

Le Bar

du Bassin

En tant que sommelier, zythologue et maître fromager, j'ai à cœur de partager ma passion pour l'association de boissons de qualité avec de savoureux fromages, charcuteries et autres mets.. En collaboration avec des partenaires de renom tels que fromagers Van Tricht, la charcuterie Joka, Fag Creative Foods, les produits régionaux Deschildre et bien d'autres encore, nous sommes fiers de vous présenter
la sélection suivante.

Bonne dégustation! Zoé & l'équipe du Bar

Veuillez respecter la règle "1 addition par table"
Notre terrasse est non-fumeur, un fumoir séparé est disponible.

TAPAS - “À partager... ou pas?”

Une question idéale lorsque vous savourez notre assortiment soigneusement sélectionné. À partager entre proches ou à savourer en solo : à vous de décider!

PETITES ASSIETTES (jusqu'à +/- 22h)

'Fuet ardennais', à la moutarde Tierenteyn	5
Assiette de jambon de la Forêt-Noire “froissé »	14
Assiette de Salame Nostrale - Bodega Di Ado, Toscane (Nord)	16
Assiette Salame Toscana Tartufo – salami truffé	18
Assiette de Coppa porc Menapii - Dierendonck	18
Assiette de paté de gibier de saison, pain et garniture	20
Assiette de fromage Old Groendal – <i>Affiné et friable de Roulers</i>	14
Sardinellas con aceite de oliva “Felisa Gourmet” avec du pain	18
<i>sardines désossées, marinées dans une huile d'olive de qualité supérieure</i>	

COLLATIONS CHAUDES (jusqu'à 21h)

Petites croquettes aux Crevettes Grises maison	2 pcs	12
Petites croquettes au fromage	6 pcs	14
Trio de croquettes (crevettes, Pata Negra, fromage)		29
Goujonnettes maison, avec sauce tartare fraîche		20
Tripes blanches, à la moutarde Tierenteyn - Deschildre		14
Albondigas		18
<i>Boulettes d'agneau, sauce tomate légèrement épicée et mozzarella</i>		
Croque 'Ensor'		16
<i>Croque monsieur au fromage Ensor d'Ostende, jambon cuit Breydel servi nature, avec une mayonnaise légèrement relevée</i>		

SPÉCIALITÉS DU CHEF

(de 17h30 à 21h – dimanche et jours fér. également de 12h à 15h)

SPÉCIALITÉS FROIDES

Huîtres Irish Gold avec vinaigrette échalote (séparément) (par 2pcs)	8
Saumon norvégien fumé artisanalement oignon persil toast	22
Queues de langoustines sauce cocktail mayonnaise au citron	16
Foie gras de Bekegem pain d'épice chutney de mandarine	
Brioche « Bakkerij Sanders » confiture de poire	25

SPÉCIALITÉS CHAUDES

Huître gratinée fine Champagne poireau	(par 2pcs)	10
Calmars 'style Andalouse' aioli		20
Poulpe poêlé Muhammara pomme de terre croustillante		26
North Sea Fish Taco	(par 2pcs)	20
Frites de patate douce Parmesan mayonnaise à la truffe		14
Moelle osseuse grillée tartare de bœuf mayo à l'oignon fumé		27
Tagliata de boeuf – Blonde d'Aquitaine +/-300gr,		32
servi avec roquette, tomates, Parmigiano et focaccia		

Pour garantir la qualité de la viande, nous ne servons cette préparation que bleu ou saignant

FONDUE AU FROMAGE

Ce plat principal est servi avec de la charcuterie fine, des légumes marinés, une salade fraîche et du pain

Nature	pp	38
Truffe	pp	40

CHARCUTERIE (jusqu'à +/- 22h)

BATTLE OF THE BUTCHERS

35

Assortiment de cinq charcuteries artisanales issues de bouchers renommés tels que Dierendonck et De Laet & Van Haver. Servi avec pain artisanal et cornichons maison.

Bacon à la moutarde & Bœuf fumé (De Laet & Van Haver) -

Coppa Menapî porc & paté de gibier (Dierendonck) - **Salame Toscana Tartufo**

Assiette de Jamón Ibérico de Cebo

28

Jambon de race Ibérique à min 50 %, croisée avec d'autres races.

Élevé en ferme, nourri de céréales fourragères et légumineuses.

Assiette de Jamón Ibérico de Bellota – Pata Negra

32

Jambon de race Ibérique 100 % pure (càd Pata Negra), élevé en liberté dans les pâturages, nourri à l'herbe et aux glands en fin d'élevage.



