

# Le vin au verre qui te correspond

*Tu ne sais pas quoi choisir? On te fait goûter et tu sélectionnes après!*

## Les bulles:

Prosecco Superiore D.O.C.G. (IT) BRUT Matilde **BIO • 7,5€**  
*Superbe référence produite par 3 frères belges d'origine italienne*

Champagne Cristian Senez BRUT • **11€**  
*100% Pinot Noir*

## Les blancs:

Côtes de Gascogne (FR) Uby N°3, UBY Winery • **5€**  
*J'aime les blancs secs, vifs et légers qui accompagnent l'apéro*

AOP Côtes du Rhône (FR) A la Rêverie 2019 **BIO • 6,5€**  
*J'aime les blancs de caractère, légèrement épicés.*

Bourgogne (FR) Mâcon Milly-Lamartine 2018 **HVE • 7€**  
*J'aime les blancs secs et minéraux*

## Les rouges:

IGP Coteaux du Pont du Gard (FR) Montfrin La Tour 2019 **BIO • 5€**  
*J'aime les rouges ronds, faciles à boire et légèrement tanniques*

IGP Atlantique (FR) Le Sanglier Cabernet 2017 **BIO • 6,5€**  
*J'aime les rouges ronds, faciles à boire et légèrement tanniques*

AOP Côtes du Rhône (FR) Un coup de dés 2018 **NATURE • 7,5€**  
*J'aime les rouges qui remplissent la bouche, qui sentent bon le soleil*

Côte Chalonnaise (FR) Paul Delanne 2016 **HVE • 7,5€**  
*J'aime les rouges frais, légers et croquants*

DOC Montepulciano d'Abruzzo (IT) Caldora 2018 • **6€**  
*J'aime les rouges chics, équilibrés qui remplissent la bouche*

Tous nos vins sont importés en direct de vigneron indépendants avec qui nous

## Inspi de notre mixologiste

### **Chili & Ginger MojiDJO • € 10.00**

*Pampero Rhum, Sucre de canne, Jus Frais de Citron Vert, Gingembre, Chili & Menthe fraiche*

### **Pink Army • € 11.00**

*Tanqueray London Dry Gin, Jus Frais de Citron Vert, Sirop d'Orgeat, Tonic premium Hibiscus*

### **Fais ton Sour (Whisky/ Amaretto/ Cointreau) • € 11.00**

*Cointreau/Whisky/Amaretto, Jus Frais de Citron Vert, Sucre de Canne, Blanc d'oeuf*

### **YOUR Mule • € 11.00**

*Ketel One Vodka/Don Julio Tequila (+1€)/London Dry Gin, Ginger Beer, Gingembre*

### **Smoked Cinnamon Old Fashioned • € 12.00**

*Bourbon Bulleit, Angostura Bitters, Sucre de Canne, Cannelle*

### **Green Gin • € 13.00**

*Jinzu Gin, Matcha Tonic Premium, Pomme Verte & Menthe Fraiche*

### **Lily Rose & Litch Princess • € 9.00**

*Tanqueray London Dry Gin, Sirop de Rose, liqueur de Litchi, Lime & Rose*

### **My Belgian Panda • € 12.00**

*Belgian Panda Gin, Fruits des bois, Indian Tonic Premium*

**Enjoy our Botaniets Premium Distilled Gin 0,0% in our cocktails**

*Can't find your favourite cocktail? Ask our Amazing Barman, I'm sure he can help YOU*

# Un bon début

## TOI, QUI ES PLUTÔT BIÈRE

**DJO (fût) • € 3.00 (25cl)**

*Pils de Bertinchamps 5,2%*

**Bertinchamps Blonde (50Cl) • € 6.50**

*Pur malt et houblon, 6,2%*

**Bertinchamps Triple (50Cl) • € 6.70**

*Bière ronde, légèrement ambrée, 8%*

**La Cambre Triple 33cl • € 5.00**

*Triple subtile et désaltérante, 7,2%*

**Duvel Verte 25cl • € 4.00**

*Plus douce que sa grande soeur, 7,5%*

**Vedett Extra Session IPA 33cl • € 4.10**

*Une Session IPA légère et rafraîchissante, 2,7%*

**Delta IPA • € 4.70**

*Vision exotique de Bruelles, 6,5%*

**Cherry Chouffe 33cl • € 4.50**

*Douce et fruitée, 8%*

**LinkeBeer 33cl • € 4.40**

*Golden Ale de Linkebeek, 5, 8%*

## AUTRES PLAISIRS

**Eau Bru 25Cl/50Cl • € 2.80/€ 4.60**

*Plate et pétillante*

**Ritchie Orange/ Pamplemousse**

**•€ 4.30**

**Cougar Puritaine (Cocktail de fruits)**

**•€ 5.00**

*Mangue, citron vert, verveine*

**Dandy Des Bas-Fonds (Cocktail de fruits) • € 5.00**

*Poire, rhubarbe, cannelle*

---

## PRODUCTEURS À L'HONNEUR (planches)

**Mariage parfait • € 16.00**

*Salaisons & fromages de saison*

**Fromagers • € 15.00**

*Découvertes selon arrivage*

**Charcutiers • € 15.00**

*Tranchées minute*

---

Probablement l'endroit le plus convivial  
de Belgique, de Bruxelles, pour nous !

