

CREPERIE BRETONNE LA MERE FILLIOUX

MAISON FONDÉE EN 1975

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): €6,00
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**, 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 (gratuit à partir de € 12,50), Ticket Restaurant, Lunch Pass Sodexo et Monizze





LES SALADES

Salade d'accompagnement
(salade mixte, tomates, maïs; vinaigrette framboise)
portion individuelle
3,95



Salade Verte:	8,95
salade, oignons, maïs, vinaigrette à la framboise	
Salade César:	11,90
salade, croûtons, Parmesan, vinaigrette César	
-avec anchois frais marinés à l'ail	12,90
-avec blanc de poulet grillé aux herbes	14,90
Assiette Tomates Mozzarella:	
tomates, Mozzarella di buffala, olives, tomates séchées, vinaigrette à la ciboulette	13,15
-avec Jambon de Parme	14,40
Salade Garnie:	12,65
salade, oignons, fromage de brebis (Feta), tomates, concombres, olives, maïs, choux-fleur, vinaigrette balsamique	
Salade Charcutière:	14,35
salade, oignons, jambon de Bayonne, Salami, saucisson de pays, maïs, vinaigrette au yaourt	
Salade et pavé de sarrasin au Chèvre chaud:	15,85
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:	15,85
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:	15,65
salade, concombres, pommes, lardons, noix, Roquefort, vinaigrette à la framboise	
Salade aux haricots-beurre:	15,25
salade, oeuf dur, lardons, tomates, haricots-beurre, mayonnaise	
Salade aux jambons d'Italie:	16,75
salade, Jambon de Parme et Jambon Italien rôti aux herbes, pommes de terre, oeufs et pois "à la russe "	
Salade Montagnarde:	18,50
salade, tomates, pommes de terre, lardons, noix, Comté, Gruyère, Reblochon, vinaigrette à la ciboulette	
Salade des Alpes:	17,50
salade, viande des Grisons, saucisson de montagne et jambon sec fumé des Alpes, Gruyère, vinaigrette Pesto	
Salade des Pyrénées:	18,20
salade, fromage des Pyrénées, jambon de Bayonne, saucisson de pays, poivrons trois couleurs, concombres, olives vertes et noires, tomates séchées, vinaigrette au Pesto	
Salade Ostendaise:	17,90
salade, tomates, crevettes grises, oeufs de saumon, oeuf mimosa, sauce Cocktail	
Assiette Atlantique:	18,40
salade, concombres, tomates; saumon, truite, flétan, marlin et thon fumés, anchois marinés à l'ail, vinaigrette au yaourt	
Salade Nordique:	18,40
salade, concombres, saumon fumé, Mozzarella di Buffala, anchois marinés à l'ail, tomates séchées, aneth, vinaigrette au yaourt	
Ballotins de saumon fumé	19,45
aux crevettes de la mer du nord, à la pomme Granny, salsa d'avocat, concombre et tomates séchées, salade, vinaigrette au Pesto	
Salade du Gers:	17,90
salade, magret de canard fumé, concombres, tomates séchées, coeurs d'artichauts, sésame, haricots verts, huile de noisette et vinaigre de cidre	
Salade de Magret de canard à l'huile de truffe.	19,20
pomme de terre gratinée au Brie de Meaux sur pavé de sarrasin, salade	
Salade folle de foies de volaille	18,20
tièdes à l'ail, avocat, pamplemousse rose, salade, vinaigrette à la moutarde au miel	
Salade du Val d'Aoste:	17,50
salade, concombres, jambon de Parme, Mortadelle, Pancetta, Salami de Naples, tomates, Parmesan, vinaigrette au Pesto	
Salade d'été:	17,15
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:	17,50
salade, poivrons trois couleurs, maïs, blanc de poulet grillé aux herbes, tomates, ananas, vinaigrette à la ciboulette	
Salade Délices:	17,70
salade, jambon de Parme, pistaches et huile à la truffe blanche, légumes de saison tièdes à la fleur de sel sur canapé de sarrasin	
Salade Fraîcheur:	18,50
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:	16,80
salade, fromage des Pyrénées, coeurs d'artichauts, raisins secs, tomates, olives vertes et noires, croûtons, vinaigrette à la moutarde au miel	
Salade Marine:	17,90
salade, avocat, crevettes grises, concombres, oeufs de saumon, tomates, sauce Cocktail	
Salade de Castille:	16,90
salade, jambon de Serrano, Chorizo piquant, fromage de Manchego, tomates, orange, sésame, vinaigrette à la ciboulette	
Salade tiède aux scampis:	19,75
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
3,95

Crêpe à l'oeuf	5,70	
Crêpe à l'oeuf aux anchois et coulis de tomates	9,70	
Crêpe à l'oeuf à la crème de Roquefort	11,95	
Crêpe à l'oeuf et au Feta comme en Crète	10,95	
Crêpe à l'oeuf, Ricotta et Salami du Tyrol	10,45	
Crêpe à l'omelette au jambon et aux courgettes	11,80	
Crêpe à la tortilla au jambon de Serrano, Chorizo, poivrons, courgettes et pommes de terre rôties	15,30	
Crêpe à l'omelette aux crevettes grises et aux épinards	15,30	
Crêpe à l'omelette comme à Rome; aux olives, Mortadelle, tomates séchées et pommes de terre rôties	14,80	
Crêpe à l'omelette comme en Suisse; pleurotes, viande des Grisons et dés de Gruyère	15,30	
Crêpe au lard fumé	8,80	...et avec oeuf 9,30
Crêpe au lard fumé et fromage	11,30	...et avec oeuf 11,80
Crêpe au fromage	9,70	...et avec oeuf 10,20
Crêpe au fromage et oignons	10,60	...et avec oeuf 11,10
Crêpe au jambon cuit	8,40	...et avec oeuf 8,90
Crêpe au jambon et fromage	10,90	...et avec oeuf 11,40
Crêpe au jambon d'Ardennes, oeuf et fromage (jambon cru, fumé)		11,90
Crêpe au jambon de Bayonne, oeuf et fromage (jambon cru, salé, séché au vent marin)		12,20
Crêpe au jambon de Parme, oeuf et fromage (jambon cru, salé, séché au vent de montagne)		12,20
Crêpe au jambon de Serrano, oeuf et fromage (jambon cru, salé, séché aux vents chauds)		12,20
Crêpe San Remo (Mortadelle aux pistaches et fromage Taleggio)	11,90	
Crêpe La Chaumière (jambon, oeuf et Camembert)	12,40	
Crêpe du Pré Fleuri (jambon, rondelles de tomate et Brie de Meaux)	12,70	
Crêpe La Tartiflette (lardons fumés, oignons, pomme de terre, crème et Reblochon)	14,90	
Crêpe aux trois fromages (Chèvre, Camembert et Gruyère)	12,50	
Crêpe de la Botte (Ricotta, Taleggio, Parmesan et Gorgonzola)	13,10	
Crêpe La Vacherie (oeuf, crème de Comté, Gruyère et Emmenthal, vin blanc)	14,90	
Crêpe du Berger (oeuf, fromage des Pyrénées, saucisson de pays)	13,30	
Crêpe du Torrero (oeuf, fromage de Manchego, jambon de Serrano)	13,40	
Crêpe de Lîdje (sirop de Liège, jambon d'Ardennes, Comté, rondelles de pomme Granny)	14,60	
Crêpe au magret de canard fumé et son fromage de montagne	13,90	
Crêpe de Calabre (oeuf, Pancetta, Parmesan, tomates séchées et crème d'olives)	14,10	
Crêpe du Saint Bernard (crème d'olives, oeuf, Salami de Naples, Brie et pignons de pin)	14,50	
Crêpe de Monsieur Seguin (lardons, pommes, fromage de Chèvre, miel, noix)	14,80	
Crêpe du Piémont (crème de noix, fromage de brebis aux truffes, jambon rôti aux herbes, tomate)	15,00	
Crêpe Bellagio (crème d'olive, fromage de brebis aux truffes, Mortadelle aux pistaches, raisins secs)	14,90	
Crêpe La Savona (crème de noix, épinards à la crème tomatée, Taleggio et jambon de montagne)	15,60	
Crêpe au Filet d'anchois gratinés au Comté, et sa salade; maïs, câpres, vinaigrette au yaourt	14,10	
Crêpe au saumon fumé, sauce crème et citron à l'aneth	14,20	
Crêpe Danoise aux poissons fumés (truite, saumon, thon, flétan, marlin), sauce crème et citron à l'aneth	15,20	
Crêpe gratinée à la roulade de chicons au jambon et à la crème	12,90	
Crêpe aux épinards au Roquefort, Mozzarella di Buffala et salami, comme en Toscane	14,70	
Crêpe Martinique au lard fumé et aux ananas	10,90	
Crêpe à la sauce Bolognese Maison gratinée au Parmesan (à la carte depuis 1975)	12,40	
Crêpe Provençale (oignons, poivrons, champignons, coulis de tomates, herbes de Provence et ail)	11,50	
Crêpe du Lavandou (gratinée de poivrons, courgettes, aubergines, tomates, pointe d'ail)	14,20	
Crêpe à la ratatouille de légumes du soleil à la crème et au thym farigoule	14,00	



11,90
12,20
12,20
12,20



14,60
13,90
14,10
14,50
14,80
15,00
14,90
15,60
14,10
14,20
15,20
12,90
14,70
10,90
12,40
11,50
14,20
14,00



Crêpe à la crème d'aubergines aux épices douces parfumées d'orient	13,70
Crêpe aux aubergines au lait de coco et pommes de terre dorées aux épices douces	13,90
Crêpe Fungi (Bolognaise maison à la crème, champignons, maïs) gratinée au Parmesan	15,20
Crêpe Italienne (Bolognaise Maison et moutarde à l'ancienne, crème) gratinée au Parmesan	13,30
Crêpe J.O.F. du chef (sa sauce tomate aux herbes, oignons et à l'ail) (à la carte depuis 1975)	14,40
Crêpe Florentine (épinards à la crème, jambon, oeuf, fromage) (à la carte depuis 1975)	14,90
Crêpe aux haricots verts à la façon du chef (lardons, échalotes, tomates, artichauts)	13,70
Crêpe à la fricassée de choux de Bruxelles aux lardons et échalotes	13,30
Crêpe aux choux de Bruxelles et aux châtaignes	13,10
Crêpe du marâcher (choux-fleur, brocoli, échalote) crème et lardons	13,60
Crêpe au jambon italien rôti, poires & pommes, poivre de Malabar, gratinée au fromage fumé	16,20
Crêpe au gratin de Camembert et de pommes Golden à l'estragon léger	13,80
Crêpe Parmentière aux herbes, gratinée au Parmesan, lardons, noix de cajou et légumes croquants	16,40
Crêpe au paillason de pommes de terre aux cèpes et jambon de Bayonne	19,40

La Véritable Andouille de Vire

Crêpe à l'andouille de Vire à la tomate	14,70
Crêpe à l'andouille de Vire grillée à la moutarde et fromage	14,70
Crêpe à l'andouille de Vire grillée aux pommes	14,70
Crêpe à l'andouille de Vire sauce crémeuse au cresson	14,70
Crêpe à l'andouille de Vire, haricots verts à l'échalote et à la moutarde à l'ancienne, pommes de terre gratinées au Reblochon de Savoie	18,30



Salade d'accompagnement
(salade mixte, tomates, maïs; vinaigrette framboise)
portion individuelle
3,95

Les Fruits de Mer

Crêpe aux scampis à l'ail (à la carte depuis 1975)	18,95
Crêpe aux scampis au curry doux de Madras et champignons (à la carte depuis 1975)	21,50
Crêpe aux scampis Poulette (champignons à la crème à l'ail) (à la carte depuis 1975)	21,50
Crêpe aux scampis aux fruits et au curry du Taj-Mahal	21,95
Crêpe aux scampis au miel de Garrigue, aux agrumes et au gingembre	21,95
Crêpe aux scampis Sri Lankais à la crème de coco et aux trois poivrons	21,65
Crêpe aux scampis à la vénitienne aux brocolis et lardons	22,60
Crêpe aux scampis à l'aigre-doux aux germes de soja	22,60
Crêpe aux scampis Philippines aux fruits exotiques et tomates	22,60
Crêpe aux scampis aux amandes et mandarines de Méditerranée	22,60
Crêpe aux scampis comme à Marrakech, pommes de terre aux tomates et amandes	22,60
Crêpe aux scampis et au poulet, au cidre de la Vallée d'Auge et champignons	22,60
Crêpe aux scampis aux pointes d'asperges à la crème de moutarde à l'ancienne	22,60
Crêpe aux scampis et crabe "Océan Pacifique" et garniture de banane	22,60

Crêpe au crabe Mère Fillioux à la crème et champignons aux fines herbes (à la carte depuis 1975)	19,85
Crêpe au crabe Créole aux épices relevées et légumes à la crème	19,95
Crêpe au crabe Fort de France à la mangue parfumée	19,95
Crêpe au crabe Rivoli aux amandes, pamplemousse et à la crème tomate	19,95

Crêpe aux Coquilles-Saint-Jacques à la crème (à la carte depuis 1975)	22,95
Crêpe aux Coquilles-Saint-Jacques au curry (à la carte depuis 1975)	23,50
Crêpe aux Coquilles-Saint-Jacques au gingembre	23,50
Crêpe aux Coquilles-Saint-Jacques au Pineau des Charentes	23,50
Crêpe aux Coquilles-Saint-Jacques au sésame, sauce crème aux chicons et safran	24,10
Crêpe aux Coquilles-Saint-Jacques à la Toulousaine (courgette, carotte, sauce crème citronnée)	23,50
Crêpe aux Coquilles-Saint-Jacques aux chicons et aux pommes	23,50
Crêpe aux Coquilles-St-Jacques aux pointes d'asperges à la crème de moutarde à l'ancienne	23,80
Crêpe aux Coquilles-Saint-Jacques au Jambon de Parme et garniture d'arachides	23,65
Crêpe Aix-la-Chapelle aux noix de Saint-Jacques, coeurs d'artichauts et thym farigoule	23,65
Crêpe Stanley Spéciale au poulet et fruits de mer (crabe, scampis, St-Jacques) au curry (à la carte depuis 1975)	23,80

Crêpe aux crevettes grises, sauce liée aux épinards	17,70
Crêpe aux crevettes grises et asperges, sauce à l'estragon, dés de tomates fraîches, pignons de pin	20,70