Assiette Crémeux de Boeuf – boucherie Dierendonck

32

Entrecôte de boeuf Rouge des Flandres occidentales, séchée à l'air puis affinée pendant 3-4 mois. Saveur de beurre et noisette.

Assiette Duo Pata Negra et Crémeux de Boeuf

32

L'alliance parfaite de deux grandes traditions charcutières : porc et bœuf, côte à côte.

FROMAGES (jusqu'à +/- 22h)

Assiette de fromages au choix (à partager ou en plat principal)

Assiette	1 fromage au choix	12,5
Assiette	3 fromages au choix	19,5
Assiette	5 fromages au choix	29,5
Assiette	7 fromages au choix	35

Nos assiettes de fromages sont servies avec du pain artisanal et des garnitures de saison. À partir de 3 fromages, une salade fraîche est ajoutée en accompagnement (optionnelle).

Découvrez notre sélection de fromages à la page suivante.

VOUS HÉSITEZ ? Goûtez un peu des deux !

Assiette de fromage et de charcuterie "Best of Both worlds"

petit	(2 x fromage et 2 x charcuterie)	25
grand	(3 x fromage et 3 x charcuterie)	35

EXTRAS

Supplément salade	3,5
Supplément pain	3,5



SÉLECTION DE FROMAGES

CHÈVRE : **ROBIOLA DI ROCCAVERANO**

IT

 Lait cru – Roccaverona – Piemonte

 Vent de Mer (Sauvignon blanc)

 Baptiste white

BREBES : **LE BERGERIN**

BE

 Lait cru – Fromagerie du Chemin de Châtaigne – Liège

 Herdado do Esporao (arinto,...)

 Fourchette

BLANC : **BARISIEN**

FR

 Lait de vache cru – triple crème – Grand-Est

 CA 66 (Chardonnay)

 St Feuillien Grand Cru

PÂTE DEMI-DURE : **MORBIER**

FR

 Lait de vache cru – cendres comestibles – Jura

 Herdade do Esporao (arinto,...)

 Ezel blonde

PÂTE DURE (BREBIS) : **PECORINO DEBBENE**

BE

 Lait de brebis cru – Sardine

 Torre Zambra (pecorino,...)

 Steenuilke blonde

PÂTE DURE (VACHE) : **OLD GROENDAL**

BE

 Lait de vache pasteurisé – 18 mois de maturation – Roulers

 CA 66 (Chardonnay)

 St Idesbald Tripel

BACTÉRIES ROUGES : **TEGELEIR**

FR

 Lait de vache cru – croûte lavée – Catharinadal (Hamont-Achel)

 Madeira Boal (demi-sec)

 Quintine Ambrée

MOISSISSERIE BLEUE : **SCHROPSHIRE**

UK

 Lait de vache pasteurisé – mat.6-8 mois – Nottingham

 Tawny Port 10y

 Cuvée du Château

Des substitutions sont possibles au cas où le fromage n'est pas suffisamment affiné.

Menu dégustation à partager - Le Bar

Un assortiment convivial à partager, idéal pour découvrir notre sélection de charcuteries et de fromages artisanaux.

À partir de 2 personnes - par table

2 pièces mini croquettes aux crevettes maison pp.

Nos fameuses croquettes de crevettes, maintenant en plus petit format.

Battle of the Butchers

Plateau composé de 5 types de charcuterie différents provenant de bouchers tels que Dierendonck et DeLaet&VanHaver, servi avec du pain artisanal et des cornichons faits maison

Plateau de fromages 'Choix du Maître'

*Quatre fromages, soigneusement sélectionnés en collaboration avec les fromagers
Van Tricht. Accompagnés de pain artisanal, une salade fraîche
et garnitures de saison*

42 pp



APÉRITIFS

Capo Tonic – <i>Liqueur italienne aux herbes, avec citron vert frais, tonic</i>	14
Negroni Negroni Sbagliato (<i>prosecco au lieu de Gin</i>)	14
Campari	10
Aperol Spritz Campari Spritz	12
Gancia	8
Picon vin blanc	12
Kirr vin blanc	9
Kirr Royal Prosecco	10
Kirr Royal Champagne	16,5
Hierbas Ibicencas - ginger ale	11
Henri Bardouin Pastis	10
Pineau de charentes premier cru	9

