CREPERIE BRETONNE
LA MERE FILLIOUX

MAISON FONDEE EN 1975

L'ÉTÉ ET L'ENVIE DES VOYAGES !

Crêpe au Culatello di Zibello, Asiago et crème d'échalotes.	17,50
Crêpe aux légumes mélangés, cuisinés aux herbes du sud et à l'ail, gratinée au fromage de montagne.	13,90
Crêpe au poulet à la mode du Kerala et sa salade de pommes de terre et concombre.	21,40
Crêpe au poulet du Roussillon, aux brocolis et pêches, parfumé au thym et à la lavande.	20,90
Crêpe à l'agneau du bazar d'Istanbul, petite salade de tomates, concombre et fêta.	21,50
Crêpe au filet de sole de Narbonne et ses pommes de terre rôties.	20,50
Salade de la plaine du PÔ: salade, Culatello di Zibello, jambon de Parme, fromage Asiago, figues, noix et copeaux de parmesan, vinaigrette pesto.	21,00

LE MANGER

- Nos crêpes salées ou sucrées
- Nos salades
- Nos glaces de fabrication maison
- Nos milk-shakes
- Nos gaufres de Bruxelles
- Nos dégustations fromage/charcuterie

LE BOIRE

- Nos bières bouchonnées ou capsulées
- Notre cidre breton
- Notre choix de jus frais et de smoothies
- Notre choix de thés et d'infusions
- Notre choix de cafés de pures origines
- Nos apéritifs, alcools, cocktails

PETIT DEJEUNER (jusqu'à 11h30): €7,00

2 crêpes identiques au sucre, chocolat ou confiture
et un café,chocolat chaud ou thé classiques
(autres boissons chaudes possibles avec supplément)

Chers clients, l'éventail de nos propositions étant fort large, nous avons essayé de vous donner quelques indications significatives à chaque intitulé. Il ne s'agit pas de la composition intégrale de la recette! Si, **pour des raisons diverses (ALLERGIE…), vous ne désirez pas certains ingrédients** dans votre plat,**veuillez en avertir le garçon au moment de la commande**. Merci beaucoup.

Paiements acceptés: cash, cartes de crédit Visa, Master Card, American Express.
Bancontact, Payconiq, Ticket Restaurant, Lunch Pass Sodexo et Monizze

Place des Brabançons 1A
1348 Louvain-la-Neuve
www.lacreperiebretonne.be

tel: 010 45 15 85
cuisine salée et sucrée NON STOP de 9h du matin à minuit
devenez notre ami sur Facebook

LES SALADES

Salade d'accompagnement
(salade mixte, tomates, maïs; vinaigrette framboise)
portion individuelle
4,20

Salade Verte: **9,20**
salade, oignons, maïs, vinaigrette à la framboise

Salade César: salade, croûtons, Parmesan, vinaigrette César **12,70**
-avec anchois frais marinés à l'ail **13,80**
-avec blanc de poulet grillé aux herbes **15,80**

Assiette Tomates Mozzarella:
tomates, Mozzarella di buffala, olives, tomates séchées, vinaigrette à la ciboulette **14,00**

Salade Garnie: **13,50**
salade, oignons, fromage de brebis (Feta), tomates, concombres, olives, maïs, choux-fleur, vinaigrette balsamique

Salade et pavé de sarrasin au Chèvre chaud: **17,20**
Chèvre chaud au miel d'acacia sur un lit de salade, pavé de sarrasin, tomates, haricots verts, vinaigrette à la framboise

Salade au Brie gratiné: **17,20**
Brie gratiné au poivre de chocolat et noisettes, pavé de sarrasin au sirop de Liège, lit de salade, tomates, haricots verts, vinaigrette à la framboise

Salade au Roquefort: salade, concombres, pommes, lardons, noix, Roquefort, vinaigrette à la framboise **17,20**

Salade aux jambons d'Italie: **18,20**
salade, Jambon de Parme et Jambon Italien rôti aux herbes, pommes de terre, oeufs et pois "à la russe "

Salade Montagnarde: **19,90**
salade, tomates, pommes de terre, lardons, noix, Comté, Gruyère, Reblochon, vinaigrette à la ciboulette

Salade des Alpes: **19,90**
salade, viande des Grisons, saucisson de montagne et jambon sec fumé des Alpes, Gruyère, vinaigrette Pesto

Salade des Pyrénées: **19,90**
salade, fromage des Pyrénées, jambon de Serrano, saucisson de pays, poivrons trois couleurs, concombres, olives vertes et noires, tomates séchées, vinaigrette au Pesto

Salade du Val d'Aoste: **19,90**
salade, concombres, jambon de Parme, Mortadelle, Pancetta, Salami, tomates, Parmesan, vinaigrette au Pesto

Salade Ostendaise: salade, tomates, crevettes grises, oeufs de saumon, oeuf mimosa, sauce Cocktail **19,50**

Salade Nordique: **19,70**
salade, concombres, saumon fumé, Mozzarella di Buffala, anchois marinés à l'ail, tomates séchées, aneth, vinaigrette au yaourt

Ballotins de saumon fumé aux crevettes de la mer du nord, à la pomme Granny, salsa d'avocat, concombre et tomates séchées, salade, vinaigrette au Pesto **21,00**

Salade Marine: **19,50**
salade, avocat, crevettes grises, concombres, oeufs de saumon , tomates, sauce Cocktail

Salade du Gers: **19,20**
salade, magret de canard fumé, concombres, tomates séchées, coeurs d'artichauts, sésame, haricots verts, huile de noix et vinaigre de cidre

Salade de Magret de canard à l'huile de truffe, pomme de terre gratinée au Brie de Meaux sur pavé de sarrasin, salade **20,80**

Salade folle de foies de volaille tièdes à l'ail, avocat, pamplemousse rose, salade, vinaigrette à la moutarde au miel **19,20**

Salade d'été: **18,60**
salade au Parmesan et poires rôties au sésame, pavé de sarrasin, timbale d'aubergines tièdes au citron et aux câpres

Salade au Poulet à la Mexicaine: **18,90**
salade, poivrons trois couleurs, maïs, blanc de poulet grillé aux herbes, tomates, ananas, vinaigrette à la ciboulette

Salade Fraîcheur: **19,90**
salade, poivrons trois couleurs sautés à l'huile d'olive, blanc de poulet grillé aux herbes, pamplemousse rose, pêche, banane, amandes blanches, vinaigrette au Pesto

Salade Gitane: **18,30**
salade, fromage des Pyrénées, coeurs d'artichauts, raisins secs, tomates, olives vertes et noires, croûtons, vinaigrette à la moutarde au miel

Salade de Castille: **19,20**
salade, jambon de Serrano, Chorizo piquant, fromage de Manchego, tomates, orange, sésame, vinaigrette à la ciboulette

Salade tiède aux scampis: **21,00**
sauce douce au miel et aux pignons de pin, orange, pomme et sésame

Si vous le préférez, vous pouvez aussi choisir ici:
Sauce Cocktail - Vinaigrette Framboise - Vinaigrette Balsamique - Vinaigrette César
Vinaigrette Moutarde au miel - Vinaigrette Pesto - Vinaigrette Ciboulette
Vinaigrette au Yaourt - Mayonnaise

Les Crêpes des gourmets

Salade d'accompagnement
(salade mixte, tomates, maïs; vinaigrette framboise)
portion individuelle
4,20

Crêpe aux oeufs	5,90		
Crêpe à l'oeuf aux anchois et coulis de tomates	10,00		
Crêpe à l'oeuf à la crème de Roquefort et Cognac	12,90		
Crêpe à l'oeuf et au Feta comme en Crète	11,90		
Crêpe à l'oeuf, Ricotta et Salami du Tyrol	11,20		
Crêpe à l'omelette au jambon et aux courgettes	12,90		
Crêpe à la tortilla au jambon de Serrano, Chorizo, poivrons, courgettes et pommes de terre rôties			16,90
Crêpe à l'omelette aux crevettes grises et aux épinards			16,90
Crêpe à l'omelette comme à Rome; aux olives, Mortadelle, tomates séchées et pommes de terre rôties			16,90
Crêpe à l'omelette comme en Suisse; pleurotes, viande des Grisons et dés de Gruyère			16,90
Crêpe au lard fumé	8,90	...et avec oeuf	9,60
Crêpe au lard fumé et fromage	11,70	...et avec oeuf	12,40
Crêpe au fromage	10,00	...et avec oeuf	10,70
Crêpe au fromage et oignons	10,90	...et avec oeuf	11,60
Crêpe au jambon cuit	8,60	...et avec oeuf	9,30
Crêpe au jambon et fromage	11,50	...et avec oeuf	12,20
Crêpe au jambon d'Ardennes, oeuf et fromage (jambon cru, fumé)			12,60
Crêpe au jambon de Parme, oeuf et fromage (jambon cru, salé, séché au vent de montagne)			12,90
Crêpe au jambon de Serrano, oeuf et fromage (jambon cru, salé, séché aux vents chauds)			12,90

Crêpe San Remo (Mortadelle aux pistaches et fromage Taleggio)	12,50	
Crêpe La Chaumière (jambon, oeuf et Camembert)	13,70	
Crêpe du Pré Fleuri (jambon, rondelles de tomate et Brie de Meaux)	13,70	
Crêpe La Tartiflette (lardons fumés, oignons, pomme de terre, crème et Reblochon)	16,50	
Crêpe aux trois fromages (Chèvre, Camembert et Gruyère)	13,90	
Crêpe de la Botte (Ricotta,Taleggio, Parmesan et Gorgonzola)	15,00	
Crêpe La Vacherie (oeuf, crème de Comté, Gruyère et Emmenthal, vin blanc)	16,20	
Crêpe du Berger (oeuf, fromage des Pyrénées, saucisson de pays)	14,60	
Crêpe du Torrero (oeuf, fromage de Manchego, jambon de Serrano)	14,50	
Crêpe de Lîdje (sirop de Liège, jambon d'Ardennes, Comté, rondelles de pomme Granny)		15,90
Crêpe au magret de canard fumé et son fromage de montagne (Comté)		14,90
Crêpe de Calabre (oeuf, Pancetta, Parmesan, tomates séchées et crème d'olives)		15,50
Crêpe du Saint Bernard (crème d'olives, oeuf, Salami, Brie et pignons de pin)		16,00

Crêpe de Monsieur Seguin (lardons, pommes, fromage de Chèvre, miel, noix)	16,40
Crêpe du Piémont (crème de noix, fromage de brebis aux truffes, jambon rôti aux herbes, tomate)	16,40
Crêpe Bellagio (crème d'olive, fromage de brebis aux truffes, Mortadelle aux pistaches, raisins secs)	16,40
Crêpe La Savona (crème de noix, épinards à la crème tomatée, Taleggio et jambon de montagne)	17,20
Crêpe au Filet d'anchois gratinés au Comté, et sa salade; maïs, câpres, vinaigrette au yaourt	15,70
Crêpe au saumon fumé, sauce crème et citron à l'aneth	15,60
Crêpe gratinée à la roulade de chicons au jambon et à la crème	15,50
Crêpe aux épinards au Roquefort, Mozzarella di Buffala et salami, comme en Toscane	16,30
Crêpe Martinique au lard fumé et aux ananas	12,50
Crêpe à la sauce Bolognaise Maison gratinée au Parmesan *(à la carte depuis 1975)*	14,00
Crêpe Provençale (oignons, poivrons, champignons, coulis de tomates, herbes de Provence et ail)	13,50
Crêpe du Lavandou (gratinée de poivrons, courgettes, aubergines, tomates, pointe d'ail)	15,80
Crêpe à la ratatouille de légumes du soleil à la crème et au thym farigoule	15,80

Crêpe à la crème d'aubergines aux épices douces parfumées d'orient	15,80
Crêpe aux aubergines au lait de coco et pommes de terre dorées aux épices douces	16,10
Crêpe Fungi (Bolognaise maison à la crème, champignons, maïs) gratinée au Parmesan	16,60
Crêpe Italienne (Bolognaise Maison et moutarde à l'ancienne, crème) gratinée au Parmesan	15,80
Crêpe J.O.F. du chef (sa sauce tomate aux herbes, oignons et à l'ail) *(à la carte depuis 1975)*	16,00
Crêpe Florentine (épinards à la crème, jambon, oeuf, fromage) *(à la carte depuis 1975)*	16,20
Crêpe aux haricots verts à la façon du chef (lardons, échalotes, tomates, artichauts)	15,20
Crêpe à la fricassée de choux de Bruxelles aux lardons et échalotes	14,90
Crêpe aux choux de Bruxelles et aux châtaignes	15,20
Crêpe du maraîcher (choux-fleur, brocoli, échalote) crème et lardons	15,40
Crêpe au jambon italien rôti, poires & pommes, poivre de Malabar, gratinée au fromage fumé	17,60
Crêpe au gratin de Camembert et de pommes Golden à l'estragon léger	15,80
Crêpe Parmentière aux herbes, gratinée au Parmesan, lardons, noix de cajou et légumes croquants	17,90

La Véritable Andouille de Guéméné

Crêpe à l'andouille de Guéméné grillée à la moutarde et fromage	16,10
Crêpe à l'andouille de Guéméné grillée aux pommes	16,10
Crêpe à l'andouille de Guéméné sauce crémeuse au cresson	16,10
Crêpe à l'andouille de Guéméné, haricots verts à l'échalote et à la moutarde à l'ancienne, pommes de terre gratinées au Reblochon de Savoie	20,40

Salade d'accompagnement
(salade mixte, tomates, maïs; vinaigrette framboise)
portion individuelle
4,20