Les Poissons

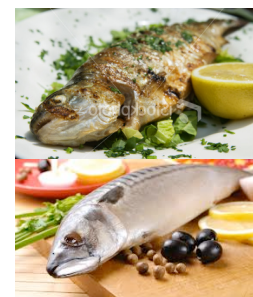
Crêpe au filet de saint-Pierre sauce verte du potager	18,20
Crêpe au filet de saint-Pierre aux champignons à notre manière	18,20
Crêpe au filet de saint-Pierre comme à Roquefort	18,30
Crêpe au filet de saint-Pierre Sicilienne à la tomate et aux poivrons	18,20
Crêpe au filet de saint-Pierre aux petits légumes à la crème	18,25
Crêpe au filet de saint-Pierre en croûte de Parmesan, légumes au beurre	18,60

Crêpe au filet de sole meunière	17,35
Crêpe au filet de sole Monteverdi aux brocolis et jambon cru	19,50
Crêpe au filet de sole à la crème de moutarde à l'ancienne	19,50
Crêpe au filet de sole aux pleurotes	20,65
Crêpe au filet de sole aux Saint-Jacques	20,65
Crêpe au filet de sole au safran d'Iran et crevettes grises de chez nous	20,85

Crêpe au filet de saumon Provençale	18,45
Crêpe au filet de saumon Malgache aux crevettes grises et sauce tomate	18,65
Crêpe au filet de saumon au Chèvre doux	19,45
Crêpe au filet de saumon mariné aux épices, petite tomate au maïs gratinée au Parmesan	19,45
Crêpe au filet de saumon scandinave (câpres, crème et saumon fumé)	19,80
Crêpe au filet de saumon au miel et pamplemousse, gratiné au jambon de Bayonne et fromage des Pyrénées	18,95

Crêpe au filet de saumon au paprika, farcie aux asperges et petits pois et à la sauce fraîche (crème-yaourt), gratinée au fromage fumé	20,40
Crêpe aux petits dés de lotte aux tomates et aux olives	18,70
Crêpe au filet de lotte villageoise au safran, crème de carottes et champignons	18,90
Crêpe au filet de lotte grillée colorée aux épices persanes sur lit de pommes et pistaches	18,70
Crêpe au filet de lotte à la tomate et à l'origan	19,80
Crêpe à la lotte rôtie à l'ail et aux lardons sur lit d'épinards	19,80
Crêpe à la lotte, à la mangue et à la banane, sauce légère au curry et lait de coco	19,80
Crêpe à la lotte gratinée à la Mozzarella di Buffala, petits légumes à la crème de curcuma	19,80

Crêpe au Colombo de poissons au safran, champignons gratinés au Parmesan	19,95
Crêpe à la poêlée de poissons au lard, au romarin et au fenouil	19,15



Les Champignons



- Crêpe aux champignons de Paris naturels	12,70	ou au beurre à l'ail	13,70
Crêpe aux champignons de Paris au lait de coco et au piment léger			13,70
Crêpe aux champignons de Paris à la crème			15,40
Crêpe aux champignons de Paris Madrilènes (artichauts, tomates séchées, graines de fenouil) gratinée au Manchego; garniture de salade, jambon de montagne et noisettes			18,60
Crêpe aux champignons Savoyards (jambon, Comté, Gruyère et Emmenthal et vin blanc)			17,20
Crêpe aux champignons Douro (jambon, crème et Porto)			17,40
Crêpe aux champignons Fermier (jambon, oignons, crème) <i>(à la carte depuis 1975)</i>			17,40
Crêpe Picarde (jambon, fromage, champignons à la crème)			17,40
Crêpe aux pleurotes à la crème			18,20
Crêpe au bouquet de pleurotes et coeurs d'artichauts			18,40
Crêpe aux cèpes naturels	18,80	ou aux cèpes à la crème	20,40
Crêpe aux girolles naturelles	18,90	ou aux girolles à la crème	20,60
Crêpe à la poêlée de girolles à l'ail	18,90		
Crêpe Forestière (champignons de Paris et cèpes, échalotes à la crème) <i>(à la carte depuis 1975)</i>	20,40		
Crêpe au mélange de champignons sauvages à la crème de Cognac	19,60		
Crêpe au mélange de champignons sauvages «Bonne Mère»	19,60		
Crêpe aux morilles à la crème	24,40		
Crêpe à la fricassée de morilles aux lardons	24,30		
Crêpe aux oeufs brouillés aux morilles et lamelles de truffes; et lit de salade	24,65		



Le Boeuf

Crêpe au boeuf au poivre <i>(à la carte depuis 1975)</i>	18,30
Crêpe au boeuf sauce Poivrade douce <i>(à la carte depuis 1975)</i>	18,40
Crêpe au boeuf aux poivrons trois couleurs sauce au beurre et citron	18,40
Crêpe au boeuf Chasseur au vin rouge et champignons	19,40
Crêpe au boeuf à la diable et son piment	18,50
Crêpe au boeuf aux marrons et champignons à la crème	19,40
Crêpe au boeuf au poivre vert, crème et champignons <i>(à la carte depuis 1975)</i>	19,45
Crêpe au boeuf à la Gauloise Brune "à la Liégeoise"	19,45
Crêpe au boeuf à la Vigneronne (cerises, oignons grelots, lardons, vin rouge)	19,45
Crêpe au boeuf à la crème de bleu au Cognac	19,40
Crêpe au boeuf Bon Enfant (oignons, tomates, crème et thym farigoule)	18,50
Crêpe au boeuf grillé aux herbes et poivre de Tellichery, chicons braisés au miel et à l'orange	20,70
Crêpe au boeuf "démon rouge d'Afrique" et à la jardinière de légumes, tomates fraîches et sauce piri-piri	20,70
Crêpe au boeuf Mauricien aux baies roses et Cognac	18,70
Crêpe au boeuf Champêtre aux cèpes	22,45
La brochette maison de boeuf, servie avec pommes de terre sautées et sauce provençale	19,90

L'Agneau

Crêpe à l'agneau Jardinière au parfum de Provence	19,95
Crêpe à l'agneau Santa Rita aux oignons et champignons à la crème	19,95
Crêpe à l'agneau aux courgettes et aux oignons à l'athénienne	20,70
Crêpe à l'agneau à la mode de Meaux à la crème de moutarde à l'ancienne	19,95
Crêpe à l'agneau à la Kriek, cerises et lardons	20,35
Crêpe à l'agneau à la Trappiste de Chimay Bleue	20,35
Crêpe à l'agneau Garam Massala aux papayes	20,50
Crêpe à l'agneau Pondichéry au curry doux de légumes	21,40
Crêpe à l'agneau façon libanaise, brochette de légumes et Feta	21,40
Crêpe à l'agneau aux herbes et à l'ail, caprice aux abricots et romarin	22,50
Crêpe à l'agneau à la mode d'Emilie Romagne, aux confettis de truffe et Parmesan	23,50



Salade d'accompagnement
(salade mixte, tomates, maïs; vinaigrette framboise)
portion individuelle
3,95

Le Veau

Crêpe au veau du Yorkshire au jambon, câpres et sauce anglaise <i>(à la carte depuis 1975)</i>	18,70
Crêpe au veau dijonnaise à la moutarde à l'ancienne <i>(à la carte depuis 1975)</i>	18,70
Crêpe au veau à la hongroise au paprika <i>(à la carte depuis 1975)</i>	18,70
Crêpe au veau à l'aigre-doux <i>(à la carte depuis 1975)</i>	19,70
Crêpe au veau à la Grand Cru d'Hoegaarden et champignons de Paris	19,70
Crêpe au veau Capri aux lardons, tomates et câpres	20,30
Crêpe au veau Saltimbanque (oignons, courgette, dés de tomate, vin blanc, sauge)	20,30
Crêpe au veau quatre saisons; brocolis, carottes et safran	20,50
Crêpe au veau Portugais aux crevettes grises et aux anchois	20,50
Crêpe au veau Orloff (jambon, fromage et champignons à la crème)	21,30
Crêpe à la fricassée de veau, pommes de terre rôties à la mexicaine, yaourt surprise pour adoucir	21,30
Crêpe au veau aux délices d'abricots et poire, poivre de Malabar, noix de Macadamia, gratinée au Gorgonzola	21,30
Crêpe au veau grillé aux épices de Méditerranée et pommes de terre au Gorgonzola et lardons	22,50

Le Poulet



Crêpe au poulet Meunière citronnée à l'ail (à la carte depuis 1975)	15,85
Crêpe au poulet Stanley au curry (à la carte depuis 1975)	18,65
Crêpe au poulet Blocry à l'estragon (à la carte depuis 1975)	18,65
Crêpe au poulet Provençal	18,65
Crêpe au poulet Archiduc (à la carte depuis 1975)	19,20
Crêpe au poulet Duchesse à l'ail	19,20
Crêpe au poulet à la tomate à l'indienne	19,20
Crêpe au poulet Bonne-Femme aux lardons, oignons, champignons (à la carte depuis 1975)	19,20
Crêpe au poulet au gingembre Gourmand et amandes	19,20
Crêpe au poulet Caraïbe aux fruits poivrés	19,20
Crêpe au poulet aux germes de Soja	19,20
Crêpe au poulet à la crème de choux-fleur et jambon	19,20
Crêpe au poulet Entre-Sambre-et-Meuse (à la carte depuis 1975)	19,50

Crêpe au poulet à l'Orientale à la crème de piments	18,00
Crêpe au poulet Gaumais au jambon d'Ardennes et sauce tomate	19,50
Crêpe au poulet au Porto à la crème, pignons de pin et carottes	19,70
Crêpe au poulet au maïs et sauce tomate	19,70
Crêpe au poulet aux pêches et aux noix	19,70
Crêpe au poulet à la Brabançonne aux chicons à la crème	19,70
Crêpe au poulet aux pommes à la normande	19,95
Crêpe au filet et foie de poulet aux pointes d'asperges vertes à la crème	19,95
Crêpe au poulet Tahitien à la crème de coco relevée et noix de cajou	19,95
Crêpe au poulet à la gratinée d'aubergines et champignons Catalane	19,95
Crêpe au poulet aux pistaches et au cumin	19,95
Crêpe au poulet Laotien aux litchis, piment et pignons des pin, adouci à la crème de coco	19,95
Crêpe au poulet à l'orange, et aux figues de Turquie aux senteurs d'épices	20,00
Crêpe au poulet grillé aux épices massala sur lit de fruits chauds	20,45
Crêpe au poulet aux fruits et à la crème aigre-douce jamaïcaine	20,45
Crêpe au poulet épicé au gingembre et au yaourt, pommes de terre rôties et parfumées	21,35
Crêpe au blanc de poulet au jambon de Serrano, gratinée au Gorgonzola, sauce au paprika	21,35
Crêpe au poulet à la mode Cajun, petites tomates farcies au maïs et gratinées	21,35
Crêpe au poulet comme à Bilbao (brocolis, chorizo, sauce à la crème tomatée et fromage de Manchego)	21,35
Crêpe au poulet des neuf joyaux du Maharaja, petite banane dorée aux amandes	21,35
Crêpe au poulet parfumé "marché persan", petits champignons et poivrons au lait de coco	21,35
Crêpe au poulet Ardennais au jambon d'Ardennes, oignons et champignons à la crème	21,35
Crêpe au méli-méli de poulet et scampis à l'ananas doux-piquant à la mode Thai	21,35
Crêpe au poulet au miel épicé, timbale de fruits à la Feta et aux herbes	21,35
Crêpe au poulet Singa aux épinards, curry et lait de coco; pommes de terre rôties aux épices	21,35
Crêpe au poulet au vin de Samos et cassonade, tomate fraîche farcie aux pommes Golden	21,35
Crêpe au blanc de poulet pané aux noix de Macadamia, brochette Arlequine des fruits des Caraïbes	21,35
Crêpe au poulet aux scampis sauce au beurre à l'ail et au citron	21,45
Crêpe au poulet Sylvestre aux cèpes et à la crème	22,65
Crêpe au poulet Campagnard aux girolles	23,65
Crêpe Stanley Spéciale au poulet et fruits de mer (crabe, scampis et St-Jacques) au curry (à la carte depuis 1975)	23,80



Le Canard



Crêpe au magret de canard au poivre vert	21,20
Crêpe au magret de canard aux jeunes navets au cidre et pomme Granny	21,20
Crêpe au magret de canard aux poires et sirop d'érable	21,20
Crêpe au magret de canard aux cerises et jambon des Alpes	21,20
Crêpe au magret de canard aux olives et à la crème de champignons	21,65
Crêpe au magret de canard au crabe, noix de cajou et lait de coco	21,65
Crêpe au magret de canard à l'indonésienne, tomate farcie aux fruits secs et champignons	21,65

Les Crêpes aux Abats

Crêpe aux foies de volaille poêlés au maïs	13,95
Crêpe aux foies de volaille au jambon de montagne et à la pêche (fraîche en saison)	13,95
Crêpe aux foies de volaille à la Lefte Brune	16,25
Crêpe aux rognons de veau au vin d'estragon (à la carte depuis 1975)	17,95
Crêpe aux rognons de veau à la moutarde	17,95
Crêpe aux rognons de veau à la crème à la mode de Liège	18,50
Crêpe aux rognons de veau à la tomate "façon Madère"	18,50
Crêpe aux ris de veau à l'orange, Parmentière à la crème	22,65
Crêpe aux ris de veau au romarin et chicons caramélisés	22,95
Crêpe aux ris de veau aux cèpes à la crème	23,65
Crêpe au duo de ris et de rognon de veau sauce truffée aux champignons de Paris	25,25



Les Crêpes sucrées

Crêpe froment au beurre (sans sucre)	3,80	double:	7,60
Crêpe sarrasin au beurre (sans sucre)	3,80	double	7,60
Crêpe paysanne (beurre et sucre blanc)	3,85	double	7,70
Crêpe à la cassonade (beurre et sucre brun)	3,95	double	7,90
Crêpe au sucre de canne blond (beurre et sucre blond de canne)	3,95	double	7,90
Crêpe au chocolat (à la carte depuis 1975)	3,95	double	7,90
Crêpe au sirop de Liège	3,95	double	7,90
Crêpe au sucre cannelle (beurre, sucre blanc et cannelle)	3,95	double	7,90
Crêpe au caramel	3,95	double	7,90
Crêpe au caramel mou à la fleur de sel	4,30	double	8,60
Crêpe au sirop d'érable (à la carte depuis 1975)	5,00	double	10,00
Crêpe froment nature à la Chantilly	4,90	double	9,80

