

# CUISINE DE SAISON À MÉRODE

BOIRE & MANGER



Wifi password : **CARPEDIEM13**

# NOS SOFTS



Bru gazeux ou plat 25cL <i>Bru sparkling or still 25cL</i> .....	<b>3,60€</b>
Bru gazeux ou plat 50cL <i>Bru sparkling or still 50cL</i> .....	<b>5,20€</b>
Bru gazeux ou plat 100cL <i>Bru sparkling or still 100cL</i> .....	<b>8,50€</b>
Perrier 20cL .....	<b>4,00€</b>
Pepsi, Pepsi Max 20cL .....	<b>3,70€</b>
Mirinda, Seven Up 20cL .....	<b>3,80€</b>
Schweppes Tonic 25cL .....	<b>4,00€</b>
Schweppes Agrumes 0% <i>Schweppes Citrus 0%</i> .....	<b>4,00€</b>
Schweppes Agrum 25cL <i>Schweppes Citrus 25cL</i> .....	<b>4,00€</b>
Canada Dry 20cL .....	<b>4,00€</b>
Ice Tea Regular 25cL .....	<b>3,90€</b>
Ice Tea Peach 25cL .....	<b>3,90€</b>
Ice Tea Green 25cL .....	<b>3,90€</b>
Looza Pomme 20cL <i>Looza Apple 20cL</i> .....	<b>4,00€</b>
Looza Pomme Cerise 20cL <i>Looza Apple Cherry 20cL</i> .....	<b>4,00€</b>
Looza Pêche 20cL <i>Looza Peach 20cL</i> .....	<b>4,00€</b>
Looza Tomate 20cL <i>Looza Tomato 20cL</i> .....	<b>4,00€</b>
Schweppes Ginger Beer .....	<b>5,50€</b>
Jus de pamplemousse frais <i>Fresh grapefruit juice</i> .....	<b>6,50€</b>
Jus de citron frais <i>Fresh lemon juice</i> .....	<b>5,00€</b>
Jus d'orange frais <i>Fresh orange juice</i> .....	<b>8,00€</b>
Un chose (jus de pamplemousse & Tonic) «Un Chose» ( <i>grapefruit juice &amp; tonic</i> ) .....	<b>8,00€</b>
Limonade maison (Eau plate, concombre, jus de citron jaune, citron vert & sucre de canne) <i>Homemade lemonade (Still water, cucumber, lemon juice, lime juice &amp; cane sugar)</i> .....	<b>6,00€</b>

# NOS BIÈRES

## OUR BEERS



### Au fût

ON TAP

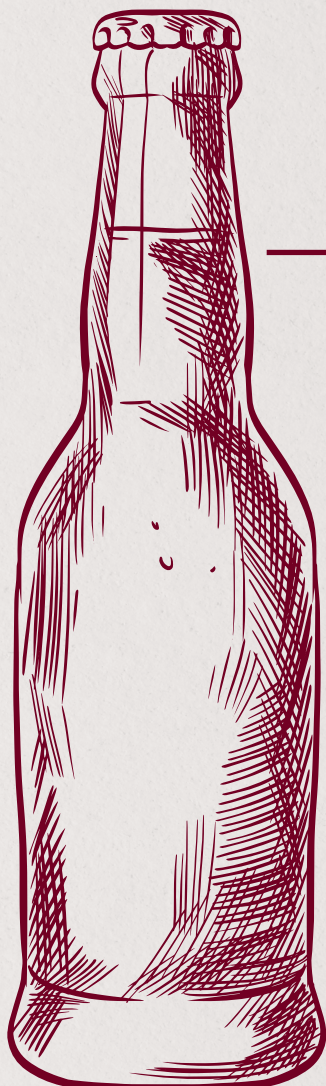
Belgoo Bloemekei IPA 33cL 6,5° ....	<b>6,00€</b>
Leffe Blonde 33cL 6,6° .....	<b>6,00€</b>
Triple Karmeliet 33cL 8,0° .....	<b>6,10€</b>
Stella Artois 33cL 5,0° .....	<b>4,50€</b>
Stella Artois 50cL 5,0° .....	<b>6,50€</b>

### LES INCONTOURNABLES

BELGES

BELGIAN CLASSICS

Duvel 33cL 8,5° .....	<b>5,60€</b>
Orval 33cL 6,2° .....	<b>6,50€</b>
Chimay 9 Bleue 33cL 9,0° .....	<b>6,00€</b>
Chimay 7 Rouge 33cL 7,0° ....	<b>5,40€</b>
Westmalle Triple 33cL 9,5° ....	<b>5,80€</b>
Rochefort 8 33cL 9,2° .....	<b>5,90€</b>
Chouffe 33cL 8,2° .....	<b>5,80€</b>