GIN TONIC

Copperhead ‘Scarves Bar’ – Mediterranean tonic	<i>citrus, fruité</i>	15
‘Zeal’ gin (produit local) - Mediterranean tonic	<i>frais, doux</i>	15
Blind Tiger Piper Cubeba – Indian tonic	<i>épicé, floral</i>	16
Marula pomegranate gin – Raspberry&Rhubarb tonic	<i>fruité, doux</i>	15

SPIRITS

Mary White vodka			9
Rum	Plantation 3-stars	<i>blanc</i>	9
	Plantation Original Dark	<i>brun</i>	9,5
Whiskey	Monkey Shoulder ‘Scottish blended malt’		9
<i>Supplément sodas</i>			3

VERMOUTH Padro&Co

Blanco Reserve	<i>blanc/fruité</i>	8,5
Dorado Amargo Suave	<i>blanc/épicé</i>	9
Rojo Classic	<i>rouge/fruité</i>	9
Rojo Amargo Reserva	<i>rouge/épicé</i>	9,5

Envie de vous laisser surprendre?

Demandez-nous pour notre apéritif du moment !

APÉRITIFS SANS ALCOOL

Crodino	7,5
Crodino tonic	10
‘Zeal’ 0.0 gin (locale) - Mediterranean tonic	12
OPIUS tonic – 0.0 Amaro - <i>liqueur d’épices, jus de limon et tonic</i>	12
Aperol Spritz 0.0 – by Gutss	12
Botanical Bliss Mocktail (pomme, poire, pamplemousse, jasmin, verveine)	14
Sparkling Tea White – C.Kloss (rafraîchissant, légèrement épicé)	11

BOISSONS SANS ALCOOL

Eaumege plat / pétillant 25cl	4
Eaumege plat / pétillant 50cl	7
Coca Cola	4
Coca cola zero	4
Ritchie limonade citron et framboise	4,5
Ritchie limonade pamplemousse	4,5
Lipton Ice Tea	4
Appelaere jus d’orange	5,5
Appelaere jus de pomme	4,5
Ginger ale / Ginger beer	4,2
Tonic / light tonic	4,2
Bitter lemon	4,2

BIÈRES



EN FÛT

25cl

33cl

Stella Artois 5,2°

4

4,5

De Ezel Blonde (Brasserie de Brabandere) 6,5°

5

Bière blonde fraîche de fermentation haute, au caractère têtù, au goût doux

BOUTEILLES

Blanches Baptiste white 5°

5

Blondes Duvel 8,5°

5,8

St. Feuillien Grand cru 9,5°

5,8

Martha Sexy Blond 8°

5,8

Ouwen Duiker 7°

5,8

Steenuilke 6,5°

5,8

IPA Sloeber 7°

5,8

Triple St. Idesbald triple 9°

5,8

Troubadour Magma 9°

5,8

Triple avec amertume typée IPA, arômes de fruits exotiques

Fourchette 7,5° (*Mariage entre une triple et une blanche*)

6

Ambrées Quintine 8,5°

5,8

Doubles Achel 8°

5,8

Quadruples Martha Brown Eyes 12°

6

Gouden Carolus whisky infused 11,7°

6

Cuvée Château 11°

6

Rouge Brune Duchesse de Bourgogne 6,2°

4,5

Geuze Geuze Mariage Parfait 8° (37.5cl)

8,5

Vieille Geuze Beersel 6,5° (37.5cl)

9,5

Bières aux Bacchus framboise 5° (37.5cl)

7

fruits Kriek Boon 4°

4,5

Lindemans Pêcheresse 2,5° (*pêche*)

4,5

Sans Alcool Troubadour Zestra 0.3° *IPA* (*frais-amer, peu fruité*)

5,5

Kwaremont 0.3° (*blonde douce*)

5,5

Liefmans fruitesse 0.0° (*cerise*)

4,5

VINS FORTIFIÉS

SHERRY

Manzanilla 'La Gitana' 15°	<i>Hidalgo</i>	<i>sec, frais</i>	8
Don Nuño Oloroso 18°	<i>Lustau</i>	<i>affiné, peu sucré</i>	8
Triana Pedro Ximénez 17°	<i>Hidalgo</i>	<i>doux, sirupeux</i>	9,5

PORTO – Quinta Do Noval

Porto blanc	8
Porto ruby / rouge	8
Tawny port 10y	11
Tawny port 20y	16
Tawny port Colheita 2003	12

MADEIRA – Henriques & Henriques

Sercial 15y	<i>sec</i>	14
Boal 15y	<i>demi sec</i>	14
Malvasia 15y	<i>doux</i>	14