Les Crêpes à la confiture

Crêpe à la confiture d'abricot	3,95		Crêpe à la confiture de groseille	3,95
Crêpe à la confiture d'ananas	3,95		Crêpe à la confiture de myrtille	3,95
Crêpe à la confiture de cerise	3,95		Crêpe à la confiture d'orange	3,95
Crêpe à la confiture de figue	3,95		Crêpe à la confiture de prune	3,95
Crêpe à la confiture de fraise	3,95		Crêpe à la confiture de rose	3,95
Crêpe à la conf. de framboise	3,95		Crêpe à la confiture de 4 fruits rouges	3,95

Les Crêpes au miel

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

Crêpe au miel " mille fleurs "**	4,20		Crêpe au miel de lavande***	4,20
Crêpe au miel d'acacia*	4,20		Crêpe au miel de montagne****	4,20
Crêpe au miel d'amandier**	4,20		Crêpe au miel d'oranger d'Espagne***	4,20
Crêpe au miel de bruyère***	4,20		Crêpe au miel de rhododendrons**	4,20
Crêpe au miel de citronnier***	4,20		Crêpe au miel de thym****	4,20
Crêpe au miel de framboisier***	4,20		Crêpe au miel de tilleul **	4,20
Crêpe au miel de garrigue***	4,20		Crêpe au miel de trèfle**	4,20

Les Crêpes à la glace

Crêpe à la glace du jour	6,40
Crêpe à la glace Amande	7,50
Crêpe à la glace Baiser blanc (glace au chocolat blanc et aux noisettes)	7,50
Crêpe à la glace Banane	7,20
Crêpe à la glace au Caramel salé	7,40
Crêpe à la glace Cheesecake-Figues	7,20
Crêpe à la glace Chocolat	7,30
Crêpe à la glace Crème Brûlée	7,20
Crêpe à la glace Fraise	7,20
Crêpe à la glace Limetta (petits citrons verts de Sicile)	7,20
Crêpe à la glace Manon (glace pralinée au chocolat blanc et au café)	7,20
Crêpe à la glace Moka	7,20
Crêpe à la glace Oréo (glace à la crème de lait et biscuits au cacao)	7,20
Crêpe à la glace Pistache	7,50
Crêpe à la glace Pralinone (glace pralinée aux noisettes caramélisées)	7,50
Crêpe à la glace Raffy (glace à la noix de coco, au chocolat blanc, crème et biscuits)	7,50
Crêpe à la glace Spéculoos	7,20
Crêpe à la glace Stracciatella (glace à la crème fraîche et pépites de chocolat, sans vanille)	7,20
Crêpe à la glace Tiramisù (glace au biscuit, Rhum, alcool de café et Mascarpone) (alcoolisé)	7,60
Crêpe à la glace Vanille (véritable vanille des Comores)	7,40

Coulis disponibles avec supplément €1,20

Abricot - Banane - Caramel - Caramel Mou - Cassis - Chocolat Chaud
 Citron Vert - Fraise - Framboise - Fruits exotiques
 Fruits rouges - Noisette - Sirop de Café Maison
 Sirop d'érable

Les Crêpes aux fruits

Crêpe aux dattes et miel	5,20
Crêpe au jus de citron pressé et sucre blanc	5,20
Crêpe au jus d'orange pressée et sucre blanc	5,20
Crêpe au jus de pamplemousse pressé et sucre blanc	5,20
Crêpe à la noix de coco râpée "à la paysanne"	5,20
Crêpe à la crème de marron vanillée	5,60
Crêpe aux airelles	6,10
Crêpe aux abricots	6,10
Crêpe aux ananas	6,10
Crêpe aux cerise	6,10
Crêpe aux pêches	6,10
Crêpe du couvent aux poires	6,10
Crêpe aux mandarines	6,10
Crêpe à la noix de pécan "texan style"	6,10
Crêpe aux lychees	6,80
Crêpe aux kiwis	7,00
Crêpe aux mangues	7,00
Crêpe à la banane (cuisson: 15 minutes minimum)	7,00
Crêpe aux papayes	7,00
Crêpe Normande aux pommes (cuisson: 15 minutes minimum)	7,10
Crêpe Normande aux pommes caramélisées (cuisson: 15 minutes minimum)	7,30
Crêpe aux pommes et aux noix à la cannelle (cuisson: 15 minutes minimum)	7,40
Crêpe aux poires rôties à la cardamome (cuisson: 15 minutes minimum)	7,20
Crêpe aux fruits frais	9,60
Crêpe aux fraises - en saison -	9,00



Les Crêpes flambées

Crêpe Bermudes (citron et Rhum)	9,60
Crêpe Hawaïenne (ananas et Rhum)	9,60
Crêpe Régence (confiture d'abricot, glace vanille et Marasquin)	9,60
Crêpe Jeannette (beurre, sucre et Marasquin)	9,60
Crêpe Sologne (confiture de reine-claude, glace vanille et Poire William)	9,60
Crêpe Suzette (jus d'orange et Curaçao triple sec)	9,60
Crêpe Comédie-Française (glace vanille et Grand-Marnier)	10,60
Crêpe Antillaise (banane et Rhum) (cuisson: 15 minutes minimum)	10,60
Crêpe Napoléon (mandarines et Mandarine Napoléon)	10,60
Crêpe Printemps (confiture d'ananas, fruits, glace vanille et Rhum)	10,60
Crêpe Williams (poires et alcool de Poire William)	10,60
Crêpe Trinidad (airelles, glace vanille et Rhum)	10,60
Crêpe Alsacienne (airelles, crème de marron vanillée et Kirsch)	10,60
Crêpe Bahia (confiture d'ananas, glace vanille et Curaçao triple sec)	10,60
Crêpe Negresco (crème légère au chocolat, noix, glace chocolat et Rhum)	10,60
Crêpe Nancy (confiture de reine-claude, glace vanille et alcool de Mirabelle)	10,60
Crêpe Sous-le-Vent (cerises, glace Cheesecake-Figues, Curaçao triple sec)	10,60
Crêpe de l'île aux trésors (confiture d'ananas; mangues; glace Limetta et Rhum)	11,00
Crêpe la Diva (confiture d'orange, meringue, glace vanille et Grand-Marnier)	11,10
Crêpe Normande au Calvados (pommes et Calvados) (cuisson: 15 minutes minimum)	11,10
Crêpe Royale (compote de figues, raisins frais; glace vanille et Grand-Marnier)	11,10
Crêpe Cuba (banane crue, glace Raffy, Rhum)	11,10
Crêpe de la Belle époque (crème légère aux framboises; glace vanille; alcool de Framboise)	12,20
Crêpe Alizés (crème légère à la vanille; compotée de mangues et pêches; Rhum)(15' minimum)	12,20
Crêpe Années 1900 (poires et pommes poêlées au beurre; glace amande et Amaretto)(15'min)	12,20
Crêpe Ivoire (poires, macarons, glace Manon, Amaretto)	12,20



Les Assiettes de Fruits

Assiette de Fruits Frais	12,90
Assiette de Fraises-- en saison --	9,70





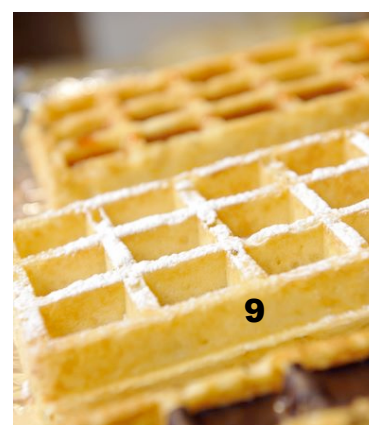
Les Gourmandises

Crêpe Mikado (glace vanille et chocolat chaud)	8,60
Crêpe Carignan (poires et glace chocolat)	8,60
Crêpe Ambassadeur (airelles, poires et glace vanille)	9,90
Crêpe Dattina (miel, dattes et noisettes; glace moka)	10,20
Crêpe Diplomate (confiture de fraise, glace vanille et chocolat chaud)	9,70
Crêpe Nicolas (crème pâtissière légère, pain d'épices, glace vanille)	10,40
Crêpe Confiseur (crème pâtissière légère, glace pralinée, coulis de noisettes)	10,40
Crêpe Framboisine (crème pâtissière légère, framboises, coulis de framboise)	10,40
Crêpe Soleil vert (crème pâtissière légère, kiwis, coulis de fruits tropicaux)	10,40
Crêpe Bouton d'or (crème pâtissière légère, raisins frais, glace Cheesecake-Figues)	10,40
Crêpe du Matin calme (crème pâtissière légère, litchis, glace Raffy)	10,40
Crêpe Végas (crème pâtissière légère au chocolat, noix de Pécan, glace Oréo)	10,40
Crêpe Montserrat (crème pâtissière légère, banane crue, pépites de chocolat, glace vanille)	10,60
Crêpe Sainte Maxime (crème pâtissière légère, compote de figues, amandes grillées)	10,20
Crêpe Cachemire (crème pâtissière légère à la cardamome, dattes, abricots secs; coulis abricot)	10,40
Crêpe Kourou (crème pâtissière légère à la fève Tonka; pommes; glace Baiser Blanc)	10,40
Crêpe Spartacus (crème pâtissière légère; conf. d'abricot; abricots secs, amandes grillées; glace Manon)	10,40
Crêpe La Déesse (crème pâtissière légère, pépites de chocolat, morceaux d'orange; glace Crème Brûlée)	10,60
Crêpe Carmen (poires; glace vanille; coulis de cassis)	9,90
Crêpe Mont d'Or (confiture de cerise, airelles; glace Limetta et Chantilly)	10,20
Crêpe Montreuil (confiture de framboise, pêches; glace vanille)	9,90
Crêpe Noisettine (noisettes, glace moka et caramel)	9,90
Crêpe Mont-Blanc (crème de marron vanillée, glace vanille et Chantilly)	9,90
Crêpe Gibraltar (miel, dattes et raisins; glace vanille)	9,90
Crêpe Grand-Mère (crème de marron vanillée, noix; glace chocolat)	9,90
Crêpe Samos confiture d'orange, raisins secs, noix de pécan; glace Crème Brûlée)	10,20
Crêpe Salzbourg (noix, chocolat chaud et Chantilly)	9,90
Crêpe du Jardin d'Eden (poires, pêches; glace banane)	9,90
Crêpe Tutti Frutti (banane crue, fruits confits; glace banane)	9,90
Crêpe Belgissime (sirop de Liège, raisins frais et glace Manon)	9,90
Crêpe Pacifique (papayes, noix de coco et glace vanille)	9,90
Crêpe Bergerac (abricots, pêches, amandes grillées et glace vanille)	9,90
Crêpe Broadway (abricots, glace Cheesecake-Figues; coulis de cassis)	9,90
Crêpe Calypso (confiture ananas; banane crue; glace Cheesecake-Figues)	9,90
Crêpe des Quatre Cantons (pommes crues, poires; glace caramel salé)	9,90
Crêpe Phoenix (confiture de framboise, banane crue; glace Oréo; chocolat chaud)	10,60
Crêpe Babylone (confiture de rose; litchis; glace banane; coulis de framboise)	10,60
Crêpe Orangette (confiture d'orange, tranches d'orange, chocolat chaud et Chantilly)	10,50
Crêpe Fidji (mangues, kiwis et glace vanille)	10,50
Crêpe Jardin du Sud (pomme crue, poire; glace amande; coulis d'abricot)	11,00
Crêpe Mikado-Banane (banane cuite, glace vanille et chocolat chaud) cuisson 15 minutes minimum	10,80
Crêpe Maison (pommes cuites, glace amande, confiture de framboise) cuisson 15 minutes minimum	10,50
Crêpe Panama (banane cuite; glace Manon; coulis de framboise) cuisson 15 minutes minimum	10,50
Crêpe Pêché Mignon (pommes cuites, raisins secs blonds, glace van. et biscuit) cuisson 15 minutes minimum	11,00
Crêpe Banane Paradis (banane cuite, pignons de pin, sauce orange & Rhum, glace van.) cuisson 15 minutes minimum	11,00
Crêpe de l'Oasis (mille feuilles d'ananas frais poêlé; pomme, poire et banane chaudes; framboises, gl. vanille) 15' min.	14,50

Les Gaufres de Bruxelles

LES GAUFRES DE BRUXELLES DEMANDENT 8 MINUTES DE CUISSON minimum ...

