

h



MADAME

Chanel

BAR • COCKTAIL | LUNCH • TAPAS

LA CARTE

Nos Softs

Bru plate/pétillante en 25 cl	3,00 €
Bru plate/pétillante en 50 cl	5,50 €
Ritchie:	3,90 €
<i>Cola, Cola zéro, orange, Citron-framboise, Pamplemousse, Citron-gingembre, Orange sanguine</i>	
Nos jus Upigny:	4,00 €
<i>Pomme, pomme-cerise</i>	
Jus d'orange frais	4,50 €
Nos Tonic fever-tree:	3,90 €
<i>Méditerranéen, Indian, Raspberry-Rhubarbe</i>	
Notre thé glacé mangue-pêche	4,00 €
Notre thé glacé fraise mûre	4,00 €
Notre thé glacé hibiscus lavende	4,00 €

Nos Boissons Chaudes

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

Nos Boissons Chaudes

Alcoolisées

Irish Coffee (Whisky)	10 €
Italian Coffee (Amaretto)	10 €
Belgian Coffee	10 €

Alcools

Pastis ardent	8,50 €
Adriatico amaretto	8,50 €
Biercé Kumquat	7,50 €
Maredsous Elixir des moines	8,50 €
Whisky Yamazakura	9,50 €
Maredsous single malt	10,50 €
Rhum Sir Chill	9,50 €
Limoncello Noblesse	8,50 €

Nos Bières Belges

Houpe Triple Blonde	33 cl: 5,50 €
Houpe Jambes en l'air (blonde)	33 cl: 5,00 €
Houpe Badden skiffle (IPA)	33 cl: 6,00 €
Houpe pano (blanche)	33 cl: 5,00 €
Lupulus Blonde (triple)	33 cl: 5,00 €
Lupulus Brune Bio	33 cl: 5,50 €
Lupulus Fructus (fruité)	33 cl: 5,50 €
Jungle joy (fruité)	33 cl: 5,00 €
Grosse Bertha (blanche)	33 cl: 5,00 €
Delta IPA	33 cl: 5,00 €
Delta IPA 0°	33 cl: 4,50 €
Picco bello 0°	33 cl: 4,50 €

Gins

Copperhead	13 €
Panda	13 €
Double You	13 €
Marula	13 €
Liégin	13 €
Maredsous	14 €
<i>(Aéquatris, Valéo ou Invictus)</i>	
Sir Chill	14 €
Roku	13 €
Arduenna	14 €
Arduenna 0°	13 €

Spirits

Maredsous Fleur d'élixir	12 €
Violette	11 €
Bellini, le vrai	10 €
Rosini, le vrai	12 €
Eole	14 €
Saint-Germain	13 €
694 Apéritivo	13 €
Italicus (bergamotte)	13 €
Chambord (liqueur de framboise)	13 €
Amande	12 €
Spritz nona 0°	11 €

Vin Rose

Petraio Pinot grigio blush rosé	
<i>Vif, frais, agréablement subtil</i>	
Verre	6 €
Cerasuolo d'Abruzzo «Prope» Velenosi 2020	
<i>100% montepulciano</i>	
Bouteille	35 €
Verre	7 €
Epicuro rosé Pulgia IGT Primitivo	
<i>Vif, frais, fruité, très légèrement pétillant</i>	
Bouteille	30 €
Côteaux d'Aix en Provence «AIX» Maison Saint Aix 2022	
<i>60% Grenache - 20% Syrah - 20% Cinsault / Vif, frais sur des arômes de framboise fraîche</i>	
Bouteille	40 €

Vin Rouge

Petraio Nero d'Avola	
<i>Fruité, mûre, beaux tanins</i>	
Verre	6 €
Touraine «Gamay» **BIO Dom. Aumonier	
<i>100% Gamay / Rouge léger, peut se boire frais, avec des arômes de framboises</i>	
Bouteille	30 €
Verre	7 €
Côtes du Rhône «Parallele 45» **BIO Dom. Paul Jaboulet Aîné 2020	
<i>60% Grenache Noir - 40% Syrah / Oscillant entre la myrtille fraîche et le poivre..</i>	
Bouteille	30 €
Les copains	
<i>Pinot noir, Fruité, souple et beaux tanins</i>	
Bouteille	29 €
Italie, Montepulciano d'Abruzzo «Prope» Velenosi 2021	
<i>100% Montepulciano / Vin puissant et épicé du paprika à la tomate confite</i>	
Bouteille	30 €
Verre	7 €
Baron de Ebro Crianza	
<i>Tempranilla, Garnache, Tinta, Mazuela / Puissant et équilibré</i>	
Bouteille	30 €