### Abbaye & tradition

ABBAY & TRADITIONAL BEERS

Leffe Brune 33cL 6,5° .....	<b>5,70€</b>
Leffe Ruby 33cL 5,6° .....	<b>5,70€</b>
Kwak ambrée Pauwel 33cL 8,4° .....	<b>6,00€</b>
Kwak Rouge Pauwel 33cL 8,0° .....	<b>6,00€</b>
Kasteel Bier Brune 33cL 11° .....	<b>5,80€</b>
Kasteel Bier Tripple 33cL 11° .....	<b>5,80€</b>
Kasteel Rouge 33cL 8,0° .....	<b>5,80€</b>
Triple Lefort 33cL 8,5° .....	<b>5,80€</b>
Omer tradition blond 33cL 8,0° .....	<b>5,80€</b>
Saint Hubertus Blonde 33cL 7,2° .....	<b>5,50€</b>
Saint hubertus Ambré 33cL 7,2° .....	<b>5,50€</b>
Leopold 7 Triple 33cL 8,5° .....	<b>6,40€</b>
Victoria 33cL 5,5° .....	<b>5,70€</b>

# NOS BIÈRES

## OUR BEERS



### ARTISANALES & SPÉCIALES

#### CRAFT & SPECIALTY BEERS

Troubadour Magma IPA 33cL 9,0° .....	6,30€
Zinnebir Pale Ale 33cL 5,8° .....	5,50€
Taras Boulba 33cL 4,5° .....	5,40€
Delta IPA 33cL 6,5° .....	5,60€
Jungle Joy 33cL 6,6° .....	5,90€
Triple Bertha 33cL 7,5° .....	6,20€
Jambe de bois 33cL 8,0° .....	5,60€

### Fruitées & légères

#### FRUITY & LIGHT BEERS


Kriek Xtra 25cL 4,1° .....	4,70€
Pecheresse Lindemans 25cL 2,5% ....	4,90€
Liefmans Fruitesse 25cL 4,2° .....	4,70€
Hoegaarden rosée 25cL 3,0° .....	4,50€
Hoegaarden Blanche 25cL 4,9° .....	4,20€

### CIDRES

Cidre Sommersby Apple/Blackberries 33cL 4,5° .....	6,00€
--	-------

### Sans alcool & sans gluten

#### ALCOHOL-FREE & GLUTEN-FREE BEERS

Lefte Blonde 33cL 0% .....	5,70€
Lefte Brune 33cL 0% .....	5,60€
Stella 25cL 0% .....	4,30€
Liefmans 25cL 0% .....	4,80€
 Grisette Bio 25cL 5,5° .....	5,10€



# COCKTAILS

## LES CLASSIQUES

### Mojito

Havana club 3 ans, sucre de canne, menthe fraîche, eau pétillante & citrons verts écrasés / passion, fraises (+1,00€)

*Havana club 3 years, cane sugar, fresh mint, sparkling water & crushed lime / passion fruit, strawberries (+€1.00)* .....

11,00€

### Cosmopolitan

Absolut Vodka, Cointreau, jus de canneberge & citrons verts pressés

*Absolut Vodka, Cointreau, cranberry juice & freshly squeezed lime* .....

13,00€

### Piña Colada

Havana club, crème de coco & jus d'ananas

*Havana club, coconut cream & pineapple juice* .....

13,00€

### Negroni

Campari, Martini Rosso, Malfy Gin

*Campari, Martini Rosso, Malfy Gin* .....

13,00€

### Moscow Mule

Absolut Vodka, citrons verts écrasés, Schweppes Ginger Beer & Chili

*Absolut Vodka, crushed lime, Schweppes Ginger Beer & chili* .....

13,00€

## Les Trendy

### Expresso Martini

Absolut Vodka, liqueur de café Kahlúa, Espresso, sucre de canne

*Absolut Vodka, Kahlúa coffee liqueur, espresso, cane sugar* .....

14,00€

### Pornstar Martini

Absolut Vanilia, purée de fruits de la passion, citron vert, sirop de vanille, Cava

*Absolut Vanilia, passion fruit purée, lime, vanilla syrup, Cava* .....

15,00€

### L'Élixir

Malfy gin, Limoncello, Liefmans Fruitesse, sirop de cassis

*Malfy gin, Limoncello, Liefmans Fruitesse, blackcurrant syrup* .....

15,00€



# COCKTAILS

## LES SPRITZ

### Apérol Spritz

Apérol, Cava, eau pétillante

*Aperol, Cava, sparkling water* ..... 11,00€

### Saint Germain Spritz

Liqueur de sureau Saint Germain, Cava, eau pétillante

*Saint Germain elderflower liqueur, Cava, sparkling water* ..... 12,00€

### Passion Spritz

Gin Beefeater, Cava, purée de mangue, eau pétillante

*Gin Beefeater, Cava, mango purée, sparkling water* ..... 12,00€

### Limoncello Spritz

Limoncello Ramazzotti, Cava, eau pétillante

*Limoncello Ramazzotti, Cava, sparkling water* ..... 12,00€

### Lillet Spritz Rosé

Lillet Rosé, Schweppes tonic, rondelle de pamplemousse

*Lillet Rosé, Schweppes tonic, slice of grapefruit* ..... 9,00€

### Italicus Spritz

Italicus, Cava, eau pétillante

*Italicus, Cava, sparkling water* ..... 11,00€



## LES MOCKTAILS

### Le Vitaminé

Purée de fraise, jus d'orange frais & jus de citron vert

*Strawberry purée, fresh orange juice & lime juice* ..... 9,00€

### Mojito Virgin

Citrons verts écrasés, menthe fraîche & eau pétillante / passion, fraises (+1,00€)