Les Fruits de Mer

Crêpe aux scampis à l'ail *(à la carte depuis 1975)*	19,90
Crêpe aux scampis au curry doux de Madras et champignons *(à la carte depuis 1975)*	22,90
Crêpe aux scampis Poulette (champignons à la crème à l'ail) *(à la carte depuis 1975)*	22,90
Crêpe aux scampis aux fruits et au curry du Taj-Mahal	23,50
Crêpe aux scampis Sri Lankais à la crème de coco et aux trois poivrons	23,20
Crêpe aux scampis à la vénitienne aux brocolis et lardons	24,00
Crêpe aux scampis Philippines aux fruits exotiques et tomates	24,00
Crêpe aux scampis aux amandes et mandarines de Méditerranée	24,00
Crêpe aux scampis comme à Marrakech, pommes de terre aux tomates et amandes	24,00
Crêpe aux scampis et au poulet, au cidre de la Vallée d'Auge et champignons	24,00
Crêpe aux scampis aux pointes d'asperges à la crème de moutarde à l'ancienne	24,00

Crêpe au crabe Mère Fillioux à la crème et champignons aux fines herbes *(à la carte depuis 1975)*	20,90
Crêpe au crabe Créole aux épices relevées et légumes à la crème	20,90
Crêpe au crabe Fort de France à la mangue parfumée	20,90
Crêpe au crabe Rivoli aux amandes, pamplemousse et à la crème tomatée	20,90

Crêpe aux Coquilles-Saint-Jacques à la crème *(à la carte depuis 1975)*	24,40
Crêpe aux Coquilles-Saint-Jacques au curry *(à la carte depuis 1975)*	24,70
Crêpe aux Coquilles-Saint-Jacques au gingembre	24,90
Crêpe aux Coquilles-Saint-Jacques au Pineau des Charentes	24,90
Crêpe aux Coquilles-Saint-Jacques à la Toulousaine (courgette, carotte, sauce crème citronnée)	25,20
Crêpe aux Coquilles-Saint-Jacques aux chicons et aux pommes et safran	25,20
Crêpe aux Coquilles-St-Jacques aux pointes d'asperges à la crème de moutarde à l'ancienne	25,30
Crêpe Aix-la-Chapelle aux noix de Saint-Jacques, coeurs d'artichauts et thym farigoule	25,20
Crêpe Stanley Spéciale au poulet et fruits de mer(crabe,scampis,St-Jacques)au curry *(à la carte depuis 1975)*	25,50

Crêpe aux crevettes grises, sauce liée aux épinards	19,90
Crêpe aux crevettes grises et asperges, sauce à l'estragon, dés de tomates fraîches, pignons de pin	22,90

Les Poissons

Crêpe au filet de sole meunière	18,80
Crêpe au filet de sole Monteverdi aux brocolis et jambon cru	21,50
Crêpe au filet de sole à la crème de moutarde à l'ancienne	20,90
Crêpe au filet de sole aux petits légumes	21,50
Crêpe au filet de sole aux pleurotes	22,20
Crêpe au filet de sole aux Saint-Jacques	22,40
Crêpe au filet de sole au safran d'Iran et crevettes grises de chez nous	22,60

Crêpe au filet de saumon Provençale	20,00
Crêpe au filet de saumon Malgache aux crevettes grises et sauce tomate et poivre vert	21,20
Crêpe au filet de saumon au Chèvre doux	20,90
Crêpe au filet de saumon scandinave (câpres, crème et saumon fumé)	21,20
Crêpe au filet de saumon au miel et pamplemousse, gratiné au jambon de Bayonne et fromage des Pyrénées	21,20
Crêpe au filet de saumon au paprika, farcie aux asperges et petits pois, à la sauce crème, gratinée au fromage fumé	21,90

Crêpe au filet de lotte villageoise au safran, crème de carottes et champignons	20,70
Crêpe au filet de lotte grillée colorée aux épices persanes sur lit de pommes et pistaches	20,40
Crêpe à la lotte rôtie à l'ail et aux lardons sur lit d'épinards	21,30
Crêpe à la lotte, à la mangue et à la banane, sauce légère au curry et lait de coco	21,50

Les Champignons

Crêpe aux champignons de Paris natures	13,50	ou au beurre à l'ail	14,50
Crêpe aux champignons de Paris au lait de coco et au piment léger			15,50
Crêpe aux champignons de Paris à la crème			15,90
Crêpe aux champignons de Paris Madrilènes (artichauts,tomates séchées,graines de fenouil) gratinée au Manchego; garniture de salade, jambon de montagne et noisette			19,80
Crêpe aux champignons Savoyards (jambon, Comté, Gruyère et Emmenthal et vin blanc)			18,60
Crêpe aux champignons Douro (jambon, crème et Porto)			18,60
Crêpe aux champignons Fermier (jambon, oignons, crème) *(à la carte depuis 1975)*			18,60
Crêpe Picarde (jambon, fromage, champignons à la crème)			18,60
Crêpe aux pleurotes à la crème			19,40
Crêpe aux pleurotes et coeurs d'artichauts			19,60
Crêpe aux cèpes natures	20,00	ou aux cèpes à la crème	21,60
Crêpe aux girolles natures	20,10	ou aux girolles à la crème	21,80
Crêpe à la poêlée de girolles à l'ail	20,10		

Crêpe Forestière (champignons de Paris et cèpes, échalotes à la crème) *(à la carte depuis 1975)*	21,60
Crêpe au mélange de champignons sauvages à la crème de Cognac	20,90
Crêpe au mélange de champignons sauvages «Bonne Mère» (jambon, ail, crème)	20,90
Crêpe aux morilles à la crème	24,90
Crêpe à la fricassée de morilles aux lardons	24,90
Crêpe aux oeufs brouillés aux morilles et lamelles de truffes; et lit de salade	25,40

Le Boeuf

Crêpe au boeuf au poivre *(à la carte depuis 1975)*	19,70
Crêpe au boeuf sauce Poivrade douce *(à la carte depuis 1975)*	19,90
Crêpe au boeuf aux poivrons trois couleurs sauce au beurre et citron	19,90
Crêpe au boeuf Chasseur au vin rouge et champignons	20,80
Crêpe au boeuf à la diable et son piment	19,90
Crêpe au boeuf aux marrons et champignons à la crème	20,90
Crêpe au boeuf au poivre vert, crème et champignons *(à la carte depuis 1975)*	20,90
Crêpe au boeuf à la Gauloise Brune "à la Liégeoise"	20,90
Crêpe au boeuf à la Vigneronne (cerises, oignons grelots, lardons, vin rouge)	20,80
Crêpe au boeuf à la crème de bleu au Cognac	20,70
Crêpe au boeuf Bon Enfant (oignons, tomates, crème et thym farigoule)	19,90
Crêpe au boeuf grillé aux herbes et poivre de Tellichery, chicons braisés au miel et à l'orange	22,20
Crêpe au boeuf "démon d'Afrique ", à la jardinière de légumes, tomates fraîches, lardons et sauce piri-piri	22,20
Crêpe au boeuf Champêtre aux cèpes	23,90

L'Agneau

Salade d'accompagnement
(salade mixte, tomates, maïs; vinaigrette framboise)
portion individuelle
4,20

Crêpe à l'agneau Jardinière au parfum de Provence	21,30
Crêpe à l'agneau Santa Rita aux oignons et champignons à la crème	21,50
Crêpe à l'agneau à la mode de Meaux à la crème de moutarde à l'ancienne	21,40
Crêpe à l'agneau à la Kriek, cerises et lardons	21,80
Crêpe à l'agneau à la Trappiste de Chimay Bleue, crème et tomate	21,80
Crêpe à l'agneau Pondichéry au curry doux de légumes	22,90
Crêpe à l'agneau façon libanaise, brochette de légumes et Feta	22,90
Crêpe à l'agneau aux herbes et à l'ail, caprice aux abricots et romarin	23,90
Crêpe à l'agneau à la mode d'Emilie Romagne, aux confettis de truffe et Parmesan	24,90

Le Veau

Crêpe au veau dijonnaise à la moutarde à l'ancienne *(à la carte depuis 1975)*	19,70
Crêpe au veau à la hongroise au paprika *(à la carte depuis 1975)*	19,70
Crêpe au veau Capri aux lardons, tomates et câpres	21,70
Crêpe au veau Saltimbanque (oignons, courgette, dés de tomate, vin blanc, sauge)	21,70
Crêpe au veau Portugais aux crevettes grises et aux anchois	22,00
Crêpe au veau Orloff (jambon, fromage et champignons à la crème)	23,40
Crêpe à la fricassée de veau, pommes de terre rôties à la mexicaine	21,90
Crêpe au veau aux délices d'abricots et poire, poivre de Malabar, gratinée au Gorgonzola	2280
Crêpe au veau grillé aux épices de Méditerranée et pommes de terre au Gorgonzola et lardons	23,90

Le Poulet

Crêpe au poulet Meunière citronné à l'ail *(à la carte depuis 1975)*	16,50
Crêpe au poulet Stanley au curry *(à la carte depuis 1975)*	19,90
Crêpe au poulet Blocry à l'estragon *(à la carte depuis 1975)*	19,90
Crêpe au poulet Provençal	19,90
Crêpe au poulet Archiduc *(à la carte depuis 1975)*	20,60
Crêpe au poulet Duchesse à l'ail (champignons, crème, ail)	20,70
Crêpe au poulet à la tomate à l'indienne	20,60
Crêpe au poulet Bonne-Femme aux lardons, oignons, champignons *(à la carte depuis 1975)*	20,60
Crêpe au poulet au gingembre Gourmand et amandes	20,90
Crêpe au poulet Caraïbe aux fruits poivrés	20,60
Crêpe au poulet à la crème de choux-fleur et jambon	20,60
Crêpe au poulet Entre-Sambre-et-Meuse *(à la carte depuis 1975)*	20,90

Crêpe au poulet à l'Orientale à la crème de piments	20,40
Crêpe au poulet Gaumais au jambon d'Ardennes et sauce tomate	20,90
Crêpe au poulet au Porto à la crème, pignons de pin et carottes	21,20
Crêpe au poulet au maïs et sauce tomate	20,90
Crêpe au poulet aux pêches et aux noix	21,00
Crêpe au poulet à la Brabançonne aux chicons à la crème	21,20
Crêpe au poulet aux pommes à la normande	21,40
Crêpe au poulet Tahitien à la crème de coco relevée et noix de cajou	21,40

Salade d'accompagnement
(salade mixte, tomates, maïs; vinaigrette framboise)
portion individuelle
4,20

Crêpe au poulet à la gratinée d'aubergines et champignons Catalane	21,40
Crêpe au poulet aux pistaches et au cumin	21,20
Crêpe au poulet Monza, aux épinards à la crème et gratinée	21,40
Crêpe au poulet Laotien aux litchis, piment et pignons des pin, adouci à la crème de coco	21,40
Crêpe au poulet à l'orange, et aux figues de Turquie aux senteurs d'épices	21,80
Crêpe au poulet grillé aux épices massala sur lit de fruits chauds	21,80
Crêpe au blanc de poulet au jambon de Serrano, gratinée au Gorgonzola, sauce au paprika	22,80
Crêpe au poulet comme à Bilbao (brocolis, chorizo, sauce à la crème tomatée et fromage de Manchego)	22,80

Crêpe au poulet des neufs joyaux du Maharaja, aux légumes, petite banane dorée aux amandes	22,80
Crêpe au poulet parfumé "marché persan", petits champignons et poivrons au lait de coco	22,80
Crêpe au poulet Ardennais au jambon d'Ardennes, oignons et champignons à la crème	22,80
Crêpe au méli-mélo de poulet et scampis à l'ananas doux-piquant à la mode Thaï	22,80
Crêpe au poulet au miel épicé, timbale de fruits à la Feta et aux herbes	22,80
Crêpe au poulet Singa aux épinards, curry et lait de coco; pommes de terre rôties aux épices	22,80
Crêpe au poulet aux scampis sauce au beurre à l'ail et au citron	22,90
Crêpe au poulet Campagnard aux girolles	24,90
Crêpe Stanley Spéciale au poulet et fruits de mer (crabe,scampis et St-Jacques) au curry *(à la carte depuis 1975)*	25,50

Le Canard

Crêpe au magret de canard au poivre vert	22,70
Crêpe au magret de canard aux poires et sirop d'érable	22,70
Crêpe au magret de canard aux cerises et jambon des Alpes	22,70
Crêpe au magret de canard aux olives et à la crème de champignons	23,00
Crêpe au magret de canard au pain d'épice et à la bière ambrée	23,00
Crêpe au magret de canard au crabe, noix de cajou et lait de coco	23,30
Crêpe au magret de canard à l'indonésienne, tomate farcie aux fruits secs et champignons	23,30

Les Crêpes aux Abats

Crêpe aux foies de volaille poêlés au maïs	15,20
Crêpe aux foies de volaille au jambon de montagne et à la pêche ***(fraîche en saison)***	15,20
Crêpe aux foies de volaille à la Leffe Brune	16,40

Crêpe aux rognons de veau au vin d'estragon *(à la carte depuis 1975)*	19,30
Crêpe aux rognons de veau à la moutarde	19,30
Crêpe aux rognons de veau à la crème à la mode de Liège	19,90

Crêpe aux ris de veau au romarin et chicons caramélisés	24,40
Crêpe aux ris de veau croquants aux amandes et aux pommes douces	24,60
Crêpe aux ris de veau aux cèpes à la crème	25,00
Crêpe au duo de ris et de rognon de veau sauce truffée aux champignons de Paris	26,70

Les Crêpes sucrées

Crêpe froment au beurre	4,40	double:	8,80
Crêpe sarrasin au beurre (sans sucre)	4,40	double	8,80
Crêpe paysanne (beurre et sucre blanc)	4,50	double	9,00
Crêpe à la cassonade (beurre et sucre brun)	4,60	double	9,20
Crêpe au sucre de canne blond (beurre et sucre blond de canne)	4,60	double	9,20
Crêpe au chocolat *(à la carte depuis 1975)*	4,60	double	9,20
Crêpe au sirop de Liège	4,60	double	9,20
Crêpe au sucre cannelle (beurre, sucre blanc et cannelle)	4,60	double	9,20
Crêpe au caramel	4,60	double	9,20
Crêpe au caramel mou à la fleur de sel	5,00	double	10,00
Crêpe au sirop d'érable *(à la carte depuis 1975)*	5,60	double	11,20
Crêpe froment nature à la Chantilly	5,60	double	11,20