Gaufre au sucre	6,00
Gaufre Chantilly	7,10
Gaufre à la glace (2 boules au choix)---» liste des parfums page 10	7,10
Gaufre aux fruits frais et coulis de fruits rouges	13,50
Gaufre Maison (glace vanille, fruits frais, Grand-Marnier et Chantilly)	14,50
Gaufre aux fraises - en saison- et coulis de fraise	10,70
Gaufre Farandole (framboises, coulis de framboise et Chantilly) - en saison-	12,40



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	6,70
Coupe glace aux amandes	8,00
Coupe glace Baiser Blanc (glace au chocolat blanc et aux noisettes)	7,70
Coupe glace Banane	7,70
Coupe glace au caramel salé	7,70
Coupe glace Cheesecake-Figues	7,70
Coupe glace Chocolat	7,70
Coupe glace Crème Brûlée	7,70
Coupe glace Fraise	7,70
Coupe glace Limetta (petits citrons verts de Sicile)(ne contient pas de produits laitiers)	7,70
Coupe glace Manon (glace pralinée au chocolat blanc et au café)	7,70
Coupe glace Moka	7,70
Coupe glace Oréo (glace à la crème de lait et biscuits au cacao)	7,70
Coupe glace Pistache	8,00
Coupe glace Pralinone (glace pralinée aux noisettes caramélisées)	7,80
Coupe glace Raffy (gl. à la coco, au chocolat blanc, à la crème fraîche et biscuit)	7,80
Coupe glace Spéculoos	7,70
Coupe glace Stracciatella (gl. à la crème fraîche, pépites de chocolat, sans vanille)	7,70
Coupe glace Tiramisù (glace au biscuit, Rhum, alcool de café et Mascarpone) (alcoolisé)	8,00
Coupe glace Vanille (véritable vanille des Comores)	7,80
Coupe panachée 3 boules de crème glacée, goûts au choix parmi ceux ci-dessus	8,00
Coupe 2 boules de crème glacée, goûts au choix parmi ceux ci-dessus	6,00
Coupe 1 boule de crème glacée, goût au choix parmi ceux ci-dessus	3,50



Nos Parfums de Sorbets (2Boules)

Sorbet au parfum du jour	6,50
Sorbet Passion	7,50
Sorbet Framboise	7,50
Sorbet Thé Vert	7,50
Sorbet Melon	7,50
Sorbet Mangue-Jasmin	7,50
Sorbet 1 boule goût au choix parmi ceux ci-dessus	3,90
Sorbet panaché 2 boules de sorbet, goûts au choix parmi ceux ci-dessus	7,70
Palette du Peintre aux 5 sorbets	14,80



Coulis disponibles avec supplément €1,20

*Abricot -Banane - Caramel - Caramel Mou - Cassis - Chocolat Chaud
Citron Vert - Fraise - Framboise - Fruits exotiques
Fruits rouges - Noisette - Sirop de Café Maison
Sirop d'érable*

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

Coupe Club (glaces vanille et amande; fruits de saison variés)	12,70
Coupe Tropicana (glace vanille et sorbet passion; fruits variés exotiques)	13,40
Coupe Parfait Dattes (glace vanille; dattes et miel)	9,90
Coupe Fraise Melba (glace vanille; fraises ; coulis de fraise)	10,45
Coupe Parfait Framboise (glace vanille; framboises ; coulis de framboise)	10,85
Coupe Parfait Fruits des bois (glace vanille; fruits des bois ; coulis de fruits rouges)	10,85
Coupe Parfait Cerise (glace vanille; cerises ; coulis de fruits rouges)	10,85
Coupe aux Lychees (glace vanille; lychees ; coulis de fruits rouges)	10,25
Coupe Parfait Melon (glace vanille, sorbet melon; melon ; coulis de fruits rouges)	10,25
Coupe Ananas Melba (glace vanille; ananas frais; coulis de fruits exotiques)	10,25
Coupe Parfait Banane (glaces vanille et banane; banane; coulis de banane)	10,25
Coupe Pêche Melba (glace vanille; pêche ; coulis de framboise)	10,25
Coupe aux Kiwis (glace vanille; kiwis ; coulis de fruits exotiques)	10,25
Coupe aux Mangues (glace vanille et sorbet mangue; mangues ; coulis de fruits exotiques)	11,00
Coupe aux Papayes (glace vanille; papayes ; coulis de fruits exotiques)	11,00

Supplément Chantilly €1,20



Les Coupes Garnies Gourmandes

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

Coupe Brésilienne (glace vanille; noisettes et caramel)	9,00
Coupe Café Liégeois (glaces vanille et moka; sirop de café maison)	9,00
Coupe Dame Blanche (glace vanille et chocolat chaud)	9,00
Coupe Dame Noire (glace chocolat et chocolat chaud)	9,00
Coupe de l'Abeille (glaces vanille et moka; miel et pain d'épices)	9,00
Coupe Amour-en-Cage (glace vanille; mandarines; coulis de framboise)	10,40
Coupe Argentine (glaces vanille et pistache; amandes grillées, noix et caramel)	10,30
Coupe Archipel (glaces Limetta, sorbet Thé Vert; pêches et mangues; coulis fruits rouges)	10,30
Coupe Banana Split (glaces vanille et chocolat; banane et chocolat chaud)	10,30
Coupe Bangkok (glaces vanille et amande; lychees et kiwis)	10,30
Coupe Biarritz (glace Limetta ; mandarines et fruits de la passion)	10,30
Coupe Bossa Nova (glaces vanille et banane; framboises, banane; coulis framboise)	10,80
Coupe Boston (glace Cheesecake-Figues; kiwis et cerises; coulis citron vert)	10,30
Coupe Bruges (glace amande, poires, sirop d'érable)	10,80
Coupe Bruxelles (glaces spéculoos et chocolat; pommes et poires, caramel mou)	10,30
Coupe Cabaret (glaces Manon, chocolat; meringue, pistaches; caramel)	10,80
Coupe California (glace vanille, sorbet mangue, mangue; banane, ananas; coulis de banane)	10,30



Coupe Canada (glace vanille et sirop d'érable)	10,30
Coupe Caramelissimo (glaces vanille et caramel salé; noisettes, macarons; caramel mou)	10,30
Coupe Carnaval (glace Crème Brûlée; poires, amandes grillées, caramel)	10,30
Coupe Chobaco (glaces banane, Oréo et Raffy; banane, coco râpée; chocolat chaud)	10,50
Coupe Concerto (glace amandes; amandes grillées, abricots; coulis abricot)	10,30
Coupe Constellation (glaces Cheesecake-Figues et Baiser Blanc; poires, noix; caramel)	10,30
Coupe Cordoue (glaces vanille et Crème Brûlée; oranges; coulis cassis)	10,30
Coupe du Cygne (glaces Manon et Crème Brûlée; fruits confits, meringue; coulis d'abricot)	10,30
Coupe Dolcetta (glaces vanille, caramel salé, Baiser Blanc; noisettes; caramel mou)	10,30
Coupe Domino (glace vanille; meringue; chocolat chaud)	10,30
Coupe Equateur (glace vanille; ananas, lychees; parfumée au citron vert)	10,30
Coupe Été Indien (glace vanille; pomme et poire; coulis d'abricot)	10,30
Coupe French Cancan (glace Manon; meringue; framboises; coulis framboise)	11,10
Coupe Jasmine (glace Manon; pêches; lait d'amandes)	10,30

Coupe Kon-Tiki (glace vanille; ananas, meringue; coulis de banane)	10,30
Coupe Kiss Kiss (glace amande et sorbet mangue; mangue, framboises; coulis de framboise)	11,40
Coupe Laos (sorbets Thé Vert et mangue; mangue, coco râpée; coulis de citron vert)	10,80
Coupe Madagascar (glace Limetta; cerises, cannelle, noix de coco)	10,30
Coupe Maori (glaces Limetta et banane; banane et coco râpée; parfum citron vert)	10,30
Coupe Matcha (glace vanille, sorbet Thé Vert; pomme, ananas; coulis de fruits exotiques)	10,30
Coupe Marzipan (glace chocolat; noisettes et morceaux de massepain)	10,30
Coupe Mauresque (glace vanille et sorbet melon; pommes, melon; coulis de cassis)	10,30
Coupe Mendant (glace amande ; dattes, abricots et raisins secs; coulis abricot)	10,30
Coupe Moulin Rouge (glaces amande et vanille; ananas, mandarines, coulis de cassis)	10,30
Coupe Noisella (glaces vanille et Pralinone; noisettes et coulis de noisettes)	10,30
Coupe Nougatine (glace vanille; billes de nougat; chocolat chaud)	10,30
Coupe Orientale (glaces Limetta, Cheesecake-Figue; mangues et cerises; coulis citron vert)	10,80
Coupe Oufiti (glaces vanille et Manon; massepain, macaron, sirop de café maison)	10,80
Coupe Passionata (glace vanille, sorbet passion; mangue, fruit de la passion; coulis exotique)	10,80
Coupe Pharaon (glaces chocolat, Oréo; nougat et amandes grillées; chocolat chaud)	10,80



Coupe Poire Belle-Hélène (glaces vanille et chocolat; poires et chocolat chaud)	10,30
Coupe Prévert (glaces vanille et pistache; bananes, coulis de banane)	10,30
Coupe Puerto Rico (glace Raffy; ananas, papaye; coulis de fruits exotiques)	11,10
Coupe Rococo (glace vanille; poires, noix de coco; coulis de banane)	10,30
Coupe Rumba (glace vanille, sorbet mangue; ananas, mangue, fr. de la passion; coulis exotique)	11,10
Coupe Séville (glace vanille et sorbet passion; pêches et pommes; coulis fruits rouges)	10,30
Coupe Sicile (glaces Limetta; ananas, meringue; coulis citron vert)	10,30
Coupe Soleil Couchant (glace vanille, sorbet passion; pêches et cerises; coulis fruits rouges)	10,30
Coupe Sorrente (glaces chocolat et amande; poires morceaux de massepain)	10,30
Coupe Tananarive (glace vanille; poires; parfum cannelle)	10,30
Coupe Tatine (glace Crème Brûlée; pommes; coulis de banane)	10,30
Coupe Vancouver (glaces vanille et amande; pommes; sirop d'érable)	10,80
Coupe Ventura (glaces Manon, Oréo; meringue et amandes grillées, chocolat chaud)	10,80

Supplément Chantilly €1,20

Les Coupes Garnies Arrochées

COUPE TETE - A - TETE:	15,90
- 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 AKELA	12,50
glaces vanille et Limetta; ananas et pommes; Cointreau; Chantilly	
COUPE DE L'ABBE NOIR:	12,50
glace chocolat; noisettes et macarons; liqueur de Cacao; Chantilly	
COUPE AMANDINE:	12,50
glaces vanille, amande et chocolat; noix, noisettes, amandes grillées; Amaretto; Chantilly	
COUPE BAGATELLE:	12,50
glace vanille, sorbet thé vert; pommes, lychees; Mandarine Napoléon; Chantilly	
COUPE BARCAROLE:	12,50
glaces vanille, chocolat et moka; banane, noix; Advocaat; Chantilly	
COUPE CAFE HOLLANDAIS:	12,50
glace moka; café chaud; Genièvre; Chantilly	
COUPE CANCUN:	12,50
gl. vanille et sorbet passion; banane, fruit de la passion, noisettes; Tequila ;Chantilly	
COUPE CONNEMARA:	12,50
glaces vanille, moka et Manon; meringue; crème de Bailey's; Chantilly	
COUPE CYRANO	12,50
glaces Limetta et Cheesecake-Figue; pêche et abricots; liqueur d'abricot; Chantilly	
COUPE FJORD	12,50
glace Limetta et sorbet Thé Vert; tranches d'orange; Curaçao triple sec; Chantilly	
COUPE FLIRT	12,50
glaces vanille et spéculoos; banane; liqueur d'abricot; Chantilly	
COUPE GONDOLE	12,50
glaces vanille et tiramisù; noisettes et amandes grillées; Amaretto; Chantilly	
COUPE IMPERIALE	12,50
glaces vanille et crème brûlée; noix, pommes et fruits confits; Grand Marnier; Chantilly	
COUPE JARDIN DES MERVEILLES	12,50
glaces vanille et caramel salé; airelles et poires; Alcool de Poire William; Chantilly	
COUPE MAISON:	12,90
glace vanille et sorbet framboise; pomme, banane, biscuit; Grand-Marnier; Chantilly	
COUPE MARIE CHARLOTTE	12,90
glace vanille; ananas et cerises; macarons; Curaçao triple sec; Chantilly	
COUPE MARIUS DE MARSEILLE:	12,50
glace vanille; pêches, bananes; Ricard; Chantilly	
COUPE MARECHAL:	12,50
glaces vanille et banane; banane; alcool de Poire William; Chantilly	
COUPE NEGRITA:	12,50
glaces chocolat et Oréo ; bananes; Rhum; Chantilly	
COUPE NUITS DE BOURGOGNE:	12,50
glace vanille, sorbet framboise; pêches, cerises; alcool de framboise; Chantilly	
COUPE PETROUCHKA:	12,50
glaces vanille et Limetta; pêches et oranges; Vodka et Chantilly	
COUPE RIO DE JANEIRO:	12,50
glaces vanille et Raffy; ananas, banane; Batida de coco; Chantilly	
COUPE SAN DIEGO:	12,50
glaces vanille et banane; kiwis, ananas; alcool de Framboise; Chantilly	
COUPE SERGENT MAJOR:	12,50
glaces Baiser Blanc, chocolat et Oréo; noisettes; liqueur de Cacao, Chantilly	
COUPE SUPER:	12,90
glaces vanille et Limetta; mandarines, muscats, lychees; Mandarine Napoléon; Chantilly	
COUPE SYRACUSE:	12,50
glace Limetta; pommes, coco râpée; Advocaat; Chantilly	
COUPE TULIPE:	12,90
glaces amande et Manon; tranches d'orange; Amaretto; Chantilly	
COUPE VERSAILLES:	12,90
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, la douceur du mélange est obtenue par l'ajout éventuel de yaourt ou de lait de coco selon votre désir.



KID'S FIRST Smoothie (fraises, pomme, banane) (selon saison des fraises)	6,70
LADY PINK Smoothie (fraises, pomme) (selon saison des fraises)	6,70
BANANA BERRIES Smoothie (banane, framboises)	6,70
RED CAVAILLON Smoothie (melon, cassis) (selon saison du melon)	6,70
WHITE APRICOT Smoothie (abricots, lait d'amandes)	6,70
GOLDEN SAHARA Smoothie (pommes, dattes)	6,70
TAHITI PEAR Smoothie (poires, vanille)	6,70
LATE SUMMER Smoothie (banane, marrons vanillés)	6,70
MANGO SWEET Smoothie (mangue, banane)	6,70
GREEN GARDEN Smoothie (kiwi, menthe, citron vert, ananas)	6,70
CRAZY LITCHI Smoothie (litchis, framboises, pomme, rose)	6,70



Les Milk-shakes aux Fruits Frais

Milk-shake aux fraises (morceaux de fraises et glace vanille) (selon saison des fraises)	8,40
Milk-shake aux framboises	8,40
Milk-shake Maison (morceaux de mangue, kiwi et raisins, glace parfumée à la rose)	9,90
Milk-shake aux fruits frais (morceaux de fruits et glace vanille)	10,50



Les Milk-shakes Simples

Milk-shake au parfum du Jour	5,40
Milk-shake Vanille	6,80
Milk-shake Limetta	6,80
Milk-shake Fraise	6,80
Milk-shake Moka	6,80
Milk-shake Pistache	6,90
Milk-shake Crème Brûlée	6,90
Milk-shake Cheesecake-Figues	6,90
Milk-shake Oréo (glace à la crème de lait et biscuits au cacao)	6,90
Milk-shake Praliné	6,90
Milk-shake Caramel salé	6,90
Milk-shake Manon (glace pralinée au chocolat blanc et au café)	6,90
Milk-shake Raffy (glace à la noix de coco, crème, chocolat blanc et biscuit)	6,90
Milk-shake Stracciatella (gl. à la crème fraîche, pépites de chocolat, sans vanille)	6,90
Milk-shake Spéculoos	6,90
Milk-shake Amande	7,00
Milk-shake Baiser Blanc (glace au chocolat blanc et noisettes)	7,00
Milk-shake à l'érable	7,00
Milk-shake à la banane	7,20



