



Affable

Carte

Là où les bouchons et les bouchées ne font qu'un.

Menu

Entrées

Plateau de fromages et charcuteries	14€/18€
6 huîtres / vinaigrette au raifort	15€
Saumon gravlax / carotte / mandarine	18€
Tartare de bœuf / sésame / koji	18€
Velouté de chou-fleur / moutarde maison / noisette	15€

Plats

Pêche du jour / salsifis / épinards	28€
Échine de porc / chou de Bruxelles / lard	28€
Panais rôti / miel / fromage de chèvre	24€

Desserts

Brownie chocolat	9€
Riz au lait	9€

Boissons

Apéritifs

Champagne Chemin de Terroirs, De Sousa	16€
Crémant d'Alsace extra Brut, Domaine Rieffel, 2022	11€
Cocktail du moment	14€
Gin Tonic (Bombay Sapphire)	11€
Gin Tonic (Maredsous Aéquatis)	14€
Whisky Sour	14€
Negroni	12€
Negroni Sour	14€

Vins au verre (demandez conseil à notre sommelière)

Bières

Bières à la bouteille:

Brasserie de la Senne, Jambe de bois 33cl	4€
Brasserie de la Senne, Taras Boulba 33cl	4€
Brasserie de la Senne, Brussels calling 33cl	4€
Brasserie de la Senne, Bruxellensis 33cl	4€
Bertinchamps, 02 Blanche 33cl	4€
Trappiste Rochefort 33cl	5€
Chimay Bleu 33cl	5€
Orval 33cl	6€

Lambic

Cantillon

Gueuze	37,5cl	8,5€
Gueuze	75cl	17€
Gueuze	150cl	58€
Kriek		24€
Rosé de Grambinus		27€
Fou'Foune		28€
Iris		22€
Nath		26€
Sang Bleu		26€
Ashanti		35€
Saint Lamvinus		29€
Grand Cru Bruocsella		25€

Softs

Eau plate Bru 50cl	4€
Eau pétillante Bru 50cl	4€
Fritz-kola	3€
Pajottenlander jus de pomme bio 20cl	4€
Pajottenlander jus d'orange bio 20cl	4€
Pajottenlander fleur de sureau bio 20cl	4€
Smile Kombucha	5€
Smile Kombucha verveine	5€
Décoction hibiscus / piment	6€

Carte des vins

Découvrez notre carte des vins, façonnée par notre sommelière Camille. Demandez-lui conseil pour notre sélection de vins au verre ou pour nos bouteilles.

* : vins à commander avant le service pour une meilleure expérience.

Bulles

Champagne

Meuniers sur sable, Jérôme Blin	117€
---------------------------------	------

Crémant

Extra Brut, Domaine Rieffel, Alsace, 2022	56€
---	-----

Perle, Damien Courbet, Jura, 2020	68€
-----------------------------------	-----

Frizzante

Moscato d'Asti, Grasso Fratelli, Piémont, 2023	43€
--	-----

Pet-nat

Les Sables, La Ferme de la Sansonnière, Loire, 2022	66€
---	-----

Madame Pinot, Marada, Moravie	65€
-------------------------------	-----

Cidre

Dickens, Christopher Barth, Rheinessen	43€
--	-----

Blancs

France

Alsace

*Grand Cru Rosacker, Clé de Sol, 2017	76€
En Equilibre, Christophe Lindenlaub	51€

Beaujolais

Classic-Chardonnay , Domaine des Terre Dorées, 2024	42€
Blanc, Romain Zordan, 2023	52€

Bourgogne

Vent d'Ange,Thomas Picot, 2022	80€
Pouilly-Fuissé, Domaine Valette, 2019-2020-2021	105€
Chorey -les-Beaune, Chapuis, 2023	78€
Buzeron, Sèves, 2023	80€
*Butteaux,Thomas Pico, 2020	128€
La Croix, Robert Denogent, 2023	88€
Les Sardines, Robert Denogent, 2023	65€
Mâcon Chardonnay, Bret Brothers, 2023	62€

Jura

*Terre du Lias, Domaine de la Borde, 2023	79€
Feule, Kevin Bouillet, 2022	75cl 62€/ 150cl 105€
**Château Chalon, Damien Courbet, 2013	123€
24 mois, Kevin Bouillet, 2022	62€
*En Bois d'Arnaux, Valentin Morel, 2020 (macération)	88€
*Blanc, Pierre Overnoy, 2014	420€
*Les Tourillons, Houillon Bruyère, 2020	119€
*Florine, Ganevat, 2020	153€
*Antide, Ganevat, 2020	192€