Les Crêpes à la confiture

Crêpe à la confiture d'abricot	4,60
Crêpe à la confiture d'ananas	4,60
Crêpe à la confiture de cerise	4,60
Crêpe à la confiture de figue	4,60
Crêpe à la confiture de fraise	4,60
Crêpe à la conf. de framboise	4,60

Crêpe à la confiture de groseille	4,60
Crêpe à la confiture de myrtille	4,60
Crêpe à la confiture d'orange	4,60
Crêpe à la confiture de rose	4,60
Crêpe à la confiture de 4 frts rouges	4,60

Les Crêpes au miel

le plus doux:, le moyen:**, le fort:***, le très fort:*****

Crêpe au miel " mille fleurs "*	4,80
Crêpe au miel d'acacia*	4,80
Crêpe au miel d'amandier**	4,80
Crêpe au miel de citronnier***	4,80
Crêpe au miel de printemps***	4,80

Crêpe au miel de lavande***	4,80
Crêpe au miel de montagne****	4,80
Crêpe au miel d'oranger d'Espagne***	4,80
Crêpe au miel de thym****	4,80
Crêpe au miel de trèfle **	4,80

Les Crêpes à la glace

Crêpe à la glace du jour	7,30
Crêpe à la glace Amande	8,40
Crêpe à la glace Baiser blanc (glace au chocolat blanc et aux noisettes)	8,40
Crêpe à la glace Banane	8,20
Crêpe à la glace au Caramel salé	8,40
Crêpe à la glace Cheesecake-Figues	8,20
Crêpe à la glace Chocolat	8,30
Crêpe à la glace Crème Brûlée	8,20
Crêpe à la glace Fraise	8,20
Crêpe à la glace Limetta (petits citrons verts de Sicile)	8,20
Crêpe à la glace Manon (glace pralinée au chocolat blanc et au café)	8,20
Crêpe à la glace Moka	8,20
Crêpe à la glace Oréo (glace à la crème de lait et biscuits au cacao)	8,20
Crêpe à la glace Pistache	8,40
Crêpe à la glace Pralinone (glace pralinée aux noisettes caramélisées)	8,50
Crêpe à la glace Raffy (glace à la noix de coco, au chocolat blanc, crème et biscuits)	8,50
Crêpe à la glace Spéculoos	8,20
Crêpe à la glace Stracciatella (glace à la crème fraîche et pépites de chocolat, sans vanille)	8,20
Crêpe à la glace Tiramisù (glace au biscuit, Rhum, alcool de café et Mascarpone) (alcoolisé)	8,60
Crêpe à la glace Vanille (véritable vanille des Comores)	8,40

Coulis disponibles avec supplément €1,30

Abricot -Banane - Caramel - Caramel Mou - Cassis - Chocolat Chaud
Citron Vert - Fraise - Framboise - Fruits exotiques
Fruits rouges - Noisette - Sirop d'érable (€1,70)

Les Crêpes aux fruits

Crêpe aux dattes et miel	6,10
Crêpe au jus de citron pressé et sucre blanc	6,10
Crêpe au jus d'orange pressée et sucre blanc	6,10
Crêpe au jus de pamplemousse pressé et sucre blanc	6,10
Crêpe à la noix de coco râpée "à la paysanne"	6,10
Crêpe à la crème de marron vanillée	6,50
Crêpe aux abricots	6,90
Crêpe aux ananas	6,90
Crêpe aux cerise	6,90
Crêpe aux pêches	6,90
Crêpe du couvent aux poires	6,90
Crêpe à la noix de pécan "texan style"	6,90
Crêpe aux lychees	7,70
Crêpe aux kiwis	7,90
Crêpe aux mangues	7,90
Crêpe à la banane (cuisson: 15 minutes minimum)	8,20
Crêpe Normande aux pommes (cuisson: 15 minutes minimum)	8,30
Crêpe Normande aux pommes caramélisées (cuisson: 15 minutes minimum)	8,50
Crêpe aux pommes et aux noix à la cannelle (cuisson: 15 minutes minimum)	8,60
Crêpe aux poires rôties à la cardamome (cuisson: 15 minutes minimum)	8,40
Crêpe aux fruits frais	10,90
Crêpe aux fraises - en saison -	9,90

Les Crêpes flambées

Crêpe Bermudes (citron et Rhum)	10,20
Crêpe Hawaïenne (ananas et Rhum)	10,20
Crêpe Régence (confiture d'abricot, glace vanille et Marasquin)	10,50
Crêpe Jeannette (beurre, sucre et Marasquin)	10,30
Crêpe Suzette (jus d'orange et Curaçao triple sec)	10,30
Crêpe Comédie-Française (glace vanille et Grand-Marnier)	11,90
Crêpe Antillaise (banane et Rhum) (cuisson: 15 minutes minimum)	11,90
Crêpe Napoléon (mandarines et Mandarine Napoléon)	11,90
Crêpe Williams (poires et alcool de Poire William)	11,90
Crêpe Trinidad (airelles, glace vanille et Rhum)	11,90
Crêpe Alsacienne (airelles, crème de marron vanillée et Kirsch)	11,90
Crêpe Negresco (crème légère au chocolat, noix, glace chocolat et Rhum)	11,90
Crêpe de l'île aux trésors (confiture d'ananas; mangues; glace Limetta et Rhum)	12,50
Crêpe la Diva (confiture d'orange, meringue, glace vanille et Grand- Marnier)	12,50
Crêpe Normande au Calvados (pommes et Calvados) (cuisson: 15 minutes minimum)	12,50
Crêpe Royale (confiture de figues, raisins frais; glace vanille et Grand-Marnier)	12,50
Crêpe Cuba (banane crue, glace Raffy, Rhum)	12,50
Crêpe de la Belle époque (crème légère aux framboises; glace vanille; alcool de Framboise)	13,90
Crêpe Alizés (crème légère à la vanille; compotée de mangues et pêches; Rhum)(15' minimum)	13,90
Crêpe Années 1900 (poires et pommes poêlées au beurre; glace amande et Amaretto)(15'min)	13,90
Crêpe Ivoire (poires, macarons, glace Manon, Amaretto)	13,90

Les Assiettes de Fruits

Assiette de Fruits Frais	13,90
Assiette de Fraises-- en saison --	10,50

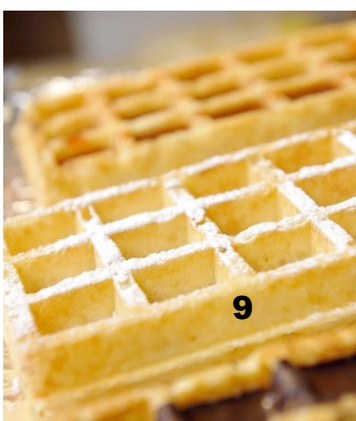
Les Gourmandises

Crêpe au chocolat chaud et amandes grillées	6,90
Crêpe Mikado (glace vanille et chocolat chaud)	9,90
Crêpe Carignan (poires et glace chocolat)	9,90
Crêpe Dattina (miel, dattes et noisettes; glace moka)	11,40
Crêpe Diplomate (confiture de fraise, glace vanille et chocolat chaud)	10,10
Crêpe Nicolas (crème pâtissière légère, pain d'épices, glace vanille)	11,80
Crêpe Confiseur (crème pâtissière légère, glace pralinée, coulis de noisettes)	11,80
Crêpe Framboisine (crème pâtissière légère, framboises, coulis de framboise)	11,80
Crêpe Soleil vert (crème pâtissière légère, kiwis, coulis de fruits tropicaux)	11,80
Crêpe Végas (crème pâtissière légère au chocolat, noix de Pécan, glace Oréo)	11,80
Crêpe Montserrat (crème pâtissière légère, banane crue, pépites de chocolat, glace vanille)	12,00
Crêpe Sainte Maxime (crème pâtissière légère, compote de figues, amandes grillées)	11,80
Crêpe Kourou (crème pâtissière légère à la fève Tonka; pommes; glace Baiser Blanc)	11,80
Crêpe Spartacus (crème pâtissière légère; conf. d'abricot; abricots secs, amandes grillées; glace Manon)	11,80
Crêpe La Déesse (crème pâtissière légère, pépites de chocolat, morceaux d'orange; glace Crème Brûlée)	12,00
Crêpe Carmen (poires; glace vanille; coulis de cassis)	11,30
Crêpe Montreuil (confiture de framboise, pêches; glace vanille)	11,30
Crêpe Noisettine (noisettes, glace moka et caramel)	11,30
Crêpe Mont- Blanc (crème de marron vanillée, glace vanille et Chantilly)	11,30
Crêpe Gibraltar (miel, dattes et raisins; glace vanille)	11,30
Crêpe Grand-Mère (crème de marron vanillée, noix; glace chocolat)	11,30
Crêpe Samos (confiture d'orange, raisins secs, noix de pécan; glace Crème Brûlée)	11,30
Crêpe Salzbourg (noix, chocolat chaud et Chantilly)	11,30
Crêpe du Jardin d'Eden (poires, pêches; glace banane)	11,30
Crêpe Belgissime (sirop de Liège, raisins frais et glace Manon)	11,30
Crêpe Pacifique (papayes, noix de coco et glace vanille)	11,30
Crêpe Bergerac (abricots, pêches, amandes grillées et glace vanille)	11,30
Crêpe Broadway (abricots, glace Cheesecake-Figues; coulis de cassis)	11,30
Crêpe des Quatre Cantons (pommes crues, poires; glace caramel salé)	11,30
Crêpe Phoenix (confiture de framboise, banane crue; glace Oréo; chocolat chaud)	12,00
Crêpe Orangette (confiture d'orange, tranches d'orange, chocolat chaud et Chantilly)	11,90
Crêpe Fidji (mangues, kiwis et glace vanille)	11,90
Crêpe Jardin du Sud (pomme crue, poire; glace amande; coulis d'abricot)	12,40
Crêpe Mikado-Banane (banane cuite, glace vanille et chocolat chaud) cuisson 15 minutes minimum	12,20
Crêpe Maison (pommes cuites, glace amande, confiture de framboise) cuisson 15 minutes minimum	11,90
Crêpe Panama (banane cuite; glace Manon; coulis de framboise) cuisson 15 minutes minimum	11,90
Crêpe Péché Mignon (pommes cuites, raisins secs blonds, glace van. et biscuit) cuisson 15 minutes minimum	12,50
Crêpe Banane Paradis (banane cuite, pignons de pin, sauce orange & Rhum, glace van.) cuisson 15 minut. minimum	12,40
Crêpe de l'Oasis (mille feuilles d'ananas frais poêlé; pomme, poire et banane chaudes;framboises, gl. vanille) 15' min.	15,90

Les Gaufres de Bruxelles

LES GAUFRES DE BRUXELLES DEMANDENT 8 MINUTES DE CUISSON minimum …

Gaufre au sucre	6,80
Gaufre Chantilly	7,90
Gaufre au caramel mou et fleur de sel	7,90
Gaufre à la glace (2 boules au choix)---» liste des parfums page 10	10,90
Gaufre aux fruits frais et coulis de fruits rouges	14;90
Gaufre Maison (glace vanille, fruits frais, Grand-Marnier et Chantilly)	15;90
Gaufre aux fraises - en saison- et coulis de fraise	11,90
Gaufre Farandole (framboises, coulis de framboise et Chantilly) - en saison-	13,90



Les Coupes Glacées

depuis 1987, toutes nos glaces et sorbets sont de fabrication maison

Nos Parfums de Crèmes Glacées (3Boules)

Coupe au parfum du jour	7,80
Coupe glace aux amandes	9,10
Coupe glace Baiser Blanc (glace au chocolat blanc et aux noisettes)	8,80
Coupe glace Banane	8,80
Coupe glace au caramel salé	8,80
Coupe glace Cheesecake-Figues	8,80
Coupe glace Chocolat	8,80
Coupe glace Crème Brûlée	8,80
Coupe glace Fraise	8,80
Coupe glace Limetta (petits citrons verts de Sicile)(ne contient pas de produits laitiers)	8,80
Coupe glace Manon (glace pralinée au chocolat blanc et au café)	8,80
Coupe glace Moka	8,80
Coupe glace Oréo (glace à la crème de lait et biscuits au cacao)	8,80
Coupe glace Pistache	9,10
Coupe glace Pralinone (glace pralinée aux noisettes caramélisées)	8,90
Coupe glace Raffy (gl. à la coco, au chocolat blanc, à la crème fraîche et biscuit)	8,90
Coupe glace Spéculoos	8,80
Coupe glace Stracciatella (gl. à la crème fraîche, pépites de chocolat, sans vanille)	8,80
Coupe glace Tiramisù (glace au biscuit,Rhum,alcool de café et Mascarpone) (alcoolisé)	9,10
Coupe glace Vanille (véritable vanille des Comores)	8,90
Coupe panachée 3 boules de crème glacée, goûts au choix parmi ceux ci-dessus	9,10
Coupe 2 boules de crème glacée, goûts au choix parmi ceux ci-dessus	7,00
Coupe 1 boule de crème glacée, goût au choix parmi ceux ci-dessus	4,50

Nos Parfums de Sorbets (2Boules)

Sorbet au parfum du jour	7,60
Sorbet Passion	8,60
Sorbet Framboise	8,60
Sorbet Grenade	8,60
Sorbet Melon	8,60
Sorbet Mangue	8,60
Sorbet 1 boule goût au choix parmi ceux ci-dessus	4,80
Sorbet panaché 2 boules de sorbet, goûts au choix parmi ceux ci-dessus	8,80
Palette du Peintre aux 5 sorbets et fruits	17,50

Coulis disponibles avec supplément €1,30

Abricot -Banane - Caramel - Caramel Mou - Cassis - Chocolat Chaud
Citron Vert - Fraise - Framboise - Fruits exotiques
Fruits rouges - Noisette - Sirop de Café Maison
Sirop d'érable (€1,70)

