

MOCKTAILS sans alcool

Like a Virgin 9	Sakura 9
Mangue, basilic, citron vert, eau pétillante	Thé Noir, hibiscus, Fever Tree Ginger Beer Orange Sanguine

COCKTAILS avec alcool

Mojito Framboise ou Classique 12 l 10	Negroni Semois Gin 12
Rhum blanc, citron vert, menthe, framboise, eau pétillante	Campari, Vermouth Rouge, Semois Gin
Cucumber Collins 12	Lavender Margarita 12
Gin infusé au concombre, Martini Reserva Ambrato, Fever Tree Elderflower	Tequila, Cointreau, lavende, citron vert
Palomaneth 14	Passion Mule 12
Mezcal Beneva, pamplemousse, aneth, eau pétillante	Vodka Smirnoff, fruit de la passion, Fever Tree Ginger Beer
Mai Thai 12	Aperol, Campari ou Sarti Spritz 12
Havana Rhum Brun Especial, Cointreau, orgeat, citron vert, ananas	Cocktail de la semaine 10
	Cocktail classique 12
	Demandez au serveur ce qui est possible

BOISSONS CHAUDES ♦ WARME DRANKEN

Selection "Palais des Thés" 4	Cappuccino Italien 4 ^s
Camomille, Verveine, Rooibos, Earl Grey, Masala Chai, Thé Noir, Hammam	Lait de Coco / Lait de Soja 0 ^s
Infusion à la menthe fraîche 4	Latte Macchiato 5 ^s
	Supplément: vanille ou caramel 0 ^s
Infusion de gingembre Gimber 4 ^s	Chocolat chaud maison 5 ^s
Café 3 ^s	Supplément: chantilly 0 ^s
Espresso 3 ^s	Café glacé 5 ^s
Extra shot 1	Irish / Italian Coffee 10

SOFTS ♦ FRISDRANKEN

Eau plate / légèrement pétillante 25 cl 3	Jus Bio Pajottenlander 4 ^s
Eau plate / légèrement pétillante 50 cl 5 ^s	Pomme / Raisin / Fleur de Sureau
Fritz Kola / Zero 4	Limonade / Ice Tea maison 5 ^s
Fritz-limo Orange / Citron 4	Fever Tree 5 ^s
Lipton Ice Tea Pétillant / Pêche / Green 4	Ginger Ale / Ginger Beer / Elderflower Mediterranean / Raspberry & Rhubarb
Schweppes Tonic / Agrum 4 ^s	JARR Kombucha Ginger Lemon / Pêche Yuzu 7

BIÈRES ♦ BIEREN

BIÈRES ♦ BIEREN		au fût	en bouteille
Warsteiner	25cl 4,8° Pils DE	4	Warsteiner 33cl NA 0,5° DE 4 ⁵
Warsteiner	50cl 4,8° Pils DE	7 ⁵	Warsteiner Radler 33cl 2,5° DE 4 ⁵
Godefroy Blonde	25cl 6,5° Bouillon BE	5 ⁵	Liefmans Fruitesse 25cl 3,8° BE 6 ⁵
Godefroy Rousse	25cl 5,6° Bouillon BE	5 ⁵	Liefmans Pêche 25cl 3,8° BE 6 ⁵
Godefroy Blanche	25cl 4,4° Bouillon BE	4 ⁵	Vedett Extra Blond 33cl 5,2° BE 5 ⁵
Lupulus Fructus	25cl 4,2° Blanche fruité BE	6	Duvel 33cl 8,5° BE 7
Rochehaut IPA	25cl 7,0° Rochehaut BE	6	Chouffe Cherry 33cl 8,0° BE 7
La Chouffe	25cl 8,0° Blonde BE	6	Trappist Westmalle Triple 33cl 9,5° BE 6 ⁵
Tripel d'Anvers	25cl 8,0° Blonde BE	6 ⁵	Trappist Orval 33cl 6,2° BE 7
			Lupulus Brune BIO 33cl 8,0° BE 6 ⁵

