


Restaurant

CARTE



APERITIFS

Coupe Cava Masia Sala Bio 	7	Gin Bombay	9
Kir - Kir Royal	6 - 8,5	Gin Mont saint Jean	10,5
Porto Blanc - Rouge	6,5	Picon bière/vin blanc	6,5 - 8
Martini blanc - Rouge	6,5	Apérol Spritz	9,5
Pineau des Charentes	6,5	Mojito - Royal	9,5 - 12,5
Campari	6,5	Cocktail Maison	9,5
Ricard	6,5	Long Island	10,5
Rhum blanc - brun	8	Moscow Mule	10
Johnny Walker Red - Jameson	8		

DIGESTIFS

Armagnac	9	Bailey's	8
Cognac	9	Mandarine Napoléon	8
Calvados	9	Cointreau	9
Eau de Villée	9	Limoncello	9
Amaretto	9	Get 27	8

Afin d'éviter un temps d'attente conséquent au moment du règlement, il est préférable que celui-ci soit assuré par une seule personne.
Dès 8 personnes à table, nous vous demandons de limiter vos choix à 4 plats.

Restaurant

CARTE



A L'ARDOISE

Croque Monsieur	10	Soupe de légumes de saison	8
		Seizoensgroentensoep • Seasonal vegetable soup	
Planche de charcuterie	14 - 24	Portion de frites	6
Charcuterie bord • Charcuterie plate			
Petite - Grande			

SOFTS

Eau Chaudfontaine	3 - 5,5 - 10	Sprite	3,5
Plate - pétillante (25cl - 50cl - 1l)		Minute Maid	3,5
Supp Sirop +0,5		Orange - pomme - multifruits	
Coca-Cola - Zéro	3,5	pomme cerise - tomate	
Fanta Orange - Lemon	3,5	Fever tree	3,5
Fuze Tea	3,5	Tonic - ginger beer - premium indian	
Petillant - Green - Pêche hibiscus		raspberry-rhubarb	
		Cecemel	3,5

Restaurant

CARTE



DESSERTS

 Moelleux au chocolat Callebaut 9 Warme chocolade cake • Warm soft chocolate cake	Dame Blanche 9,5 Vanille-ijs met chocoladesaus Vanilla ice cream with hot chocolate sauce
Tarte tatin glace vanille 9,5 Tarte tatin met vanille-ijs • Tarte tatin and vanilla ice cream	 Coupe Waterloo 9,5 Mandarine, vanille, Mandarine Napoléon
Crème brûlée 8,5	

CRÊPES

Crêpe au sucre Suiker • Sugar 6	
Crêpe chocolat 8 Chocolade saus • Hot chocolate	
Crêpe Mikado glace vanille 9,5 Chocolade saus en vanilla-ijs • Hot chocolate and vanilla ice cream	

GAUFRES de Bruxelles

Gaufre au sucre 6 Suiker • sugar	
Gaufre glace vanille 8 Vanille-ijs en slagroom • Vanilla ice and cream	
Gaufre chocolat chantilly 8 Chocoladesaus en slagroom Hot chocolate and cream	

BOISSONS CHAUDES




Café - Déca 3,5	Thé - Thé à la menthe 3,5 - 4,5
Espresso - Double espresso 3 - 4	Latte Macchiato 4,5 supp. sirop de caramel ou noisette +0.6
Cappuccino 4,5	Italian coffee 9
Chocolat chaud 4 supp chantilly +1	Irish coffee 9

Restaurant

CARTE



BIÈRES

 BIÈRES AU FÛT		 BIÈRES TRAPPISTES	
Cristal Alken 25cl	3,5	Orval	7
Cristal Alken 50cl	6,5	Chimay Bleue	5,5
Waterloo Saison	4,5	Rochefort 6°	4,5
Waterloo Triple blonde	5	Rochefort 8°	5,5
Waterloo Dark	5	Westmalle double	4,5
Kriek Lindemans	4,5	Westmalle triple	5,5
		 BIÈRES EN BOUTEILLE	
		Rodenbach	3,5
		Blanche de Bruxelles	4
		Duvel	5
		Maes 0°	3

VINS

SÉLECTION DU SOMMELIER



Domaine Le Pré, Cuvée La Petite Source

France - Pays d'Oc IGP

blanc / rosé / rouge

Verre	4
Carafe 1/4l	8
Carafe 1/2l	16
Bouteille 75cl	24

BULLES (Coupe - Bouteille)

Cava Masia Salat Bio 	7-30
 Domaine Entre Deux Monts Wiscoutre	49

VINS À LA CARTE



Restaurant

CARTE



VINS

ROUGE (0,75l)

Grand Bateau by Beychevelle France Bordeaux AOC 2020	29
Syrah, Villa Blanche France Pays d'OC IGP 2020	29
Pinot Noir, Fournier France Loire 2020	35

BLANC (0,75l)

Grand Bateau by Beychevelle France Bordeaux AOC 2021	29
Chardonnay, Villa Blanche France Pays d'OC IGP 2021	29
Sauvignon, Fournier France Loire 2021	35

BIO BIODYNAMIE SANS SULFITES (0,75l)

Blanc Biodynamie

A Fleur de Pampre	35
Domaine La Florane France Côtes-du-Rhône Village AOC 2021	

Rouge En conversion

Les Camassots	33
Domaine Chamfort France Côtes-du-Rhône AOC 2020	

Rouge Sans Sulfites

Je ne Souffre Plus	39
Domaine La Florane France Côtes-du-Rhône Villages Visan AOC	