

Cocktail Création 17

MY MAÏ TIME

*Rhum Brun Jamaïcain Appleton Signature - Rhum Blanc Agricole Trois Rivières
Grand Marnier - Supasawa - Sirop d'Orgeat*

DRUNKEN HORSE ANTIDOTE

Gin Drunken Horse - Supasawa - Sirop Épicé - Poivre de Timut - Blanc d'œuf

CAESAR ON THE ROCKS

Bourbon Maker's Mark - Liqueur de Cassis - Supasawa - Sirop d'Agave - Angostura Bitter

MAVRICK MARTINI

Vodka Three Sixty - Supasawa - Sirop Fruits de la Passion - Blanc d'œuf

GOLDEN OASIS

Vodka Three Sixty - Supasawa - Sirop de Citronnelle - Jus de Pamplemousse

LAVANDE DREAM

Mezcal San Cosme - Cointreau - Supasawa - Sirop de Lavande

Mocktail Création 12

GINGER DETOX

Concentré de Gingembre « INTI » - Sucre de Canne - Supasawa - Eau Petillante

THE DRACUL

Jus de Cranberry - Sirop Fruit de la Passion - Ginger Ale - Supasawa

THE CLAPPING PALACE

Jus de Pamplemousse - Sucre de Canne - Ginger Ale - Supasawa

THE ALPHA TOUCH

*Vous avez une envie spéciale ?
Notre barman se fera un plaisir de vous créer un cocktail sur mesure !*

