



Affable

Carte

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

Menu

Apéritifs

Terrine porc et agneau faite maison / moutarde	12€
6 huîtres / vinaigre à l'échalotte	18€
Assiette de magret de canard séché maison	8€

Entrées

Oignon de Roscoff confit / crème de Mimolette / vin rouge	19€
Maquereau mi-cuit / sauce escabèche / pickles de moutarde	24€
Boudin noir enroulé de lard fumé / potimarron / granny smith	22€

Plats

Millefeuille de pomme de terre / sauge / ail noir	26€
Chou farci / truite saumonée / safran	34€
Volaille fermière fumée / sauce poulet / champignons glacés	34€

Desserts

Biscuit à l'estragon / cremeux d'agrumes / meringue italienne	12€
Tiramisu maison	12€
Assiette de Comté	12€

Vins au verre

Vins pétillants

De Sousa, Champagne Chemin des Terroirs <i>Champagne, Chardonnay, pinot noir, pinot meunier</i>	16€ / 95€
Domaine Rieffel, Crémant d'Alsace <i>Alsace, Auxerrois, Pinot Gris, Riesling</i>	11€ / 66€

Vin rosé

Domaine Mauperier, Du Vent Dans Les Palmes <i>Castillon Côtes de Bordeaux, Grenache noir, Grenache gris, Cinsault</i>	6€ / 30€
--	----------

Vin orange

Vincent Stoeffler, Drei Manner <i>Alsace, Gewürztraminer, le Muscat, le Pinot Blanc, Gris, Noir</i>	8€ / 40€
--	----------

Vin blancs

Vincent Stoeffler, Sylvaner <i>Alsace, 100% Sylvaner. Fruité et aromatique.</i>	7€ / 35€
Domaine des Terres Dorées, Classic Chardonnay <i>Beaujolais, 100% chardonnay. Sec et minéral.</i>	9€ / 45€
Naturé, Domaine Ratte <i>Jura, 100% savagnin. Élégant, intense et complexe.</i>	12€ / 62€

Vins rouges

Joé Chandellier, Alluvions rouge <i>Languedoc-Roussillon, Syrah et Cinsault. Léger, fruité, frais.</i>	7€ / 35€
Mauperier, Iconoclaste <i>Bordeaux, 100% merlot. Puissant, mûre, épicé.</i>	9€ / 45€
Les Corvées, Domaine Ratte <i>Jura, 100% Trousseau. frais, intense, équilibré, poivré.</i>	12€ / 62€

Boissons

Cocktails

Gin Tonic (Christian Drouin)	14€
Whisky Sour	14€
Negroni	9€
Spritz sans alcool	12€
Spritz Your Life	9€
Hugo your Life	13€
Pastis Ardent	4€

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€
Cantillon Gueuze 37,5 cl	8,5€
Cantillon Gueuze 75cl	17€

Softs

Eau plate Bru 50cl	4€
Eau pétillante Bru 50cl	4€
Fritz-kola 25cl	3€
L'Annexe Gingerbeer	4€
Cuarenta basilic citron 33cl	4€
Pajottenlander jus de pomme bio 20cl	4€
Pajottenlander jus d'orange bio 20cl	4€
Pajottenlander fleur de sureau bio 20cl	4€
Smile Kombucha 25cl	5€
Smile Kombucha verveine 25cl	5€
Décoction maison hibiscus / piment	6€
Ice Tea maison (menthe, citron)	6€

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)

Tisane Diestive

(menthe, réglisse, romarin, eucalyptus, rose)

Spiritueux

Tous nos verres de spiritueux sont dosés à 6cl.

Gin

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

Rhum

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

Whisky

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 verte	12€
------------------	-----