Nos Coupes Garnies aux Fruits Frais ***(selon saisons et disponibilités)***

Coupe Club (glaces vanille et amande; fruits de saison variés)	14,30
Coupe Tropicana (glace vanille et sorbet passion; fruits variés exotiques)	14,90
Coupe Fraise Melba (glace vanille; fraises ; coulis de fraise)	11,50
Coupe Parfait Framboise (glace vanille; framboises ; coulis de framboise)	12,50
Coupe Parfait Fruits des bois (glace vanille; fruits des bois ; coulis de fruits rouges)	12,50
Coupe Parfait Cerise (glace vanille; cerises ; coulis de fruits rouges)	12,50
Coupe Parfait Melon (glace vanille, sorbet melon; melon ; coulis de fruits rouges)	11,50
Coupe Ananas Melba (glace vanille; ananas frais; coulis de fruits exotiques)	11,50
Coupe Parfait Banane (glaces vanille et banane; banane; coulis de banane)	11,20
Coupe Pêche Melba (glace vanille; pêche ; coulis de framboise)	11,50
Coupe aux Mangues (glace vanille et sorbet mangue; mangues ; coulis de fruits exotiques)	12,50

Supplément Chantilly €1,30

Les Coupes Garnies Gourmandes

depuis 1987, toutes nos glaces et sorbets sont de fabrication maison

Coupe Brésilienne (glace vanille; noisettes et caramel)	10,20
Coupe Café Liégeois (glaces vanille et moka; sirop de café maison)	10,20
Coupe Dame Blanche (glace vanille et chocolat chaud)	10,20
Coupe Dame Noire (glace chocolat et chocolat chaud)	10,20
Coupe de l'Abeille (glaces vanille et moka; miel et pain d'épices)	10,20
Coupe Argentine (glaces vanille et pistache; amandes grillées, noix et caramel)	11,50
Coupe Archipel (glaces Limetta, sorbet Grenade; pêches et mangues; coulis fruits rouges)	11,50
Coupe Banana Split (glaces vanille et chocolat; banane et chocolat chaud)	11,50
Coupe Bossa Nova (glaces vanille et banane; framboises, banane; coulis framboise)	12,00
Coupe Boston (glace Cheesecake-Figues; kiwis et cerises; coulis citron vert)	11,50
Coupe Bruges (glace amande, poires, sirop d'érable)	12,00
Coupe Bruxelles (glaces spéculoos et chocolat; pommes et poires, caramel mou)	11,50
Coupe Cabaret (glaces Manon, chocolat; meringue, pistaches; caramel)	12,00
Coupe California (glace vanille, sorbet mangue, mangue; banane, ananas; coulis de banane)	11,50
Coupe Canada (glace vanille et sirop d'érable)	11,50

Coupe Caramelissimo (glaces vanille et caramel salé; noisettes, macarons; caramel mou)	11,50
Coupe Carnaval (glace Crème Brûlée; poires, amandes grillées, caramel)	11,50
Coupe Chobaco (glaces banane, Oréo et Raffy; banane, coco râpée; chocolat chaud)	11,50
Coupe Constellation (glaces Cheesecake-Figues et Baiser Blanc; poires, noix; caramel)	11,50
Coupe Cordoue (glaces vanille et Crème Brûlée; oranges; coulis cassis)	11,50
Coupe du Cygne (glaces Manon et Crème Brûlée; fruits confits, meringue; coulis d'abricot)	11,50
Coupe Dolcetta (glaces vanille, caramel salé, Baiser Blanc; noisettes; caramel mou)	11,50
Coupe Domino (glace vanille; meringue; chocolat chaud)	11,50
Coupe French Cancan (glace Manon; meringue; framboises; coulis framboise)	12,30
Coupe Kon-Tiki (glace vanille; ananas, meringue; coulis de banane)	11,50

Coupe Kiss Kiss (glace amande et sorbet mangue; mangue, framboises; coulis de framboise)	12,60
Coupe Laos (sorbets Grenade et mangue; mangue, coco râpée; coulis de citron vert)	12,00
Coupe Madagascar (glace Limetta; cerises, cannelle, noix de coco)	11,50
Coupe Maori (glaces Limetta et banane; banane et coco râpée; parfum citron vert)	11,50
Coupe Marzipan (glace chocolat; noisettes et morceaux de massepain)	11,50
Coupe Moulin Rouge (glaces amande et vanille; ananas, mandarines, coulis de cassis)	11,50
Coupe Noisella (glaces vanille et Pralinone; noisettes et coulis de noisettes)	11,50
Coupe Nougatine (glace vanille; billes de nougat; chocolat chaud)	11,50
Coupe Oufti (glaces vanille et Manon; massepain, macaron, sirop de café maison)	12,00
Coupe Passionata (glace vanille, sorbet passion; mangue, fruit de la passion; coulis exotique)	12,00

Coupe Pharaon (glaces chocolat, Oréo; nougat et amandes grillées; chocolat chaud)	12,00
Coupe Poire Belle-Hélène (glaces vanille et chocolat; poires et chocolat chaud)	11,50
Coupe Prévert (glaces vanille et pistache; bananes, coulis de banane)	11,50
Coupe Rococo (glace vanille; poires, noix de coco; coulis de banane)	11,50
Coupe Rumba (glace vanille,sorbet mangue; ananas, mangue, fr.de la passion; coulis exotique)	12,30
Coupe Séville (glace vanille et sorbet passion; pêches et pommes; coulis fruits rouges)	11,50
Coupe Sicile (glaces Limetta; ananas, meringue; coulis citron vert)	11,50
Coupe Soleil Couchant (glace vanille, sorbet passion; pêches et cerises; coulis fruits rouges)	11,50
Coupe Sorrente (glaces chocolat et amande; poires morceaux de massepain)	11,50
Coupe Tatine (glace Crème Brûlée; pommes; coulis de banane)	11,50
Coupe Ventura (glaces Manon, Oréo; meringue et amandes grillées, chocolat chaud)	12,00

Supplément Chantilly €1,30

Les Coupes Garnies Arrosées

COUPE TETE - A - TETE: 17,00
Pour 2 personnes ..... ou le gros gourmand
- 8 boules de glace; vanille, Limetta et fraise
et fruits: pêche, pomme, banane, cerises, kiwis; crème de macarons au kirsch; Chantilly

COUPE DE L'ABBE NOIR: 14,00
glace chocolat; noisettes et macarons; liqueur de Cacao; Chantilly

COUPE AMANDINE: 14,00
glaces vanille, amande et chocolat; noix, noisettes, amandes grillées; Amaretto; Chantilly

COUPE BARCAROLE: 14,00
glaces vanille, chocolat et moka; banane, noix; Advocaat; Chantilly

COUPE CAFE HOLLANDAIS: 14,00
glace moka; café chaud; Genièvre; Chantilly

COUPE CANCUN: 14,00
gl. vanille et sorbet passion; banane, fruit de la passion, noisettes; Tequila ;Chantilly

COUPE CONNEMARA: 14,00
glaces vanille, moka et Manon; meringue; crème de Bailey's; Chantilly

COUPE CYRANO 14,00
glaces Limetta et Cheesecake-Figue; pêche et abricots; liqueur d'abricot; Chantilly

COUPE FJORD 14,00
glace Limetta et sorbet Grenade; tranches d'orange; Curaçao triple sec; Chantilly

COUPE FLIRT 14,00
glaces vanille et spéculoos; banane; liqueur d'abricot; Chantilly

COUPE GONDOLE 14,00
glaces vanille et tiramisù; noisettes et amandes grillées; Amaretto; Chantilly

COUPE IMPERIALE 14,00
glaces vanille et crème brûlée; noix, pommes et fruits confits; Grand Marnier; Chantilly

COUPE JARDIN DES MERVEILLES 14,00
glaces vanille et caramel salé; airelles et poires; Alcool de Poire William; Chantilly

COUPE MAISON: 14,50
glace vanille et sorbet framboise; pomme, banane, biscuit; Grand-Marnier; Chantilly

COUPE MARIUS DE MARSEILLE: 14,00
glace vanille; pêches, bananes; Ricard; Chantilly

COUPE MARECHAL: 14,00
glaces vanille et banane; banane; alcool de Poire William; Chantilly

COUPE NEGRITA: 14,00
glaces chocolat et Oréo ; bananes; Rhum; Chantilly

COUPE NUITS DE BOURGOGNE: 14,00
glace vanille, sorbet framboise; pêches, cerises; alcool de framboise; Chantilly

COUPE RIO DE JANEIRO: 14,00
glaces vanille et Raffy; ananas, banane; Batida de coco; Chantilly

COUPE SAN DIEGO: 14,00
glaces vanille et banane; kiwis, ananas; alcool de Framboise; Chantilly

COUPE SUPER: 14,50
glaces vanille et Limetta; mandarines, muscats, lychees; Mandarine Napoléon; Chantilly

COUPE VERSAILLES: 14,50
glace vanille; groseilles, framboises et mûres; liqueur de framboise; Chantilly (selon saison)

Les Smoothies

Boisson fraîche à base exclusivement de fruits, de glaçons et parfois d'un ajout de sucre

KID'S FIRST Smoothie (fraises, pomme, banane) (selon saison des fraises) 7,50
LADY PINK Smoothie (fraises, pomme) (selon saison des fraises) 7,50
BANANA BERRIES Smoothie (banane, framboises) 7,50
RED CAVAILLON Smoothie (melon, cassis) (selon saison du melon) 7,50
WHITE APRICOT Smoothie (abricots, sirop de lait d'amandes) 7,50
GOLDEN SAHARA Smoothie (pommes, dattes) 7,50
MANGO SWEET Smoothie (mangue, banane) 7,50
GREEN GARDEN Smoothie (kiwi, menthe (huile essentielle), citron vert, ananas) 7,50
CRAZY LITCHI Smoothie (litchis, framboises, pomme, rose) 7,50

Les Milk-shakes aux Fruits Frais

Milk-shake aux fraises (morceaux de fraises et glace vanille) (selon saison des fraises)	9,50
Milk-shake aux framboises	9,70
Milk-shake Maison (morceaux de mangue, kiwi et raisins, glace parfumée à la rose)	11,90
Milk-shake aux fruits frais (morceaux de fruits et glace vanille)	11,90

Les Milk-shakes Simples

Milk-shake au parfum du Jour	7,80
Milk-shake Vanille	8,90
Milk-shake Chocolat	8,80
Milk-shake Limetta	8,80
Milk-shake Fraise	8,80
Milk-shake Moka	8,80
Milk-shake Pistache	8,80
Milk-shake Crème Brûlée	8,80
Milk-shake Cheesecake-Figues	8,80
Milk-shake Oréo (glace à la crème de lait et biscuits au cacao)	8,80
Milk-shake Praliné	8,90
Milk-shake Caramel salé	8,80
Milk-shake Manon (glace pralinée au chocolat blanc et au café)	8,80
Milk-shake Raffy (glace à la noix de coco, crème, chocolat blanc et biscuit)	8,80
Milk-shake Stracciatella (gl. à la crème fraîche, pépites de chocolat, sans vanille)	8,80
Milk-shake Spéculoos	8,80
Milk-shake Amande	9,10
Milk-shake Baiser Blanc (glace au chocolat blanc et noisettes)	9,10
Milk-shake à l'érable	9,10
Milk-shake à la banane	9,30

Les Milk-shakes aux Morceaux de Fruits

(Morceaux de fruits servis dans un Milk-shake Vanille)

Milk-shake aux ananas	9,00
Milk-shake aux cerises	9,00
Milk-shake aux dattes	9,00
Milk-shake aux pêches	9,00
Milk-shake aux poires	9,00
Milk-shake aux kiwis	9,30
Milk-shake aux mangues	9,30

Les Milk-shake à l'Alcool

Milk-shake au Rhum	9,80
Milk-shake au Grand Marnier cordon rouge	9,80
Milk-shake à la Mandarine Napoléon	9,80
Milk-shake au Bailey's Irish Cream	9,80
Milk-shake à l'Amaretto	9,80
Milk-shake à la Poire William	9,80

Les Boissons chaudes

LES CHOCOLATS CHAUDS:

Chocolat chaud classique	3,25	ou double	6,50
Chocolat blanc chaud	3,25	ou double	6,50
Chocolat viennois (chocolat chaud classique et Chantilly)	3,95	ou double	7,90

	simple	viennois	double	double-viennois
Chocolat origine Sao Tomé (arômes délicats fleuris et épicés)(70%cacao)	3,95	4,65	7,90	9,30
Chocolat origine Java (un goût de caramel et accent acidulé)(33%cacao)	3,95	4,65	7,90	9,30
Chocolat origine Santo Domingo (à la fois fruité, épicé, intense et puissant)(70%cacao)	3,95	4,65	7,90	9,30
Chocolat origine Tanzania (un fruité subtil et une touche de vanille)(73%cacao)	3,95	4,65	7,90	9,30
Chocolat origine Papua (arôme épicé, riche de citron,caramel,noix et vanille)(36% cacao)	3,95	4,65	7,90	9,30
Chocolat origine Ecuador (doux avec une subtile touche de fruits rouges)(70%cacao)	3,95	4,65	7,90	9,30
Chocolat origine Mexique (équilibré, assez amer avec un bon arôme fruité)(72%cacao)	3,95	4,65	7,90	9,30
Chocolat origine Madagascar (fruité avec des notes subtiles boisées)(66%cacao)	3,95	4,65	7,90	9,30
Chocolat épicé Inca (chocolat chaud aux épices douces sucrées)	3,95	4,65	7,90	9,30
Chocolat épicé Aztèque (chocolat chaud aux épices poivrées)	3,95	4,65	7,90	9,30
Chocolat épicé Maya (chocolat chaud aux épices douces amères à l'ancienne)	3,95	4,65	7,90	9,30
Chocolat Tonka (chocolat chaud parfumé à la fève de tonka)	3,95	4,65	7,90	9,30