VINS BLANCS DOUX



IT Moscato d'Asti – G.D. Vajra – Piemonte

8

39



100% Moscato



pomme - poire - litchi - ananas confit (*légèrement pétillant*)

ES Melante colección – Castillo de Maetierra – Rioja (50cl)

7,5

30



100% Muscat



pêche - abricot - miel – vanille

FR Jurançon Symphonie de Novembre – Sud-Ouest (37.5cl)

11,5

32



100% Petit Manseng



abricot sec - nectarine jaune - miel - noix

VIN AU VERRE



VINS MOUSSEUX

IT Prosecco Superiore 'Brunei' brut – La Torderra 8,5 41



85% Glera - 10% Bianchetta - 5% Verdiso



pomme verte - poire - litchi - ananas

IT Prosecco Rosé 'Tor sè' brut – La Torderra 8,5 41



90% Glera – 10 % Pinot Noir



Fraise – framboise – pomme rouge

BE Ruffus 'Blanc de Blancs' – Vignoble des Agaises 13,5 58



100% Chardonnay



pomme mûre - miel – pain

FR Champagne G. Richomme 'L'Originelle' – Avize 16 84



70% Chardonnay - 30% Pinot Noir



citrus - acacia - fruits tropicaux - brioche

VINS BLANCS

FR Le Vent de Mer – Haute Vallée de l'Orb IGP (Pays d'Oc) 7 33



100% Sauvignon Blanc



florale - agrumes - fruits tropicaux (*frais, fruité*)

IT Incastro Bianco – Torre Zambra – Abruzzo 8 40



50% Pecorino - 30% Passerina - 20% Trebbiano



ananas – lychee – mango - roses (*doux, fruité, enjoué*)

AT CA 66 – Weingut H. Sabathi – Steiermark (Autriche) 8 40



100% Chardonnay



poire – vanille – mango – miel (*rond, plein*)

PT Herdade do Esporao Reserva Branco – Alentejo 9 45



Arinto - Antao Vaz - Roupeiro



agrumes confits - beurre – vanille - boissé (*minéral, expressif*)

VINS ROUGES



FR	La Belle Vie – Haute Vallée de l’Orb IGP (Pays d’Oc)	7	33
	Grenache - Syrah		
	fruits noirs - réglisse - tilleul (<i>souple, équilibré</i>)		
IT	Carvinea Primitivo – Salento, Puglia	8	40
	100% Primitivo		
	cérise noir – prune - violet - chocolat – tabac (<i>plein, doux</i>)		
ES	Pepe Mendoza Tinto – Alicante	8	40
	70 % Monastrell – 25% Giró – 5% Alicant Bouschet		
	Fruits rouges frais - romarin – lavande (<i>élégant, juteux</i>)		
AR	Zuccardi ‘Serie Q’ – Santa Rosa – Mendoza (Argentine)	9,5	45
	100 % Tempranillo		
	cérises – prune – vanille – caramel - tabac (<i>épicé, puissant</i>)		

VINS ROSÉS

FR	Liparis – Domaine Auriol – Languedoc	7	33
	100% Pinot Noir		
	groseilles - violet - cassis (<i>sec, doux</i>)		
IT	Planeta rosato – Planeta Vini – Sicilië	8	40
	100% Syrah		
	rose - grenade - fraise (<i>floral, droog</i>)		
FR	Lo Noi del Saxo Rosado – Terra Alta	8	40
	100% Garnacha		
	fraises- cerises – orange sanguine – silex (<i>excentrique, légèrement fruité</i>)		

Encore plus de choix ?

Nous avons toujours des vins suggérés du moment :
n’hésitez pas à nous les demander



VINS AU BOUTEILLE

CHAMPAGNE

FR	Deutz Brut Classic 34% Pinot Noir - 33% Chardonnay - 33% Pinot Meunier	88
FR	Champagne Vazart-Coquart Extra Brut Blanc de Blancs 100% Chardonnay	90
FR	Salmon 'Blanc de Noirs' 100% Pinot Meunier	92
FR	Bollinger Special Cuvée Brut 60% Pinot Noir - 25% Chardonnay - 15% Pinot Meunier	120