*Crushed lime, fresh mint & sparkling water / passion fruit, strawberries (+€1.00)* ..... 8,00€

### Fresh Ginger

Gimber, jus de citron vert, jus de pomme

*Ginger, lime juice, apple juice* ..... 10,00€

### Ritchie Basilic Fraise

Ritchie Lemon framboise, basilic, sucre de canne, citron vert écrasé, purée de fraise

*Ritchie Raspberry Lemon soda, basil, cane sugar, crushed lime, strawberry purée* ..... 10,00€

### Bora Bora

Jus d'ananas, purée de passion & fraise, citron

*Pineapple juice, passion fruit & strawberry purée, lemon* ..... 10,00€

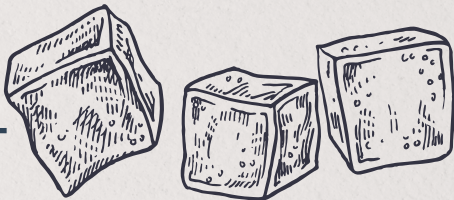
# APÉRITIFS & DIGESTIF



## APÉRITIFS

### APERITIFS

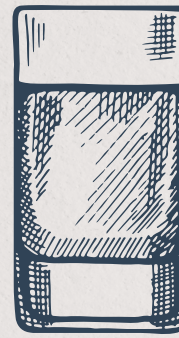
Coupe de Ruffus (vin pétillant belge) <i>Glass of Ruffus (Belgian sparkling wine)</i> .....	13,00€
Coupe de Cava .....	8,00€
Kir royal (Cava) .....	8,50€
Batida de coco .....	6,50€
Picon .....	5,50€
Picon (bière ou vin blanc) <i>Picon (beer or white wine)</i> .....	7,50€
Apéritif Maison (Cava, Martini Fiero, Cointreau, orange pressée, sucre de canne & citron vert) <i>(Cava, Martini Fiero, Cointreau, freshly squeezed orange, cane sugar &amp; lime)</i> .....	9,50€
Campari .....	6,50€
Kir (cassis ou violette) <i>Kir (blackcurrant or violet)</i> .....	6,00€
Martini (blanc ou rouge) <i>Martini (white or red)</i> .....	6,00€
Pineau des Charentes (blanc ou rosé) <i>Pineau des Charentes (white or rosé)</i> .....	6,00€
Porto (blanc ou rouge) <i>Porto (white or red)</i> .....	6,00€



## Digestifs

Disaronno Amaretto .....	8,00€	Bailey's .....	8,00€
Armagnac Delord .....	9,00€	Grappa .....	8,00€
Calvados Père Magloire .....	9,00€	Grand Marnier .....	8,00€
Cognac VSOP Frapin .....	9,00€	Limoncello Ramazzotti .....	7,00€
Cointreau .....	8,00€	Genièvre .....	6,50€

# ALCOOLS & SHOTS



## Alcools

Havana Club Especial .....	8,00€
Havana Club 3 ans .....	8,00€
Gin Beefeater .....	8,00€
Ricard .....	6,50€
Absolut Vodka .....	6,50€
Jameson (Irish Whiskey) .....	8,50€
Jack Daniels .....	8,50€

## RHUM'S

Zacapa .....	16,00€
Bumbu Originale .....	12,00€

## GIN'S

Hendrick's .....	12,50€
CopperHead .....	15,00€
Monkey 47 .....	12,50€
Gin Gaugin Classic .....	14,00€
CopperHead 0,0% .....	10,00€

## Whisky's

Ardbeg .....	14,00€
Talisker .....	12,50€
Chivas Regal 12 ans .....	11,00€
The Glenlivet 15 ans .....	14,00€

## SHOTS

Jägermeister 3cL .....	5,00€
Tequila Rooster Reposado 3cL .....	5,00€

Accompagnement ..... 2,50€

# PETITES FAIMS & FINGER FOOD

## SMALL BITES & FINGER FOOD

	<b>Cornet de frites &amp; sauces</b> <i>Cone of fries &amp; sauces</i> .....	<b>6,50€</b>
	<b>Cornet de frites de patates douces &amp; sauces</b> <i>Cone of sweet potato fries &amp; sauces</i> .....	<b>7,50€</b>
	<b>Assortiment de charcuteries</b> <i>Assortment of cold cuts</i> .....	<b>23,00€</b>
	<b>Assortiment de fromages</b> <i>Assortment of cheeses</i> .....	<b>23,00€</b>
	<b>Plateau mixte de charcuteries &amp; fromages</b> <i>Mixed platter of cold cuts &amp; cheeses</i> .....	<b>30,00€</b>
	<b>Mini croquettes au fromage 6pc</b> <i>Mini cheese croquettes (6pc)</i> .....	<b>9,00€</b>
	<b>Mini Taquito mexicain 4pc</b> <i>Mini Mexican taquitos (4pc)</i> .....	<b>9,00€</b>
	<b>Samoussas à la carbonade maison 4pc</b> <i>Homemade beef stew samosas (4pc)</i> .....	<b>9,00€</b>
	 <b>Samoussas au fromage de chèvre maison 4pc</b> <i>(épices tandoori, sauce aigre-douce)</i> <i>Homemade goat cheese samosas (4pc)</i> <i>(tandoori spices, sweet &amp; sour sauce)</i> .....	<b>9,00€</b>
	<b>Nuggets végétal 6pc mayonnaise</b> <i>Vegan nuggets (6pc) with mayonnaise</i> .....	<b>9,00€</b>
	<b>Aiguillettes de poulet 4pc sauce aigre-douce</b> <i>Chicken strips (4pc) with sweet &amp; sour sauce</i> .....	<b>9,00€</b>
	<b>Calamars à la Romana 6pc sauce tartare</b> <i>Calamari à la Romana (6pc) with tartar sauce</i> .....	<b>9,00€</b>
	<b>Brochettes de poulet yakitori marinées</b> <i>Marinated chicken yakitori skewers</i> .....	<b>9,00€</b>



