

CUISINE DE SAISON À MÉRODE

BOIRE & MANGER



Wifi password : **CARPEDIEM13**

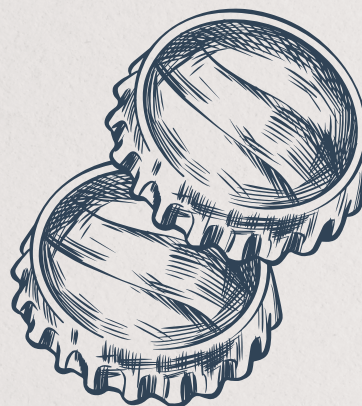
NOS SOFTS



Chaudfontaine gazeux ou plat 25cL <i>Chaudfontaine sparkling or still 25cL</i>	3,50€
Chaudfontaine gazeux ou plat 50cL <i>Chaudfontaine sparkling or still 50cL</i>	5,00€
Chaudfontaine gazeux ou plat 100cL <i>Chaudfontaine sparkling or still 100cL</i>	8,50€
Perrier 33cL	5,50€
Coca Cola, Coca Cola Zero 20cL	3,80€
Fanta Orange, Sprite 20cL	3,90€
Schweppes Tonic 25cL	4,00€
Schweppes Agrumes 0% 25cL <i>Schweppes Citrus 0% 25cL</i>	4,00€
Schweppes Agrumes 25cL <i>Schweppes Citrus 25cL</i>	4,00€
Royal Bliss Bitter Lemon 20cL	4,00€
Royal Bliss Pink Aromatic Berry 20cL	4,00€
Fuze Tea Sparkling Black 20cL	3,90€
Fuze Tea Peach Hibiscus 20cL	3,90€
Fuze Tea Green Tea Mango 20cL	3,90€
Minute Maid Pomme 20cL <i>Minute Maid Apple Juice 20 cL</i>	4,00€
Minute Maid Pomme-Cerise 20cL <i>Minute Maid Apple-Cherry Juice 20 cL</i>	4,00€
Minute Maid Multivitamines 20cL <i>Minute Maid Multivitamin Juice 20 cL</i>	4,00€
Minute Maid tomate 20cL <i>Minute Maid Tomato Juice 20 cL</i>	4,00€
Fever Tree Indian Tonic 20cL	4,50€
Fever Tree Mediterranean 20cL	4,50€
Fever Tree Ginger Beer 20cL	4,50€
Aquarius Lemon non pétillant 20 cL <i>Aquarius Lemon Still 20 cL</i>	3,90€
Fever Tree Ginger Ale 20cL	4,50€
Kombucha Peach Yuzu Jarr 33cL	6,30€
Jus de pamplemousse frais <i>Fresh grapefruit juice</i>	7,00€
Jus de citron frais <i>Fresh lemon juice</i>	5,00€
Jus d'orange frais <i>Fresh orange juice</i>	7,00€
Un chose (jus de pamplemousse & Tonic) «Un Chose» (grapefruit juice & tonic)	8,00€
Limonade maison (Eau plate, concombre, jus de citron jaune, citron vert & sucre de canne) <i>Homemade lemonade (Still water, cucumber, lemon juice, lime juice & cane sugar)</i>	7,00€

NOS BIÈRES

OUR BEERS



Au fût

ON TAP

♥ Belgoo Bloemekei IPA 33cL 6,5°	6,00€
Leffe Blonde 33cL 6,6°	6,00€
Tripel Karmeliet 33cL 8,0°	6,10€
Stella Artois 33cL 5,0°	4,70€
Stella Artois 50cL 5,0°	7,00€

LES INCONTOURNABLES

BELGES

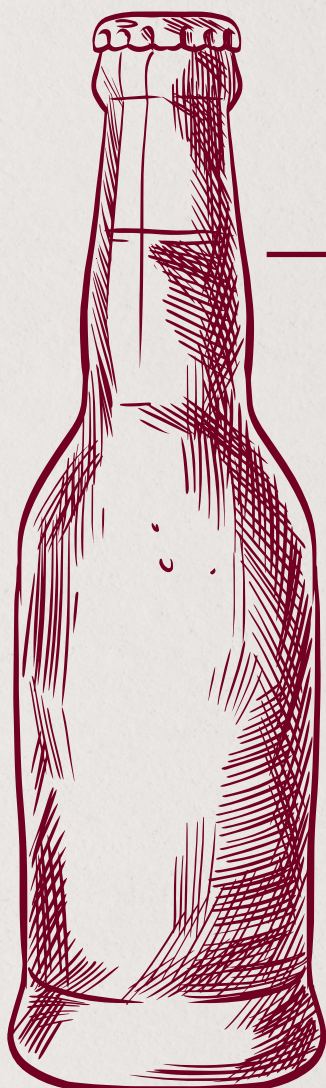
BELGIAN CLASSICS

Duvel 33cL 8,5°	5,70€
Orval 33cL 6,2°	6,60€
Chimay 9 Bleue 33cL 9,0°	6,30€
Chimay 7 Rouge 33cL 7,0°	5,60€
Westmalle Triple 33cL 9,5°	5,90€
Rochefort 8 33cL 9,2°	5,90€
Chouffe 33cL 8,2°	5,90€