LES CAFES

1° Le format:

	prix de base
Café (servi en cafetière)	3,25
Espresso (petite tasse italienne)	2,25
Double Espresso (espresso italien en grande tasse)	3,25
Cappucino (café crème, Chantilly)	3,95
Cappucino à l'italienne (café crème à la mousse de lait)	3,95
Lait Russe (lait chaud, poudre de véritable vanille, café léger)	3,95
Latte Macchiato (lait tiède, espresso, mousse de lait)	3,95

2° Le choix du café; de pure origine ou parfumé à la torréfaction (ceci, avec un léger supplément au prix de base)

	sup		sup
Mélange spécial crêperie 100% Arabica	0,00	Décaféiné (non chimique du Guatemala)	0,20
Blue Mountain Jamaïque	2,00	Timor	1,00
Colombie San Agustin	1,00	Kenya AA	0,90
Costa Rica	0,90	Harrar Moka d'Ethiopie	1,00
Galapagos (bio)	1,50	Cameroun	1,00
Guatemala Antigua	1,00	Australian Queensland Skybury	1,50
Guatemala Volcan Azul	1,00	Pérou	1,00
Hawaii Kona Cap'tan Cook	1,50	Papouasie Nouvelle Guinée "Sigri"	1,00
Mexique Altura	1,00	Café parfumé aux cookies	1,00
Café parfumé à l'amaretto	1,00	Café parfumé aux noisettes grillées	1,00
Café parfumé "Toffee" (parfumé au caramel)	1,00	Café parfumé à l'orange	1,00

3° Et en option: la touche sucrée et parfumée: (pour un supplément de €0,50)

_amande—amaretto—cannelle—caramel—châtaigne—macaron—noisettes--spéculoos—

LES ALCOOLISES:

Vin chaud	4,60
Marnissimo (Café crème au Grand-Marnier, Chantilly)	5,70
Irish Coffee (Café chaud, Whisky et crème fraîche)	7,95
French Coffee (Café chaud, Cognac et crème fraîche)	7,95
Belfast Coffee (Café chaud, Bailey's et crème fraîche)	7,95
Café Bonaparte (Café chaud, Mandarine Napoléon et crème fraîche)	7,95
Café Romain (Café chaud, Amaretto et crème fraîche)	7,95
Café Parisien (Café chaud, Cointreau et crème fraîche)	7,95
Café Guadeloupe (Café chaud, Rhum brun et crème fraîche)	7,95

LES INCLASSABLES MAIS INCONTOURNABLES:

Café Turc (au choix: nature, moyennement sucré ou sucré)	2,95
Café Frappé (café froid, vanille et glaçons)	3,95
Grand Place (café et chocolat chaud parfumé au spéculoos)	3,95
Spéculoos chaud (boisson à base de véritable spéculoos)	3,25
Spéculoos viennois (boisson chaude à base de véritable spéculoos et Chantilly)	3,95

LES CAFÉS COMPOSÉS OU CAFÉS FILLIOUX

Chocolat Fever: Chocolat chaud blanc, café, lait d'amande, mousse de lait et cacao	4,70
Nuts Star: sirop de noisettes, café,glace pralinée, Chantilly et éclats de noisettes	4,70
Nicolas Son: sirop de speculoos, café, chocolat chaud, Chantilly et canelle	4,70
Cloudy Almond: Latte Macchiatto avec double dose de mousse de lait et lait d'amande	4,70
Opéra: café parfumé à l'amaretto, glace vanille, Chantilly et éclats de nougat	4,70
Hot & Cold: café, chocolat chaud et glace vanille	4,70

Pour apprécier un bon café, il faut prendre en compte trois éléments:

Le corps: C'est la sensation de plénitude et de puissance qui emplit la bouche quand on boit une gorgée de café.

L'acidité: Elle se caractérise par une petite sensation de piquant. Une légère acidité est fort agréable et fait équilibre avec la puissance du corps.

La saveur: Elle s'éprouve par le nez et est l'équivalent du bouquet pour le vin. On dira qu'un moka est chocolaté et qu'un Kenya goûte le fruit rouge.

CAFÉS DES AMÉRIQUES:

BLUE MOUNTAIN JAMAÏQUE: Un des plus célèbres cafés du monde. Beaucoup de corps, très doux, très aromatique. Goût sucré, acidulé sans amertume, saveur très pleine et fruitée. Un des rares cafés qui soit vraiment complet.

COLOMBIE SAN AGUSTIN: Café doux de très haute qualité possédant un goût sucré proche du caramel, bonne acidité, à la fois doux et onctueux, admirablement équilibré. C'est un café très aromatique ayant parfois un léger goût de fruit sec. Se consomme de préférence avec un peu de lait ou de crème.
COSTA RICA: Café de grande classe alliant acidité, corps et arôme séduisant. Marie un goût agréablement acidulé à un parfum de fleur.
GALAPAGOS: Café biologique, riche et délicatement acidulé, c'est un bel exemple d'équilibre entre robustesse de corps et acidité relative.
GUATEMALA ANTIGUA: Café acidulé, beaucoup de corps, café au goût franc et au parfum de fleur. Considéré comme un des meilleurs cafés du monde.
GUATEMALA VOLCAN AZUL: Café très complet, un peu épicé et cacaoté, corsé, procurant une sensation de plénitude et d'harmonie.
HAWAII KONA CAP'TAN COOK: Café de très haute qualité unissant force et arôme. Beaucoup de corps, goût acidulé très plaisant, doux et simple à la fois
MEXIQUE ALTURA: Excellente variété, un très bon café au goût parfumé, profond et légèrement acidulé.
PEROU: Excellent café à l'arôme cacaoté assez prononcé, et au corps très agréable.

CAFÉS D'AFRIQUE:

KENYA: Café corsé, très acidulé, très recherché des connaisseurs, célèbre pour son arôme et sa saveur, possède un goût évoquant le vin et les fruits rouges.
HARRAR MOKA D'ÉTHIOPIE: Café particulièrement corsé et sec, parfum de chocolat, beaucoup de corps.
CAMEROUN: Café doux et subtile, au goût d'agrumes et d'épices.

CAFÉS D'ASIE:

AUSTRALIAN QUEENSLAND SKYBURY: Nouvelle venue parmi les producteurs-exportateurs d'Arabica, l'Australie produit une petite merveille très proche du café de Papouasie. Il s'agit d'un café corsé et fruité, au bouquet d'une rare rondeur, un café d'altitude. Riche en arômes, doux et chocolaté.
TIMOR: Café à l'acidité assez pauvre, il a en conséquence une saveur douce riche, fortement aromatique.
PAPOUASIE SIGRI: Café corsé et fruité, légèrement acidulé, bouquet rare d'un café d'altitude. Riche en corps et en arômes, doux et chocolaté.

CAFÉS PARFUMES:

Café parfumé à la noisette, à l'orange, à l'amaretto, cookie ou toffees;

Ce sont des cafés dont les grains ont été torréfiés dans une atmosphère parfumée
à l'arôme en question et en ont donc capturé toute la force et la subtilité pendant le processus.

DÉCOUVREZ LES THÉS DE PURES ORIGINES

Le thé que nous connaissons habituellement constitue en fait un mélange des différentes productions mondiales, mélange au goût permanent, celui de la marque. Il existe pourtant beaucoup de goûts et de couleurs pour le thé et certains producteurs proposent des thés de pure origine aux caractéristiques bien définies. Nous vous proposons ici un choix limité des productions de l'Inde, Ceylan, Chine et Japon.

LES THÉS NOIRS:
Ce sont des thés dont les feuilles, après cueillette, sont séchées et fermentées. Ils donnent des infusions plus ou moins foncées selon la grandeur des feuilles. Ces thés correspondent au goût occidental.

ORIGINE CEYLAN " L'ÎLE DU THÉ":Ce sont des thés à la liqueur ambrée au goût corsé et onctueux.

THÉ PETTIAGALLA (orange pekoe): C'est une infusion remarquable et fruitée de feuilles longues et fines des jardins de Pettiagalla.
THÉ LOINORN (flowery orange pekoe). Feuilles à pointe dorée qui donnent une infusion aromatique, douce, de grande distinction.

ORIGINE CHINE: Ce sont des thés doux et faibles en théine.

THÉ KEEMUN ROYAL: Thé au parfum d'orchidée ou de rose, à la liqueur rouge et brillante, à la saveur douce et sucrée, chocolatée. Légère amertume fleurie en finale, persistance aromatique.
THÉ YUNNAN DORÉ: Il associe parfum de miel et puissance, finesse et richesse de goût. Il est rond, ample, moelleux et long en bouche, d'une belle liqueur dorée.
THÉ GRAND LAPSANG TRADITION: Thé à grandes feuilles modérément fumées au dessus de braises d'épicéas. Thé très parfumé, boisé avec des élans de réglisse et d'eucalyptus. Il a une saveur délicate et goulevante, avec une belle longueur aromatique.

ORIGINE INDE et NEPAL: Ce sont des thés très différent d'une région à l'autre (Darjeeling, Assam, Nilgiri...), en raison d'environnements très différents et de la variété des types de théiers utilisés d'une plantation à l'autre.

THÉ TIGERHILL: Thé de Darjeeling, mélange des différentes récoltes. Il associe le fruité des thés de printemps et la maturité des thés de juillet.
THÉ NAMRING: Thé de Darjeeling récolté en juillet et août (second flush). C'est un thé plus charpenté que le précédent, l'infusion est brillante, le goût plein et rond avec une note de fruit mûr.
THÉ MARGARET'S HOPE: Thé de Darjeeling, récolté en automne, il donne une infusion cuivrée au goût rond.
THÉ ASSAM GOLDEN JAMGURI: Thé puissant et malté, d'une liqueur très foncée. Il supporte un nuage de lait.
THÉ NÉPAL MALOOM: Thé donnant une infusion brillante et subtile, au goût fin et légèrement fruité.

LES THÉS SEMI-FERMENTÉS:
Ce sont des thés dont on a réduit la durée de fermentation. Ils donnent une infusion de couleur dorée et plus aromatique qu'un thé noir. Ces thés correspondent au goût Occidental avec une touche d'exotisme.

ORIGINE FORMOSE (TAIWAN): Ce sont des thés qui se dégustent nature, ils sont faibles en théine et sont conseillés pour l'infusion du soir.

THÉ DRAGON NOIR: C'est le meilleur des thés de ce type. L'infusion est légèrement ambrée et on y reconnaît un goût de châtaigne et de miel. Très parfumé, c'est un grand thé du soir.
THÉ OOLONG DE JADE: C'est un thé de très faible fermentation (méthode chinoise). Il a un goût très fleuri et un parfum de fleurs très puissant.

LES THÉS VERTS
Ce sont des thés produits presque exclusivement en Chine et au Japon. Ils ont une couleur très pâle et des saveurs fraîches au goût subtil. Ce sont toujours des thés aux feuilles entières. Ce sont des thés de détente, faibles en théine mais riche en vitamine C. Ils sont digestifs et toniques. Ils correspondent plus au goût oriental.

ORIGINE CHINE:

THÉ PUITS DU DRAGON (LONG CHIN): Ce thé célèbre donne une infusion superbe, couleur jade. C'est un thé à la saveur exquise et aux arômes délicats. C'est aussi un thé très vitaminé et tonifiant, il a la réputation de maintenir l'esprit lucide.
THÉ WHITE DOWNY: Ce thé **à peine coloré** a un goût doux et très moelleux (première feuille et bourgeon duvet).
ORIGINE JAPON:
THÉ SENCHA: Ce thé fait partie des très grand thés japonais. L'infusion est pâle, le goût frais et fleuri.
THÉ PERLE DE ROSÉE (GYOKURO): Ce thé à feuilles plates et aiguës, très vertes est un thé japonais parmi les plus raffinés. Son infusion est verdoyante, son goût est très long en bouche.
THE JAPAN KUKICHA: Spécialité japonaise, le thé est réduit en poudre et ensuite comprimé pour lui donner la forme spécifique d'aiguilles. Thé de très haute qualité
THÉ JAPAN SENCHA HIKI FIRST FLUSH: (selon disponibilités) Ce thé est de la plus grande qualité. Il est excessivement subtil et fin. Son goût est suave et très long en bouche.

Les Thés et Infusions

Nous expliquons pour vous à la page 16 les différences de goût et de couleur entre chaque thé de pays et d'origine différente. Les thés parfumés le sont à la façon chinoise, en séchant ensemble le thé et la fleur ou le fruit aromatisant.

