge	
Poule faisane	00,00€
foie gras, vin jaune, chicon confit, pommes grenailles	

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€
Crêpe Sucre, cassonade, chantilly	10,00€
Crêpe Mikado Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	12,00€
Ile flottante Caramel beurre salé, bière brune	11,00€
Glace Dame Blanche Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	11,00€
Coupe Brésilienne	11,00€
Carpaccio d'ananas Ibiscus, fleur Samba	15,00€
Tarte chocolat Glace tourbée, sobacha	15,00€
Tarte à la bière brune	15,00€
Croustillons au chocolat speculoos, émulsion banane	14,00€
Sélection de fromages de chez Maître Corbeau	17,00€



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^{er} 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
