



MADAME

Chanel

FOOD & DRINK SHARING

La Carte

Nos Softs

Bru plate/pétilante en 25 cl	2,80 €
Bru plate/pétilante 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	4,00 €
Thé 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 <i>100 % Montepulciano</i>	7 € 30 €
Côteaux d'Aix en Provence «AIX» Maison Saint Aix <i>60 % Grenache - 20 % Syrah - 20 % Cinsault / Vif, frais sur des arômes de framboise fraîche</i>	9 € 40 €

Vin Blanc

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

Vin Rouge

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

Les Bulles

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

Nos Bieres Belges

Houpe Jambes en l'air (Blonde)	33 cl : 4,50 €	
Philomène florale (blonde)	33 cl : 4,50 €	75 cl : 12,50 €
Philomène Hoptimal (Ambrée)	33 cl : 5,50 €	75 cl : 14,00 €
Philomène Céleste (Triple)	33 cl : 5,00 €	
Lupulus Blonde (Triple)	33 cl : 4,50 €	75 cl : 11,00 €
Houpe (triple)	33 cl : 4,50 €	75 cl : 11,00 €
Houpe Baden IPA	33 cl : 5,00 €	
Kriek Boon	25 cl : 4,50 €	75 cl : 12,00 €
Philomène Cointessence (Brune)	33 cl : 5,50 €	

Gins Belges

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

Spritz

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

Alcools

Pastis ardent	7,50 €
Adriatico amaretto	7,50 €
Limoncello Noblesse	8,00 €
Biercé Kumquat	7,50 €
Maredsous Elixir des moines	7,50 €
Whisky Yamazakura	9,50 €
Rhum Sir Chill	9,50 €
Rhum Clément VSOP	9,50 €
Rhum Clément XO	12,50 €

Froid

Notre tataki de bœuf irlandais	15 €
Planche charcuterie (Rillette, Pâté crème au porto, Jambon sec Le Perpezac, Mortadelle à la truffe, Rosette au poivre, Boudin Blanc)	24 €
Planche fromage belge (Préfleuri de Leignon, Bruzy de la fermière de Méan, Tomme d'ambly a l'ail des ours, Chèvre frais de Sorée, Mama vi bleu du gros chêne à Méan)	24 €
Planche mixte	45 €
Notre assiette de nachos accompagnée de sa sauce cheddar chaude et son guacamole	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)	12 €
Les fajitas Tex-Mex au poulet et guacamole	15 €
Les arrosticini d'agneau du terroir d'Ohey et leur sauce à l'ail (4pcs)	14 €
Les samosas du cambodge à l'haché de bœuf et leur sauce yaourt-curry (6 pcs)	14 €
Nos tempuras de scampi sauce tartare (6 pcs)	16 €
Nos chicken wings maison sauce aigre douce (6 pcs)	12 €
Notre pinsa, pesto rouge, mortadelle, burrata à partager	14 €
Les mini loempias végétariens du cambodge (6 pcs)	14 €
Nos mini croquettes façon carbonara (6 pcs)	14 €
Nos mini boulettes sauce liégeoise et ses oignons rings	15 €
L'inévitable camembert chaud accompagné de son pain sucré/salé	15 €
Notre assiette de beignets de choux fleur maison et sa sauce cocktail maison	12 €
Nos croquettes de risotto, tomate, provolone (4 pcs)	12 €

La petite touche sucrée

Brookster (4 pcs)	10 €
La fondue au chocolat à partager	20 €
Assortiment de mochis glacés/ Chocolat-noisette/Pop-corn/Caramel Beurre salé (6pcs)	14 €

La liste des allergènes est disponible sur demande au personnel.