



MANGER

BITES

Burrata / salsa aux tomates biologiques / pane carasau	€ 12
Paleta Ibérico Bellota	€ 16

A LA CARTE

Coq au vin avec ses garnitures	€ 26
--------------------------------	------

Tous les plats du menu, les prix sont inclus

EN = entrée

PP = plat principal

DE = dessert

Aucune modification **n'est possible** dans le menu

LUNCH (12:00 - 14:00)

Plat principal du jour	€ 22
------------------------	------

MENU TROIS PLATS € 39

Ceviche maquereau / raisins / chou-rave
EN € 17

Duke of Berkshire cochon / béarnaise de piccalilli /
haricots verts
PP € 26

Pêche / chocolat blanc / graines de tournesol
DE € 10

MENU QUATRE PLATS € 53

Smokey Picanha / tomates et courgettes /
fromage frais
EN € 19

Chou-fleur / cœur de laitue et cornichon / pecorino
EN € 16

Pêche du jour en mer du Nord / chicorée verte /
pommes / lardo

' Inspired by Kookeet '
PP € 28

Sabayon / myrtille / glace à la vanille / chocolat
DE € 10

Au cours de la semaine, le restaurant ferme au plus tard à 15h30 et 23h00, le vendredi et samedi à 15h30 et 23h30.

BOISSONS

Boissons non alcoolisées

Eau 25cl	€ 3
Eau 50cl	€ 5
Softdrinks	€ 3
Jus de tomate	€ 3
Jus bio	€ 4
Jus d'orange frais	€ 6

Bulles

Prosecco De Faveri DOCG
Valdobbiadene, **Glera** € 8 / € 39

Champagne Robert Moncuit Réserve Perpétuelle Extra Brut
Mesnil-sur-Oger, **Chardonnay** € 14 / € 69

Bières

Simplex - Blonde 33cl - 4,5%	€ 4
Super 8 IPA - Ambrée 33cl - 6%	€ 4,5
Super 8 Blanche - Blanche 33cl - 5,1%	€ 4,5
Hedonis Ouwen Duiker - Blonde 33cl 7%	€ 4,5
Basilus - Brune 33cl - 7%	€ 4,5
Malheur 12 - Brune 33cl - 12%	€ 5,5

Apéritifs

Classique	€ 6,5 à € 10
Lokales	€ 8
Maison	€ 12
→ Spumante rosé avec sorbet bergamote	
Vocktail (pas alcoolique)	€ 8
Gin & Tonics	€ 13 à € 15

Spumante Malibràn Rosé Extra Dry
Veneto, **Incrocio Manzoni, Raboso** € 9 / 39

VINS

Blanc

Coelheira Branco 2017 € 6,5 / € 30
Lisboa, Portugal - **Verdelho, Fernão Pires, Arinto**

Bisamberg Petershof 2018 € 42
Vienna, Austria - **Gemischter Satz**

Cuvée Breg 2017 € 7,5 / € 36
Prekmurje, Slovenia - **Welschriesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc**

Feuersbrunn 2017 € 8,5 / € 41
Niederösterreich, Austria - **Roter Veltliner**

Maison Ventenac Candide 2017 € 59
Languedoc, France - **Chenin Blanc**

Saint-Véran « Le Vallon » 2018 € 10 / € 48
Bourgogne, France - **Chardonnay**

Eselspfad 2016 € 69
Rheinhessen, Germany - **Weisser Burgunder**

Rouge

Inspiration by Chloé 2017 € 6 / € 27
Languedoc, France - **Grenache, Carignan, Syrah**

Primitivo Salento 2017 € 6,5 / € 30
Puglia, Italy - **Primitivo**

Douro Tinto 2015 € 6,5 / € 31
Douro, Portugal - **Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca**

Red Reserve 2015 € 42
Krymsk, Russia - **Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah**

Coco Rotie € 9,5 / € 46
McLaren Vale, Australia - **Shiraz, Viognier**

 Ecolithe 2016 € 55
Saumur, Loire, France - **Cabernet Franc**

Quinta de Lemos 2011 € 14 / € 69
Dao, Portugal - **Tinta Roriz**

Rosé

Zelanos Rosé 2017 € 32
Thracian Lowlands, Bulgaria - **Pinot Noir**

Rosato 2018 € 30
Puglia, Italy - **Negroamaro**

Rosé Petershof 2019 € 7 / € 33
Vienna, Austria - **Zweigelt**

BOISSONS CHAUDES & DIGESTIVES

Notre café



Nous travaillons avec un 100% Arabica, composé de 9 grains Arabica différents qui sont torréfiés très lentement, triés par type, et après refroidissement, le mélange est assemblé. Vous goûtez une douceur agréable et quelque chose de fruité. Le mélange est bien équilibré et, lorsqu'il est utilisé avec des produits laitiers, reste bien.

Café / Décaféiné / Espresso	€ 4	Dirty Chai Latte (avec expresso)	€ 5,5
Cappuccino / Grand crème / Latte Macchiatto	€ 4,5	Thé	€ 4,5
Double espresso	€ 6	→ Earl Grey, Ceylon, Vert, blanc, Camomille, Fruits rouges, Menthe, Verveine	
		Café spécial	€ 12
		→ Irish, Italian, French, Parisienne, Baileys,	
<i>Digestives</i>			
Amaretto / Sambuca Lazzaroni	€ 8	Calvados 20y/o	€ 17
Baileys / Grand Marnier / Cointreau	€ 8	Cognac Remi Martin VSOP	€ 12
Poire William / Grappa	€ 8	Whisky's	à partir de € 10
Homemade Limoncello / Orancello	€ 9	Madeira 10y/o	€ 11
Calvados VSOP	€ 12	Rum	à partir de € 8