Les Milk-shakes aux Morceaux de Fruits

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

Milk-shake aux abricots	7,10
Milk-shake aux airelles	7,10
Milk-shake aux ananas	7,10
Milk-shake aux cerises	7,10
Milk-shake aux morceaux de dattes	7,10
Milk-shake aux mandarines	7,10
Milk-shake aux pêches	7,10
Milk-shake aux poires	7,10
Milk-shake aux raisins	7,10
Milk-shake aux kiwis	7,30
Milk-shake aux lychees	7,30
Milk-shake aux mangues	7,30
Milk-shake aux papayes	7,30



Les Milk-shake à l'Alcool

Milk-shake au Rhum	7,95
Milk-shake au Grand Marnier cordon rouge	7,95
Milk-shake au Cointreau	7,95
Milk-shake à la Mandarine Napoléon	7,95
Milk-shake au Bailey's Irish Cream	7,95
Milk-shake au Calvados	7,95
Milk-shake à l'Amaretto	7,95
Milk-shake à la Poire William	7,95
Milk-shake au Curaçao triple sec	7,95





Les Boissons chaudes



LES CHOCOLATS CHAUDS:

Chocolat chaud classique	2,60	ou double	5,20
Chocolat blanc chaud	2,60	ou double	5,20
Chocolat viennois (chocolat chaud classique et Chantilly)	3,20	ou double	6,40

	simple	viennois	double	double-viennois
Chocolat origine Sao Tomé (arômes délicats fleuris et épicés)(70% cacao)	3,20	3,80	6,40	7,20
Chocolat origine Java (un goût de caramel et accent acidulé)(33% cacao)	3,20	3,80	6,40	7,20
Chocolat origine Aruba (goût arrondi, nuances exotiques)(39% cacao)	3,20	3,80	6,40	7,20
Chocolat origine Granada (de subtiles touches épicées et fleuries)(60% cacao)	3,20	3,80	6,40	7,20
Chocolat origine Santo Domingo (à la fois fruité, épicé, intense et puissant)(70% cacao)	3,20	3,80	6,40	7,20
Chocolat origine Tanzania (un fruité subtil et une touche de vanille)(73% cacao)	3,20	3,80	6,40	7,20
Chocolat origine Papua (arôme épicé, riche de citron, caramel, noix et vanille)(36% cacao)	3,20	3,80	6,40	7,20
Chocolat origine Ghana (arôme épicé de fruits rouges et de marrons)(60% cacao)	3,20	3,80	6,40	7,20
Chocolat origine Ecuador (doux avec une subtile touche de fruits rouges)(70% cacao)	3,20	3,80	6,40	7,20
Chocolat origine Mexique (équilibré, assez amer avec un bon arôme fruité)(72% cacao)	3,20	3,80	6,40	7,20
Chocolat origine Madagascar (fruité avec des notes subtiles boisées)(66% cacao)	3,20	3,80	6,40	7,20
Chocolat épicé Inca (chocolat chaud aux épices douces sucrées)	3,20	3,80	6,40	7,20
Chocolat épicé Aztèque (chocolat chaud aux épices poivrées)	3,20	3,80	6,40	7,20
Chocolat épicé Maya (chocolat chaud aux épices douces amères à l'ancienne)	3,20	3,80	6,40	7,20
Chocolat Tonka (chocolat chaud parfumé à la fève de tonka)	3,20	3,80	6,40	7,20

LES CAFES

1° Le format:

Café (servi en cafetière)	2,60
Espresso (petite tasse italienne)	1,75
Double Espresso (espresso italien en grande tasse)	2,60
Cappucino (café crème, Chantilly)	3,20
Cappucino à l'italienne (café crème à la mousse de lait)	3,20
Lait Russe (lait chaud, poudre de véritable vanille, café léger)	3,20
Latte Macchiato (lait tiède, espresso, mousse de lait)	3,20

prix de base



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	Pérou	0,75
Décaféiné (non chimique du Guatemala)	0,20	Saint Domingue ou Haïti	0,75
Blue Mountain Jamaïque	1,65	Santos Sul de Minas Brésilien	0,75
Colombie San Agustin	0,90	Kenya AA	0,75
Costa Rica	0,75	Harrar Moka d'Ethiopie	0,90
Galapagos (bio)	1,40	Cameroun	0,90
Guatemala Antigua	0,90	Australian Queensland Skybury	1,40
Guatemala Volcan Azul	0,90	Java Blue Tawar	0,75
Hawaii Kona Cap'tan Cook	1,40	Mysore (Inde)	0,75
Honduras	0,75	Timor	0,90
Mexique Altura	0,90	Papouasie Nouvelle Guinée "Sigri"	0,75
Café parfumé à l'amaretto	0,85	Café parfumé aux noisettes grillées	0,85
Café parfumé "Toffee" parfumé au caramel	0,85	Café parfumé à l'orange	0,85
Café parfumé aux cookies	0,85	Café parfumé à la vanille	0,895

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

amande—amaretto—cannelle--caramel--châtaigne--crème brûlée—érable—macaron
miel—noix de macadamia—noisettes—orgeat—pistache—spéculoos—vanille

LES ALCOOLISES:

Vin chaud	4,45
Marnissimo (Café crème au Grand-Marnier, Chantilly)	5,20
Irish Coffee (Café chaud, Whisky et crème fraîche)	7,40
French Coffee (Café chaud, Cognac et crème fraîche)	7,40
Belfast Coffee (Café chaud, Bailey's et crème fraîche)	7,40
Café Bonaparte (Café chaud, Mandarine Napoléon et crème fraîche)	7,40
Café Romain (Café chaud, Amaretto et crème fraîche)	7,40
Café Parisien (Café chaud, Cointreau et crème fraîche)	7,40
Café Guadeloupe (Café chaud, Rhum brun et crème fraîche)	7,40



LES INCLASSABLES MAIS INCONTOURNABLES:

Café Turc (au choix: nature, moyennement sucré ou sucré)	2,70
Café Frappé (café froid, vanille et glaçons)	3,20
Grand Place (café et chocolat chaud parfumé au spéculoos)	3,20
Spéculoos chaud (boisson à base de véritable spéculoos)	2,60
Spéculoos viennois (boisson chaude à base de véritable spéculoos et Chantilly)	3,20



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.

HONDURAS: Café cultivé en altitude, le café hondurien présente une belle acidité et un goût plaisant sur un corps légèrement plus léger que ses voisins américains ce qui le rend plus discret et doux.

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.

SAINT DOMINGUE (ou HAÏTI): Café de haute qualité, charpenté, long en bouche. Légèrement acide, il se distingue par son goût corsé et parfumé.

SANTOS BRÉSIL: Café très agréable au goût sucré, légèrement acide, doux, aux arômes francs.

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.

JAVA: Café corsé, un peu abrupt, à la saveur subtile, légèrement boisée.

MYSORE: Café assez doux, saveur riche et veloutée, beaucoup de corps.

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 PARFUMÉS:

Café parfumé à la noisette, à la vanille, 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.

THÉ TOP UVA (orange pekoe): C'est une infusion corsée et très fleurie. C'est un thé cultivé en altitude.

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 gouleyante, avec une belle longueur aromatique.

ORIGINE INDE et NEPAL: Ce sont des thés très différents 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 ASSAM TOONBARIE: Thé doux et fleuri et poivré. Thé de première récolte..

THÉ TERAI: Thé de plaine cultivé au sud de l'Assam. Il donne une infusion colorée au goût épicé et liquoreuse.

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 PUIITS 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 SNOWBAMBOO: Ce thé cultivé à l'ombre de plantations de bambou, cueilli au printemps en retire un parfum doux.

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	2,60
Thé English Breakfast (blend de Ceylan, Assam et Kenya à l'arôme assez corsé et la liqueur foncée)	2,70
Thé au miel	3,20
Thé au rhum	4,20

THÉS NOIRS de JARDINS D'ORIGINE

Thé Tigerhill (mélange Darjeeling TGFOP)	3,35
Thé Namring (Darjeeling d'été FTGFOP1)	3,35
Thé Margaret's hope (Darj.d'automne FTGFOP1)	3,35
Thé Assam Golden Jamguri (Inde)	3,35
Thé Toonbarie (Assam FF Inde)	3,35
Thé Terai (Inde FTGFOP1)	3,35
Thé Pettiagalla (Ceylan Orange Pekoe)	3,35
Thé Loinorn (Ceylan Flowery O.Pekoe)	3,35
Thé Top Uva (Ceylan Orange Pekoe d'altitude)	3,35
Thé Népal Maloom (Népal)	3,35
Thé Keemun Royal (Chine)	3,35
Thé Yunnan Doré (Chine)	3,35
Thé Grand Lapsang tradition (thé fumé) (Chine)	3,35

THÉS NOIRS PARFUMÉS

Thé Aloha (parfumé fruits exotiques)	3,45
Thé aux amandes	3,45
Thé à la fleur de cactus	3,35
Thé à la cannelle	3,45
Thé au cassis	3,35
Thé à la cerise	3,35
Thé aux fruits de la passion	3,35
Thé au gingembre	3,35
Thé Imperial Spiced (cannelle, orange)	3,60
Thé à la mandarine	3,35
Thé Maple (parfumé au sirop d'érable)	3,35
Thé à la noix de coco	3,35
Thé à la pêche	3,35
Thé à la vanille des Princes	3,35
Thé à la violette	3,25
Thé des moines (fleurs et bergamote)	3,60
Thé étoile du soir (fruité/fleuri)	3,60
Thé de Noël	3,60

THÉS OOLONG (semi-fermentés)

Thé Dragon Noir (Chine) (60 %)	3,60
Thé Oolong de jade (Chine) (10 %)	3,70

THÉS OOLONG PARFUMÉS

Thé Lagon bleu (pamplemousse et fruits rouges)	3,60
Thé au kiwi	3,60
Thé Tien Kuan Yin (arôme d'orchidée, saveur boisée)	3,65

THÉS VERTS	
Thé Puits du dragon (Chine)	3,65
Thé Snowbamboo (Chine)	3,35
Thé Sencha (Japon)	3,35
Thé La Perle de Rosée (Japon)	4,00
Thé Japan Kukicha (Japon)	3,85
Thé Japan Sencha Hiki FF(Japon)	4,40
Thé White Downy (Chine)	3,50

THÉS VERTS PARFUMÉS

Thé vert Earl Grey (bergamote)	3,45
Thé Jasmin Impérial	3,65
Thé Son Zhen (thé vert de 1ères feuilles au jasmin)	3,95
Thé vert à la fraise des bois	3,90
Thé vert à la rose	3,65
Thé vert Kyoto (cerises du Japon)	3,55
Thé vert Green Spirit (lychee)	3,45
Thé vert Mangomania (mangue, citronné)	3,65
Thé vert Safari (fraises et fleurs)	3,65
Thé vert à la menthe	3,65
Thé vert à la banane	3,55
Thé vert aux zestes verts d'agrumes	3,55
Thé vert de Printemps (fleuri-fruité doux)	3,65
Thé vert Délices d'Impératrice(3 fleurs et agrumes)	3,85

INFUSION DE PLANTES OU DE FRUITS

Sans théine

Infusion d'Aubépine	3,35
Infusion Bourbon (fruits et vanille subtile)	3,60
Infusion Fleurs de Pommier	3,45
Infusion Caramieli (miel et fruits)	3,60
Infusion Charms d'automne (fruits et cannelle)	3,60
Infusion Wintersweet (fruits et miel)	3,60
Infusion Désir Absolu (citronnelle, fruits rouges, ananas)	3,60
Infusion Diamant Rouge (cassis et fruits rouges)	3,60
Infusion Douceur des îles (fruits tropicaux)	3,60
Infusion d'Eglantier	3,25
Infusion de fleurs de mauve (bronches, toux)	3,45
Infusion de mûres sauvages	3,45
Maté (thé vert du Brésil)	3,35
Philtre des Anges (exotique, dominante citron)	3,60
Infusion de Réglisse (digestion)	3,35
Infusion Rooibos Kalahari (parfum d'agrumes)	3,45
Infusion Rooibos Lemon Pie (parfum de tarte citron)	3,45
Infusion Rooibos Ouragan (parfum d'épices)	3,45
Infusion Rooibos Capetown (fleurs tropicales)	3,45
Infusion de Sauge (digestion difficile)	3,35
Infusion de Thym (poumons)	3,35
Infusion de Romarin (asthme, foie paresseux)	3,35
Infusion de Tilleul	3,35
Infusion de Camomille	3,35
Infusion de Verveine	3,35



FTGFOP1 = Finest Tiny Golden Flowery Orange Pekoe 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, Coca Light ou Coca Zéro	2,40
Sprite ou Fanta orange	2,40
Eau pétillante ou Eau plate (Villers Saint-Amand)	2,40
Perrier 1/4 ou Vittel 1/4	2,90
San Pellegrino 1/2 ou Spa Reine 1/2	4,00
Schweppes Tonic, Schweppes Agrum', Schweppes Agrum' ZERO ou Gini Bitter Lemon	2,60
Lipton Ice Tea (pétillant), Pêche (non gazeux) ou Green (non gazeux)	2,60



Jus de lychees	2,95
Jus d'orange	2,95
Jus de pomme Looza	2,95
Jus d'ananas Looza	2,95
Jus de mangue Looza	2,95
Jus de tomate Looza	2,95
Jus de pomme-cerise Looza	2,95
Jus de pêche Looza	2,95

Sirop de grenadine à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de menthe à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de lait d'amande à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop d'amaretto à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop d'ananas à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop d'anis à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de barbe à papa à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de banane à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de cannelle à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de cassis à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de cerise à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de citron vert à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de châtaigne à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de coco à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de concombre à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de crème brûlée à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de curaçao bleu à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de fleur de sureau à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de fraise à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de framboise à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de fruit de la passion à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de gingembre à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de goyave à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de kiwi à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de jasmin à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de lavande à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de litchi à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de macaron à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de mangue à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de mirabelle à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de melon à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de mûre à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de noix de macadamia à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de noisette à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de myrtille à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop d'orange à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop d'orgeat à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de pamplemousse rose à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de pastèque à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de pêche à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de piña-colada à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de pistache à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de poire à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de pomme à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de rose à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de sangria à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de spéculoos à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de vanille à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70
Sirop de violette à l'eau	3,20	ou au Perrier ou au Vittel	3,70