# NOS ENTRÉES

## OUR STARTERS

	Tartare de saumon façon asiatique au sésame, huile soja & wasabi <i>Asian-style salmon tartare with sesame, soy oil &amp; wasabi</i> .....	18,45€
VEGE	Salade au crottin de Chavignol, pomme Granny, miel, huile d'olive, vinaigrette & noix <i>Chavignol goat cheese salad with Granny Smith apple, honey, olive oil, vinaigrette &amp; walnuts</i> .....	16,65€
VEGE	Croquettes au fromage au vieux Bruges, persil frit & salade (2 pièces) <i>Old Bruges cheese croquettes, fried parsley &amp; salad (2 pieces)</i> .....	16,65€
	Croquette aux crevettes grises, persil frit & salade (1 pièce) <i>Grey shrimp croquette, fried parsley &amp; salad (1 piece)</i> .....	12,00€
	Croquettes aux crevettes grises, persil frit & salade (2 pièces) <i>Grey shrimp croquettes, fried parsley &amp; salad (2 pieces)</i> .....	20,15€
♥	Duo de croquettes, persil frit & salade (fromage et crevettes) <i>Croquette duo, fried parsley &amp; salad (cheese and shrimp)</i> .....	17,00€
	Scampis à l'ail & persil <i>Garlic &amp; parsley scampi</i> .....	17,15€
VEGE	Soupe du jour & pain <i>Soup of the day &amp; bread</i> .....	8,00€
VEGE	Soupe à l'oignon <i>Onion soup</i> .....	10,00€
	Saumon fumé artisanal, salade & toasts <i>Artisanal Smoked Salmon, salad &amp; toasts</i> .....	18,00€

## PLAT DU JOUR

DISH OF THE DAY

Disponible du lundi au vendredi jusqu'à 15h  
(voir notre tableau)

Available from Monday to Friday  
until 3 PM (see our board)

15,50€



# NOS PLATS

## OUR MAIN COURSES

### SPÉCIALITÉS BELGES

#### BELGIAN SPECIALTIES

	Boulettes sauce tomate basilic, frites <i>Meatballs with tomato &amp; basil sauce, fries</i> .....	18,85€
♥	Boulettes chicon, sauce Leffe brune & Spéculoos, chicons, frites <i>Meatballs with Belgian endives, Leffe Brune &amp; Speculoos sauce, endives, fries</i> .....	19,85€
♥	Carbonades à la flamande à la Leffe brune, frites <i>Flemish beef stew with Leffe Brune beer, fries</i> .....	22,15€
♥	Vol-au-vent au poulet fermier, boulettes de viande hachée (porc et veau) & pâte feuilletée, frites <i>Vol-au-vent with free-range chicken, pork &amp; veal meatballs, puff pastry, fries</i> .....	22,15€
♥	Le traditionnel chicon gratin, purée maison <i>Traditional Belgian endive gratin with homemade mashed potatoes</i> .....	20,15€
	Stoemp de saison, saucisse de campagne & lardons <i>Seasonal stoemp (mashed potatoes &amp; vegetables), country sausage &amp; bacon</i> .....	18,75€

### Nos pâtes

#### OUR PASTAS

	Spaghetti bolognaise <i>Spaghetti Bolognese</i> .....	17,50€
VEGE	Penne aux légumes de saison, roquette, parmesan & pesto rouge <i>Penne with seasonal vegetables, arugula, parmesan &amp; red pesto</i> .....	19,15€
VEGE	Lasagne de courgettes, carottes, mozzarella & basilic <i>Zucchini &amp; carrot lasagna with mozzarella &amp; basil</i> .....	19,75€
VEGE	Tagliatelles vertes (épinards) au pesto, pignons de pin, parmesan, tomates séchées & roquette <i>Green tagliatelle (spinach) with pesto, pine nuts, parmesan, sun-dried tomatoes &amp; arugula</i> ....	19,75€
♥	Spaghetti aux champignons (shiitake & de Paris), poulet fermier grillé, mozzarella gratinée <i>Spaghetti with shiitake &amp; button mushrooms, grilled free-range chicken, gratinated mozzarella</i> .....	22,75€
	Spaghetti aux scampis, crème Noilly Prat & épinards <i>Spaghetti with scampi, Noilly Prat cream &amp; spinach</i> .....	24,00€