Thé au lait, nature ou citron	3,25
Thé English Breakfast (blend de Ceylan, Assam et Kenya à l'arôme assez corsé et la liqueur foncée)	3,25
Thé au miel	3,80
Thé au rhum	4,95

THÉS NOIRS de JARDINS D'ORIGINE

Thé Tigerhill (mélange Darjeeling TGFOP)	3,90
Thé Namring (Darjeeling d'été FTGFOP1)	3,90
Thé Margaret's hope (Darj.d'automne FTGFOP1)	3,90
Thé Assam Golden Jamguri (Inde)	3,90
Thé Pettiagalla (Ceylan Orange Pekoe)	3,90
Thé Loinorn (Ceylan Flowery O.Pekoe)	3,90
Thé Népal Maloom (Népal)	3,90
Thé Keemun Royal (Chine)	3,90
Thé Yunnan Doré (Chine)	3,90
Thé Grand Lapsang tradition (thé fumé) (Chine)	3,90

THÉS NOIRS PARFUMÉS

Thé Aloha (parfumé fruits exotiques)	4,00
Thé aux amandes	4,00
Thé à la fleur de cactus	3,90
Thé à la cannelle	3,90
Thé à la cerise	3,90
Thé aux fruits de la passion	3,90
Thé au gingembre	3,90
Thé Maple (parfumé au sirop d'érable)	3,90
Thé à la pêche	3,90
Thé à la vanille des Princes	3,90
Thé à la violette	3,90
Thé des moines (fleurs et bergamote)	4,10
Thé étoile du soir (fruité/fleuri)	4,10
Thé de Noël(canelle, orange)	3,90

THÉS OOLONG (semi-fermentés)

Thé Dragon Noir (Chine) (60 %)	4,10
Thé Oolong de jade (Chine) (10 %)	4,20

THÉS OOLONG PARFUMÉS

Thé Lagon bleu (pamplemousse et fruits rouges)	4,10
Thé Tien Kuan Yin (arôme d'orchidée, saveur boisée)	4,20

THÉS VERTS

Thé Puits du dragon (Chine)	4,20
Thé Sencha (Japon)	3,90
Thé La Perle de Rosée (Japon)	4,60
Thé Japan Kukicha (Japon)	4,40
Thé Japan Sencha Hiki FF(Japon)	5,00
Thé White Downy (Chine) (thé blanc à 80%)	4,10

THÉS VERTS PARFUMÉS

Thé vert Earl Grey (bergamote)	4,00
Thé Jasmin Impérial	4,20
Thé Son Zhen (thé vert de 1ères feuilles au jasmin)	4,50
Thé vert à la rose	4,20
Thé vert Kyoto (cerises du Japon)	4,10
Thé vert Green Spirit (lychee)	4,00
Thé vert Mangomania (mangue, citronné)	4,20
Thé vert Safari (fraises et fleurs de violette)	4,20
Thé vert à la menthe	4,20
Thé vert à la banane	4,10
Thé vert aux zestes verts d'agrumes	4,10
Thé vert aux baies de Goji	4,40
Thé vert de Printemps (fleuri-fruité doux)	4,20
Thé vert Délices d'Impératrice(3 fleurs et agrumes)	4,40

INFUSION DE PLANTES OU DE FRUITS:Sans théine

Infusion Bourbon (fruits et vanille subtile)	4,10
Infusion Caramieli (miel et fruits)	4,10
Infusion Charmes d'automne (fruits et cannelle)	4,10
Infusion Désir Absolu (citronnelle,fruits rouges,ananas)	4,10
Infusion Diamant Rouge (cassis et fruits rouges)	4,10
Infusion Douceur des îles (fruits tropicaux)	4,10
Infusion Fleurs de Pommier	4,10
Infusion de mûres sauvages	4,10
Philtre des Anges (exotique, dominante citron)	4,10
Infusion Rooibos Fleurs de Pommier	4,00
Infusion Rooibos Kalahari (parfum d'agrumes)	4,00
Infusion Rooibos Lemon Pie (parfum de tarte citron)	4,00
Infusion Rooibos Ouragan (parfum d'épices)	4,00
Infusion Rooibos Capetown (fleurs tropicales)	4,00
Infusion de Sauge (détox)	3,90
Infusion de Thym (poumons)	3,90
Infusion de Romarin (asthme, foie paresseux)	3,90
Infusion de Tilleul (détox)	3,90
Infusion de Camomille (digestion)	3,90
Infusion de Verveine(stress; anxiété)	3,90
Infusion de fleurs de mauve (bronches,toux)	3,90
Infusion de Réglisse (digestion)	3,90

FTGFOP1 = **F**inest **T**iny **G**olden **F**lowery **O**range **P**ekoe 1ère récolte
Ce sont les lettres de classification des thés de l'île de Ceylan. Pour simplifier, on peut dire qu'au plus il y a de lettres, au plus raffiné est le thé.

Les Eaux et Limonades

Coca-Cola,	2,80
Coca Light	2,80
Coca Zéro	2,80
Sprite	2,80
Fanta orange	2,80
Eau pétillante	2,80
Eau plate	2,80

Perrier 1/4	3,25
Vittel 1/4	3,25
San Pellegrino 1/2	4,50
Spa Reine 1/2	4,50

Schweppes Tonic	3,00
Schweppes Agrum',	3,00
Schweppes Agrum' ZERO	3,00
Schweppes Virgin Mojito	3,00
Lipton Ice Tea	3,00
Lipton Ice Tea Pêche	3,00
Lipton Ice Tea Green	3,00

Jus d'orange	3,20
Jus de pomme Looza	3,20
Jus d'ananas Looza	3,20
Jus de mangue Looza	3,20
Jus de tomate Looza	3,20
Jus de pomme-cerise Looza	3,20

Jus de pomme 100% naturel issu d' anciennes variétés locales du val Mosan 3,40

Sirop de grenadine à l'eau	3,30
Sirop de menthe à l'eau	3,30
Sirop de lait d'amande à l'eau	3,60
Sirop d'amaretto à l'eau	3,60
Sirop d'ananas à l'eau	3,60
Sirop de barbe à papa à l'eau	3,60
Sirop de banane à l'eau	3,60
Sirop de cannelle à l'eau	3,60
Sirop de cassis à l'eau	3,60
Sirop de cerise à l'eau	3,60
Sirop de citron vert à l'eau	3,60
Sirop de châtaigne à l'eau	3,60
Sirop de coco à l'eau	3,60
Sirop de curaçao bleu à l'eau	3,60
Sirop de fleur de sureau à l'eau	3,60
Sirop de fraise à l'eau	3,60
Sirop de framboise à l'eau	3,60
Sirop de fruit de la passion à l'eau	3,60
Sirop de gingembre à l'eau	3,60

Sirop de kiwi à l'eau	3,60
Sirop de jasmin à l'eau	3,60
Sirop de lavande à l'eau	3,60
Sirop de litchi à l'eau	3,60
Sirop de macaron à l'eau	3,60
Sirop de mangue à l'eau	3,60
Sirop de melon à l'eau	3,60
Sirop de mûre à l'eau	3,60
Sirop de noisette à l'eau	3,60
Sirop de myrtille à l'eau	3,60
Sirop d'orange à l'eau	3,60
Sirop d'orgeat à l'eau	3,60
Sirop de pamplemousse rose à l'eau	3,60
Sirop de pastèque à l'eau	3,60
Sirop de poire à l'eau	3,60
Sirop de rose à l'eau	3,60
Sirop de sangria à l'eau	3,60
Sirop de spéculoos à l'eau	3,60
Sirop de violette à l'eau	3,60

supplément Perrier ou Vittel:0,50

Les Jus Frais Pressés Minute

SELON SAISON ET DISPONIBILITE

Orange pressée	6,00
Citron pressé	6,00
Pamplemousse pressé	6,00
Pommes pressées	6,00
Poires pressées	6,00
Ananas pressé	7,00
Cubitus (citron, orange, pamplemousse)	6,40
Garfield (ananas, pamplemousse, orange)	7,00
Colibri (ananas, citron vert)	7,20
Tom et Jerry (pomme, carotte, pointe de sirop de gingembre et citron vert)	
Tintin et Milou (pomme, orange)	6,80
Rantanplan (kiwi, orange)	6,40
Jolly Jumper (kiwi, orange, menthe (huile essentielle), sirop d'orange)	6,70
Lucky Luke (poire, pomme, touche de cannelle)	6,40
Calimero (concombre, kiwi, pomme, citron vert, pointe de sirop de gingembre)	6,40
Snoopy (fraise et pomme) (selon saison des fraises)	6,40
Natacha (fraise et ananas) (selon saison des fraises)	7,20
Iznogoud (pastèque et ananas) (selon saison des pastèques)	6,80
Obélix (pomme, menthe (huile essentielle), coriandre et gingembre)	6,50
Lili (pastèque, sirop de violette) (selon saison des pastèques)	6,70
Astérix (pomme, poire, menthe (huile essentielle))	6,70
Charlie Brown (raisin, poire, coriandre, sirop de pamplemousse)	6,70
Candy (melon, raisin, pomme) (selon saison du melon)	6,50
Marsupilami (citron jaune, sirop de lavande, pomme, ananas)	6,70

Le Cidre Breton

CIDRE DOUX (2,5% VOL. AL.) OU BRUT (5% VOL. AL.)

La bolée de cidre doux ou brut (20cl)	4,50
Le pichet 1/4 de cidre doux ou brut	5,70
Le pichet 1/2 de cidre doux ou brut	9,40
La bouteille de cidre doux ou brut	12,40
Le litre de cidre doux ou brut	15,80

Les Apéritifs

Pommeau de Normandie	5,00
Hydromel (apéritif à base de miel)	5,80
Kir Breton (cidre breton et liqueur de cassis de Bourgogne)	5,50
Kir (liqueur de cassis de Bourgogne et vin blanc)	5,00
Kir Bigoudin (choix d'un sirop de la page 18 et cidre breton)	5,50
Kir du fou (choix d'un sirop de la page 18 et vin blanc)	5,20
TSCHIDA Cuvée Auslese (vin doux-moelleux)	4,40
Petit Cruchon de Sangria Maison (1/2 litre)	10,00
Grand Cruchon de Sangria Maison (1 litre)	16,00
Pineau des Charentes	5,50
Ricard (2,5 cl)	4,80
Martini blanc ou rouge	5,00
Porto rouge	5,00

Picon	5,20	...au vin blanc	6,10
Campari	5,30	...à l'orange	6,10
Malibu	6,10	...à l'ananas	6,70
Passoa	6,10	...à l'orange	6,70
Pisang Ambon	6,10	...à l'orange	6,70
Safari	6,10	...à l'orange	6,70

Supplément grenadine 0,70
Supplément tonic ou limonade 0,90

Les Alcools et Liqueurs

Alcool de Poire William	6,90
Amaretto di Saronno	6,80
Armagnac	7,30
Bacardi	6,90
Bailey's Irish Cream	6,90
Calvados	6,90
Cognac	6,90
Cointreau	6,90
Gin	6,90
Grand-Marnier cordon rouge	6,90
Mandarine Napoléon	6,90
Rhum Saint James brun	6,90

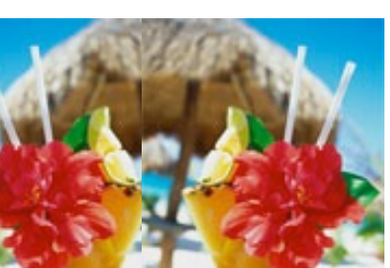
Tequila	6,90
J & B	5,60
Glenfiddich	7,10
Chivas Regal 12 ans	8,00
Bourbon Jack Daniel's	8,00

Supplément tonic ou limonade 0,90

Les Cocktails

Samba Loca (sirop de passion, Passoa, tonic)	5,90
Green Love (sirop d'orange, Pisang Ambon, tonic)	5,90
Masaï Mara (sirop de mangue, Safari, tonic)	5,90
Florida (sirop de banane, Malibu, tonic)	5,90
Sweet Flower (sirop de coco, Passoa, tonic)	5,90
Victoria (sirop de litchi, Safari, tonic)	5,90
Niagara (sirop de jasmin, Malibu, tonic)	5,90
Pink Panther (sirop de fraise, crème de banane, lait de coco, Bacardi, jus d'ananas)	8,90
Banana colada (crème de banane, lait de coco, Bacardi, jus d'ananas)	8,90
Bloody Mary (Vodka et jus de tomate, épices)	8,90
Cuba Libre (Rhum brun, citron et Coca - Cola)	8,90
Daïquiri (Bacardi, citron et sucre)	8,90
Gin Fizz (Gin, citron et sucre)	8,90
Jardin du Kenya (Vodka, Bacardi, Safari et jus d'orange)	8,90
Blue Lagoon (Gin, Curaçao bleu et tonic)	8,90
Pacific Hawaii (Malibu, Curaçao bleu, Bacardi, Jus d'ananas)	8,90
Napoli (Gin, Amaretto di Saronno, tonic)	8,90
Tequila Sunrise (Tequila, grenadine et jus d'orange)	8,90
Margarita (Tequila, Curaçao triple sec, citron et sucre)	8,90
Loulou Chérie Blues (Crème de banane, lait de coco, Curaçao bleu, Bacardi, jus d'ananas)	8,90
Sun on the beach (Gin, Vodka, Bacardi, Cointreau, jus d'orange)	9,20

Cocktails de fruits sans alcool: voir page précédente
voir aussi choix de smoothies page 12



Les Bières au Fût

Faro Lindemans 4,5% Vol. Al. (Great Inter. Beer Festival-G:2011)	3,20/25cl	6,30/50cl	12,10/100cl
Framboise Lindemans 2,5% Vol. Al. (AIBA-B: 2009,2010/ 1st Us Open Beer 2009 / Or 2010- Hong-Kong IBA	3,70/25cl	7,20/50cl	14,20/100cl
La Chouffe, blonde des Ardennes 8,0% Vol. Al.	3,90/25cl	7,60/50cl	15,00/100cl
(WBC-S: 1996 /AIBA-G: 2005 AIBA-S: 2002,2010/Prix du public mondial de la bière en 2000 /Silver au Stockholm Beer Festival en 2010 et 2011)			
Corne du Bois des Pendus blonde 5,9% Vol. Al.	3,40/25cl	6,60/50cl	12,90/100cl
(Prix du grand public: Silver au mondial de la bière de Strasbourg en 2010)			
BIÈRE DU MOIS AU FÛT À DÉCOUVRIR (l'équipe se fera un plaisir de vous renseigner)	3,30/25cl	6,40/50cl	12,50/100cl

Les Bières Bouchonnées

Abbaye de Bonne Espérance 75cl	Blonde/Ambrée	7,8% Vol. Al.	8,90
Bière de Miel Bio, Dupont 75cl (AIBA-G: 2012)	Ambrée	8,0% Vol. Al.	8,90
Bière des Ours au miel 75cl (Gold au World Beer Championship de Chicago en 1995)	Blonde	8,5% Vol. Al.	8,90
Bons Voeux de la brasserie Dupont 75cl	Blonde	9,5% Vol. Al.	9,80
(G à Paris en 1937/G à Bxl en 1935,1937/G aux Olympiades EU en 1962,1985/Coq de cristal 1997/G au World Championship USA 1998)			