Abbaye & tradition

ABBHEY & TRADITIONAL BEERS

Leffe Brune 33cL 6,5°	5,80€
Leffe Ruby 33cL 5,6°	5,90€
♥ Kwak ambrée Pauwel 33cL 8,4°	6,20€
Kwak Rouge Pauwel 33cL 8,0°	6,20€
Kasteel Bier Brune 33cL 11°	6,00€
Kasteel Bier Triple 33cL 11°	5,90€
Kasteel Rouge 33cL 8,0°	5,80€
Kasteel Tropical 7,0°	6,20€
Triple Lefort 33cL 8,5°	6,00€
♥ Omer tradition blond 33cL 8,0°	5,90€
Saint Hubertus Blonde 33cL 7,2°	5,90€
Saint Hubertus Ambré 33cL 7,2°	5,90€
Victoria 33cL 8,5°	6,00€



NOS BIÈRES

OUR BEERS



ARTISANALES & SPÉCIALES

CRAFT & SPECIALTY BEERS

Troubadour Magma IPA 33cL 9,0°	6,40€
Zinnebir Pale Ale 33cL 5,8°	5,60€
Taras Boulba 33cL 4,5°	5,50€
Delta IPA 33cL 6,5°	5,80€
Jungle Joy 33cL 6,6°	5,90€
Grosse Bertha 33cL 7,5°	6,20€
Jambe de bois 33cL 8,0°	5,70€

Fruitées & légères

FRUITY & LIGHT BEERS

Kriek Xtra 25cL 4,1°	4,80€
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°	4,30€
 Grisette Bio 25cL 5,5°	5,40€

CIDRES

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

Sans alcool

ALCOHOL-FREE

Leffe Blonde 33cL 0%	5,90€
Leffe Brune 33cL 0%	5,80€
Stella 25cL 0%	4,40€
Liefmans 25cL 0%	4,80€
Belgoo Bloemekeke IPA 0,4%	6,00€
Kasteel Tropical 0,0%	6,00€



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, Beefeater Gin

Campari, Martini Rosso, Beefeater Gin 13,00€

Moscow Mule

Absolut Vodka, citrons verts écrasés, FeverTree Ginger Beer

Absolut Vodka, crushed lime, FeverTree Ginger Beer 13,00€

Les Trendy

Espresso Martini

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

Absolut Vodka, Kahlúa coffee liqueur, espresso, cane sugar 14,00€

Pornstar Martini

Absolut Vodka, liqueur de passion Passoa, citron vert, sirop de vanille & Cava

Absolut Vodka, Passoa, lime, vanilla syrup & Cava 14,00€

L'Élixir

Beefeater Gin, Limoncello Ramazzotti, Liefmans Fruitesse & sirop de cassis

Beefeater Gin, Ramazzotti 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 passion, eau pétillante

Gin Beefeater, Cava, passion purée, sparkling water 12,00€

Limoncello Spritz

Limoncello, Cava, eau pétillante

Limoncello, 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

Purée de gingembre, jus de citron vert, jus de pomme

Ginger purée, lime juice & apple juice 10,00€

Ritchie Basilic Fraise

Ritchie Lemon Framboise, feuilles de basilic, sucre de canne, citrons verts écrasés

Ritchie Lemon Raspberry, basil leaves, cane sugar & crushed limes 10,00€

Bora Bora

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

Pineapple juice, passion fruit & strawberry purée, lime juice 10,00€

APÉRITIFS & DIGESTIFS



APÉRITIFS

APERITIFS

Coupe de Perle de Wallonie

Domaine du Chenoy, Extra Brut Régent,
Johanniter, Bronner, Sauvignier gris

11,50€ / 60,00€

Coupe de Cava

8,00€ / 40,00€

Kir royal (Cava)

9,00€

Batida de coco

7,00€

Picon

7,00€

Picon (bière ou vin blanc)

Picon (beer or white wine)

8,50€

Campari

7,00€

Kir (cassis ou violette)

Kir (blackcurrant or violet)

6,50€

Martini (blanc ou rouge)

Martini (white or red)

7,00€

Pineau des Charentes (blanc ou rosé)

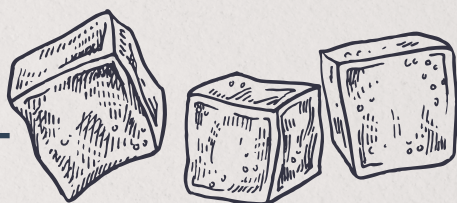
Pineau des Charentes (white or rosé)

7,00€

Porto (blanc ou rouge)

Porto (white or red)

