

BOISSONS

LIQUEURS

Amaretto Disaronno	7
Cointreau	7
Grand Marnier	7
DOM Bénédictine	7
Sambuca	7
Baileys	7
Licor 43	7
Southern Comfort	7
Drambuie	7
Limoncello	7

BLENDED WHISKEYS (WHISKIES OBTENUS PAR ASSEMBLAGE)

Jameson	8
Johnnie Walker Black Label	9
Famous Grouse	8

WHISKY SINGLE MALT

Glenmorangie, 10 ans	10
Highland Park, 12 ans	14
Dimple, 15 ans	14
Oban, 14 ans	13
Knockando, 18 ans	14

BOURBONS

Four Roses	7
Jack Daniel's, Sour Mash	8
Maker's Mark	7

GINS

Bombay Sapphire	7
Tanqueray	9
Hendrick's	9
G'vine Nouaison ou Floraison	10

VODKAS

Smirnoff	7
Ketel One Vodka (Pays-Bas)	9
Grey Goose	10
Belvedere (non filtrée)	12
Absolut	8

RHUMS

Havana Club Anejo Blanco	7
Havana Club Anejo Espacial	9
Cachaça 51 Brasil	7

DIGESTIFS

Hennessy VS	8
Hennessy Fine de Cognac	10
Hennessy XO	19
Calvados VSOP	8
Armagnac VSOP	8

BOISSONS (NON-ALCOOLISÉES)

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Café, Cappuccino, Caffè latte, latte macchiato, Chocolat chaud	4
--	---

Irish coffee, French coffee, Italian coffee	9.5
--	-----

THÉS

Thé Ronnefeldt, différentes saveurs	4
-------------------------------------	---

GOÛTER

Bonbons, chocolats et sandwiches	12
----------------------------------	----

SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola light, Sprite, Fanta Orange, Lipton Ice Tea	3.5
---	-----

Fever Tree Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic	4.5
---	-----

EAUX

Acqua Panna ou San Pellegrino 25 cl	3.5
Acqua Panna ou San Pellegrino 75 cl	6.5

JUS DE FRUITS

Jus d'orange fraîchement pressé	5
Jus de tomate	4
Jus de pomme	4



FOOD & DRINKS

REPAS & BOISSONS À TOUTE HEURE

Houmous <i>V</i>	7	Soupe Tom Kha Gai <i>V</i>	7
Pignons de pin et craquelins		Soupe à la noix de coco et légumes	
Fromage Reypenaer	7	Boulettes de viande belges	17
Graines de moutarde et céleri		Purée de pomme de terre et sauce tomate	
Saucisson sec	7	Poisson au curry rouge	17
Crème moutarde et graines		Lentilles et noix de coco	
Plateau fromage	14	Quiche végétarienne <i>V</i>	13
Sélection de fromages		Poivrons et fromage chimay	
Plateau charcuterie	14	Pizza à l'encre de sèche	15
Sélection de charcuterie		Champignons, bacon et fromage bleu	
Salade de Betterave rouge <i>V</i>	14		
Fromage Pas de Bleu, chicons et noix camarélisées			

DESSERTS

Gâteau du jour	6	Javanais	7
Glaçe (servie par boule)	3	Gâteau aux amandes traditionnel belge, avec café et chocolat	
		Salade de fruits frais	8

CHAMPAGNES

“R” De Ruinart Brut (37.5 cl)	40
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	
“R” De Ruinart Brut	16 / 80
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	
Ruinart Blancs de Blancs	95
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	
“R” Ruinart Rosé	95
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	
Dom Ruinart Blanc 2004	195
Chardonnay	

BOISSONS

BIÈRES AU FÛT

Alken Maes	3
Grimbergen Blonde	4

BIÈRES EN BOUTEILLES

Liefmans “on the rocks” (avec glaçons)	4
Mort Subite krieb lambic	4
Hoegaarden Blanche	4
Grimbergen Double ou Triple	5
Chimay Bleue	5
Duvel	5
Alken Maes (sans alcool)	5

APÉRITIFS

Sherry Médium/Sec Fino	5
Vermouth Blanc/Rouge	5
Porto Rouge/Blanc	5
Aperol/Pernod/Campari	6
Martini Royal	7
Aperol Spritz	9
Kir	6
Kir Royal	13

VINS

VINS BLANCS

Sauvignon de Touraine AC, Loire 6 / 30

Verdil, Just Fucking Good Wine, Valencia Neleman 8 / 36

Bourgogne AC, Chardonnay Domaine Michelot 10 / 38

VINS ROUGES

Corvina, Veneto IGT 6 / 30

Monastrell-Tempranillo Crianza Organic Neleman 8 / 36

Bourgogne AC, Pinot Noir Domaine Michelot 10 / 38

VINS ROSÉS

Château Sainte Roseline 6 / 30

VINS (37.5 CL)

VINS BLANCS

Pouilly Fumé AC Domaine Dagueneau 19

Chablis AC, Les Vallons Domaine Billaud-Simon 22

Meursault AC Domaine Michelot 30

VINS ROUGES

Mercurey AC Domaine Faiveley 25

Morellino di Scansano Frattoria Le Pupille 19

*Les plats suivis d'un V sont végétariens ou peuvent être préparés sur commande.
Pour des informations concernant les allergènes, veuillez vous informer auprès de votre hôte.*