VINS BLANCS

GR	Psarades – Lyrarakis Wines – Kreta Dafni agrumes - romarin - laurier (<i>frais, herbacé</i>)	37
IT	Bombino Bianco – Rivera – Puglia Bombino Bianco pomme rouge - poire – fleurs blanches (<i>fruité, vivante</i>)	37
FR	Mas de Carrat – Le Pistachier – Languedoc-Rousillon Roussanne acacia - vanille - bergamote – pêche blanche (<i>rond, floral</i>)	40
ES	Idoia Blanco – Ca N'estruc – Catalonië Chardonnay - Macabeu - Garnacha blanca – Xarello <i>pêche - abricot - miel – touche de noisette (ample, onctueux)</i>	45
DE	Herrgottsacker – Weingut Andres – Pfalz Riesling <i>agrumes - poire – citron vert - ananas (léger, minéral)</i>	48

<u>AR</u>	Poligonos – Fam. Zuccardi – Valle de Uco, Mendoza, Argentina	50
	Semillon	
	<i>Agrumes confits – foin – grillé (plein, légèrement minéral)</i>	
<u>DE</u>	Weissburgunder Reserve – Weingut Salwey – Baden	52
	Weissburgunder (Pinot Blanc)	
	<i>pomme jaune - pamplemousse – touche boisée (élevé en fut, complexe)</i>	
<u>AT</u>	Ried Steinsetz – Schloss Gobelsburg – Kamptal	58
	Grüner Veltliner	
	<i>poire - pomme - abricot – poivre blanc (frais, légèrement épicé)</i>	
<u>FR</u>	Arbois Savagnin Grand Elevage – Rijckaert – Jura	65
	Savagnin	
	<i>agrumes confits- bergamote – notes lactique (riche, structuré)</i>	
<u>IT</u>	Vorberg ‘Riserva’ – Cantina Terlan – Alto Adige	69
	Pinot Bianco	
	<i>pêche – abrikot – herbes sèches (expressif, complexe)</i>	
<u>FR</u>	Patchwork – B. & S. Tissot – Arbois (Jura)	72
	Chardonnay	
	<i>miel – pomme jaune - bois – oxydation légère (flamboyant, original)</i>	
<u>FR</u>	Mas Cal Demoura ‘L’Etincelle’– Terrasses du Larzac	75
	Chenin Blanc - Grenache - Roussane - Viognier - Carignan Blanc	
	<i>pain – poire mûre – pêche de vigne - minéralité (juteux, soyeux)</i>	
<u>ES</u>	Abracadabra – Trossos del Priorat – Priorat	78
	Garnacha Blanca – Macabeu	
	<i>litchi – fleur d’oranger – touche fumée (rond, élégant)</i>	
<u>SI</u>	Ribolla Opoka Cru – Marjan Simcic – BRDA	85
	Ribolla (cépage à peau ambrée)	
	<i>Pêche confite - orange – notes grillées (complexe, volcanique)</i>	



VINS ROSÉS

- ES Larossa Rosado – Bodega Aroa – Navarre** 37
Garnacha tinta
fraise de bois – framboise – myrtille (doux, fruité)
- FR Clos Cibonne ‘Tradition’ Cru Classé – Provence** 55
Tibouren
mandarine – écorce d’orange – minéralité – poivre rose (subtil, salin)

VINS ROUGES

- HU Eger – Áldás Bikaver Superior – St. Andrea** 42
Kekfrankos - Merlot - Cab. Sauv. - Cab. Franc - Syrah - Pinot Noir
fruits rouges et noirs - prune - épices (souple, fruité)
- FR Madiran Nature – Famille Laplace – Sud-Ouest** 47
Tannat
mûre – cerise noire - épices (puissant, concentré)
- IT Pinot Nero – Elena Walch – Alto Adige** 48
Pinot Noir
baies rouges - cerise - fraise – poivre blanc (élégant, délicat)
- LB Château Aurora – Batroun (Noord Libanon)** 50
Cabernet Franc
fruits rouges - noix - caramel - menthe (moyennement corsé, original)
- ZA Whole Berry – Springfield Estate – Robertson Valley** 52
Cabernet Sauvignon
mûre sauvage- cuir – tabac - épices (fumée, généreuse)
- IT Gries Lagrein Riserva – Cantina Terlan – Alto Adige** 57
Lagrein
cerise - prune – chocolat noir (épicé, généreux)
- ES Lopez de Haro Gran Reserva – Bodega Hacienda – Rioja** 58
Tempranillo – Graciana
cêrise – cuir – tabac (puissant, épicé)