# NOS PLATS

## OUR MAIN COURSES

### NOS VIANDES DE BOEUF

#### OUR BEEF CUTS



Américain préparé en salle à la minute, mayonnaise, salade & frites

*Steak tartare prepared tableside, mayonnaise, salad & fries* ..... 22,15€

Steak nature 200gr ou 300gr « Tâche Noire » (grosse cuisse de bœuf, tendre & maigre), salade & frites

*Plain "Tâche Noire" steak (200g or 300g – tender, lean beef cut), salad & fries* ..... 21,15€/

Entrecôte de bœuf limousin 300gr marinée aux épices chimichurri, pommes de terre sautées, salade & frites

26,15€

*Limousin ribeye steak 300g marinated with chimichurri spices,*

*sautéed potatoes, salad & fries* ..... 32,15€

## AUTRES VIANDES

#### OTHER MEATS

Rognon de veau à la Liégeoise maison, frites

*Homemade Liégeoise-style veal kidneys, fries* ..... 25,65€

Rognon de veau à la moutarde de Meaux, frites

*Veal kidneys with Meaux mustard, fries* ..... 25,65€

Burger Carpe Diem, frites de patates douces (Steak haché de bœuf de 150gr, salade, tomate, tranche de lard, fromage, sauce «1620»)

<3 Carpe Diem burger with sweet potato fries

*(150g ground beef patty, salad, tomato, bacon slice, cheese, "1620" sauce)* ..... 21,65€

Escalope milanaise gratinée, pâtes tomatées

*Gratinated Milanese-style escalope with tomato pasta* ..... 22,65€

## EXTRAS / SAUCES

Sauce béarnaise, archiduc, poivre vert crème

*Béarnaise, Archiduc, or green pepper cream sauce* ..... 4,50€

Supplément frites, pommes de terre au four, pâtes, frites de patates douces

*Extra portion of fries, baked potatoes, pasta, or sweet potato fries* ..... 3,50€

Portion de légumes du jour

*Portion of daily vegetables* ..... 8,00€

Salade mixte

*Mixed salad* ..... 6,00€

Sauce mayonnaise / ketchup / dallas / tartare

*Choice of mayonnaise / ketchup / Dallas / tartar sauce* ..... 1,00€

# NOS PLATS

## OUR MAIN COURSES

### LE COIN HEALTHY

#### THE HEALTHY CORNER

-  Salade au tataki de thon (mi-cuit) & sa sauce asiatique  
*Salad with tuna tataki (seared) & Asian-style dressing* ..... 27,15€
- Salade de poulet fermier au crottin de Chavignol, tuile de sésame & balsamique  
*Free-range chicken salad with Chavignol goat cheese, sesame crisp & balsamic* ..... 23,15€
-  Hamburger végétan, champignons, frites de patates douces  
*Vegan burger with mushrooms & sweet potato fries* ..... 21,15€
-  Assiette végétarienne gratinée au fromage & boulettes de sarrasin  
*Vegetarian platter with baked cheese & buckwheat balls* ..... 20,75€

## NOS POISSONS

### OUR FISH DISHES

- Saumon grillé aux légumes du jour, sauce béarnaise & pommes de terre au four  
*Grilled salmon with daily vegetables, Béarnaise sauce & baked potatoes* ..... 26,45€
- Filet de dorade royale grillés aux légumes de saison, sauce tartare & pommes de terre au four  
*Grilled sea bream fillet with seasonal vegetables, tartar sauce & baked potatoes* ..... 26,15€
- Fish & Chips - Aiguillettes de cabillaud panées, salade, sauce tartare maison & frites  
*Fish & Chips - Breaded cod strips, salad, homemade tartar sauce & fries* ..... 21,15€

## MENU ENFANT

### KIDS' MENU

Pâtes à la bolognaise, fromage râpé

*Pasta with Bolognese sauce & grated cheese*

Boulette sauce tomate & frites

*Meatball with tomato sauce & fries*

Vol-au-vent & purée

*Vol-au-vent with mashed potatoes*

+

Une boule de

glace au choix

*One scoop of ice*

*cream of your choice*



11,00€

4,50€

# NOS THÉS

## OUR TEAS

### NOS THÉS NOIRS

#### OUR BLACK TEAS

Earl Grey (Aux saveurs naturelles de bergamote)  
*Earl Grey (with natural bergamot flavors)*

Thé Noir  
*Black Tea*

Caramel English Breakfast

### Nos thés blancs

#### OUR WHITE TEAS

Mao Feng (Thé blanc de Chine bio)  
*Mao Feng (organic Chinese white tea)*

Coco Truffle (Mélange de thé blanc & fruits, noix de coco, pomme, feuille de mûre, noyau de cacao)  
*Coco Truffle (blend of white tea & fruits, coconut, apple, blackberry leaf, cocoa nibs)*

### NOS THÉS VERTS

#### OUR GREEN TEAS

Jasmin  
*Jasmine*

Fleurs de Mai (Mélange de thé vert Sencha, fleurs de bleuet, tournesol & pétales de roses)  
*May Flowers (Blend of Sencha green tea, cornflower blossoms, sunflower & rose petals)*