Les Jus Frais Pressés Minute

SELON SAISON ET DISPONIBILITE

Orange pressée	5,60
Citron pressé	5,60
Pamplemousse pressé	5,60
Pommes pressées	5,60
Poires pressées	5,60
Ananas pressé	6,70
Cubitus (citron, orange, pamplemousse)	5,90
Garfield (ananas, pamplemousse, orange)	6,45
Colibri (ananas, citron vert)	6,70
Tom et Jerry (pomme, carotte, pointe de gingembre et citron vert)	5,90
Tintin et Milou (pomme, orange)	6,25
Rantanplan (kiwi, orange)	5,90
Jolly Jumper (kiwi, orange, menthe, sirop d'orange)	6,20
Lucky Luke (poire, pomme, touche de cannelle)	5,90
Calimero (concombre, kiwi, pomme, citron vert, pointe de gingembre)	5,85
Snoopy (fraise et pomme) (selon saison des fraises)	5,85
Natacha (fraise et ananas) (selon saison des fraises)	6,70
Iznogoud (pastèque et ananas) (selon saison des pastèques)	6,25
Buddy (tomate, carotte, basilic, citron)	6,20
Obélix (pomme, menthe, coriandre et gingembre)	6,00
Lili (pastèque, sirop de violette) (selon saison des pastèques)	6,20
Bécassine (pomme, courgette, aneth)	6,20
Astérix (pomme, poire, menthe)	6,20
Charlie Brown (raisin, poire, coriandre, sirop de pamplemousse)	6,20
Candy (melon, raisin, pomme) (selon saison du melon)	6,00
Gaston Lagaffe (carotte, poire, cannelle)	5,90
Spirou (carotte, concombre, citron vert)	6,00
Marsupilami (citron jaune, lavande, pomme, ananas)	6,10



	5,90
	5,85
	5,85
	6,70
	6,25
	6,20
	6,00
	6,20
	6,20
	6,20
	6,20
	6,20
	6,00
	5,90
	6,00
	6,10

Le Cidre Breton

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



Le verre de cidre doux ou brut	3,20
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	4,85		
Hydromel (apéritif à base de miel)	5,35		
Kir Breton (cidre breton et liqueur de cassis de Bourgogne)	4,95		
Kir (liqueur de cassis de Bourgogne et vin blanc)	4,85		
Kir Bigoudin (choix d'un sirop de la page 18 et cidre breton)	5,05		
Kir du fou (choix d'un sirop de la page 18 et vin blanc)	4,95		
Muscat de Samos (vin doux-moelleux)	4,00		
Petit Cruchon de Sangria Maison (1/2 litre)	9,80		
Grand Cruchon de Sangria Maison (1 litre)	15,70		
Pineau des Charentes	5,25		
Ricard (2,5 cl)	4,75		
Martini blanc ou rouge	4,95		
Porto rouge	4,95		
Picon	5,20	...au vin blanc	6,05
Campari	5,30	...à l'orange	6,05
Batida de coco	6,05	...à l'ananas	6,60
Malibu	6,05	...à l'ananas	6,60
Passoa	6,05	...à l'orange	6,60
Pisang Ambon	6,05	...à l'orange	6,60
Safari	6,05	...à l'orange	6,60

Supplément grenadine 0,55
Supplément tonic ou limonade 0,95

Les Alcools et Liqueurs

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

6,90
 6,65
 7,15
 6,75
 6,75
 6,75
 6,75
 6,75
 6,75
 6,75
 6,75
 6,75



Tequila
 Vodka Smirnoff
 J & B
 Glenfiddich
 Chivas Regal 12 ans
 Bourbon Jack Daniel's

6,75
 6,75
 5,50
 7,00
 7,90
 8,00

Supplément tonic ou limonade 0,95

Les Cocktails

Samba Loca (sirop de passion, Passoa, tonic)
 Luna Nova (sirop d'orgeat, Batida de coco, tonic)
 Green Love (sirop d'orange, Pisang Ambon, tonic)
 Masai Mara (sirop de mangue, Safari, tonic)
 Florida (sirop de banane, Malibu, tonic)
 Sweet Flower (sirop de coco, Passoa, tonic)
 Victoria (sirop de litchi, Safari, tonic)
 Niagara (sirop de jasmin, Malibu, tonic)

5,50
 5,50
 5,50
 5,50
 5,50
 5,50
 5,50
 5,50



Pink Panther (sirop de fraise, crème de banane, lait de coco, Bacardi, jus d'ananas)
 Banana colada (crème de banane, lait de coco, Bacardi, jus d'ananas)
 Bloody Mary (Vodka et jus de tomate, épices)
 Cuba Libre (Rhum brun, citron et Coca - Cola)
 Daïquiri (Bacardi, citron et sucre)
 Gin Fizz (Gin, citron et sucre)

8,40
 8,40
 8,40
 8,40
 8,40
 8,40

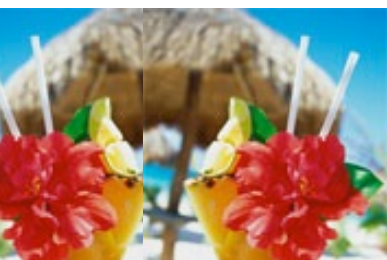
Jardin du Kenya (Vodka, Bacardi, Safari et jus d'orange)
 Blue Lagoon (Gin, Curaçao bleu et tonic)
 Pacific Hawaii (Malibu, Curaçao bleu, Bacardi, Jus d'ananas)
 Napoli (Gin, Amaretto di Saronno, tonic)
 Paradise (Gin, Apricot Brandy et jus d'orange)
 Planter's (Bacardi, citron, sucre et jus d'orange)
 Saint Barth' (Bacardi, Malibu, liqueur de banane)

8,40
 8,40
 8,40
 8,40
 8,40
 8,40
 8,40

Tequila Sunrise (Tequila, grenadine et jus d'orange)
 Whiskey Sour (Whisky, sucre et jus de citron)
 Empereur (Mandarine Napoléon, Vodka, jus d'orange)
 Margarita (Tequila, Curaçao triple sec, citron et sucre)
 Loulou Chérie Blues (Crème de banane, lait de coco, Curaçao bleu, Bacardi, jus d'ananas)
 Sun on the beach (Gin, Vodka, Bacardi, Cointreau, jus d'orange)

8,40
 8,40
 8,40
 8,40
 8,70
 8,70

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





Les Bières au Fût

Bel Pils 5,0% Vol. Al.	2,40/25cl	4,70/50cl	9,20/100cl
Faro Lindemans 4,5% Vol. Al. (Great Inter. Beer Festival-G:2011)	2,50/25cl	4,90/50cl	9,60/100cl
Framboise Lindemans 2,5% Vol. Al. (AIBA-B: 2009,2010/ 1st Us Open Beer 2009 / Or 2010- Hong-Kong IBA)	2,95/25cl	5,80/50cl	11,20/100cl
La Chouffe, blonde des Ardennes 8,0% Vol. Al.	3,30/25cl	6,50/50cl	12,60/100cl
<small>(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)</small>			
Corne du Bois des Pendus blonde 5,9% Vol. Al.	3,20/25cl	6,30/50cl	12,20/100cl
<small>(Prix du grand public: Silver au mondial de la bière de Strasbourg en 2010)</small>			

Les Bières Bouchonnées

Abbaye de Bonne Espérance 75cl	Blonde/Ambrée 7,8% Vol. Al.	8,50
Bière de Miel Bio, Dupont 75cl (AIBA-G: 2012)	Ambrée 8,0% Vol. Al.	8,50
Bière des Ours au miel 75cl (Gold au World Beer Championship de Chicago en 1995)	Blonde 8,5% Vol. Al.	8,45
Bons Voeux de la brasserie Dupont 75cl	Blonde 9,5% Vol. Al.	9,60
Bush Ambrée 75cl	Ambrée 12,0% Vol. Al.	8,45
<small>(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)</small>		



Cré Tonnerre, bière au Rhum 75cl	Blonde 6,00% Vol. Al.	8,45
Gueuze Boon 75cl (WBC-G: 2010 et 2012/ WBC-S: 2008/BBC_Cert.Excellence: 2015)	Gueuze 7,0% Vol. Al.	8,90
Gueuze Mariage Parfait Boon 37,5cl (WBC-G: 2010)	Gueuze 8,0% Vol. Al.	7,00
Gueuze Cantillon 37,5cl (100% lambic Bio) (AIBA-S: 2010 / G au BXLs Beer Challenge 2012)	Gueuze 5,0% Vol. Al.	5,60
Vieille Gueuze Trois Fontaines 37,5 cl	Gueuze 6,0% Vol. Al.	5,50
Kriek Boon 75cl (G au Monde Sélection de Bruxelles en 2005)	Fruitée 4,0% Vol. Al.	9,40
Kriek Mariage Parfait Boon 37,5cl (BBC-G: 2015)	Fruitée 8,0% Vol. Al.	7,10
Kriek Cantillon 37,5cl (100% lambic) (AIBA-S: 2012)	Fruitée 5,0% Vol. Al.	5,80

Lupulus 75cl	Blonde 8,5% Vol. Al.	8,45
Lupulus Organicus Bio 75cl	Blonde 8,5% Vol. Al.	9,45
Mc Chouffe 75cl, le scotch de l'Ardenne (G au BXL Beer Challenge: 2013)	Brune 8,0% Vol. Al.	9,35
Malheur 12° 75cl (WBC-S: 2008 / EBSA-G: 2008 EBSA-S: 2009 / S au BXL Beer Challenge: 2012 / WBA-G: 2013)	Brune 12,0% Vol. Al.	8,60
Moinette blonde 75cl (AIBA-B: 2009)	Blond-Cuivré 8,5% Vol. Al.	9,45
Omer Traditional Blond 75cl (WBC-G: 2010 / AIBA-B: 2009 / EBSA-G: 2009)	Blond-Doré 8,0% Vol. Al.	8,30
Rulles Estivale 75cl	Blonde 5,2% Vol. Al.	7,45
Rulles Triple 75cl (coq de Cristal Libramont 2006)	Blond-Cuivré 8,4% Vol. Al.	9,45
St Feuillien 75cl (WBC-S:1998 / WBA-G: 2010 / AIBA-S: 2011 et 2012)	Blond-Doré 7,5% Vol. Al.	9,00
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.	9,00
Trappiste de Chimay " Grande Réserve " 75cl	Brune 9,0% Vol. Al.	9,60
Trappiste de Westmalle triple 75cl (WBC-G: 2012 WBC-B: 2008)	Blond-Doré 9,5% Vol. Al.	8,75
Triple Moine 75cl (AIBA-G: 2010 AIBA-S: 2011 AIBA-B: 2008,2009,2012)	Blond-Or 7,3% Vol. Al.	9,10
Vapeur en Folie 75cl	Blonde 8,0% Vol. Al.	8,80
Vapeur Cochonne 75cl	Ambré-Foncé 9,0% Vol. Al.	8,80



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.

*Veillez vous renseigner auprès des serveurs de la disponibilité des produits.
Merci. et à vote santé!*



MAGNUMS (150 cl)	18,60
Duvel, Chimay Bleue, Gulden Draak, Moinette, Chouffe, Lupulus.....	
JEROBOAMS (300 cl)	36,75
Chimay Bleue, Saint Feuillien.....	

Les Bières Capsulées

Abbaye d'Affligem double
 Abbaye d'Affligem triple (WBC-G: 1996,2004,2008 / EBSA-G: 2006 EBSA-S: 2007,2008)
 Abbaye d'Aulne Premier Cru (1st à la coupe de Wallonie en 1998, 1st du Hainaut en 1997)
 Abbaye de Bonne Espérance
 Abbaye d'Ename triple
 Abbaye de Floreffe triple
 Abbaye de Floreffe Prima Melior (AIBA-G: 2010-2013 AIBA-S: 2012/BBC-S:2*13 BBC-B:2014)
 Abbaye de Grimbergen Optimo Bruno
 Abbaye de Grimbergen Triple

Brun-Rubis 6,8% Vol. Al. 4,35
 Ambré-Clair 9,0% Vol. Al. 4,95
 Blond-Doré 9,0% Vol. Al. 4,35
 Ambrée 7,8 % Vol. Al. 4,50
 Blonde 8,5 % Vol. Al. 4,45
 Blond/Ambré 8,0% Vol. Al. 4,45
 Brun/Noir 8,0% Vol. Al. 4,80
 Ambré-Foncé 10,0% Vol. Al. 4,45
 Blonde 9,0% Vol. Al. 4,95



Abbaye de Leffe blonde

(WBC-B: 2002 / AIBA-S: 2008 AIBA-B: 1999 / G Chicago BA 1998 / 3* au Superior Taste Award en 2005,2006,2007,2008)

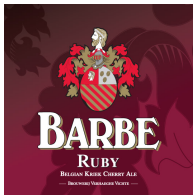
Abbaye de Leffe brune
 Abbaye de Leffe Radieuse
 Abbaye de Leffe Royale Cascade I.P.A.
 Abbaye de Leffe Royale Whitbread Golding (Golden Award de Belgique en 2012)
 Abbaye de Maredsous brune 8°
 Abbaye de Maredsous triple 10°
 Abbaye de la Ramée ambrée
 Abbaye de la Ramée blonde

Blonde 6,6% Vol. Al. 4,50
 Brun-Acajou 6,5 % Vol. Al. 4,50
 Ambrée 8,2% Vol. Al. 4,50
 Blond-Doré 7,5% Vol. Al. 4,50
 Blonde 7,5% Vol. Al. 4,50
 Brun-Bordeaux 8,0% Vol. Al. 4,60
 Blond-Or 10,0% Vol. Al. 5,00
 Ambrée 7,5% Vol. Al. 4,40
 Blonde 7,5% Vol. Al. 4,40



Abbaye de Saint-Idesbald Triple (médaillon d'or 2000 World Beer)
 Abbaye de Tongerlo Blonde (WBA-G: 2014, World best beer 2014, WBA-S: 2016)
 Abbaye de Tongerlo Prior (WBA-G: 2011, 3* Superior Taste Award 2010, Crystal en 2012, G au Brussels BC 2013)
 Abbaye du Val-Dieu triple
 Abbaye du Val-Dieu brune
 Adriaen Brouwer Dark Gold (EBSA-G: 2x2010, WBA-S: 2016)
 Arabier blonde de printemps des brasseurs fous
 Arend triple ou « Aigle triple » (EBSA-S: 2012/ EBSA-B: 2007,2011/EBSA-G: 2008,2013)
 Barbar blonde au miel (AIBA-S: 2010 / EBSA-S: 2010 EBSA-G: 2012/BBC-G: 2013 BBC-S: 2015)
 Barbar Bok ou « Brassin d'Hiver » au miel (BBC-S: 2014)
 Barbe d'Or
 Barbe Ruby
 Barbe Rufa
 Belle Fleur I.P.A. (India Pale-Ale)
 Belzébuth (WBC-S: 2013/ Concours Agricole Paris Silver 2015)