*Chardonnay en Billat, Ganevat, 2020	162€
*R, Nicolas Jacob, 2021	95€
*Les Brûlées, Fabrice Dodane, 2020	149€
Sul Q, Ganevat (vin de liqueur)	127€

Savoie

La Bergerie, Domaine du Gringet, 2023	78€
Ensemble, Domaine de Côtes Rousses, 2023	65€

Loire

Clos de la Genaiserie, Domaine des Brumes, 2023	58€
Poil de Lièvre, Domaine Bobinet, 2023	55€
Anitya, Aurélie et E. Haget, 2022	64€
Cosmos, Chateau la Tomaze, 2022	43€
Les Gruches, Domaine Bobinet, 2021	74€
La Distraite, Eric Dubois, 2018	59€
*Les Jauges, Clos des Breteches, 2023	87€
*Les Belouines, Clos des Breteches, 2023	91€
*La Lune, La Ferme de la Sansonnière, 2024	102€
*Les Blanderies, La Ferme de la Sansonnière, 2022	138€
*V.V. des Blanderies, La Ferme de la Sansonnière, 2022	191€
*Les Nourrissons, Bernaudeau, 2023	117€
*Les Cocus, Thomas Batardière, 2023	72€
*Savennières-Roche aux Moines, T. Laroche, 2023	75cl 103€
*Savennières-Roche aux Moines, T. Laroche, 2023	150cl 193€
*Clos de la Bergerie, Nicolas Joly, 2022	119€
*Les Vieux Clos, Nicolas Joly, 2022	103€
* Coulée de Serrant, Nicolas Joly, 2022(moelleux)	167€

Côte du Rhône

*Chateauneuf du pape, Domaine des Chanssaud, 2019	67€
---	-----

Languedoc-Roussillon

Frissons d'Ombelles, Domaine de la Marfée, 2023 52€

Bordeaux

Lagravette, Château Peyredon, 2023 56€

Sud-Ouest

Mauzac, Poivre d'Âne, 2024 46€

*Ixilune, Imanol Garay, 2018 74€

Allemagne

Rheinessen

Riesling, Christopher Barth, 2022 46€

*Melaphyr, Christopher Barth, 2021 72€

Autriche

Südsteiermark

Sauvignon Blanc, Tauss, 2023 63€

*Silt, Rebenhof, 2015 61€

* Ex Vero 2 S, Werlitsch 81€

* Salamender, Tscheppe, 2023 116€

Kamptal

Grüner Vetliner, Christoph Heiss, 2019 56€

Italie

Piemonte

Bianco, I Carpini, 2021	37€
Timox, I Carpini, 2019 (macération)	52€

Trentino-Alto Adige

Nosiola, Francesco Salvetta, 2020	52€
GT, Pranzegg, 2021 (macération)	89€

Friuli

Oslavje, Radikon, 2020	1l 139€
Sivi, Radikon, 2023	86€
Ribolla, Radikon, 2020	50cl 87€

Abruzzo

Trebbiano, Amorotti, 2022	66€
---------------------------	-----

Veneto

Granselva, Sauro Maule, 2023	43€
------------------------------	-----

Sicilia

Liventi, Vaccaro, 2023	37€
Etna Bianco , SRC, 2023	66€

Pantelleria

*Zibbibo Bianco, Gabrio Bini, 2023 (macération)	146€
*Héritage, Gabrio Bini, 2023 (macération)	216€

Slovénie

Kras

Malvazija, Cotar, 2020 (macération)	72€
Vitovska Grganja, Cotar, 2020 (macération)	72€

Goriška Brda

Re Piko, Štekar, 2020 (macération)	81€
*Jakot, Klinec Medana, 2019 (macération)	86€

Stajerska Slovenija

*Korze Haloze, Maria et Michael Gross, 2021	84€
---	-----

Grèce

Samos

Palli & Genesià, Sous le Végétal, 2023 (macération)	72€
---	-----

République tchèque

Moravie

Chardonnay, Marada, 2018 (oxydatif)	40€
Sauvignon, Marada, 2022	48€
Kambrium, Dobra Venice, 2021	53€

Rouges

France

Alsace

Pinot Noir Lieu Dit Salzhof, Vincent Stoeffler, 2022	61€
--	-----

Bourgogne

Coteaux de Champplitte, Pascal Henriot, 2024	48€
--	-----

*Mercurey 1er Cru, Chapuis, 2021	88€
----------------------------------	-----

Beaujolais

Côtes de Brouilly, Romain Zordan, 2022	51€
--	-----

Brouilly Vieilles Vignes, Georges Descombes, 2022	150cl 106€
---	------------

Glou des Bret, Bret Brothers, 2023	54€
------------------------------------	-----

