



MADAME

Chanel

FOOD & DRINK SHARING

La Carte

Nos Softs

Bru plate/pétillante en 25 cl	2,80 €
Bru plate/pétillante en 50 cl	4,50 €
Ritchie: Cola, Cola zéro, orange, Citron-framboise, Pamplemousse, Citron-gingembre	3,80 €
Nos jus Upigny: pomme, pomme-cerise, pomme gingembre, pomme rhubarbe	3,50 €
Jus d'orange frais	3,80 €
Nos Tonic fever-tree: Méditerranéen, Indian, Raspberry-Rhubarbe	3,80 €
Notre thé glacé mangue-pêche	4,00 €
Notre thé glacé fraise mûre	4,00 €

Nos Boissons Chaudes

Café	3,00 €
Décaféiné	3,00 €
Espresso	2,80 €
Cappuccino	3,50 €
Café latté	4,00 €
Chocolat Chaud	3,80 €
Thés Harney & sons	3,80 €
Latté macchiato	4,50 €

Nos Boissons Chaudes Alcoolisées

Irish Coffee (Whisky)	9,50 €
Italian Coffee (Amaretto)	9,50 €
Belgian Coffee (Liqueur de Maredsous au miel)	9,50 €

Vin Rose

Cerasuolo d'Abruzzo «Prope» Velenosi 2020	7 €	30 €
<i>100 % Montepulciano</i>		
Côteaux d'Aix en Provence «AIX» Maison Saint Aix 2022	9 €	40 €
<i>60 % Grenache - 20 % Syrah - 20 % Cinsault / Vif, frais sur des arômes de framboise fraîche</i>		

Vin Blanc

Italie, Venezia Pinot Grigio Azienda Agricola Ai Galli 2022	6 €	25 €
<i>100 % Pinot Grigio / Suave sur des arômes épicés au tonalité méditerranéenne</i>		
Sud-Ouest, Côtes de Gascogne «Chardonnay» Dom. Pellehaut 2022	6 €	25 €
<i>100 % Chardonnay / Blanc rassurant et ample en bouche</i>		
Rhône, «Secret de Famille» Dom. Paul Jaboulet Aîné 2022		28 €
<i>100 % Viognier / Gourmandise et générosité sur les fruits jaunes</i>		
Alsace, « Pinot Blanc Signature » Dom. Wolfberger.....		28 €
<i>100% Pinot Blanc / Equilibre subtil entre minéralité et la sucrosité d'une poire</i>		
Touraine «Sauvignon» **BIO Terres de l'Aumonier 2022		29 €
<i>100 % Sauvignon / Vin vif et frais sur des notes d'agrumes</i>		
Sud-Ouest, Côtes de Gascogne «Ete Gascon» Dom. Pellehaut (Moelleux)	7 €	26 €
<i>70 % Gros Manseng-10 % Petit Manseng-20 % Chardonnay / Vin sucré sans succès avec des arômes de mangue</i>		

Vin Rouge

Touraine «Gamay» **BIO Dom. de l'Aumonier 2022	7 €	29 €
<i>100 % Gamay / Rouge léger, peut se boire frais, avec des arômes de framboises</i>		
Côtes du Rhône «Parallele 45» **BIO Dom. Paul Jaboulet Aîné 2020		29 €
<i>60 % Grenache Noir - 40 % Syrah / Oscillant entre la myrtille fraîche et le poivre...</i>		
Bordeaux Supérieur Ch. Argadens 2019		26 €
<i>63 % Merlot - 37 % Cabernet Sauvignon / La puissance et l'élégance de la tradition issus des grands Terroirs</i>		
Italie, Montepulciano d'Abruzzo «Prope» Velenosi 2021	7 €	30 €
<i>100 % Montepulciano / Vin puissant et épicé du paprika à la tomate confite</i>		