Gueuze Boon 75cl (WBC-G: 2010 et 2012/ WBC-S: 2008/BBC_Cert.Excellence: 2015)	Gueuze	7,0% Vol. Al.	9,20
Gueuze Mariage Parfait Boon 37,5cl (WBC-G: 2010)	Gueuze	8,0% Vol. Al.	7,20
Gueuze Cantillon 37,5cl (100% lambic Bio) (AIBA-S: 2010 / G au BXLs Beer Challenge 2012)	Gueuze	5,0% Vol. Al.	6,20
Vieille Gueuze Trois Fontaines 37,5 cl	Gueuze	6,0% Vol. Al.	5,90
Kriek Boon 75cl (G au Monde Sélection de Bruxelles en 2005)	Fruitée	4,0% Vol. Al.	9,60
Kriek Mariage Parfait Boon 37,5cl (BBC-G: 2015)	Fruitée	8,0% Vol. Al.	7,30
Kriek Cantillon 37,5cl (100% lambic) (AIBA-S: 2012)	Fruitée	5,0% Vol. Al.	6,40

La Houppe 75cl	Blond-Cuivré	7,5% Vol. Al.	8,90
Lupulus 75cl	Blonde	8.5% Vol. Al	8,90
Lupulus Organicus Bio 75cl	Blonde	8.5% Vol. Al	9,90
Moinette blonde 75cl (AIBA-B: 2009)	Blond-Cuivré	8,5% Vol. Al.	9,90
Omer Traditional Blond 75cl (WBC-G: 2010 /AIBA-B: 2009 /EBSA-G: 2009)	Blond-Doré	8,0% Vol. Al.	8,50
Rulles Estivale 75cl	Blonde	5,2% Vol. Al.	7,90
Rulles Triple 75cl (coq de Cristal Libramont 2006)	Blond-Cuivré	8,4% Vol. Al.	9,40
St Feuillien 75cl (WBC-S:1998 /WBA-G: 2010 /AIBA-S: 2011 et 2012)	Blond-Doré	7,5% Vol. Al.	9,20
Saison Dupont 75cl (AIBA-S: 2010,2012 AIBA-B: 2009 / Sacrée «meilleure bière du monde» par Men's Journal USA en 2005)	Blond-Cuivré	6,5% Vol. Al.	9,20
Trappiste de Chimay " Grande Réserve " 75cl	Brune	9,0% Vol. Al.	9,90
Trappiste de Westmalle triple 75cl (WBC-G: 2012 WBC-B: 2008)	Blond-Doré	9,5% Vol. Al.	8,90
Vapeur en Folie 75cl	Blonde	8,0% Vol. Al.	8,90
Vapeur Cochonne 75cl	Ambré-Foncé	9,0% Vol. Al.	8,90

Les Bières Particulières

Pour de grandes tablées ou pour..... de gros buveurs, nous avons quelques magnums ou jéroboam de bières à vous proposer. Malheureusement le choix et le nombre en sont limités.

Veuillez vous renseigner auprès des serveurs de la disponibilité des produits.

Merci. et à vote santé!

MAGNUMS (150 cl) 19,00
Duvel, Chimay Bleue, Gulden Draak, Moinette, Chouffe, Lupulus.....

JEROBOAMS (300 cl) 37,50
Chimay Bleue, Saint Feuillien.....

Les Bières Capsulées

Les Bières Blondes:

Abbaye de Bonne Espérance (LégèrementAmbrée)	7,8 % Vol. Al.	4,70
Abbaye de Leffe blonde	6,6% Vol. Al.	4,70
(WBC-B: 2002 / AIBA-S: 2008 AIBA-B: 1999 / G Chicago BA 1998 / 3* au Superior Taste Award en 2005,2006,2007,2008)		
Abbaye de la Ramée blonde	7,5% Vol. Al.	4,60
Abbaye de Tongerlo Blonde (WBA-G: 2014,World best beer 2014,WBA-S:2016)	6,0% Vol. Al	4,50
Abbaye de Tongerlo Prior (WBA-G: 2011, 3* Superior Taste Award 2010, Crystal en 2012,G au BrusselsBC 2013)	9,0% Vol. Al.	5,10

Arabier blonde de printemps des brasseurs fous	8,0% Vol. Al.	4,70
Barbar blonde au miel (AIBA-S: 2010 / EBSA-S: 2010 EBSA-G: 2012/BBC-G:2013 BBC-S:2015)	8,0% Vol. Al.	5,00
Barbe d'Or	7,5% Vol. Al.	4,60
Brigand	9,0% Vol. Al.	4,70
Brugse Zot (WBA-G:2012/ WBC-G: 2x2006,2008 WBC-S: 2010 / AIBA-G: 2008 AIBA-S: 2009,2010,2012 / EBSA-G: 2006,2010)	6,0% Vol. Al.	4,70
Charles Quint Ommegang (houblon belge) (3* au STAward en 2012, 2013 et 2014/BBC-Prix d'Honneur 2014)	8,0% Vol. Al.	4,60
Chouffe Soleil (BBC-G: 2014)	6,0% Vol. Al.	4,50
Cornet	8,5% Vol. Al.	4,50
Cuvée de Ciney blonde	7,0% Vol. Al.	4,20
Cuvée des Trolls (G au concours Monde Sélection en 2005 à Bruxelles)	7,0% Vol. Al.	3,70
Démon 12% de plaisir diabolique (France)(Cuivré)	12,0% Vol. Al	5,10
Duvel (3* au Superior Taste Award en 2010)	8,5% Vol. Al.	4,70
Filou	8,5% Vol. Al.	4,50
Gentse Strop ou «Noeud Coulant Gantois» (WBA-G: 2013)	6,9% Vol. Al.	4,20

Goliath blonde	6,0% Vol. Al.	4,20
Grisette Blonde **Bio Gluten Free** (World best beer 2016)	5,5% Vol. Al.	3,30
Guillotine (EBSA-S: 2010/ G au Brewing Industry I.A. 2011/ WBC-S:2013 WBC-G:2014 / IBA Allemagne-S:2015)	8,5% Vol. Al.	4,80
Hoegaarden Grand Cru (médaille d'argent 1998 World Beer Cup/BBC-G:2015)	8,5% Vol. Al.	4,90
Houppe (BBC-S: 2017)	7,5% Vol. Al.	4,30
Judas	8,5% Vol. Al.	4,70
Léopold 7 (trois grains, trois houblons et la touche fleurie) (Best New Belgian Beer 2013/Marsinne)	6,2% Vol. Al.	4,90
Lucifer (WBC-G: 2004)	8,0% Vol. Al.	4,60
Malheur 10° ou "Malheur Millennium"(WBA-G: 2009 WBA-B: 2004 / WBC-B: 2004 / EBSA-G: 2007 EBSA-B: 2009)	10,0% Vol. Al.	4,50
Moinette blonde (AIBA-B: 2009)	8,5% Vol. Al.	4,70
Moeder Overste ou «Mère supérieure» Triple	8,0% Vol. Al.	4,30
Omer Traditional blond (WBC-G: 2010 / AIBA-B: 2009 / EBSA-G: 2009)	8,0% Vol. Al.	4,70
Ottignies	5,5% Vol. Al.	4,60
Bière des Ours au miel (Gold au World Beer Championship de Chicago en 1995)	8,5% Vol. Al.	4,70
Piraat (WBC-G:2012,WBA-S: 2016)	10,5% Vol. Al.	4,70
Queue de charrue blonde	6,6% Vol. Al.	4,50
Quintine blonde	8,0% Vol. Al.	5,10

Saxo	7,5% Vol. Al.	4,40
Steenuilke ou "Bière du Hibou"(créée pour la sauvegarde de la chouette-chevèche) (EBSA-S: 2012)	6,5 Vol. Al.	4,30
Stille Nacht bière de Noël des brasseurs fous	12,0% Vol. Al.	4,50
Super des Fagnes	7,5% Vol. Al.	4,30
Tête chargée (Wark) Blonde	6,8% Vol. Al.	5,50

Les Bières Blanches:

Blanche Brunehaut **Bio Gluten Free** (BTI 2009)	5,0% Vol. Al.c	3,60
Blanche Vedett Extra White	4,7% Vol. Al.	3,60
Blanchette de Gaume (bière blanche Lemon)	5,0% Vol. Al.	3,60
Grosse bertha	7,0% Vol. Al	4,60
Lupulus Blanche	4,7% Vol. Al.	3,60
Troublette	5,5% Vol. Al.	4,10
Vendetta (blanche Vedett et purée de fruits de la passion)	composition	4,10

Les Bières Triples:

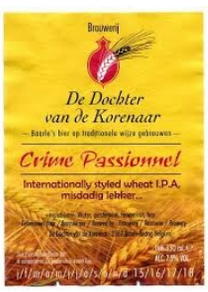
Abbaye d'Affligem triple (WBC-G: 1996,2004,2008 / EBSA-G: 2006 EBSA-S: 2007,2008)	9,0% Vol. Al.	5,20
Abbaye d'Aulne Premier Cru (1st à la coupe de Wallonie en 1998, 1st du Hainaut en 1997)	9,0% Vol. Al.	4,60
Abbaye d'Ename triple	8,5 % Vol. Al.	4,70
Abbaye de Floreffe triple	8,0% Vol. Al.	4,70
Abbaye de Grimbergen Triple	9,0% Vol. Al.	5,20
Abbaye de Maredsous triple 10°	10,0% Vol. Al.	5,20
Abbaye de Saint-Idesbald Triple (médaille d'or 2000 World Beer)	9,0% Vol. Al.	5,20
Abbaye du Val-Dieu triple	9,0% Vol. Al.	4,80

Arend triple ou « Aigle triple» (EBSA-S: 2012/ EBSA-B: 2007,2011/EBSA-G:2008,2013)	8,0% Vol. Al.	4,30
Brunehaut Triple **Bio Gluten Free**	7,5% Vol. Al.	4,70
Corne du bois des pendus triple servie dans sa corne	10% Vol. Al.	4,90
Delirium Tremens	8,5% Vol. Al.	5,00
(S-International Beer Challenge 2012/G-BIRA (Israël)2011/G-Internat.Beer Award Hong Kong 2009/BBC-S: 2014 /IBC London-G: 2015 /IBC Allemagne-G:2016)		
Durboyse triple (bière de la plus petite ville du monde !)	8,0% Vol. Al.	4,40
Enfant Terriple	8,2% Vol. Al.	4,70
Fort Lapin triple	8,0% Vol. Al.	4,20
Gouden Carolus triple (WBA-G:2012/WBC-G:2002,WBC-B:2006,EBSA-G:2010,EBSA-S:2009/BBC_Cert.Excel.:2015)	9,0% Vol. Al.	4,80
Jambe de Bois (Belgian RevolutionTriple)	8,0% Vol. Al.	4,40

Karmeliet triple (bière aux 3 grains) (WBA-G: 2x2008 / WBC-G: 1998)	8,4% Vol. Al.	5,40
Paix-Dieu (bière brassée exclusivement les nuits de pleine lune)	10,0% Vol. Al.	4,70
St Bernardus triple (WBC-B: 1996 / AIBA-G: 2010 AIBA-S: 2012)	8,0% Vol. Al.	5,40
St Feuillien triple (WBA-G: 2009)	8,5% Vol. Al.	4,50
St Feuillien Grand Cru (WBA-G: 2012/AIBA-B: 2012/EBSA-G: 2011/BBC-S:2015 / Prix d'excellence de Wallonie 2012)	9,5% Vol. Al.	4,70
Straffe Hendrik Triple (WBC-G: 2006 / AIBA-S: 2009,2010,2012/ EBSA-G: 2011 EBSA-S: 2011/WBA-G:2013)	9,0% Vol. Al.	4,60
Tripick	8,0% Vol. Al.	4,30
Triple d'Anvers	8,0% Vol. Al.	4,40
Triple de Bruges (WBA-G: 2013, WBA-B;2014 ; BBC-S: 2013)	8,7% Vol. Al.	4,60
Triple de Gand	8,0% Vol. Al.	4,60
Triple Moine (AIBA-G: 2010 AIBA-S: 2011 AIBA-B: 2008,2009,2012)	7,3% Vol. Al.	4,60
Triple Villers	8,5% Vol. Al.	4,90
Watou triple (WBC-B:1966)	7,5% Vol. Al	4,50
Witkap-Pater Triple (Elue 8ème meilleure bière du monde par le New York Times)	7,5% Vol. Al.	4,50

Les Bières Houblonnées:

Belle Fleur I.P.A.(**I**ndia **P**ale-**A**le)	6,0% Vol. Al.	5,30
Chouffe Houblon I.P.A. triple (WBA-G: 2010/ S au Stockholm Beer Festival en 2010)	9,0% Vol. Al.	4,50
Crime Passionnel wheat I.P.A. (Trophée Zythos 2014)	7,5% Vol. Al.	5,30
Delta I.P.A. (**I**ndia **P**ale-**A**le)	6,5% Vol. Al.	4,70
Duvel Triple Hop Citra	9,5% Vol. Al.	5,00
Extase, double I.P.A. (Trophée Zythos 2013)	8,5% Vol. Al.	5,30
Hopus (AIBA-S: 2010 / EBSA-B: 2010 /BBC-S:2013 / BBB of Wallonia 2014)	8,3% Vol. Al.	4,50
Lupulus Hopéra (Pale Ale)	6% Vol. Al.	4,70
Monsieur Rock	6,6% Vol. Al	4,70
Omaha IPA	6,8% Vol. Al	4,50
Straffe Hendrik Wild (aux levures sauvages) (WBA-G: 2016)	9,0% Vol. Al.	4,70
Super Fresca (Hoppy Blond Ale)	6,0% Vol. Al.	4,30
Taras Boulba (Extra Hoppy Ale)	4,5% Vol. Al.	4,20



Les Bières Trappistes:

