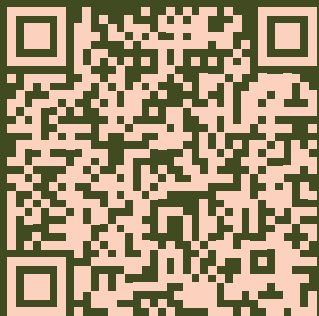


# Carte Bar



## Les bières & cidre

### **PRESSION**

Heineken // 25cl **4.5** // 50cl **8**

Affligem blonde // 25cl **5** // 50cl **9**

### **BOUTEILLES**

Bière locale // 33cl **6**

Grimbergen blanche // 33cl **6**

Grimbergen blonde // 33cl **6**

Grimbergen ambrée // 33cl **6**

Desperados // 33cl **6**

Ciney blonde // 33cl **6**

Pelforth brune // 33cl **6**

Heineken 0.0 // 33cl **5**

Hapkin 8°5 // 33cl **7**

Mort Subite Kriek // 33cl **7**

Lagunitas IPA « Indian Pale Ale » // 35,5cl **7**



Cidre Bio de Normandie Sassy « L'Angélique » // 33cl **6**

## A partager

Planche de charcuterie // **14**

Ardoise de fromages affinés // **14**

Planche mixte // **14**

Saucisse sèche // **7**



## *Les cocktails avec alcool // 10*

### **Aperol Spritz**

Aperol, Prosecco, Perrier 15cl

### **Mojito**

Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, sucre blanc et roux, citron vert, Perrier 15cl

### **Mojito Fruits Rouges**

Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, sucre blanc et roux, citron vert, purée de framboises, fraises, Perrier 15cl

### **Margarita**

Tequila Olmeca, Cointreau, jus de citron vert, sucre blanc, sel 15cl

### **Caïpirinha**

Cachaça, sucre de canne, citron vert 15cl

### **Pina Colada**

Rhum agricole blanc et brun, jus d'ananas, purée de coco, ananas frais 25cl

### **Gin Fizz**

Gin Gibson's, jus de citron, eau gazeuse, sucre liquide 25cl

### **Cocktail du Moment**

(Demandez au Barman)

## *Les cocktails sans alcool // 7*

### **Virgin Mojito**

Citron vert, sucre blanc et roux, menthe fraîche, Perrier 15cl

### **Virgin Colada**

Jus d'ananas, purée de coco, ananas frais 15cl

### **Red Fruit**

Jus de fraise, jus de cranberry, purée de framboise, jus de citron, sirop de cerise 25cl

### **Smoothie Banane – fraises 25cl**

### **Thé Glacé aux agrumes 25cl**

## *Les apéritifs classiques*

### **Ricard, Pastis 51 // 2cl 4.5**

### **Martini Rosso, Bianco // 6cl 6**

### **Campari // 6cl 6**

### **Porto Graham's Fine Tawny 19° // 6cl 6**

### **Saint-Raphaël Quina Ambré 16° // 6cl 6**

### **Americano // 7cl 7**

### **Lillet tonic // 8**

### **Kir vin blanc // 12cl 6**

(Crème Cartron : cassis 19° ; framboise ou mûre 18°)

## *La distillerie*

**VODKA** Absolut 4cl // 7

**TEQUILA & GIN** 4cl

Tequila Olmeca Blanco // 7

Gin Gibson's // 8

Gin Monkey 47 Dry // 10

Generous Gin Organic 44° // 11

**RHUM** 4cl

Havana Club 3 ans // 8

Vieux St James cuvée 1765 // 16

Diplomatico Exclusiva Reserva // 16

**WHISKIES & BOURBONS** 4cl

J&B Rare // 7

Jameson // 7

Aberlour Forest Reserve Single Malt 10 ans // 8

Chivas Regal 12 ans // 9

Talisker 10 ans // 10

Haig Club Clubman 40° // 10

Jack Daniel's // 8

Bulleit Rye 45° // 12

Lagavulin 16 ans // 13

## *Les champagnes*

**Kir Royal** // 12cl 12

Au champagne Laurent-Perrier  
La Cuvée Brut (crème de cassis 19°  
ou framboise 18° ou mûre 18° Cartron)

