



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	7 €	30 €
<i>100 % Montepulciano</i>		
Côteaux d'Aix en Provence «AIX» Maison Saint Aix	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	6 €	25 €
<i>100 % Pinot Grigio / Suave sur des arômes épicés au tonalité méditerranéenne</i>		
Sud-Ouest, Côtes de Gascogne «Chardonnay» Dom. Pellehaut	6 €	25 €
<i>100 % Chardonnay / Blanc rassurant et ample en bouche</i>		
Rhône, «Secret de Famille» Dom. Paul Jaboulet Aîné		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		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	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		29 €
<i>60 % Grenache Noir - 40 % Syrah / Oscillant entre la myrtille fraîche et le poivre...</i>		
Bordeaux Supérieur Ch. Argadens		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	7 €	30 €
<i>100 % Montepulciano / Vin puissant et épicé du paprika à la tomate confite</i>		

Les Bulles

Espagne, Cava «Lonia» **Bio Bodegues Sumarroca	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 Bieres Belges

Houppe 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 €
Houppe (triple)	33 cl : 4,50 €	75 cl : 11,00 €
Houppe 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

Panda	13 €
Double You	13 €
Marula	13 €
Liégin	13 €
Maredsous (Aéquatis, Valéo ou Invictus)	14 €
Sir Chill	14 €
Arduenna	14 €
Cin'Kin Gin	15 €
Nona gin 0°	11 €

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 €
Nona Spritz 0°	11 €

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 thon rouge	15 €
Planche charcuterie belge (Rillettes, Jambon Gande prestige, Coppa Dierendonck, Saucisson d'ardennes, Jambon à l'os belgasconne, Boudin Blanc)	24 €
Planche fromage belge (Préfleuri de Leignon, Bruzy de la fermière de Méan, Tomme d'ambly à l'ail des ours, Chèvre frais de Sorée, Mama vi bleu du gros chêne à Méan, Fleur de Fagne)	24 €
Planche mixte	45 €
Les morceaux de beef jerky by De Laet & Van haver	12 €
Notre assiette de nachos accompagnée de sa sauce cheddar chaude et son guacamole	12 €
Le fromage de chèvre avec ses figues poêlées et sa confiture	14 €
Le duo de petite burrata et son assortiment de pesto	12 €
Nos dips croquants et leurs tapenades (Crème olive, poivre-miel, mangue-chili)	12 €
Supplément pain	2 €

Chaud

Nos bruschettas chaudes (tomate mozzarella, tomate parmesan, tomate jambon) (6 pcs)	12 €
Nos mini croquettes de parmesan (6 pcs)	12 €
Le duo de mini burger accompagné de potatoes	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 scampis à l'ail à la plancha (6 pcs)	16 €
Nos asperges vertes et sa mousse d'avocat	12 €
Notre pinsa, pesto rouge, mortadelle, burrata à partager	14 €
Les mini loempias végétariens du cambodge (6 pcs)	14 €
Les traditionnelles Patatas bravas	12 €
Polpette à l'italienne (boulette de viande) et ses mozzarella sticks	15 €
L'inévitable camembert chaud accompagné de son pain sucré/salé	15 €
Nos tacos au lard barbecue basse température, pickles de légumes	14 €
Nos croquettes de risotto, tomate, provolone (4 pcs)	12 €
Les tenders de poulet et leur sauce giant maison	13 €

La petite touche sucrée

Mini-tartelette fraise-framboise (4 pcs)	12 €
La fondue au chocolat à partager	20 €
Assortiment de mochis glacés (Citron-Yuzu, Framboise, Mangue-passion) (6pcs)	14 €

La liste des allergènes est disponible sur demande au personnel.

A PARTAGER