Blond-Doré 9,0% Vol. Al. 4,95
 Blonde 6,0% Vol. Al. 4,30
 Blonde 9,0% Vol. Al. 4,90
 Blonde 9,0% Vol. Al. 4,60
 Brune 8,0% Vol. Al. 3,90
 Brun-Foncé 8,5% Vol. Al. 4,40
 Blonde 8,0% Vol. Al. 4,45
 Blond-Doré 8,0% Vol. Al. 3,95
 Blonde 8,0% Vol. Al. 4,75
 Brun-Rubis 8,5% Vol. Al. 4,75
 Blonde 7,5% Vol. Al. 4,35
 Fruitée 7,7% Vol. Al. 4,35
 Ambrée 8,0% Vol. Al. 4,35
 Blonde 6,0% Vol. Al. 4,75
 Blonde 8,5% Vol. Al. 4,45



Belgoo Arboo (aux 4 houblons et 3 céréales)
 Belgoo Magus (aux 4 céréales: orge, froment, avoine, épeautre)
 Blanche Brunehaut Bio Gluten Free (BTI 2009)
 Blanche Vedett Extra White
 Blanchette de Gaume (bière blanche Lemon)
 Blue Monk (quadruple)
 Bonsecours (WBC-G: 2008/BBC Cert. Excellence: 2015)
 Bonsecours Myrtille Dry Hopping
 Bourgoigne des Flandres (ITQI: Superior Taste Award 2015)
 Bravoure

Blonde 8,1% Vol. Al. 4,30
 Blonde 6,6% Vol. Al. 4,30
 Blanche 5,0% Vol. Al. c 2,95
 Blanche 4,7% Vol. Al. 2,95
 Blanche 5,0% Vol. Al. 3,45
 Brun-Noir 10,0% Vol. Al. 4,35
 Brune 8,0% Vol. Al. 4,45
 Fruitée 7,0% Vol. Al. 4,75
 Brun-Rouge 5,0% Vol. Al. 4,40
 Ambré-Fumé 6,5% Vol. Al. 4,45



Brigand	Blonde 9,0%	Vol. Al.	4,50
Brunehaut Ambrée Bio Gluten Free (G à l'US Open Beer Championship en 2011 et 2012)	Ambré 6,5%	Vol. Al.	4,50
Brunehaut Triple Bio Gluten Free	Blonde 7,5%	Vol. Al.	4,50
Brugse Zot (WBA-G:2012/ WBC-G: 2x2006,2008 WBC-S: 2010 / AIBA-G: 2008 AIBA-S: 2009,2010,2012 / EBSA-G: 2006,2010)	Blonde 6,0%	Vol. Al.	4,50
Bruxellensis (à base d'une levure sauvage typique de Bruxelles la "Brettanomyces")	Blonde 6,5%	Vol. Al.	4,40
Bush Ambrée (G à Paris,1937/6 à Bxl, 1935,1937/6 Olympiades EU, 1962,1985/Coq cristal 1997/6 World Championship USA 1998,World best beer 2016)	Ambrée 12,0%	Vol. Al.	4,65
Caracole	Ambrée 7,5%	Vol. Al.	4,15
Charles Quint Ommegang (houblon belge) (3* au STAward en 2012, 2013 et 2014/BBC-Prix d'Honneur 2014)	Blonde 8,0%	Vol. Al.	4,50
Charles Quint Rubis (3* au Superior Taste Award en 2011/ WBA-B: 2013)	Rouge-Cuivré 8,5%	Vol. Al.	4,40
Chouffe Houblon I.P.A. triple (WBA-G: 2010/ S au Stockholm Beer Festival en 2010)	Blonde 9,0%	Vol. Al.	4,40
Chouffe Soleil (BBC-G: 2014)	Blonde 6,0%	Vol. Al.	4,40



Cochonette	Ambré-Rouge 9,0%	Vol. Al.	4,35
Cookie beer (bière triple au spéculoos)	Blond-Epicé 8,0%	Vol. Al.	4,15
Corne du bois des pendus triple servie dans sa corne	Blond-Cuivré 10%	Vol. Al.	4,65
Corne du bois des pendus black servie dans sa corne	Brune 8,0%	Vol. Al.	4,50
Crime Passionnel wheat I.P.A. (Trophée Zythos 2014)	Ambrée 7,5%	Vol. Al.	4,75
Cuvée de Ciney blonde	Blonde 7,0%	Vol. Al.	4,15
Cuvée de Ciney brune	Brune 7,0%	Vol. Al.	4,15
Cuvée des Trolls (G au concours Monde Sélection en 2005 à Bruxelles)	Blonde 7,0%	Vol. Al.	3,60
Dead Pony Club (Session Pale Ale) (Ecosse)	Blonde 3,8%	Vol. Al.	4,35
De Koninck A.P.A. (3* au Superior Taste Award en 2011)	Ambré-Clair 5,2%	Vol. Al.	2,95

Delta I.P.A. (India Pale-Ale)	Blond-Cuivré 6,5%	Vol. Al.	4,45
Delirium Tremens (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)	Blond-Pâle 8,5%	Vol. Al.	4,75
Démon 12% de plaisir diabolique (France)	Blond-Cuivré 12,0%	Vol. Al.	4,85
Desperados (bière à la Tequila) (France)	Blonde 5,9%	Vol. Al.	4,10
Divine	Ambrée 9,5%	Vol. Al.	4,45
Douce Vertus (bière brune maltée) (Best Belgian Beer of Wallonie 2012)	Brune 7,0%	Vol. Al.	3,95
Duchesse de Bourgogne	Rouge-Rubis 6,2%	Vol. Al.	4,20
Durboise triple (bière de la plus petite ville du monde !)	Ambré-Clair 8,0%	Vol. Al.	4,20
Duvel (3* au Superior Taste Award en 2010)	Blonde 8,5%	Vol. Al.	4,50
Duvel Triple Hop Cuvée 2015 (houblon américain: Equinox)	Blonde 9,5%	Vol. Al.	5,20
Duvel Triple Hop Cuvée 2016 (houblon américain: HBC-291)	Blonde 9,5%	Vol. Al.	5,20
Enfant Terrible	Blonde 8,2%	Vol. Al.	4,45
Extase, double I.P.A. (Trophée Zythos 2013)	Ambrée 8,5%	Vol. Al.	4,75
Femme Fatale	Ambrée 6,5%	Vol. Al.	4,45
Filou	Blonde 8,5%	Vol. Al.	4,35
Finesse, bière triple aux trois grains	Blonde 8,5%	Vol. Al.	4,50



Floris Mango (G International Beer Award à Hong Kong en 2011/ G AU BIRA 2011)	Fruité-Blanche 3,6%	Vol. Al.	3,95
Floris Pomme	Fruité-Blanche 3,6%	Vol. Al.	3,95
Fort Lapin triple	Blonde 8,0%	Vol. Al.	3,95
Framb'Bush (25cl Framboise au fût et Bush 12°) 58cl	composition		6,90
La Frontière (American Pale Ale)	Ambrée 5,2%	Vol. Al.	4,50
Fruit Défendu	Rouge 8,5%	Vol. Al.	4,45
Fumette (bière au malt fumé au bois) (BBA-B:2013)	Ambré-Fumé 6,5%	Vol. Al.	3,85
Gauloise brune (EBSA-B: 2009)	Brune 8,1%	Vol. Al.	4,25
Gauloise fruits rouges	Fruitée 8,2%	Vol. Al.	4,35
Gentse Strop ou «Noeud Coulant Gantois» (WBA-G: 2013)	Blonde 6,9%	Vol. Al.	4,00
Goliath blonde	Blonde 6,0%	Vol. Al.	4,00
Gordon Finest Scotch	Rubis-Foncé 8,0%	Vol. Al.	4,40



Gouden Carolus Classic (WBA-G: 2007,2009,2010,2012 / AIBA-S:2010 / EBSA-S:2010)	Rubis-Foncé 8,5%	Vol. Al.	4,50
Gouden Carolus triple (WBA-G:2012/WBC-G:2002,WBC-B:2006,EBSA-G:2010,EBSA-S:2009/BBC_Cert.Excel.:2015)	Blonde 9,0%	Vol. Al.	4,55
Goudenband Liefmans (WBC-G: 1996 / 2* au Superior Taste Award 2010/BBC-Best:2014BBC-S: 2015) (WBA-G: 2016,Bière de la première femme maître brasseur Rosa MERCKX)	Brun-Acajou 8,00%	Vol. Al.	4,45

Grisette fruits des bois
 Grisette Blonde **Bio Gluten Free** (World best beer 2016)
 Gueuze Lindemans
 Gueuze Mort-Subite (WBA-G: 2012, 2015)
 Guillotine (EBSA-S: 2010/ G au Brewing Industry I.A. 2011/ WBC-S:2013 WBC-G:2014 / IBA Allemagne-S:2015)
 Guinness (stout) (Irlandaise mais brassins belges, plus forte que l'internationale)
 Gulden Draak
 Hercule (stout) (Best Belgian Beer of Wallonie 2012)
 Hoegaarden la rosée
 Hoegaarden Grand Cru (médaillon d'argent 1998 World Beer Cup/BBC-G:2015)
 Hopus (AIBA-S: 2010 / EBSA-B: 2010 /BBC-S:2013 / BBB of Wallonia 2014)
 Hop Verdomme I.P.A.
 Jack Hammer I.P.A. (Ecosse)
 Jambe de Bois (Belgian Revolution Triple)
 Judas

Fruitée 3,5% Vol. Al. 3,95
 Blond-Pâle 5,5% Vol. Al. 2,95
 Gueuze 5,0% Vol. Al. 3,75
 Gueuze 4,5% Vol. Al. 3,75
 Blond-Doré 8,5% Vol. Al. 4,60
 Rubis-Foncé 8,0% Vol. Al. 4,45
 Brune 10,5% Vol. Al. 4,70
 Noire 9,0% Vol. Al. 4,90
 Fruitée 3,0% Vol. Al. 3,95
 Blond-Doré 8,5% Vol. Al. 4,70
 Blonde 8,3% Vol. Al. 4,25
 Blonde 7,0% Vol. Al. 3,50
 Blonde 7,2% Vol. Al. 4,80
 Blond-cuivré 8,0% Vol. Al. 4,15
 Blond-Ocre 8,5% Vol. Al. 4,45



Jupiler N.A. (sans alcool)
 Karmeliet triple (bière aux 3 grains) (WBA-G: 2x2008 / WBC-G: 1998)
 Kasteel Donker ou "Bière du château brune"
 Kasteel Blond ou "Bière du château blonde"
 Kasteel Rouge ou "Bière du château rouge" (WBA-S: 2016)
 Kriek Bloesem ou "kriek aux fleurs"
 Kriek Liefmans Brut (WBA-G: 2009 , WBC-B: 1996, G Superior Taste Award/BBC-B:2014)
 Kriek Lindemans (8th at US Open Beer 2009/WBA-G:2013/AIBA-S:2014/BIRA-G:2011)
 Kriek Mort-Subite (WBA-G: 2012 / B au Bruxelles Beer Challenge 2012)
 Kriek Timmermans
 Kwak servie dans son chevalier (WBC-G: 1996 WBC-B: 2000)
 La Binchoise blonde
 La Binchoise brune

Blonde 0,5% Vol. Al. 2,95
 Blonde 8,4% Vol. Al. 5;15
 Brune 11,0% Vol. Al. 4,35
 Blonde 7,0% Vol. Al. 4,35
 Fruité 8,0% Vol. Al. 4,35
 Fleuri-Fruité 4,5% Vol. Al. 4,05
 Fruitée 6,0% Vol. Al. 4,45
 Fruitée 3,5% Vol. Al. 3,95
 Fruitée 4,0% Vol. Al. 3,95
 Fruitée 4,0% Vol. Al. 3,95
 Ambré-Foncé 8,4% Vol. Al. 5,10
 Blonde 6,2% Vol. Al. 4,30
 Brune 7,7% Vol. Al. 4,30



Lambic Abricot Chapeau
 Lambic Ananas Chapeau
 Lambic Banane Chapeau (Honor Award of Merit Chicago 1994)
 Lambic Cassis Lindemans (AIBA-B: 2009,2010 AIBA-G:2014,WBA-B:2016)
 Lambic Fraise Chapeau
 Lambic Mirabelle Chapeau
 Lambic Pêche Lindemans ou « Pecheresse» (S Asia Beer Awards 2010/WBA-G2013/WBC-G:1994)
 Léopold 7 (trois grains, trois houblons et la touche fleurie) (Best New Belgian Beer 2013/Marsinne)
 Lucifer (WBC-G: 2004)
 Lupulus Hopéra (Pale Ale)
 Malheur 10° ou "Malheur Millennium" (WBA-G: 2009 WBA-B: 2004 / WBC-B: 2004 / EBSA-G: 2007 EBSA-B: 2009)
 Malheur 12° (WBC-S: 2008 / EBSA-G: 2008 EBSA-S: 2009 / S: Bruxelles Beer Challenge 2012/WBA:2013)
 Moinette blonde (AIBA-B: 2009)
 Moinette brune (AIBA-B: 2009)
 Moeder Overste ou «Mère supérieure» Triple
 Mongozo Coconut (certifiée Fairtrade/M.Havelaar) servie dans sa coque
 Monsieur Rock

Fruitée 3,5% Vol. Al. 3,50
 Fruitée 3,5% Vol. Al. 3,50
 Fruitée 3,5% Vol. Al. 3,50
 Fruitée 3,5% Vol. Al. 3,95
 Fruitée 3,5% Vol. Al. 3,50
 Fruitée 3,5% Vol. Al. 3,50
 Fruitée 2,5% Vol. Al. 4,10
 Blond-Fleuri 6,2% Vol. Al. 4,70
 Blond-Doré 8,0% Vol. Al. 4,40
 Blond-Cuivré 6% Vol. Al. 4,45
 Blonde 10,0% Vol. Al. 4,30
 Brune 12,0% Vol. Al. 4,45
 Blond-Cuivré 8,5% Vol. Al. 4,50
 Brun-Rouge 8,5% Vol. Al. 4,00
 Blond-Doré 8,0% Vol. Al. 4,10
 Fruitée 3,6% Vol. Al. 3,95
 Blond-pâle 6,6% Vol. Al. 4,45