FR	Arbois Trousseau – Rolet – Jura	58
	Trousseau <i>griotte - fraise - champignon - sous-bois (rustique, complexe)</i>	
IT	Sobi – Bentu Luna – Sardine	58
	Barbera – Bovale <i>cerise marasca - violette - vanille - poivre (velouté, plein)</i>	
USA	Le Cigare Volant – Bonny Doon – Central Coast	63
	Grenache - Syrah - Cinsault - Petite Syrah <i>fruits rouges – réglisse - cèdre - menthol (frais, élégant)</i>	
IT	Il Seggio – Poggio al Tesoro – Toscane, Bolgheri (supertuscan)	67
	Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon - Petit Verdot <i>myrtille – cerise noire - épices – boîte à cigares (corsé, charnu)</i>	
CA	Earthquake – Michael David Winery – Lodi	75
	Cabernet Sauvignon <i>prune - mûre - espresso - chêne (intense, structuré)</i>	
SI	Merlot Opoka Cru – Marjan Simcic – BRDA	79
	Merlot <i>épices douces - prune - confite - cacao - cuir (velouté, épicé)</i>	
ES	Pam de Nas – Trossos del Priorat – Priorat	80
	Garnacha – Cariñena <i>confiture de mûre - anis - laurier – notes boisées (puissant, équilibré)</i>	

Vins rouge en magnum? (1,5l)

Veuillez consulter la carte des vins du restaurant.

À la recherche de vins classiques ?

Préférez-vous des grands classiques tels que des Bordeaux raffinés, des Bourgognes élégants, des perles italiennes,.. ?

N'hésitez pas à nous demander notre carte de vins classiques, disponible au restaurant. Notre équipe se fera un plaisir de vous conseiller.

DIGESTIFS

Jenever Filliers <i>jeune</i>		7
Jenever Filliers <i>5 ans</i>		7
Cognac Hennessy VS		10
Armagnac Cles des Ducs VSOP		8,5
Calvados Clos de la Hurvanière <i>8y</i>		11,5
Calvados Clos de la Hurvanière <i>12y</i>		13
Hierbas Ibiciencas (<i>liqueur d'herbes d'Ibiza</i>)		8,5
Vecchio Amaro Del Capo (<i>amer italien</i>)		9,5
Cointreau		8,5
Grand Marnier		8,5
Amaretto Adriatico (<i>amandes grillées</i>)		9,5
Amaretto Adriatico Blanco (<i>amande blanches écrasées</i>)		9,5
Baileys		8,5
Limoncello maison		8,5
Poire Williams		9,5
Grappa Bianco <i>jeune</i>		8,5
Grappa Riserva <i>vieillie</i>		10,5
Sambuca		8,5
Rum Old Monk 7 years 42,8°	<i>Inde</i>	9,5
Rum Plantation Xaymaca 'special dry'	<i>Jamaïque</i>	10,5
Rum World's End Dark Spiced 40°	<i>Caraïbes</i>	10
Whisky Edradour 10y 40° - highland single malt	<i>Écosse</i>	12
Whiskey Redbreast 12y 40° - pure pot still	<i>Irlande</i>	11
Whisky Macallan 'Double Cask' 12y 40° - single malt	<i>Écosse</i>	17
Whisky Lagavulin 8y 48° - single malt, peated	<i>Écosse</i>	15
Whisky Nikka 'from the barrel' 51,4° - blended malt	<i>Japon</i>	11

DESSERTS

Crème Brulée	10
Dame Blanche (vanille sauce au chocolat chantilly)	14
Coupe 'Bassin' (vanille butterscotch caramel fleur de sel)	14
Le Kolonel digestif sorbet citron limoncello maison	14
Café glacé	14
Snickers Home-made – pâtisserie Sanders	14
Tarte aux pommes chaudes (maison) glace vanille crème fraîche	14
Banana Foster (banane-rum-caramel-vanille) – Ice Ice Amy	16

BOISSONS CHAUDES

Espresso	4
Doppio (double espresso)	5,5
Lungo (café allongé)	4
Deca	4
Cappuccino (avec mousse de lait)	5,5
Latte Macchiato	5,5
Irish Coffee (Whisky)	13
Italian Coffee (Amaretto)	13

THÉS (*Bonaparte*) 5,5

Blue Earl Grey – thé noir aux fleurs de bleuet
Violet-ramboise – thé vert parfumé à la framboise et à la violette
Fruits des bois – tisane à la rose musquée, baies sauvages et pomme

INFUSIONS FRAÎCHES 6

Thé à la menthe fraîche
Infusion au gingembre frais