Morgon, Georges Descombes, 2021	64€
---------------------------------	-----

Jura

Trousseau de la Vallée, Damien Courbet, 2024	67€
--	-----

Le Dos d'Chat, Fabrice Dodane, 2024	72€
-------------------------------------	-----

*Arbois Pupillin, Pierre Overnoy, 2020	194€
--	------

* Les Chazaux, Nicolas Jacob, 2023	115€
------------------------------------	------

*Les Gaudrettes, Fabrice Dodane, 2022	122€
---------------------------------------	------

* Pinot Noir en Billat, Ganevat, 2023	127€
---------------------------------------	------

*Julien, Ganevat, 2023	135€
------------------------	------

*Les Chalasses Vieilles Vignes, Ganevat, 2022	160€
---	------

*Plein Sud, Ganevat, 2023	154€
---------------------------	------

*La Colline des Dames, Ganevat, 2023	103€
--------------------------------------	------

Savoie

Black Giac, Domaine Giachino, 2023	51€
Les Noces Alchimiques, Domaine du Gringet, 2023	55€

Loire

La Caillère, Clos du Tue Boeuf, 2023	62€
La Distraite, Eric Dubois, 2022	59€
Capitalisme Rouge, Brendan Tracey, 2022	42€
Gorge Sèche, Brendan Tracey, 2022	43€
La Rosée, La Ferme de la Sansonnière, 2024 (rosé)	51€
Hydropathe, Aurélie et E. Haget, 2023,	150cl 88€

Côte du Rhône

*Les Sabots de Coppi, Cave de l'Iserand, 2020	61€
Brise Cailloux, Le Petit Domaine, 2020	103€
Epicure, Château Valcombe, 2022	46€
*C'est le Printemps, Dard et Ribo, 2024	66€

Provence

Pinzutu, Domaine de Sulauze, 2024	300cl 230€
Tradition, domaine de Richaume, 2022	56€

Languedoc-Roussillon

Cassiopée, Stella Nova, 2022	38€
La Pluriel, Clos des Boutes, 2023	38€

Bordeaux

Iconoclaste, Château Maupérier	41€
*Cuvée Emilien, Château LePuy, 2020	83€

Sud-Ouest

La Badinerie du Pech, Domaine du Pech, 2009	87€
---	-----

Nouvelle Envie, Domaine de Quissat, 2018	40€
--	-----

Italie

Piemonte

Nebbiolo, Grasso Fratelli, 2020	54€
La Nanda, Lorenzo Negro, 2020	54€

Toscane

Ciliegiolo, Sassotondo, 2021	51€
------------------------------	-----

Friuli

Refosco, Stefania Dri, 2017	45€
RS23, Radikon, 2023	86€
Pop, Radikon, 2023	52€

Veneto

*Rosson Amarone, Terre di Pietra, 2015	107€
--	------

Sicilia

Lisuli, Vaccaro, 2020	37€
Vino in Anfora, SRC, 2022 (rosé)	53€
Rosso, SRC, 2022	59€
Alberello, SRC, 2022	95€

Pantelleria

*Rosso, Gabrio Bini, 2023	146€
---------------------------	------

Slovénie

Slovenska Istra

*Refošk, Klabjan, 2021 54€

Kras

*Merlot, Cotar, 2009 77€

Goriška Brda

*Quela, Klinec Medana, 2018 86€

Spin-Off, Katarina Štekar, 2023 61€

Autriche

Südsteiermark

Opok, Tauss, 2023 (rosé) 42€

Grèce

Samos

Sémélé, Sous le Végétal, 2023 (rosé) 62€

Auguste, Sous le Végétal, 2023 72€

République tchèque

Moravie

Kompot, Thomas Rezny 53€

Frankovka, Marada, 2020 50€

Spiritueux

Tous nos verres de spiritueux sont dosés à 6cl.

Vermouth

Barbarosso, Vermut rojo de Garnacha	9€
-------------------------------------	----

Gin

Christian Drouin, Le Gin	10€
--------------------------	-----

Rhum

Kawama 13y extra Añejo	14€
------------------------	-----

Whisky

Arran Single Malt 10y	14€
-----------------------	-----

Old Ballantruan 10y	16€
---------------------	-----

Calvados

Christian Drouin, La Blanche	11€
------------------------------	-----

Christian Drouin XO	10€
---------------------	-----

Armagnac

Single de Salamens 15y	16€
------------------------	-----

Liqueurs

Ratafia Champenois Salmon	14€
---------------------------	-----

Maredsous Elixir des Moines	10€
-----------------------------	-----

Chartreuse Jaune MOF	19€
----------------------	-----

Boissons chaudes

Café	3€
Espresso	3€
Double espresso	4€
Cappuccino	4€
Thé	3,5€