SMOOTHIES

Le Popeye Ananas, banane, épinards, jus de pomme 9
Red Mango Fraise, mangue, jus d'orange 9
Matcha Coco Myrtilles, banane, vanille, matcha, lait de coco 9

VINS BLANC ♦ WITTE WIJNEN

		
Pomerols - Rond & équilibré - Chardonnay - Pays d'Oc FR	7	-
Monvin Bianco Dei Dogi - Doux & rond - Sauvignon - Veneto IT	7	-
Dans l'air du temps - Frais & rond - Chardonnay - Pyrénées FR	-	29
Château Los Boldos Sanama - Frais & sec - Sauvignon blanc - Chili	-	30
Caballero de Olmedo - Léger & fruité - Verdejo - Rueda ESP	-	33
Domaine Schirmer - Sec & fruité - Pinot Gris - Alsace FR	-	35

VINS ROUGE ♦ RODE WIJNEN

La Balade Minervois - Corsé & équilibré - Mourvèdre, Syrah - AOP Minervois FR	7	-
San Marzano Piu Primitivo - Fruité & harmonieux & épicé - Primitivo - Puglia IT	7	-
Villa des Anges Réserve - Fruité & rond - Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah - Languedoc FR	-	33
Domaine Schirmer - Frais & léger - Pinot Noir - Alsace FR	-	35
Matsu El Picaro - Fruité, frais & complexe - Tempranillo - Toro DO ESP	-	38
Semele - Boisé & épicé - Merlot, Tinto Fino - Ribera del duero ESP	-	49

VINS ROSÉ ♦ ROSÉ WIJNEN

Aurélie Trébuchon - Frais & floral - Grenache, Cinsault - Languedoc FR	7	-
Philippe de Charmille - Frais & sec - Syrah - Pays d'Oc FR	-	31
Le Petit Gascoun - Frais & fruité - Cabernet Franc, Tannat - Gascogne FR	-	29
Ultimate Provence - Sec - Grenache - Côtes de Provence FR	-	55

MOUSSEUX ♦ BUBBLES

Al-legoria Reserva Brut Nature - Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Chardonnay - S.Anoie ESP	8	39
Montelvini Prosecco Rosé Brut - Pinot Noir, Glera - Veneto IT	8	39

ALCOOLS & WHISKIES ♦ ALCOHOLEN & WHISKY'S 5cl

Limoncello artisanal production naturelle	7	Yamazakura Whisky Japonais	15
Amaretto artisanal Salizà	8	Bulleit 10Y Bourbon	11
Pastis Henri Bardouin	6	Jack Daniel's Single Barrel	13 ⁵
Rhum Diplomatico Reserva	12 ⁵	Dalwhinnie 15Y Single Malt	13 ⁵

GINs & MIX au choix // naar keuze 5cl

Bulldog	13 ⁵	Gin Mare floral, parfait avec le Mediterranean	17
Double You épicé, parfait avec l'Elderflower	18	Bobby's épicé, parfait avec l'Indian	16 ⁵
Normindia notes de Calvados, parfait avec l'Indian	15	Arduenna floral, parfait avec le Mediterranean	17
Semois Gin épicé et floral, ingrédients locaux, parfait avec l'Indian	15		

MIX: Fever Tree Raspberry & Rhubarb /
Indian / Elderflower / Mediterranean

À GRIGNOTER ♦ SNACKS

Portion de fromage	5 ⁵
Portion de saucisson	5 ⁵
Portion d'olives	5 ⁵
Bitterballen artisanaux « Holikamp » 6pc - viande ou végété	13 ⁵
Nems maison 4pc	14

AMERICAN PANCAKES 14h - 18h 2pc

Classique beurre, sirop d'érable	7
Glace chocolat, vanille ou fraise, chantilly	9
Chocolat caramel sauce caramel, perles de chocolat, chantilly	11
Fruit du moment yaourt grec, nibs de cacao	11