Thé vert de Chine (aux saveurs naturelles bio)  
*Chinese Green Tea (with natural organic flavors)*

Thé menthe fraîche & thé vert  
*Fresh Mint & Green Tea*

### NOS TISANES

#### OUR HERBAL TEAS

Lune Magique  
(Fraise, pomme, menthe verte, fleurs mauves, myrte citronnée, boutons de roses & églantiers)  
*Magic Moon (Strawberry, apple, spearmint, purple flowers, lemon myrtle, rosebuds & rosehips)*

Rooibos maison mélange de fruits & herbes  
(Feuilles de mûres douces, cassis, tranches de canneberges, framboises, myrtilles, baies de genièvre)  
*Homemade rooibos blend with fruits & herbs (Sweet blackberry leaves, blackcurrant, cranberry slices, raspberries, blueberries, juniper berries)*

Camomille Nature  
*Natural Chamomile*



# NOS CAFÉS

## ET DESSERTS

### OUR COFFEES & DESSERTS

#### NOS CAFÉS

##### OUR COFFEES



Café, expresso, décaféiné <i>Coffee, espresso, decaffeinated</i> .....	3,50€
Double expresso .....	5,50€
Cappuccino mousse de lait ou crème fraîche <i>Cappuccino with milk foam or fresh cream</i> .....	4,30€
Latte macchiato (aromatisé caramel ou noisette +1€) <i>(flavored with caramel or hazelnut +€1)</i> .....	5,00€
Macchiato glacé <i>Iced macchiato</i> .....	6,50€
Affogato .....	6,50€
Chocolat chaud (pépites de chocolat) <i>Hot chocolate (with chocolate chips)</i> .....	4,50€
Chocolat chaud & chantilly <i>Hot chocolate with whipped cream</i> .....	5,00€
Café Gourmand (Crème brûlée, mousse au chocolat, boule de glace vanille) <i>Gourmet Coffee (Crème brûlée, chocolate mousse, scoop of vanilla ice cream)</i> .....	12,00€
Vin chaud <i>Mulled wine</i> .....	6,00€
Irish coffee .....	10,00€
Lait végétal <i>Plant-based milk</i> .....	1,00€

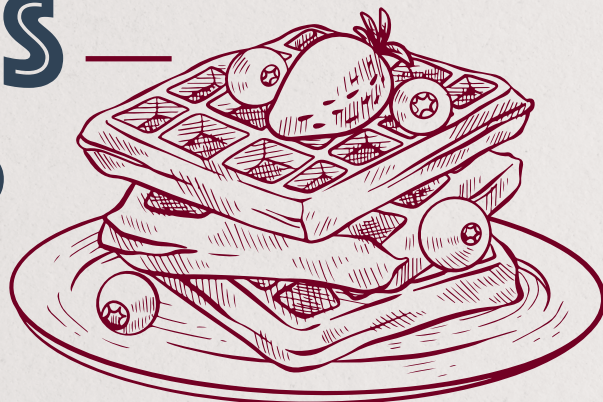
#### NOS DESSERTS

##### OUR DESSERTS

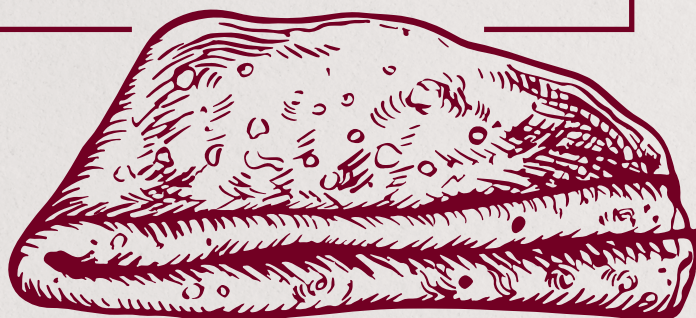
Salade de fruits frais maison <i>Homemade fresh fruit salad</i> .....	7,00€
Crème brûlée maison <i>Homemade crème brûlée</i> .....	8,50€
Tiramisu maison au spéculoos <i>Homemade tiramisu with speculoos</i> .....	8,50€
Tarte Tatin & sa boule de glace Vanilla Dream <i>Tarte Tatin with a scoop of Vanilla Dream ice cream</i> .....	11,00€
Choux & glace Vanilla Dream, chocolat fondu & chantilly <i>Cream puff &amp; Vanilla Dream ice cream, melted chocolate &amp; whipped cream</i> .....	8,00€