**Laurent-Perrier La Cuvée brut**

// 12cl 11 // 37,5cl 35 // 75cl 60

**Laurent-Perrier Brut Millésimé - 2008**

// 75cl 82

**Laurent-Perrier Cuvée Rosé**

// 75cl 82

**Tsarine brut Prémium** // 12cl 10

// 75cl 50 // **Magnum** 150cl 98

## *La cave*

**BLANCS**

AOP Chablis Premier Cru « La Chantrerie » - 2018/2019 // 15cl 10 // 75cl 49

AOP Pouilly-Fumé « En Travertin » - 2018/2019 // 75cl 41

IGP Côtes du Tarn « Découverte Mauzac Blanc » 2019 // 15cl 6 // 75cl 24

**ROUGES**

AOP Châteauneuf-du-Pape « Clos de l'oratoire des Papes » - 2017 // 75cl 58

 IGP Côtes Catalanes « Le Canon du Maréchal » Biodynamie - 2019 // 15cl 6 // 75cl 26

 AOP Savigny-les-Beaunes « Maison Champy » Biodynamie - 2017/2018 // 15cl 11 // 75cl 56

AOP Morgon « Domaine de la Chapelle Bizot » - 2019 // 75cl 29

AOP Haut Médoc Cru Bourgeois « Château Liversan » - 2014 // 15cl 8 // 75cl 35

**ROSÉ**

 IGP Pays d'Oc - « Mas neuf le Rosé » Biodynamie - 2019 // 75cl 25

AOP Côteaux d'Aix-en-Provence - Château Beaulieu « Cuvée Alexandre » - 2019 // 15cl 6 // 75cl 28

AOP Côtes de Provence Sainte Victoire - « Pas du Moine » - 2019 - Magnum 150cl 50

## Les eaux

Evian // 50cl 4 // 1L 5  
Badoit // 50cl 4 // 1L 5  
Eau AQUACHIAIRA plate  
ou gazeuse // 1L 3  
Perrier // 33cl 4

## Les sodas, jus de fruits & nectars

**Coca Cola**, Coca Cola Zero,  
Coca Cola light, Oasis  
Tropical, Fanta orange,  
Sprite // 33cl 4.5

**Orangina**, Schweppes Indian  
Tonic, Schweppes Agrum,  
Fuze Tea pêche gourmande,  
Red Bull // 25cl 4.5

**Finley** Ginger Beer,  
Finley Ginger Ale // 20cl 4.5

**Orange** ou citron pressé // 6

**Jus Granini** // 25cl 4.5  
Tomate, orange ou pomme

**Nectar Granini** // 25cl 4.5  
Pamplemousse, ananas,  
multi vitaminé, fraise, abricot

**Sirop Monin** // 3.5  
À l'eau ou diabololo  
(fraise, grenadine, pêche,  
rancho lemon, menthe,  
pamplemousse, thé vert  
Matcha)

## Les digestifs

(Crèmes, Liqueurs, Eaux-de-vie) 4cl

Get 27 // 7  
Baileys // 7  
Malibu Coco // 7  
Limoncello // 6  
Cognac Hennessy VS // 10  
Cognac Hennessy XO // 14  
Armagnac Château de Laubade  
Hors d'Age // 9  
Calvados Drouin // 8  
Calvados Groult 8 ans 41° // 8  
Cointreau // 7  
Eau-de-vie Cartron - poire Williams  
ou mirabelle // 8

## Les boissons chaudes

Espresso, Ristretto, Décaféiné // 2.5  
Double espresso // 4  
Cappuccino // 4.5

**AB** Chocolat // 4  
Commerce Equitable Monbana

**Thés Kusmi tea** // 4  
Thé vert Sencha **AB**,  
Thé vert à la menthe **AB**,  
Thé English breakfast **AB**,  
Détox **AB**, Boost,  
Prince Wladimir, Label impérial

**Infusions Kusmi tea** // 4  
Camomille **AB**, Aquarosa **AB**,  
Be Cool