



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	17€
Daurade crue / betterave / hibiscus	19€
Tartare de veau / bouillon / coriandre	18€
Poireau confit / amande / œuf	15€

Plats

Pêche du jour / céleri-rave / moules	29€
Magret de canard / potimarron / sauce au foie gras	32€
Chou farci végétal / bouillon d'oignon brûlé	24€

Desserts

Mousse de pomme / chutney / sirop de sucre au poivre	11€
Sorbet de mandarine / piment d'Espelette	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

Crémant

Extra Brut, Domaine Rieffel, Alsace, 2022

Perle, Damien Courbet, Jura, 2020

Frizzante

Moscato d'Asti, Grasso Fratelli, Piémont, 2023

Pet-nat

Les Sables, La Ferme de la Sansonnière, Loire, 2022

Ixilune, Imanol Garay, Sud Ouest 2018

Madame Pinot, Marada, Moravie

Cidre

Dickens, Christopher Barth, Rheinessen

Blancs

France

Alsace

*Grand Cru Rosacker, Clé de Sol, 2017

Un jour je serai, Christophe Lindenlaub, 2021

Jean-Paul, Marie Zusslin, 2022

Les Chapelles, Marie Zusslin, 2022

Pfersigberg, Denis Hebing, 2018 (macération)

Bourgogne

Vent d'Ange, Thomas Picot, 2022

Pouilly-Fuissé, Domaine Valette, 2019-2020-2021

Chorey -les-Beaune, Chapuis, 2023

Buzeron, Sèves, 2023

*Butteaux, Thomas Pico, 2020

La Croix, Robert Denogent, 2023

Les Sardines, Robert Denogent, 2023

Mâcon Chardonnay, Bret Brothers, 2023

Beaujolais

Classic-Chardonnay, Domaine des Terre Dorées, 2024

Blanc, Romain Zordan, 2023

Jura

*Terre du Lias, Domaine de la Borde, 2024

24 mois, Kevin Bouillet, 2022

Melon, Kevin Bouillet, 2021

Feule, Kevin Bouillet, 2022

But en Blanc, Baptiste Ramboz, 2022

**Château Chalon, Damien Courbet, 2013

*En Bois d'Arnaux, Valentin Morel, 2020 (macération)
Fleur de Savagnin, Domaine de la Tournelle, 2023
*Blanc, Pierre Overnoy, 2014
*Les Tourillons, Houillon Bruyère, 2020
*Florine, Ganevat, 2020
*Antide, Ganevat, 2020
*Chardonnay en Billat, Ganevat, 2020
*R, Nicolas Jacob, 2021
*Les Brûlées, Fabrice Dodane, 2020
** Château Chalon, Damien Courbet, 2013
Sul Q, Ganevat (vin de liqueur)

Savoie

La Bergerie, Domaine du Gringet, 2023
Ensemble, Domaine de Côtes Rousses, 2023
Avant la Tempête, Mathieu Apffel, 2023

Loire

Le Bal des Corneilles, David Landron, 2019
Clos de la Genaisserie, Domaine des Brumes, 2023
Poil de Lièvre, Domaine Bobinet, 2024
Les Gruches, Domaine Bobinet, 2021
Anitya, Aurélie et E. Haget, 2022
Cosmos, Chateau la Tomaze, 2022
*Les Jauges, Clos des Breteches, 2023
*Les Belouines, Clos des Breteches, 2023
*La Lune, La Ferme de la Sansonnière, 2024
*Les Blanderries, La Ferme de la Sansonnière, 2022
*V.V. des Blanderries, La Ferme de la Sansonnière, 2022
*Les Nourrissons, Bernaudeau, 2023
*Les Cocus, Thomas Batardière, 2023
*Savennières-Roche aux Moines, T. Laroche, 2023
*Savennières-Roche aux Moines, T. Laroche, 2023

*Clos de la Bergerie, Nicolas Joly, 2022

*Les Vieux Clos, Nicolas Joly, 2022

* Coulée de Serrant, Nicolas Joly, 2022(moelleux)

Côte du Rhône

Les Chassieux, Les Parcelles, 2022

Romaneaux Destezet, Hervé Souhaut, 2023

*Chateauneuf du pape, Domaine des Chanssaud, 2019

Languedoc-Roussillon

Frissons d'Ombelles, Domaine de la Marfée, 2023

La Truffière, Danjou Banessy, 2023

Clot Escounils, Danjou Banessy, 2022

Aux Amis de ma Soeur, Jean-Baptiste Senat, 2024

Bordeaux

Lagravette, Château Peyredon, 2023

Sud-Ouest

Petchalba, Combrillac, 2023

Mauzac, Poivre d'Âne, 2024

Allemagne

Rheinessen

Riesling, Christopher Barth, 2022

*Melaphyr, Christopher Barth, 2021

Autriche

Südsteiermark

Sauvignon Blanc, Tauss, 2023

*Silt, Rebenhof, 2015

* Ex Vero 2 S, Werlitsch

* Salamender, Tscheppe, 2023

Kamptal

Grüner Vetliner, Christoph Heiss, 2019

Italie

Piemonte

Timox, I Carpini, 2019 (macération)

