



Affable

Carte

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

Menu

Entrées

Assiette de fromages et de charcuteries	14€/18€
6 huîtres / vinaigrette au raifort	18€
Carpaccio de veau / ketchup d'abricot / mayonnaise au romarin	19€
Langoustine crue / déclinaison de carotte / poudre d'aneth	24€
Sucrine braisée / émulsion de moutarde / sarrasin torréfié	17€

Plats

Porc Duroc belge / pesto de courgette / citronnelle	29€
Pêche du jour / sauce au vin blanc / légumes printaniers	32€
Risotto de fregola au chèvre frais / coulis de poivron rouge	28€

Desserts

Cake au citron/ crème de citron pimentée / origan	11€
Salade de fraises / poivre de Sichuan / crème montée	11€

Boissons

Apéritifs

Champagne Chemin de Terroirs, De Sousa	16€
Crémant d'Alsace extra Brut, Domaine Rieffel, 2022	11€
Barbarosso, Vermut rojo de Garnacha	9€
Gin Tonic (Bombay Sapphire)	11€
Gin Tonic (Christian Drouin)	14€
Whisky Sour	14€
Negroni	12€

Vins au verre (demandez conseil à notre sommelière)

Bières en bouteille

Trottinette 0,0%, Drinkdrink 33cl	4€
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€
Mamouche		35€

Softs

Eau plate Bru 50cl	4€
Eau pétillante Bru 50cl	4€
Fritz-kola	3€
L'Annexe Gingerbeer	4€
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€
Mycorhize, De Sousa	147€

Crémant

Extra Brut, Domaine Rieffel, Alsace, 2022	56€
Perle, Damien Courbet, Jura, 2020	68€

Pet-nat

Ixilune, Imanol Garay, Sud Ouest 2018	74€
Madame Pinot, Marada, Moravie	65€

Cidre

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

Blancs

France

Alsace

*Grand Cru Rosacker, Clé de Sol, 2017	76€
Un jour je serai, Christophe Lindenlaub, 2021	52€
Jean-Paul, Marie Zusslin, 2022	60€
Les Chapelles, Marie Zusslin, 2022	65€
Pfersigberg, Denis Hebinge, 2018 (macération)	76€

Bourgogne

Vent d'Ange, Thomas Picot, 2022	90€
*Butteaux, Thomas Pico, 2020	142€
Pouilly-Fuissé, Domaine Valette, 2019-2020-2021	117€
Chorey -les-Beaune, Chapuis, 2023	78€
Buzeron, Sèves, 2023	88€
La Croix, Robert Denogent, 2023	89€
Les Sardines, Robert Denogent, 2023	65€
Mâcon Chardonnay, Bret Brothers, 2023	62€

Beaujolais

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

Jura

*Terre du Lias, Domaine de la Borde, 2024	79€
24 mois, Kevin Bouillet, 2022	66€
Melon, Kevin Bouillet, 2021	64€
Feule, Kevin Bouillet, 2022	75cl / 62€
Feule, Kevin Bouillet, 2022	150cl / 105€
But en Blanc, Baptiste Ramboz, 2022	81€

*En Bois d'Arnaux, Valentin Morel, 2020 (macération)	88€
Fleur de Savagnin, Domaine de la Tournelle, 2023	103€
*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€
*Vinyle, Marie Bourdon, 2023	63€
** Château Chalon, Damien Courbet, 2013	123€
Sul Q, Ganevat (vin de liqueur)	127€

Savoie

La Bergerie, Domaine du Gringet, 2023	78€
Ensemble, Domaine de Côtes Rousses, 2023	65€
Avant la Tempête, Mathieu Apffel, 2023	52€
on Blanc des Haltes, Damien Bastian Goddard, 2024	51€

Loire

Le Bal des Corneilles, David Landron, 2019	73€
Poil de Lièvre, Domaine Bobinet, 2024	55€
Les Gruches, Domaine Bobinet, 2021	74€
Anitya, Aurélie et E. Haget, 2022	64€
Cosmos, Chateau la Tomaze, 2022	43€
*Les Jauges, Clos des Breteches, 2023	87€
*Les Belouines, Clos des Breteches, 2023	91€
*La Justice, Jérôme Bretaudeau, 2022	88€
*Gaïa, Jérôme Bretaudeau, 2021	97€
*La Lune, La Ferme de la Sansonnière, 2024	102€
*Les Blanderries, La Ferme de la Sansonnière, 2022	138€
*V.V. des Blanderries, La Ferme de la Sansonnière, 2022	191€
*Les Nourrissons, Bernaudeau, 2023	117€

*Les Cocus, Thomas Batardière, 2023	82€
*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

Les Chassieux, Les Parcelles, 2022	42€
Romaneaux Destezet, Hervé Souhaut, 2023	65€

Languedoc-Roussillon

Frissons d'Ombelles, Domaine de la Marfée, 2023	54€
La Truffière, Danjou Banessy, 2023	63€
Clot Escounils, Danjou Banessy, 2022	69€
Aux Amis de ma Soeur, Jean-Baptiste Senat, 2024	56€