# NOS CRÊPES & GAUFRES

## OUR CRÊPES & WAFFLES



<b>Crêpes avec sucre blanc &amp; brun</b> <i>Crêpes with white &amp; brown sugar</i> .....	<b>6,00€</b>
<b>Crêpes Mikado</b> (Boule de glace Vanilla Dream & chocolat Callebaut chaud fondu) <i>Mikado crêpes (Scoop of Vanilla Dream ice cream &amp; warm melted Callebaut chocolate)</i> .....	<b>9,50€</b>
<b>Crêpes flambées au Grand Marnier</b> <i>Crêpes flambéed with Grand Marnier</i> .....	<b>10,00€</b>
<b>Crêpes avec une boule de glace Vanilla Brownie</b> Sirop de caramel & crunch de Spéculoos <i>Crêpes with a scoop of Vanilla Brownie ice cream Caramel syrup &amp; Speculoos crunch</i> .....	<b>9,50€</b>
<b>Crêpes avec banane fraîchement coupée &amp; chocolat chaud fondu</b> <i>Crêpes with freshly sliced banana, melted hot chocolate</i> .....	<b>8,50€</b>
<b>Gaufre de Bruxelles au sucre</b> <i>Brussels waffle with sugar</i> .....	<b>5,50€</b>
<b>Gaufre de Bruxelles chantilly</b> <i>Brussels waffle with whipped cream</i> .....	<b>6,50€</b>
<b>Gaufre de Bruxelles Mikado</b> (Boule Vanilla Dream, chantilly & chocolat chaud fondu) <i>Mikado Brussels waffle (Scoop of Vanilla Dream ice cream, whipped cream &amp; melted hot chocolate)</i> .....	<b>10,00€</b>
<b>Gaufre de Bruxelles avec une boule de glace Vanilla Brownie</b> sirop de caramel, chantilly & crunch de Spéculoos <i>Brussels waffle with a scoop of Vanilla Brownie ice cream, caramel syrup, whipped cream &amp; Speculoos crunch</i> .....	<b>10,00€</b>
<b>Gaufre de Bruxelles surmontée de salade de fruits frais sirop de fruits rouges &amp; chantilly</b> <i>Brussels waffle topped with fresh fruit salad, red fruit syrup &amp; whipped cream</i> .....	<b>9,50€</b>



# NOS GLACES

OUR ICE CREAMS **MÖVENPICK**



## NOS GOÛTS

OUR FLAVORS

Vanilla dream - Fraise /*Strawberry* - Espresso Croquant /*Crunchy Espresso*  
- Crème brûlée - Swiss chocolate - Straciatella - Banane /*Banana*  
- Noisette /*Hazelnut* - Noix de pécan /*Maple walnut* - Vanilla & Brownie -  
Framboise /*Raspberry* - Fruit de la passion & mangue /*Passion fruit & mango*

## NOS COUPES

OUR SUNDAES

### Dame Blanche

3 boules de Vanilla Dream, chocolat chaud fondu & chantilly  
3 scoops of Vanilla Dream, warm melted chocolate & whipped cream ..... 11,00€

### Dame Noire

3 boules de Swiss Chocolate, chocolat chaud fondu & chantilly  
3 scoops of Swiss Chocolate, warm melted chocolate & whipped cream ..... 11,00€

### Banana Split

2 boules de Vanilla Dream, 1 boule Banana, banane fraîchement coupée, chocolat Callebaut fondu & chantilly  
2 scoops of Vanilla Dream, 1 scoop of Banana, freshly sliced banana, melted Callebaut chocolate & whipped cream ..... 11,00€

### Brésilienne

1 boule d'Espresso Croquant, 1 boule de Vanilla Dream, 1 boule Hazelnut, sauce caramel Callebaut, brésilienne & chantilly  
1 scoop of Crunchy Espresso, 1 scoop of Vanilla Dream, 1 scoop of Hazelnut, Callebaut caramel sauce, crushed nuts & whipped cream ..... 11,00€

### Sorbet Exotique

1 boule de Raspberry Sorbet, 1 boule Passion Fruit & Mango, salade de fruits frais & sirop de fruits rouges  
1 scoop of Raspberry Sorbet, 1 scoop of Passion Fruit & Mango, fresh fruit salad & red fruit syrup ..... 10,00€

### Coupe Napoléon

2 boules de Maple Walnut, 1 boule de Hazelnut, meringues, sauce caramel Callebaut, noisettes & chantilly  
2 scoops of Maple Walnut, 1 scoop of Hazelnut, meringues, Callebaut caramel sauce, hazelnuts & whipped cream ..... 11,00€

### Spécial Caramel

1 boule de Crème Brûlée, 1 boule de Maple Walnut, 1 boule de Vanilla Dream, sirop de caramel Callebaut, crunch de Spéculoos & chantilly  
1 scoop of Crème Brûlée, 1 scoop of Maple Walnut, 1 scoop of Vanilla Dream, Callebaut caramel syrup, Speculoos crunch & whipped cream ..... 10,50€

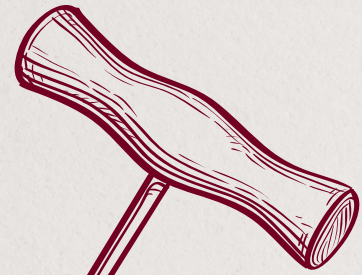
Nos coupes sont disponibles en format « Mini » pour les petits gourmands (2 boules et extra)

Our sundaes are available in a "Mini" version for little sweet tooths (2 scoops & topping)

..... 7,00€

# NOS VINS

## OUR WINES



### NOS BULLES

#### SPARKLING WINES



Ruffus - Vin naturel, Belgique

Pétillant nature, funky, plein de vie, belge

*Natural sparkling wine, funky, full of life, Belgian* .....

