

## COCKTAILS avec alcool ♦ MOCKTAILS\* sans alcool

<b>Like a Virgin*</b> Fruit de la passion, menthe, citron vert, eau pétillante	9	<b>Fraise &amp; Forêt*</b> Thé vert à la pêche, fraise, citron vert, aquafaba	9 <sup>5</sup>
<b>Green Riviera*</b> Concombre, basilic, Fever Tree Mediterranean	9	<b>Negroni Semois Gin</b> Campari, Vermouth Rouge, Semois Gin	12
<b>Mojito Mangue</b> ou Classique Rhum blanc, citron vert, menthe, mangue, eau pétillante	12	<b>Spanish Mule</b> Licor 43, citron vert, Fever Tree Ginger Beer	13
<b>Spicy Margarita</b> Tequila, cointreau, citron vert, pamplemousse, jalapeños	13	<b>Lillet Spritz</b> Lillet Rosé, framboise, citron vert, eau pétillante, Montelvini Prosecco Rosé Brut	10
<b>Semois Gin Fizz</b> Semois Gin, Martini Riserva Ambrato, citron jaune, Cava Al-legoria Brut Reserva	11	<b>Aperol, Campari ou Sarti Spritz</b>	12
		<b>Cocktail de la semaine</b>	12
		<b>Cocktail classique</b>	12

## BOISSONS CHAUDES ♦ WARME DRANKEN

<b>Selection "Palais des Thés"</b> Camomille, Verveine, Rooibos, Earl Grey, Masala Chai, Thé Noir, Hammam	4	<b>Cappuccino Italien</b> Lait de Coco / Lait de Soja	4 <sup>5</sup> 0 <sup>5</sup>
<b>Infusion à la menthe / gingembre Gimber</b>	4 <sup>5</sup>	<b>Matcha ou café glacé</b> Lait de Coco / Lait de Soja	5 <sup>5</sup> 0 <sup>5</sup>
<b>Café</b>	3 <sup>5</sup>	<b>Latte Macchiato</b> Supplément: vanille ou caramel	5 <sup>5</sup> 0 <sup>5</sup>
<b>Espresso</b> Extra shot	3 <sup>5</sup> 1	<b>Chocolat chaud maison</b>	5 <sup>5</sup>
<b>Irish / Italian Coffee</b>	11	Supplément: chantilly	0 <sup>5</sup>

## SOFTS ♦ FRISDRANKEN

<b>Eau plate / légèrement pétillante 25 cl</b>	3 <sup>5</sup>	<b>Jus Bio Pajottenlander</b> Pomme / Raisin / Fleur de Sureau	5 <sup>5</sup>
<b>Eau plate / légèrement pétillante 50 cl</b>	6	<b>Limonade / Ice Tea maison</b>	5 <sup>5</sup>
<b>Fritz Kola / Zero</b>	4 <sup>5</sup>	<b>Fever Tree</b> Ginger Ale / Ginger Beer / Grapefruit Mediterranean / Raspberry & Rhubarb	6
<b>Fritz-limo Orange / Citron</b>	4 <sup>5</sup>	<b>JARR Kombucha</b> Ginger Lemon / Pêche Yuzu	7 <sup>5</sup>
<b>Lipton Ice Tea</b> Pétillant / Pêche / Green	4 <sup>5</sup>		
<b>Schweppes Tonic / Agrum</b>	5		

## BIÈRES ♦ BIEREN

	au fût		en bouteille
<b>Warsteiner</b> 25cl 4,8° Pils DE	4	<b>Warsteiner Radler</b> 33cl 2,5° DE	4 <sup>5</sup>
<b>Warsteiner</b> 50cl 4,8° Pils DE	7 <sup>5</sup>	<b>Liefmans Fruitesse / Pêche</b> 25cl 3,8° BE	6 <sup>5</sup>
<b>Warsteiner NA</b> 25cl 0,5° Pils DE	4 <sup>5</sup>	<b>Vedett Extra Blonde</b> 33cl 5,2° BE	5 <sup>5</sup>
<b>Godefroy Blonde</b> 25cl 6,5° Bouillon BE	5 <sup>5</sup>	<b>Duvel</b> 33cl 8,5° BE	7
<b>Godefroy Rousse</b> 25cl 5,6° Bouillon BE	5 <sup>5</sup>	<b>Chouffe Cherry</b> 33cl 8,0° BE	7 <sup>5</sup>
<b>Godefroy Blanche</b> 25cl 4,5° Bouillon BE	5	<b>Tripel d'Anvers</b> 33cl 8,0° BE	7 <sup>5</sup>
<b>Rochehaut IPA</b> 25cl 7,0° Rochehaut BE	6	<b>Trappist Westmalle Triple</b> 33cl 9,5° BE	6 <sup>5</sup>
<b>La Chouffe</b> 25cl 8,0° Blonde BE	6	<b>Trappist Orval</b> 33cl 6,2° BE	7
<b>Fugu Hop Circles</b> 25cl 8,0° Double IPA BE	7	<b>Lupulus Brune BIO</b> 33cl 8,0° BE	6 <sup>5</sup>

## SMOOTHIES

<b>Red Mango</b> Fraise, mangue, jus d'orange	9
<b>Green Detox</b> Pomme, ananas, épinards, graines de chia	9
<b>Le Tropical</b> Ananas, banane, lait de coco	9

## VINS BLANC ♦ WITTE WIJNEN

		
Pomerols - Rond & équilibré - Chardonnay - Pays d'Oc FR	7 <sup>5</sup>	-
Monvin Bianco Dei Dogi - Doux & rond - Sauvignon - Veneto IT	7 <sup>5</sup>	-
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 <sup>5</sup>	-
San Marzano Piu Primitivo - Fruité & harmonieux & épicé - Primitivo - Puglia IT	7 <sup>5</sup>	-
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 <sup>5</sup>	-
Philippe de Charmille - Frais & sec - Syrah - Pays d'Oc FR	-	31
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 <sup>5</sup>	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 <sup>5</sup>
Rhum Diplomatico Reserva	12 <sup>5</sup>	Dalwhinnie 15Y Single Malt	13 <sup>5</sup>
Matusalem 15ans	11	Espresso Martini Vodka Absolut, Café Ardenais	12 <sup>5</sup>

## GINS & MIX au choix // naar keuze 5cl

Bulldog	13 <sup>5</sup>	Gin Mare floral, parfait avec le Mediterranean	17
Double You épicé, parfait avec l'Elderflower	18	Bobby's épicé, parfait avec l'Indian	16 <sup>5</sup>
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 <sup>5</sup>
Portion de saucisson	5 <sup>5</sup>
Portion d'olives	5 <sup>5</sup>
Bitterballen artisanaux « Holikamp » 6pc - viande ou végété	14
Nems maison 4pc	14

## AMERICAN PANCAKES 14h - 18h 2pc

Classique beurre, sirop d'érable	7 <sup>5</sup>
Glace chocolat, vanille ou fraise, chantilly	9 <sup>5</sup>
Chocolat caramel sauce caramel, perles de chocolat, chantilly	11
Fruit du moment yaourt grec, nibs de cacao	11