Bordeaux

Lagravette, Château Peyredon, 2023	56€
------------------------------------	-----

Sud-Ouest

Petchalba, Combrillac, 2023	56€
Mauzac, Poivre d'Âne, 2024	46€

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

Timox, I Carpini, 2019 (macération)	52€
-------------------------------------	-----

Trentino-Alto Adige

*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€
---------------------------	-----

Sicilia

Liventi, Vaccaro, 2023	37€
Etna Bianco , SRC, 2023	66€
Jungimmune Bianco, Sonia Gambino, 2023	75€

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€
Pinot Noir, Denis Hebinge, 2024	55€

Bourgogne

Les Vieilles, Vini Viti Vinci, 2015	62€
Côtes de Nuits Village, Jean-Marc Millot, 2015	76€
*Mercurey 1er Cru, Chapuis, 2021	88€

Beaujolais

Côtes de Brouilly, Romain Zordan, 2022	51€
Brouilly Vieilles Vignes, Georges Descombes, 2022	150cl / 106€
Morgon, Georges Descombes, 2021	64€
Fleurie, Yvon Métras, 2024	86€

Auvergne

Au Chant de la Huppe, Henri Chauvet, 2024	75cl / 80€
Au Chant de la Huppe, Henri Chauvet, 2024	150cl / 142€
Vie Ordinaire, Henri Chauvet, 2024	99€
De Cendre et d'Âme, Henri Chauvet, 2024	99€
Abrupts, Henri Chauvet, 2024	99€
Ciel à Perdre, Henri Chauvet, 2024	61€

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€
*Les Chalasses Vieilles Vignes, Ganevat, 2022	160€
*Plein Sud, Ganevat, 2023	154€
*La Colline des Dames, Ganevat, 2023	103€

Savoie

Les Noces Alchimiques, Domaine du Gringet, 2023	55€
Soleyane, Mathieu Apffel, 2022	52€
Ton Rouge d'Élevage, Damien Bastian Goddard, 2024	57€

Loire

La Caillère, Clos du Tue Boeuf, 2023	62€
La Distraite, Eric Dubois, 2022	59€
Violette, Clau de Nell, 2016	65€
La Rosée, La Ferme de la Sansonnière, 2024 (rosé)	51€

Côte du Rhône

Epicure, Château Valcombe, 2023	46€
*Les Sabots de Coppi, Cave de l'Iserand, 2020	61€
Brise Cailloux, Le Petit Domaine, 2020	103€
*C'est le Printemps, Dard et Ribo, 2024	72€
Nizon, L'Anglore, 2023	73€
Tavel, L'Anglore, 2023	73€
*Télégramme, Domaine du Vieux Télégraphe, 2023	94€
* Chateauneuf-du-Pape, Domaine du Vieux Télégraphe, 2023	159€

Provence

Carignan, Domaine de Richaume, 2022	62€
Pinzutu, Domaine de Sulauze, 2024	300cl 230€

Languedoc-Roussillon

Polaris, Stella Nova, 2022	38€
Gabare, Nicolas Grosbois, 2022	68€
Campagnès, Maxime Magnon, 2022	87€
Les Mirandes, Danjou Bannessy, 2021	77€
*Estaca, Danjou Banessy, 2015	115€

Bordeaux

Iconoclaste, Château Maupérier	41€
Chateau Moulin, B.&G. Hubau, 2020	57€
*Cuvée Emilien, Château LePuy, 2020	86€

Sud-Ouest

Nouvelle Envie, Domaine de Quissat, 2018	40€
La Soucarié, Les Parcelles, 2022	48€
Trespotz, La Calmette, 2023	52€
La Fage, Cosse et Maisonneuve, 2020	57€

Autriche

Südsteiermark

Opok, Tauss, 2023 (rosé)	42€
--------------------------	-----

Espagne

Castilla y León

1984, Bodega la Senda, 2021	61€
-----------------------------	-----

Italie

Piemonte

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

Toscane

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

Lazio

Follia Rosso, Piana dei Castelli, 2012	79€
--	-----

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€
Vino Di Confine, Sonia Gambino, 2023	68€

Pantelleria

*Fanino, 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€

Grèce

Samos

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

Auguste, Sous le Végétal, 2023 72€

République tchèque

Moravie

Kompot, Thomas Rezny 53€

Spiritueux

Tous nos verres de spiritueux sont dosés à 6cl.

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	16€
---------------------	-----

Armagnac

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

Liqueurs

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

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

Boissons chaudes

Café	3€
Espresso	3€
Double espresso	4€
Cappuccino	4€

Thés (de chez l'Artisanal)

French press	6€
--------------	----

Thé blanc magnolia et grenade
(Grenade, magnolia, rose)

Thé vert jasmin

Thé vert sencha poivre et pamplemousse
(Pamplemousse, poivre rose, pomélo, orange, citronnelle)

Thé noir Lady Grey
(bergamote, orange, bleuet)

Tisane Diestive
(menthe, réglisse, romarin, eucalyptus, rose)

Fruisane sureau et prune
(Sureau, prune, raisins, hibiscus, orange, myrtille, cassis)