13,00€

60,00€

Cava Masia Bou - Catalogne, Espagne

Effervescent espagnol fruité, rond et accessible

*Fruity, round & approachable Spanish sparkling wine* .....

8,00€

38,00€



### Nos vins blancs

#### WHITE WINES

Autantique Viognier - Foncalieu - Pays d'Oc, France\*

Notes d'abricot et fleurs blanches, aromatique au verre

*Apricot and white flower notes, aromatic by the glass* .....

5,20€

30,00€

Pinot Grigio "Le Calderare" 2023 - Vénétie, Italie

Frais, fruité, minéral, compagnon d'apéro

*Fresh, fruity, mineral - the perfect aperitif companion* .....

33,00€

Pouilly-Fumé - Cédric Bardin 2023 - Loire, France\*

Sauvignon pur, notes fumées, plaisir immédiat

*Pure Sauvignon, smoky notes, instant pleasure* .....

9,00€

50,00€

Saint-Joseph Blanc - Domaine Jolivet -

Rhône Nord, France

Marsanne & Roussanne, floral, ample, finale longue

*Marsanne & Roussanne, floral, rich, long finish* .....

70,00€

Saint-Véran - Michel Chavet 2024 -

Bourgogne, France

Chardonnay floral et minéral, classique bourguignon

*Floral and mineral Chardonnay, a true Burgundian classic* .....

40,00€



Sœurs de Cœur - Chardonnay & Soreli 2024 -

Languedoc, France

Blanc sudiste solaire, fruits jaunes, rond

*Sunny southern white, yellow fruits, round and smooth* .....

28,00€

Chardonnay Aimery - Languedoc - Pays d'Oc - France\*

Blanc rond et fruité, aux notes de pêche, de vanille et de fleurs blanches

*A smooth, fruity white wine with aromas of peach, vanilla and white flowers...*

5,20€

30,00€



\*Nos vins au verre sont également disponibles en 25cL et 50cL.

\*Our wines by the glass are also available in 25cL and 50cL.

# NOS VINS

## OUR WINES



### NOS VINS ROSÉS

#### OUR ROSÉ WINES



Aumérade "Style" - Côtes de Provence 2023 - Provence, France		
Rosé pâle, floral et élégant		
<i>Pale rosé, floral and elegant</i> .....		<b>36,00€</b>
"Salut" - Pays d'Oc, sud de la France 1L		
Rosé sec, arômes de fruits rouges		
<i>Dry rosé with red fruit aromas</i> .....	<b>5,20€</b>	<b>30,00€</b>

### Nos vins rouges

#### OUR RED WINES



Barbera d'Alba - Marrone 2021 - Piémont, Italie		
Cerise, violette, souple & gastronomique		
<i>Cherry, violet, smooth &amp; food-friendly</i> .....		<b>41,00€</b>
Cahors Croizillon - Les Croisille - Sud-Ouest, France		
Malbec moderne, floral, finesse & élégant		
<i>Modern Malbec, floral, refined &amp; elegant</i> .....		<b>33,00€</b>
Coccinelle - Saint-Estèphe 2020 - Bordeaux, France		
Bordeaux structuré, fruit noir, tanins fins		
<i>Structured Bordeaux, dark fruit, fine tannins</i> .....		<b>53,00€</b>
Crozes-Hermitage "Petit Benoit" 2022 - Rhône, France		
Syrah élégante, fruits noirs et poivre		
<i>Elegant Syrah, black fruits &amp; pepper notes</i> .....		<b>48,00€</b>
Gigondas - Domaine de Boissan 2022 - Rhône Sud, France		
Grenache/Syrah, corsé et épicé		
<i>Grenache/Syrah blend, full-bodied &amp; spicy</i> .....		<b>49,00€</b>
Malbec Classico - La Puerta 2023 - Mendoza, Argentine*		
Rond et fruité, passe-partout		
<i>Round and fruity, easy-drinking</i> .....	<b>5,60€</b>	<b>28,00€</b>
Morgon Tradition - Thévenet - Beaujolais, France		
Nature sans soufre, charnu et minéral		
<i>Natural, no added sulfites, fleshy &amp; mineral</i> .....		<b>56,00€</b>
Pinot Noir - Wolfberger 2023 - Alsace, France*		
Rouge léger, croquant, apéro/charcuterie		
<i>Light, crisp red - perfect for aperitif or charcuterie</i> .....	<b>7,50€</b>	<b>38,00€</b>
Saint-Nicolas-de-Bourgueil - Domaine Audebert 2024 -		
Loire, France		
Cabernet franc souple, juteux, gourmand		
<i>Soft, juicy &amp; indulgent Cabernet Franc</i> .....		<b>33,00€</b>
"Injuste" - Corbières 2023 - Languedoc, France		
Sudiste généreux et épicé		
<i>Generous southern red, warm &amp; spicy</i> .....		<b>30,00€</b>

\*Nos vins au verre sont également disponibles en 25cL et 50cL.

\*Our wines by the glass are also available in 25cL and 50cL.

# SUGGESTIONS