

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'échalote	18€
Assiette de magret de canard séché maison	8€

Entrées

Céleri-rave confit / crème de céleri / crumble de parmesan	19€
Carpaccio de Saint-Jaques / amande / vanille	24€
Tartare de veau / bouillon de veau à la menthe / piment	24€

Plats

Portobello farci / butternut / crémeux de champignon	26€
Pêche du jour / gnocchis de betterave / siphon beurre noisette	34€
Filet de cerf / déclinaison de panais / jus de gibier	34€

Desserts

Tarte aux pommes maison / calvados / caramel aux épices	12€
Mousse de potimarron / financier au sésame noir / coing	12€
Assiette de comté	12€

Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos plats, veuillez vous adresser à notre personnel

Vins au verre

Vins pétillants

De Sousa, Champagne Chemin des Terroirs 16€ / 95€
Champagne, Chardonnay, pinot noir, pinot meunier

Domaine Rieffel, Crémant d'Alsace 11€ /66€
Alsace, Auxerrois, Pinot Gris, Riesling

Vin rosé

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

Vin orange

Vincent Stoeffler, Total récolte 8€ / 40€
Alsace, Gewürztraminer, le Muscat, le Pinot Blanc, Gris, Noir

Vin blancs

Domaine Calvez Bobinet, Poil de lièvre — 9€ / 45€
Loire, 100% Chenin. Sec et minéral.

Domaine du Minot, Le petit indigène — 7€ / 35€
Côte du Rhône, Viognier. Léger, fruité, mûr.

Domaine Ratte, Chardonnay — 12€ / 62€
Jura, 100% Chardonnay. Éléant, intense et complexe.

Vins rouges

Romain Zordan, Beaujolais — 7€ / 35€
Beaujolais, 100% gamay. Léger, fruité, frais.

Domaine des Amiel, Carillon — 9€ / 45€
Languedoc, 100% carignan. Puissant, mûre, épicé.

Domaine Ratte, Les Corvées — 12€ / 62€
Jura, 100% Trousseau. frais, intense, équilibré, poivré.

Boissons

Cocktails

Gin Tonic (Christian Drouin)	14€
Whisky Sour	14€
Negroni	9€
Spritz sans alcool	9€
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 Elexir des Moines	10€
Chartreuse verte	12€