# En direct de vignerons indépendants

## BULLES

**Prosecco Superiore D.O.C.G. Matilde- BIO** € 40,00  
*Bulles fines et charmantes*

€ 60,00

**Champagne Christian Senez brut**  
*100% Pinot Noir*

## BLANCS

**Uby 2018 – Côtes de Gascogne** € 22,00  
*Fruité, sec et vif. Idéal à l'apéro*

**A la rêverie 2019 - AOP Côtes du Rhône - BIO** € 32,00  
*Fruité, sec et long en bouche*

**Sauger 2018 - Cheverny** € 32,00  
*Floral et fin*

**Gavi di Gavi 2019 – Piémont- BIODYN** € 33,00  
*Sec et délicat*

**Domaine Carrette 2018 - Mâcon Solutré- HVE** € 33,00  
*Minéral et très légèrement gras*

**Gouttes d'O 2018 - Brabant-Wallon (Bousval) BIODYN.** € 45,00  
*Minéral et légèrement beurré*

**Les Fines Caillottes 2018 – Pouilly Fumé- HVE** € 45,00  
*Intense et aromatique*

**Les Fines Caillottes 2018 – Pouilly Fumé (1/2 bte)- HVE** € 25,00

**Les Ronchevats 2017 – Pouilly Fuissé- HVE** € 62,00  
*Générosité et élégance*

## ROSÉS

**Pont Neuf 2018** € 24,00  
*Fruité et soyeux*

**Villa Pereire 2019 –Côtes de Provence** € 31,00  
*Robe pâle. A partager entre amis*

**HEY, nous sommes tous disponibles à l'emport et livraison  
Pure bonheur à la maison**

# En direct de vignerons indépendants

## ROUGES

<b>Montfrin La Tour 2019- IGP Pont du Gard- BIO</b> <i>Fruité, souple et peu tannique</i>	€ 22,00	<b>Paul Delane Côte Chalonnaise 2016- Bourgogne Rouge</b> <i>Souplesse du Pinot noir</i>	€ 36,00
<b>Le Sanglier 2016 - IGP Atlantique- BIO</b> <i>Souplesse et full plaisir</i>	€ 25,00	<b>Château Rousselle 2016 - Côtes de Bourg</b> <i>Souple et onctueux</i>	€ 38,00
<b>Montepulciano d'Abruzzo 2018</b> <i>Intense et légèrement vanillé</i>	€ 27,00	<b>Château Rousselle 2014 - Côtes de Bourg (1/2 bte)</b> <i>Souple et onctueux</i>	€ 22,00
<b>Château de Montfrin 2018 - AOP Costières de Nîmes- BIO</b> <i>Fruité et légèrement épicé</i>	€ 27,00	<b>Mon Cœur 2018 - Côtes Du Rhône. Jean-Louis Chave- BIO</b> <i>Fruité et gouleyant</i>	€ 39,00
<b>Il Pumo Rosso 2017 - Pouilles</b> <i>Fruits rouges mûrs</i>	€ 28,00	<b>Michel Thomas 2017 - Sancerre</b> <i>Rond et léger</i>	€ 41,00
<b>Valdemoreda 2017- Région Rioja</b> <i>Souplesse et gourmandise</i>	€ 29,00	<b>Crozes- Hermitage Silène 2018- Jean-Louis Chave- BIO</b> <i>Tout en finesse et gourmandise</i>	€ 43,00
<b>Château Gromel Bel Air 2016 - Bordeaux Supérieur</b> <i>Légèrement boisé</i>	€ 30,00	<b>Oratoire Saint Martin Bio 2014 - Cairanne- BIO- BIODYN</b> <i>Racé et profond</i>	€ 44,00
<b>Medievo Crianza 2017 - Rioja</b> <i>Rond et souple</i>	€ 34,00	<b>Château Carteau 2016 - Saint-Emilion Gr Cru</b> <i>Structure et tanins</i>	€ 65,00
<b>Un coup de dés 2018 - AOP Côtes du Rhône - Vin nature</b> <i>Rond et frais</i>	€ 35,00		
<b>La Folle Noire d'Ambat 2018 - Fronton - Vin nature</b> <i>Grignotages et saucissonnages</i>	€ 36,00		
<b>Mas de Merlère 2018 - Grignan-les-adhémar - BIO</b> <i>Intensités des fruits rouges et belle longueur en bouche</i>	€ 36,00		

**HEY, nous sommes tous disponibles à l'emport et livraison  
Pure bonheur à la maison**

## DESSERTS

**Cheesecake, coulis de fruits et crumble de noisettes • € 7.50**

**Moelleux au Chokotoff • € 8.50**

**Tarte au citron déstructurée • € 8.00**

**Brownies et glace vanille artisanale • € 8.50**

## CAFÉS

**Espresso • € 2.90**

**Café • € 2.90**

**Capuccino • € 3.20**

**Latté • € 3.20**

**Irish Coffe • € 9**

**Italian Coffe • € 9**

**Espresso Martini • € 12**

**Baileys Martini • € 12**

## THÉS

**Organic Green Dragon**

**• € 4.20**

*Thé Vert Organic*

**Organic Spring Jasmine**

**• € 4.20**

*Thé Vert Organic*

**Organic Detox Infusion**

**• € 4.20**

*Infusion Organic*

**Chamomille Citrus**

**• € 4.20**

*Infusion Organic*

**Organic Breakfast**

**• € 4.20**

*Thé Noir Organic*