Les Bulles

Espagne, Cava «Lonia» Bodegues Sumarroca 2021	9 €	36 €
<i>40 % Xarel-lo - 30 % Parellada - 30 % Macabeo / Rond gourmand et soutenu par une belle fraîcheur</i>		
Veneto Rosè Brut Azienda Agricola Ai Galli		40 €
<i>100 % Pinot Nero / Vif, frais, bulles vives et fruits rouges</i>		
Belgique, Chant d'Eole, Brut		65 €
<i>Chardonnay - Pinot Blanc / Bulle vive et élégante, sur des aromes allant des fleurs blanches à la pêche</i>		

Nos Bières Belges

Dupont Saison (Blonde)	33 cl: 3,50 €	75 cl: 10,00 €
Philomène florale (blonde)	33 cl: 4,50 €	75 cl: 12,50 €
Lupulus Blonde (Triple)	33 cl: 4,00 €	75 cl: 11,00 €
Houppes (triple)	33 cl: 4,00 €	75 cl: 11,00 €
XX Bitter (IPA)	33 cl: 4,00 €	75 cl: 11,00 €
Kriek Boon	25 cl: 4,00 €	75 cl: 11,00 €
Noir de Dottignies (Brune)	33 cl: 4,50 €	75 cl: 12,50 €

Gins Belges

Cala Kumquat	12 €
Panda	13 €
Double You	13 €
Marula	13 €
Liégin	13 €
Maredsous (Aéquat, Valéo ou Invictus)	14 €
Sir Chill	14 €
Arduenna	14 €
Cin'Kin Gin	15 €

Spirts

Maredsous Fleur d'élisir	11 €
Violette	11 €
Bellini, le vrai	10 €
Eole	12 €
Saint-Germain	12 €
694 Apéritivo	12 €
Italicus	12 €
Chambord	12 €

Alcools

Pastis ardent	7,50 €
Adriatico amaretto	7,50 €
Biercé Kumquat	7,50 €
Maredsous Elixir des moines	7,50 €
Whisky Yamazakura	9 €
Rhum Sir Chill	9 €
Limoncello Noblesse	8 €

Froid

Notre tataki de bœuf irlandais	15 €
Planche charcuterie (Rillette, Paté du moment, Jambon sec Le Perpezac, Mortadelle à la truffe, Rosette au poivre, Boudin Blanc)	24 €
Planche fromage (Pavé crémeux de Méan, Galet du segala, Tomme d'abondance, Reblochon fermier, Bleu d'auvergne, Préfleuri de Leignon)	24 €
Planche mixte	45 €
Notre assiette de nachos accompagnée de sa sauce cheddar chaude et sa sauce salsa	12 €
Nos dips croquants et leurs tapenades (crème de feta, poivre-miel, paprika-tomate-chili)	12 €
Supplément pain	2 €

Chaud

Nos petits pains à l'ail (6 pcs)	10 €
Nos mini croquettes de parmesan (6 pcs)	14 €
Le duo de Bao Bun à l'effiloché de porc et ses légumes croquants	15 €
Les arrosticini d'agneau et leur sauce à l'ail (4pcs)	15 €
Nos tacos à l'effiloché de poulet	15 €
Nos tempuras de scampi sauce aigre douce (6 pcs)	16 €
Nos brochettes de poulet sauce saté (6 pcs)	15 €
Nos croquettes de pomme de terre au fois gras (6pcs)	16 €
Les mini loempia du cambodge (6 pcs)	14 €
Nos croquettes de coquille jambon/comté (6pcs)	14 €
Nos bhajis aux oignons sauce raïta	12 €
Le duo de mini croque-monsieur	14 €
L'inévitable camembert chaud accompagné de son pain sucré/salé	16 €

La petite touche sucrée

Le Brownies aux noix de pecan maison	10 €
La fondue au chocolat à partager	20 €
Assortiment de mochis glacés/ Chocolat-noisette/Pop-corn/Caramel Beurre salé (6pcs)	14 €
Le duo de tarte de chez « tarte au café »	14 €

La liste des allergènes est disponible sur demande au personnel.

A PARTAGER