Cocktail

BASIL SMASH 13

Gin Bulldog - Jus de citron - Basilic frais

COSMOPOLITAN 13

Russian Vodka - Cointreau - Jus de citron - Jus de Cranberry

CUBA LIBRE 13

Rhum Appleton - Citron vert - Coca-Cola

DAIQUIRI 13

Rhum Appleton - Jus de citron

DARK & STORMY 13

Rhum Gosling - Jus de citron - Ginger Beer

DRY MARTINI 13

Gin Bulldog - Cinzano Vermouth blanc - Olives

MOSCOW MULE 15

Belvedere Vodka - Jus de citron - Ginger beer

OLD FASHIONED 13

Bourbon Maker's Mark - Angostura bitter - Sucre de canne

PISCO SOUR 13

Pisco - Jus de citron - Sucre de canne - Blanc d'oeuf

WHISKY SOUR 13

Bourbon Jim Beam - Jus de citron - Sucre de canne - Blanc d'oeuf

NEGRONI 13

Gin Bulldog - Campari - Vermouth rouge Cinzano

GRAND OLD FASHIONED 13

Grand Marnier - Bourbon - Zestes d'orange

ESPRESSO MARTINI 15

Russian Vodka - Tia Maria - Espresso - Sucre



Tapas

CHIPS DE RIZ ET SON TARTARE DE BŒUF 15

Orange, Câpres, Moutarde à l'Ancienne

TRIO NOMADE 14

Houmous, Tzatziki, Chilli Con Carne

TRIO D'ARANCINI 12

Classique, Champignon, Courge

CHICON RÔTI 16

Guanciale, Parmigiano, Noisettes, Fruits Rouges

CAVIAR IMPERIAL GOLD

50GR 120

100GR 190

Des Lacs Sino-Russes, Sélection Spéciale à Tradition Iranienne

Blinis, Crème épaisse de Normandie

Entrée

POULPE FRIT 24

Pois-Chiche, Persillade, Oignon Rouge

BURRATA 15

Blettes, Tomates Sechées, Pignons de Pin

VITELLO TONNATO 18

Thon, Capres frits, Jus de Veau, Pain Melba

ŒUF PARFAIT 17

Champignons de Saison, Siphon de Parmesan, Noix

TATAKI DE THON 23

Epinards, Pamplemousse, Mayonnaise d'Agrumes, Herbes du Jardin



Pâtes et Risotto

RAVIOLI FORESTIER DE LA MAISON 22

Champignons des Bois, Parmesan, Crème de Balsamique

MILLEFEUILLE DE PÂTE-FRAÎCHE 20

Siphon de Parmesan, Ragoût Champêtre, Sauge

RISOTTO D'AUTOMNE 21

Variété de Courges, Gorgonzola, Graines de Courges

Poisson

FILET DE BAR 28

Laitue Rôtie, Fruits Rouges, Potatoes, Pignons de Pin

DOS DE CABILLAUD 32

Sauce Champagne, Écrase de Pomme de Terre, Petit-Choux de Bruxelles, Ail Noir

QUEUE DE LOTTE (2P.) 82

Rôtie Entière à Partager

Sauce au Vermouth, Ecrasé de Pomme de Terre, Mix de Légumes Rôtis, Salade

Viande

MAGRET DE CANARD 28

Sauce Orange, Châtaigne, Pak-Choi, Cerfeuil

SUPRÊME DE PINTADE 32

Morilles, Jus de Volaille, Épinards

PIÈCE DE BŒUF SÉLECTION DU CHEF (2P.) 92

Rôtie à Partager

Sauce Chimichurri, Frites, Mix de Légumes, Salade

Dessert

PAVLOVA EXOTIQUE 15

Salade de Fruits, Meringue, Biscuit Coco, Chantilly à la Vanille, Gel Passion

DOUCEUR D'AUTOMNE 13

Crèmeux Chocolat, Biscuit Pains d'Épice, Glace Pain d'Épice, Praliné Graines de Courges, Orange

TARTE AU CITRON MERINGUÉE 12

Crèmeux Citron, Gel Citron Yuzu, Meringue Suisse

Time to make Brussels roar

5 CHUPITOS 40€

10 CHUPITOS 75€

ALPHA FABULOUS

Chartreuse Verte, Vodka, Supasawa, Concombre

MARGARITA

Tequila, Supasawa

PINA COLADA

Rhum Appleton, Ananas, Supasawa, Coco

MEZCALITA

Mezcal, Supasawa

BALALAÏKA

Vodka, Cointreau, Citron vert

Informez-vous sur nos produits et les allergènes

Carte des boissons

APERITIFS

<i>Campari Tonic</i>	11
<i>Campari Orange</i>	10
<i>Aperol Spritz</i>	11
<i>Campari Spritz</i>	11
<i>Porto</i>	8
<i>Cocktail sans alcool</i>	12
<i>Crodino</i>	5

SOFTS

<i>San Pellegrino 50cl</i>	5.5
<i>Vittel 50cl</i>	5.5
<i>Perrier 20cl</i>	5
<i>San Pellegrino Aranciata</i>	5
<i>San Pellegrino Limonata</i>	5
<i>Coca-Cola</i>	5
<i>Coca-Cola Zero</i>	5
<i>Lipton Ice-Tea</i>	5
<i>Jus de Pomme</i>	5
<i>Jus de Tomate</i>	5
<i>Thomas Henry Tonic / Ginger Beer / Ginger Ale</i>	5
<i>Red Bull</i>	5

BIÈRES

<i>Stella Artois</i>	5
<i>Stella Artois 0%</i>	5
<i>Corona</i>	6
<i>Triple Karmeliet</i>	6
<i>Vedett IPA</i>	6
<i>Victoria</i>	6



GIN

<i>Bulldog</i>	8
<i>Roku</i>	9
<i>Virunga</i>	10
<i>Blind Tiger Piper Cuba</i>	12
<i>Drunken Horse</i>	12

WHISKY

<i>Glenmorangie 10 ans</i>	10
<i>Hibiki Suntory Harmony Master's Select</i>	25
<i>Oban 14 ans</i>	15
<i>Laphroaig 10 ans</i>	14
<i>Maker's Markt</i>	9
<i>Jim Beam</i>	8
<i>Glen Garioch</i>	18

RHUM

<i>Appleton Signature Blend</i>	8
<i>Appleton Estate 8 ans</i>	10
<i>Appleton Rare 12 ans</i>	12
<i>Kraken</i>	10
<i>Boukman</i>	10
<i>Trois Rivières Blanc</i>	9

VODKA

<i>Zubrówka Biała</i>	8
<i>Belvedere</i>	12
<i>Belvedere Heritage</i>	14



DIGESTIFS

<i>Irish Coffee</i>	17
<i>Italian Coffee</i>	17
<i>Amaretto</i>	9
<i>Limoncello</i>	8
<i>Averna</i>	7
<i>Grand Marnier</i>	8
<i>Chartreuse Verte</i>	12
<i>Chartreuse Jaune</i>	12
<i>Chartreuse Double (Verte + Jaune)</i>	24
<i>Hennessy XO</i>	20
<i>Hennessy VS</i>	10
<i>Baileys</i>	8