Trappiste d'Achel	Blonde	8,0% Vol. Al.	4,70
Trappiste de Chimay Rouge	Cuivrée	7,0% Vol. Al.	4,80
Trappiste de Chimay Triple	Dorée	8,0% Vol. Al.	4,80
Trappiste de Chimay Bleue	Brune	9,0% Vol. Al.	4,90
Trappiste d'Engelszell Benno (Autriche)	Ambré-clair	6,9% Vol. Al.	4,90
Trappiste d'Engelszell Gregorius (Autriche)	Brune	9,7% Vol. Al.	5,00
Trappiste la Trappe blonde (Pays-Bas) (AIBA-S: 2009; EBSA-S: 2015; WBC-G: 2016)	Blond-clair	6,5% Vol. Al.	4,90
Trappiste la Trappe triple (Pays-Bas) (AIBA-S: 2009)	Blond-doré	8,0% Vol. Al.	5,10
Trappiste la Trappe quadruple (Pays-Bas) (première bière quadruple du monde) (AIBA-S: 2008,2009)	Ambrée	10,0% Vol. Al.	5,20
Trappiste Mont des Cats (France)	Blond-cuivré	8,6% Vol. Al	4,80
Trappiste d'Orval (WBC-B: 1996 / AIBA-B: 2008)	Blonde	6,2% Vol. Al.	4,90
Trappiste de Rochefort 8°	Brune	9,2% Vol. Al.	5,30
Trappiste de Rochefort 10°	Brune	11,3% Vol. Al.	5,70
Trappiste Spencer (USA) **selon disponibilités**	Blond-clair	6,5% Vol. Al.	7,00
Trappiste Spencer I.P.A. **selon disponibilités**	Blond-doré	7,2% Vol. Al	7,00
Trappiste Tre Fontane (Italie)	Blonde	8,5% Vol. Al.	5,70
Trappiste Tynt Meadow	Acajou	7,4% Vol. Al	6,40
Trappiste de Westmalle double	Brun-rouge	7,0% Vol. Al.	4,80
Trappiste de Westmalle triple (WBC-G: 2012 WBC-B: 2008)	Dorée	9,5% Vol. Al.	5,00
Trappiste de Zundert (Pays-Bas)	Cuivre-Doré	8,0% Vol. Al.	4,90

Les Bières Lambic (et dérivées) et les Fruitées:

Barbe Ruby	7,7% Vol. Al.	4,60
Bonsecours Myrtille Dry Hopping	7,0% Vol. Al.	5,00
Bourgogne des Flandres (ITQI: Superior Taste Award 2015)	5,0% Vol. Al.	4,60
Charles Quint Rubis (3* au Superior Taste Award en 2011/ WBA-B: 2013)	8,5% Vol. Al.	4,50
Cherry Chouffe	8,0% Vol. Al.	4,50
Duchesse de Bourgogne	6,2% Vol. Al.	4,40
Floris Mango (G International Beer Award à Hong Kong en 2011/ G AU BIRA 2011)	3,6% Vol. Al.	4,20
Floris Pomme	3,6% Vol. Al.	4,20
Framb'Bush (25cl Framboise au fût et Bush 12°) 58cl	composition	7,20
Gauloise fruits rouges	8,2% Vol. Al.	4,60
Goudenband Liefmans (WBC-G: 1996 / 2* au Superior Taste Award 2010-BBC-Best:2014 BBC-S: 2015 WBA-G: 2016,Bière de la première femme maître brasseur Rosa MER)	8,00% Vol. Al	4,70

Grisette fruits des bois	3,5% Vol. Al.	4,20
Gueuze Lindemans	5,0% Vol. Al.	4,00
Gueuze Mort-Subite (WBA-G: 2012, 2015)	4,5% Vol. Al.	4,00
Hoegaarden la rosée	3,0% Vol. Al.	4,00
Kasteel Rouge ou "Bière du château rouge" (WBA-S: 2016)	8,0% Vol. Al.	4,60
Kriek Bloesem ou "kriek aux fleurs"	4,5% Vol. Al.	4,30
Kriek Liefmans Brut (WBA-G: 2009 , WBC-B: 1996, G Superior Taste Award/BBC-B:2014)	6,0% Vol. Al.	4,70
Kriek Lindemans (8th at US Open Beer 2009/WBA-G:2013/AIBA-S:2014/BIRA-G:2011)	3,5% Vol. Al.	4,20
Kriek Mort-Subite (WBA-G: 2012 / B au Bruxelles Beer Challenge 2012)	4,0% Vol. Al.	4,20
Kriek Timmermans	4,0% Vol. Al.	4,20
Lambic Banane Chapeau (Honor Award of Merit Chicago 1994)	3,5% Vol. Al.	3,70
Lambic Cassis Lindemans (AIBA-B: 2009,2010 AIBA-G:2014,WBA-B:2016)	3,5% Vol. Al.	4,10
Lambic Fraise Lindemans Summer Berry	3,5% Vol. Al.	3,70
Lambic Pêche Lindemans ou « Pecheresse» (S Asia Beer Awards 2010/WBA-G2013/WBC-G:1994)	2,5% Vol. Al.	4,30

Mongozo Coconut (certifiée Fairtrade/M.Havelaar) servie dans sa coque	3,6% Vol. Al.	4,20
Pêch'Mel'Bush (Pecheresse et Bush 12°) 58cl	composition	8,10

Les Bières Ambrées:

Abbaye de Bonne Espérance	7,8 % Vol. Al.	4,60
Abbaye de la Ramée ambrée	7,5% Vol. Al..	4,70
Brunehaut Ambrée **Bio Gluten Free** (G à l'US Open Beer Championship en 2011 et 2012)	6,5% Vol. Al.	4,60
Bush Ambrée (G à Paris,1937/G à Bxl, 1935,1937/G Olympiades EU, 1962,1985-/Coq cristal 1997/G World Championship USA 1998,World best beer 2016	12,0% Vol. Al.	4,90
Caracole	7,5% Vol. Al.	4,40
De Koninck A.P.A. (3* au Superior Taste Award en 2011)	5,2% Vol. Al.	3,30
Divine	9,5% Vol. Al.	4,70
Femme Fatale (LégèrementAmbrée)	6,5% Vol. Al.	4,70
Satan Red	8,0% Vol. Al.	4,60
Tête chargée (Wark) Ambrée	6,8% Vol. Al.	6,30
Vieux-Temps	4,5% Vol. Al.	3,20

Les Bières Brunes:

Abbaye d'Affligem double	6,8% Vol. Al.	4,60
Abbaye de Floreffe Prima Melior (AIBA-G: 2010-2013 AIBA-S: 2012/BBC-S:2°13 BBC-B:2014)	8,0% Vol. Al.	5,00
Abbaye de Leffe brune	6,5 % Vol. Al.	4,70
Abbaye de Leffe Radieuse	8,2% Vol. Al.	4,80
Abbaye de Maredsous brune 8°	8,0% Vol. Al.	4,80
Abbaye du Val-Dieu brune	8,0% Vol. Al.	4,60
Barbar Bok ou «Brassin d'Hiver» au miel (BBC-S: 2014)	8,5% Vol. Al.	5,00
Barbe Rufa	8,0% Vol. Al.	4,60
Bonsecours (WBC-G: 2008/BBC Cert.Excellence: 2015)	8,0% Vol. Al.	4,70
Corne du bois des pendus black servie dans sa corne	8,0% Vol. Al.	4,80
Douce Vertus (Best Belgian Beer of Wallonie 2012)	7,0% Vol. Al.	4,20
Fruit Défendu	8,5% Vol. Al.	4,70
Gauloise brune (EBSA-B: 2009)	8,1% Vol. Al.	4,50

Gouden Carolus Classic (WBA-G: 2007,2009,2010,2012 / AIBA-S:2010 / EBSA-S:2010)	8,5% Vol. Al.	4,70
Guinness (stout) (Irlandaise mais brassins belges, plus forte que l'internationale)	8,0% Vol. Al.	4,70
Gulden Draak	10,5% Vol. Al.	4,90
Hercule (stout) (Best Belgian Beer of Wallonie 2012)	9,0% Vol. Al.	5,00
Kasteel Donker ou "Bière du château brune"	11,0% Vol. Al.	4,60
Kwak servie dans son chevalier (WBC-G: 1996 WBC-B: 2000)	8,4% Vol. Al.	5,30
Mc Chouffe, le scotch de l'Ardenne (G au BXL Beer Challenge: 2013)	8,0% Vol. Al.	4,60
Malheur 12° (WBC-S: 2008 / EBSA-G: 2008 EBSA-S: 2009 / S: Bruxelles Beer Challenge 2012/WBA:2013)	12,0% Vol. Al.	4,70
Moinette brune (AIBA-B: 2009)	8,5% Vol. Al.	4,20
Nostradamus	9,5% Vol. Al.	4,40
Oerbier bière d'automne des brasseurs fous	9,0% Vol. Al.	4,40
Queue de charrue brune	5,4% Vol. Al.	4,30
St Bernardus Abt 12 (AIBA-S: 2010,2012)	10,0% Vol. Al.	5,40
Straffe Hendrik Quadruple (BBC-B: 2014,World best beer 2016)	11,0% Vol. Al.	5,00

Les Bières"Inclassables":

Bravoure	Ambré-Fumé	6,5% Vol. Al.	5,30
Bruxellensis (à base d'une levure sauvage typique de Bruxelles la "Brettanomyces")	Blonde	6,5% Vol. Al.	4,70
Desperados (bière à la Tequila) (France)	Blonde	5,9% Vol. Al.	4,30

Fruitesse Liefmans zéro	Fruitée	0,5% Vol. Al.	4,00
Fumette (bière au malt fumé au bois) (BBA-B:2013)	Ambré-Fumé	6,5% Vol. Al.	4,10
Leffe Zéro (sans alcool)	Blonde	0,5% Vol. Al.	4,60
Rodenbach (BBC_Cert.Excellence: 2015/BBC-B:2014)	Brun-Rouge	5,2% Vol. Al.	4,20
Rodenbach Grand Cru (WBA-G:2010,2x2011,2014/WBC-G: 2006/WBA-B:2013/BBC-G: 2012,2013,2015/BBC-S:2014,WBA-B:2016)	Rouge-Brun	6,0% Vol. Al.	5,30
Vicaris Triple-Gueuze (mélange bière triple/gueuze)	Blond-Gueuze	7,0% Vol. Al.	4,00

Légende des concours brassicoles

LES PRIX:

=WBA =WBC = =EBSA

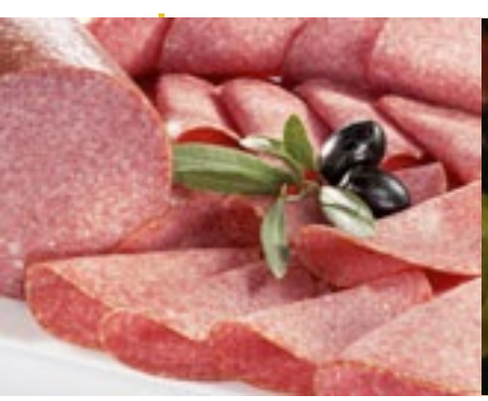
=BBC =AIBA

LA CATEGORIE:

or =G argent =S bronze =B

Les Petites Dégustations

Assiette Grignotière (salami, fromage, oignons et cornichons au vinaigre, olives)	8,50
Assiette de Cochonnailles (jambons de Parme, de Serrano, des Alpes, saucissons, cornichons)	8,90
Assiette de Vérone (jambon de Parme, Mortadelle, Pancetta, jambon des Alpes, salame napoli)	8,90
Assiette des pâturages (fromages de Brie, Gruyère, Gorgonzola, Manchego et Féta)	9,90
Portion de fromage d'abbaye	5,00
Portion de salami à l'ail	4,90
Portion Duo (fromage d'abbaye et salami à l'ail)	5,80
Portion de fromage Français (Comté, Reblochon, Pyrénées)	6,50
Portion de saucisson de pays	5,50
Portion d'olives vertes et noires	4,50
Portion d'anchois frais marinés à l'ail	5,20
Portion Espagnole (fromage de Manchego, Chorizo piquant)	6,90
Portion Italienne (Mozzarella, anchois marinés à l'ail, olives et tomates séchées)	6,90
Portion Grecque (Féta, olives)	6,70
Portion Suisse (Gruyère, viande des Grisons, oignons au vinaigre)	7,20



Carte des Vins

Les Vins Blanc

	v.	1/4	1/2	bout..
SCELTA DI ANGELINA Grillo: Vin de SICILE, fruité et gai.	4,00	7,90	13,50	18,10
BLOEMFONTEIN Chenin Blanc Vin d'AFRIQUE DU SUD, explosif, fruits exotiques	4,40	8,40	14,50	19,90
PUKINA Chardonnay Vin du CHILI , rond et crémeux	4,40	8,40	14,50	19,90
DONA EVITA Pinot Grigio Vin d'ARGENTINE, frais, pur, Granny Smith	4,40	8,40	14,50	19,90
SHAYA verdejo Vin d'ESPAGNE, minéral et tropical				26,00
DOMAINE DES CANTARELLES Blanc Vin de FRANCE, floral et complexe, agrumes				26,00

Les Vins Rosés:

	v.	1/4	1/2	bout.
NOSTRADA ROSADA VinD'ESPAGNE, Soleil dans le verre, juteux	4,00	7,90	13,50	18,10
LA CUNA DE LA POESIA ROSADO Vin d'ESPAGNE , délicat, mara des bois	4,40	8,40	14,50	19,90

Les Vins Rouges:

	v.	1/4	1/2	bout.
SCELTA DI ANGELINA Nero d'Avola Vin de SICILE , généreux, fruits rouges	4,00	7,90	13,50	18,10
POGGIOTONDO Chianti Organic DOCG Vin de TOSCANE, équilibré, bio, mara des bois	4,40	8,40	14,50	19,90
CLAYTON ROAD Pinot Noir Vin d'AUSTRALIE, élégant, fruits roug	4,40	8,40	14,50	19,90
HONORO Vera Garnacha Vin d'ESPAGNE, rond et juteux	4,40	8,40	14,50	19,90
TOMERO Malbec Vin d'ARGENTINE, poivré et soyeux				29,00
CHATEAU MERCIER Rouge Vin de BORDEAUX, classique et puissant				26,00

Le Vin Doux

	v.	1/4	1/2	bout.
TSCHIDA Cuvée Auslese Vin d'AUTRICHE, sucré et parfumé	4,40	8,40	14,50	19,90