Les Bulles

Cava Do recorda brut

Verre **7 €**

Mistinguett brut Réserve bio - Cava

Frais et vif, belle bulle agréable

Bouteille **36 €**

Belgique, Chant d'Eole, Brut

Chardonnay - Pinot Blanc / Bulle vive et élégante, sur des arômes allant des fleurs blanches à la pêche

Bouteille **65 €**

Vin Blanc

Petraio Grillo Blanc Sicilia DOC

Grillo, Bouquet frais et subtilement mûr

Verre **6 €**

Sud-Ouest, Côtes de Gascogne

«Chardonnay» Dom. Pellehaut 2022

100 % Chardonnay / Blanc rassurant et ample en bouche

Bouteille **30 €**

Verre **7 €**

Venezia Pinot Grigio Azienda Agricola Ai Galli

100% Pinot Grigio / Suave sur des arômes épicés au tonalité méditerranéenne

Bouteille **30 €**

Verre **7 €**

Les copains - sauvignon

100 % Sauvignon / Belle fraîcheur, légèrement beurré et belle longueur.

Bouteille **28 €**

Sud-Ouest, Côtes de Gascogne «Ete Gascon» Dom. Pellehaut (Moelleux)

70 % Gros Manseng-10 % Petit Manseng-20 % Chardonnay / Vin sucré sans succès avec des arômes de mangue

Bouteille **30 €**

Verre **7 €**

Agrignoter

La portion d'olives méditerranéennes.....	10 €
L'assiette de jambon Ganda	12 €
L'assiette de Nachos.....	14 €
Les dips croquants et leurs tapenades ...	14 €
L'assiette d'anchois grillés	12 €
L'assiette de bœuf belge séché.....	14 €
L'assiette de légume grillés.....	12 €
Les involtinis au prosciutto	12 €
L'assortiment de tapas maison chaud ...	25 €

Nos Lunchs

Le tagliata de bœuf	19 €
Les pâtes aux polpettes tomate-crème .	18 €
Le croque-monsieur gratiné 1 ou 2 ...	14 - 16 €
Le duo de hot dog façon NYC.....	17 €
La pinsa au pesto vert et jambon cru	17 €
Le duo de toast brioché au saumon	17 €
Les tacos au poulet	16 €
Le duo de bao bun au poulet.....	16 €
La salade fraîcheur de saumon fumé	18 €

Les Desserts

Le nougat glacé et ses fruits de saison...	14 €
La fondue au chocolat à partager	20 €
L'assortiment de mochis glacés	14 €
Le pain perdu et sa crème de pistache...	14 €
Le moelleux au chocolat et glace vanille	13 €
Les mini tartelette fraise-framboise	14 €

Tapas Intemporels

Planche charcuterie (6 sortes).....	24 €
Planche fromage (6 sortes).....	24 €
Planche mixte	45 €
Le brillat à la truffe et confit de figue.....	13 €
Nos mini croquettes de parmesan	14 €
Nos croquettes de risotto	14 €
Les nems au poulet du Cambodge	16 €
Les loempia végétariens du Cambodge	14 €
Nos gyozas au porc	15 €
Nos tempuras de scampi sauce tartare .	16 €
Les calamars fris sauce tartare	16 €
Les frites de patate douce sauce truffe ...	12 €
Le petit camembert à partager	16 €

Tapas du Moment

Le duo de burrata au pesto.....	14 €
Le tataki de bœuf.....	16 €
Les brochettes de scampi à la plancha...	18 €
Les tenders de poulet sauce Geant	15 €
Les polpettes sauce tomate basilic	15 €
La fraîcheur d'aubergines grillées.....	15 €
Notre pakchoï à l'ail.....	12 €
Les ribs sauce barbecue	16 €

La liste des allergènes est disponible sur demande au personnel.