Nostradamus
 Oerbier bière d'automne des brasseurs fous
 Omer Traditional blond (WBC-G: 2010 / AIBA-B: 2009 / EBSA-G: 2009)
 Bière des Ours au miel (Gold au World Beer Championship de Chicago en 1995)
 Paix-Dieu (bière brassée exclusivement les nuits de pleine lune)
 Pêch'Mel'Bush (Pecheresse et Bush 12°) 58cl
 Petrus Gouden Triple (WBA-S&G: 2013)
 Pink Killer

Brune 9,5% Vol. Al. 4,20
 Brune 9,0% Vol. Al. 4,15
 Blond-Doré 8,0% Vol. Al. 4,45
 Blonde 8,5% Vol. Al. 4,45
 Blonde 10,0% Vol. Al. 4,45
 composition 7,90
 Blonde 7,5% Vol. Al. 4,10
 Pamplemousse 5,0% Vol. Al. 3,95





Piraat (WBC-G:2012,WBA-S: 2016)
 Queue de charrue brune
 Queue de charrue blonde
 Quintine blonde
 Rodenbach (BBC_Cert.Excellence: 2015/BBC-B:2014)
 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)

Safranaise (bière blonde au safran du pays gaumais)

St Bernardus Abt 12 (AIBA-S: 2010,2012)

St Bernardus triple (WBC-B: 1996 / AIBA-G: 2010 AIBA-S: 2012)

St Feuillien triple (WBA-G: 2009)

St Feuillien Grand Cru (WBA-G: 2012/AIBA-B: 2012/EBSA-G: 2011/BBC-S:2015 / Prix d'excellence de Wallonie 2012)

Satan Red

Saxo

Steenuilke ou "Bière du Hibou" (créée pour la sauvegarde de la chouette-chevêche) (EBSA-S: 2012) Blonde 6,5 Vol. Al. 4,10

Stille Nacht bière de Noël des brasseurs fous

Straffe Hendrik Triple (WBC-G: 2006 / AIBA-S: 2009,2010,2012/ EBSA-G: 2011 EBSA-S: 2011/WBA-G:2013)

Straffe Hendrik Quadruple (BBC-B: 2014,World best beer 2016)

Straffe Hendrik Wild (aux levures sauvages) (WBA-G: 2016)

Super des Fagnes

Super Fresca (Hoppy Blond Ale)

Taras Boulba (Extra Hoppy Ale)

Ambrée 10,5% Vol. Al. 4,50
 Brun Acajou 5,4% Vol. Al. 34,0
 Blonde 6,6% Vol. Al. 4,30
 Blonde 8,0% Vol. Al. 5,00
 Brun-Rouge 5,2% Vol. Al. 3,95
 Rouge-Brun 6,0% Vol. Al. 5,05

Blond-Doré 7,0% Vol. Al. 4,35
 Brune 10,0% Vol. Al. 5,20
 Blonde 8,0% Vol. Al. 5,15
 Ambré-pâle 8,5% Vol. Al. 4,30
 Blond-Pâle 9,5% Vol. Al. 4,50
 Ambré-Rubis 8,0% Vol. Al. 4,40
 Blond-Doré 7,5% Vol. Al. 4,20

Blonde 12,0% Vol. Al. 4,30
 Blonde 9,0% Vol. Al. 4,40
 Brune 11,0% Vol. Al. 4,80
 Blond-doré 9,0% Vol. Al. 4,45
 Blonde 7,5% Vol. Al. 4,10
 Blonde 6,0% Vol. Al. 4,10
 Blonde 4,5% Vol. Al. 3,95

Trappiste d'Achel

Trappiste de Chimay Rouge

Trappiste de Chimay Triple

Trappiste de Chimay Bleue

Trappiste d'Engelszell Benno (Autriche)

Trappiste d'Engelszell Gregorius (Autriche)

Trappiste la Trappe blonde (Pays-Bas) (AIBA-S: 2009; EBSA-S: 2015; WBC-G: 2016)

Trappiste la Trappe triple (Pays-Bas) (AIBA-S: 2009)

Trappiste la Trappe quadruple (Pays-Bas) (première bière quadruple du monde) (AIBA-S: 2008,2009) Ambrée 10,0% Vol. Al. 5,00

Trappiste Mont des Cats (France)

Trappiste d'Orval (WBC-B: 1996 / AIBA-B: 2008)

Trappiste de Rochefort 8°

Trappiste de Rochefort 10°

Trappiste Spencer (USA) selon disponibilités

Trappiste Tre Fontane (Italie)

Trappiste de Westmalle double

Trappiste de Westmalle triple (WBC-G: 2012 WBC-B: 2008)

Trappiste de Zundert (Pays-Bas)

Blonde 8,0% Vol. Al. 4,50

Cuivrée 7,0% Vol. Al. 4,55

Dorée 8,0% Vol. Al. 4,60

Brune 9,0% Vol. Al. 4,65

Ambré-clair 6,9% Vol. Al. 4,65

Brune 9,7% Vol. Al. 4,80

Blond-clair 6,5% Vol. Al. 4,65

Blond-doré 8,0% Vol. Al. 4,85

Ambrée 10,0% Vol. Al. 5,00

Ambrée 8,6% Vol. Al. 4,60

Blonde 6,2% Vol. Al. 4,65

Brune 9,2% Vol. Al. 5,05

Brune 11,3% Vol. Al. 5,50

Blond-clair 6,5% Vol. Al. 6,90

Blonde 8,5% Vol. Al. 5,50

Brun-rouge 7,0% Vol. Al. 4,60

Dorée 9,5% Vol. Al. 4,80

Cuivre-Doré 8,0% Vol. Al. 4,65



Triple d'Anvers

Triple de Bruges (WBA-G: 2013, WBA-B:2014 ; BBC-S: 2013)

Triple de Gand

Triple Moine (AIBA-G: 2010 AIBA-S: 2011 AIBA-B: 2008,2009,2012)

Triple Villers

Troublette

Blond-Clair 8,0% Vol. Al. 4,15

Blonde 8,7% Vol. Al. 4,40

Blonde 8,0% Vol. Al. 4,35

Blond-Or 7,3% Vol. Al. 4,50

Blond-Doré 8,5% Vol. Al. 4,65

Blanche 5,5% Vol. Al. 3,95

Vendetta (blanche Vedett et purée de fruits de la passion)

Vertus Ose (bière blonde à l'épeautre)

Vieux-Temps

Vicaris Triple-Gueuze (mélange bière triple/gueuze)

Watou triple (WBC-B:1966)

Witkap-Pater Triple (Elue 8ème meilleure bière du monde par le New York Times)

Zingende Blondine ou «Blondine chantante»

Composition 3,50

Blond-doré 6,0% Vol. Al. 4,35

Ambrée 4,5% Vol. Al. 2,95

Blond-Gueuze 7,0% Vol. Al. 3,75

Blonde 7,5% Vol. Al. 4,65

Blonde 7,5% Vol. Al. 4,20

Blonde 9,8% Vol. Al. 3,85

Légende des concours brassicoles

LES PRIX:



=WBA



=WBC =

WORLD
BEER CUP®



=EBSA



=BBC



=AIBA

LA CATEGORIE:



=G



=S



=B

Les Petites Dégustations

Assiette Grignotière (salami, fromage, oignons et cornichons au vinaigre, olives)	8,30
Assiette de Cochonnailles (jambons de Bayonne, de Serrano, des Alpes, saucissons, cornichons)	8,70
Assiette de Vérone (jambon de Parme, Mortadelle, Pancetta, jambon des Alpes, salame napoli)	8,70
Assiette des pâturages (fromages de Brie, Gruyère, Gorgonzola, Manchego et Feta)	9,70
Portion de fromage d'abbaye	4,95
Portion de salami à l'ail	4,65
Portion Duo (fromage d'abbaye et salami à l'ail)	5,70
Portion de fromage Français (Comté, Reblochon, Pyrénées)	6,30
Portion de saucisson de pays	5,30
Portion d'olives vertes et noires	4,30
Portion d'anchois frais marinés à l'ail	4,95
Portion Espagnole (fromage de Manchego, Chorizo piquant)	6,70
Portion Italienne (Mozzarella, anchois marinés à l'ail, olives et tomates séchées)	6,70
Portion Grecque (Feta, olives)	6,50
Portion Suisse (Gruyère, viande des Grisons, oignons au vinaigre)	6,95



Carte des Vins

Les Vins Blancs:

	<u>v.</u>	<u>1/4</u>	<u>1/2</u>	<u>bout.</u>	<u>L.</u>
<u>France:</u>					
Pinot Blanc Engel (Alsace/cépage: Pinot Blanc) (Vin tout en finesse, expression fruitée intense et dominante)	4,00	7,90	15,70	18,50	26,00
Muscadet Clos du Ferré (Loire/cépage: Melon de Bourgogne) (Vin souple au nez floral et aux arômes de fruits mûres)				17,30	
Blanc Beau-Monde Maison Morin (Bourgogne/cépages: Chardonnay & Viognier) (Vin aux parfums d'abricot, pêche et brioche)				16,50	
Agneau Blanc B.Ph.de Rothschild (Bordeaux/cépages: Sauvignon Bl. & Sémillon) (Vin expressif, fruité et élégant)				19,90	
Les Abeilles Blanc J-L Colombo (Rhône/cépages: Clairette & Roussane) (Vin aux arômes fruités agrémentés d'une belle fraîcheur)				18,50	
Viognier B.Ph.de Rothschild (Languedoc/cépage: Viognier) (Nez aux notes d'abricot sec et liqueur de poire, arômes de fruits jaunes. Vin frais et fruité)				19,20	

Du Monde:

Rivaner Dom. Vinsmoselle (Luxembourg/cépage: Rivaner) (Vin frais et élégant)	3,60	7,10	14,00	—	23,00
Tormaresca Puglia (Italie/cépage: Chardonnay Blanc) (Note de fleurs blanches, thym et écorce d'orange. Vin frais et vif)	4,00	7,90	15,70	19,50	26,00
Blanc Bellingham Pear Tree (Afrique du Sud/cépages: Chenin & Viognier) (Vin structuré à l'arôme tropical et de pêche, belle longueur en bouche)	4,00	7,90	15,70	18,20	26,00
Muscat de Samos (Grèce/cépage: Muscat à petits grains) (Vin doux à l'arôme de fleur d'oranger, belle fraîcheur, vin de dessert ou d'apéritif)	4,00	7,90	15,70	17,90	26,00

Les Vins Rosés:

	<u>v.</u>	<u>1/4</u>	<u>1/2</u>	<u>bout.</u>	<u>L.</u>
<u>France:</u>					
Pinot Noir Engel (Alsace/cépage: Pinot Noir) (Vin sec et léger aux arômes de fruits des bois et de groseilles)				19,70	
Mouton Cadet B.Ph.de Rothschild (Bordeaux/cépages: Merlot, Cab. Sauvignon & Franc) (Bouche composée de notes de fruits rouges, aux tanins fins et soyeux)				16,80	
Sixième Sens Gérard Bertrand (Languedoc/cépages: Grenache & Syrah) (Attaque fraîche avec des arômes fruités, finale agréable et acidulée)				16,50	
Chateau de la Clapière M.Fabre (C. de Provence/cépages: Grenache, Cinsault & Syrah) (Vin agréablement fruité et épicé)	4,00	7,90	15,70	18,00	26,00

Du Monde:

Mateus Rosé Sogrape Vinhos (Portugal/cépages: Baga & Rufete) (Vin frais légèrement pétillant, très fruité)	3,60	7,10	14,00	15,90	23,00
Rosé Bellingham (Afrique du Sud/cépage: Pinotage) (Vin exubérant et gouleyant aux arômes de fraises et cerises, subtilement épicés)	4,00	7,90	15,70	18,20	26,00

Les Vins Rouges:

France:

	v.	1/4	1/2	bout.	L.
St-Nicolas de Bourgueil Clos du Vigneau (Loire/cépage: Cab. Franc) (Vin ample et ferme)					19,60
Touraine Dom. Renaudie (Loire/cépage: Malbec) (Vin fruité et structuré au nez intense de fruits rouges)					18,90
Rouge Beau-Monde Maison Morin (Bourgogne/cépages: Cab. Sauvignon & Shiraz) (Vin riche, mûr, plein, rond, souple et très équilibré)					16,70
Blaye Dom.Graves d'Ardonneau (Bordeaux/cépages: Merlot & Cab.Sauv.) (Vin rond et charpenté, bouquet élégant)					19,80
Côtes du Rhône Villages C.Cayran (Rhône/cépages: Grenache, Syrah & Carignan) (Vin tout en finesse, expression fruitée intense et dominante)	3,60	7,10	14,00	—	23,00
Les Salyens C.Cayran (Rhône/cépages: Vieux Grenache & Syrah) (Vin fin et aromatique, bouche marquée par les épices, finale longue et soyeuse)					16,80
Merlot Réserve B.Ph.de Rotschild (Languedoc-Rous./cépage: Merlot) (Vin frais et élégant)	4,00	7,90	15,70	17,90	26,00
Les Valentines AOC Ch. Peyronnet (Bergerac/cépages: Côt, Cab.Franc & Sauv.) (Vin ample, fruité et complexe associé à une palette aromatique dominée par les épices)					15,90

Du Monde:

Santa Cristina Toscana Antinori (Italie/cépages: Sangiove, Cabernet & Syrah) (Note de fleurs blanches, thym et écorce d'orange. Vin frais et vif)					20,50
Sangiovese Umbria Lungarotti (Italie/cépage: Sangiovese) (Bouche vivace à la fraîcheur acidulée, longue et expressive)					20,50
Septima Mendoza Bodega Septima (Argentine/cépage: Cab. Sauv.) (Ce vin séduit par la pureté de sa vinification, sa complexité et son élégance en bouche)	4,00	7,90	15,70	18,90	26,00
Rouge Bellingham Big Oak Tree (Afrique du Sud/cépages: Shiraz & Cab. Sauv.) (Nez aux épices et fleurs sauvages, bouche fraîche et fruitée)	4,00	7,90	15,70	18,20	26,00