Trentino-Alto Adige

*GT, Pranzegg, 2021 (macération)

Friuli

Oslavje, Radikon, 2020

Sivi, Radikon, 2023

Ribolla, Radikon, 2020

Abruzzo

Trebbiano, Amorotti, 2022

Sicilia

Liventi, Vaccaro, 2023

Etna Bianco , SRC, 2023

Pantelleria

*Zibbibo Bianco, Gabrio Bini, 2023 (macération)

*Héritage, Gabrio Bini, 2023 (macération)

Slovénie

Kras

Malvazija, Cotar, 2020 (macération)

Vitovska Grganja, Cotar, 2020 (macération)

Goriška Brda

Re Piko, Štekar, 2020 (macération)

*Jakot, Klinec Medana, 2019 (macération)

Stajerska Slovenija

*Korze Haloze, Maria et Michael Gross, 2021

Grèce

Samos

Palli & Genesià, Sous le Végétal, 2023 (macération)

République tchèque

Moravie

Chardonnay, Marada, 2018 (oxydatif)

Sauvignon, Marada, 2022

Kambrium, Dobra Venice, 2021

Rouges

France

Alsace

Pinot Noir Lieu Dit Salzhof, Vincent Stoeffler, 2022

Pinot Noir, Denis Hebinge, 2024

Bourgogne

Les Vieilles, Vini Viti Vinci, 2015

Côtes de Nuits Village, Jean-Marc Millot, 2015

*Mercurey 1er Cru, Chapuis, 2021

Beaujolais

Côtes de Brouilly, Romain Zordan, 2022

Brouilly Vieilles Vignes, Georges Descombes, 2022

Fleurie, Yvon Métras, 2024

Jura

Trousseau de la Vallée, Damien Courbet, 2024

Le Dos d'Chat, Fabrice Dodane, 2024

*Arbois Pupillin, Pierre Overnoy, 2020

* Les Chazaux, Nicolas Jacob, 2023

*Les Gaudrettes, Fabrice Dodane, 2022

* Pinot Noir en Billat, Ganevat, 2023

*Les Chalasses Vieilles Vignes, Ganevat, 2022

*Plein Sud, Ganevat, 2023

*La Colline des Dames, Ganevat, 2023

Savoie

Les Noces Alchimiques, Domaine du Gringet, 2023

Soleyane, Mathieu Apffel, 2022

Loire

La Caillère, Clos du Tue Boeuf, 2023

La Distraite, Eric Dubois, 2022

Violette, Clau de Nell, 2016

La Rosée, La Ferme de la Sansonnière, 2024 (rosé)

Côte du Rhône

*Les Sabots de Coppi, Cave de l'Iserand, 2020

Brise Cailloux, Le Petit Domaine, 2020

Epicure, Château Valcombe, 2022

*C'est le Printemps, Dard et Ribo, 2024

Nizon, L'Anglore, 2023

Tavel, L'Anglore, 2023

*Télégramme, Domaine du Vieux Télégraphe, 2023

* Chateauneuf-du-Pape, Domaine du Vieux Télégraphe, 2023

Provence

Carignan, Domaine de Richaume, 2022

Pinzutu, Domaine de Sulauze, 2024

Languedoc-Roussillon

Polaris, Stella Nova, 2022

Gabare, Nicolas Grosbois, 2022

Campagnès, Maxime Magnon, 2022

*Estaca, Danjou Banessy, 2015

Bordeaux

Iconoclaste, Château Maupérier

Chateau Moulin, B.&G. Hubau, 2020

*Cuvée Emilien, Château LePuy, 2020

Sud-Ouest

Nouvelle Envie, Domaine de Quissat, 2018

La Soucarié, Les Parcelles, 2022

Trespotz, La Calmette, 2023

La Fage, Cosse et Maisonneuve, 2020

La Badinerie du Pech, Domaine du Pech, 2009

Autriche

Südsteiermark

Opok, Tauss, 2023 (rosé)

Espagne

Castilla y León

1984, Bodega la Senda, 2021

Italie

Piemonte

Nebbiolo, Grasso Fratelli, 2020

La Nanda, Lorenzo Negro, 2020

Toscane

*Ciliegiolo, Sassotondo, 2021

Lazio

Follia Rosso, Piana dei Castelli, 2012

Friuli

Refosco, Stefania Dri, 2017

RS23, Radikon, 2023

Pop, Radikon, 2023

Veneto

*Rosson Amarone, Terre di Pietra, 2015

Sicilia

Lisuli, Vaccaro, 2020

Vino in Anfora, SRC, 2022 (rosé)

Rosso, SRC, 2022

*Alberello, SRC, 2022

Pantelleria

*Fanino, Gabrio Bini, 2023

Slovénie

Slovenska Istra

*Refošk, Klabjan, 2021

Kras

*Merlot, Cotar, 2009

Goriška Brda

*Quela, Klinec Medana, 2018

Spin-Off, Katarina Štekar, 2023

Grèce

Samos

Sémélé, Sous le Végétal, 2023 (rosé)

Auguste, Sous le Végétal, 2023

République tchèque

Moravie

Kompot, Thomas Rezny