7,00€



Digestifs

Disaronno Amaretto 8,00€

Armagnac Delord 9,00€

Calvados Père Magloire 9,00€

Cognac VSOP Frapin 9,00€

Cointreau 8,00€

Bailey's 8,00€

Grappa 8,00€

Grand Marnier 8,00€

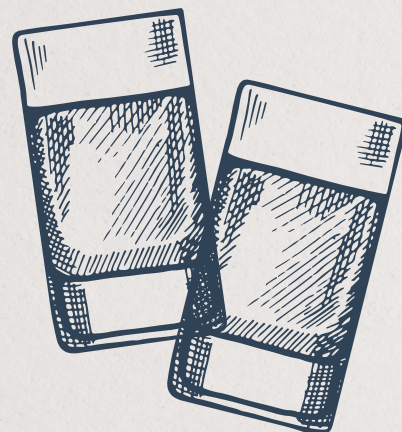
Limoncello Ramazzotti 7,00€

Genièvre Peterman 6,50€

ALCOOLS

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€



SHOTS

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

Whiskies

Ardbeg (Tourbé, fumé, intense) (Peaty, smoky, intense)	14,00€
Talisker (Iodé, poivré, marin) (Salty, peppery, maritime)	12,50€
Chivas Regal 12ans (Rond, malté, doux) (Round, malty, smooth)	11,00€
The Glenlivet 15 ans (Fruité, boisé, soyeux) (Fruity, woody, silky)	14,00€
Bushmills 16 ans (Boisé, complexe, gourmand) (Woody, complex, indulgent)	15,00€

RHUMS

Zacapa 23 (Boisé, vanillé, gourmand) (Woody, vanilla, indulgent)	16,00€
Bumbu Original (Épicé, suave, caramélisé) (Spicy, smooth, caramelized)	12,00€

GIN'S

Hendrick's (Floral, concombre, raffiné) (Floral, cucumber, refined)	12,50€
CopperHead (Herbacé, épicé, élégant) (Herbal, spicy, elegant)	14,00€
Monkey 47 (Complexe, puissant, agrumes) (Complex, bold, citrusy)	12,50€
Gin Gaugin Classic (Frais, botanique, équilibré) (Fresh, botanical, balanced)	14,00€
CopperHead 0,0% (Botanique, léger, rafraîchissant) (Botanical, light, refreshing)	10,00€

Accompagnements	2,50€
Accompagnements premium	3,00€



PETITES FAIMS & FINGER FOOD

SMALL BITES & FINGER FOOD



Cornet de frites & sauces

Cone of fries & sauces 6,50€



Cornet de frites de patates douces & sauces

Cone of sweet potato fries & sauces 7,50€

Assortiment de charcuteries

Assortment of cold cuts 23,00€



Assortiment de fromages

Assortment of cheeses 23,00€

Plateau mixte de charcuteries & fromages

Mixed platter of cold cuts & cheeses 30,00€



Mini croquettes au fromage de Bruges maison 6pc

Homemade mini Bruges cheese croquettes (6pc) 10,00€



Mini Taquito mexicain 4pc

Mini Mexican taquitos (4pc) 9,00€



Samoussas à la carbonade maison 4pc

Homemade beef stew samosas (4pc) 9,00€



Samoussas au fromage de chèvre maison 4pc

(épices tandoori, sauce aigre-douce)

Homemade goat cheese samosas (4pc)

(tandoori spices, sweet & sour sauce) 9,00€



Nuggets végétariens 6pc mayonnaise

Vegan nuggets (6pc) with mayonnaise 9,00€

Aiguillettes de poulet 4pc sauce aigre-douce

Chicken strips (4pc) with sweet & sour sauce 9,00€

Calamars à la Romana 6pc sauce tartare

Calamari à la Romana (6pc) with tartar sauce 9,00€

Brochettes de poulet yakitori marinées

Marinated chicken yakitori skewers 9,00€

Plateau mixte de finger food

(3 pièces de chacun de nos finger food et des frites)

Mixed finger food platter (3 pieces of each of our finger foods and fries) 30,00€



NOS ENTRÉES

OUR STARTERS

	Tartare de saumon façon asiatique au sésame, huile soja & wasabi <i>Asian-style salmon tartare with sesame, soy oil & 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 & walnuts</i>	16,65€
VEGE	Croquettes au fromage au vieux Bruges, persil frit & salade (2 pièces) <i>Old Bruges cheese croquettes, fried parsley & salad (2 pieces)</i>	16,65€
	Croquette aux crevettes grises, persil frit & salade (1 pièce) <i>Grey shrimp croquette, fried parsley & salad (1 piece)</i>	12,00€
	Croquettes aux crevettes grises, persil frit & salade (2 pièces) <i>Grey shrimp croquettes, fried parsley & salad (2 pieces)</i>	20,15€
♥	Duo de croquettes, persil frit & salade (fromage et crevettes) <i>Croquette duo, fried parsley & salad (cheese and shrimp)</i>	17,00€
	Scampis à l'ail & persil <i>Garlic & parsley scampi</i>	17,15€
	Saumon fumé artisanal, salade & toasts <i>Artisanal Smoked Salmon, salad & 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)*

16,00€



NOS PLATS

OUR MAIN COURSES

SPÉCIALITÉS BELGES

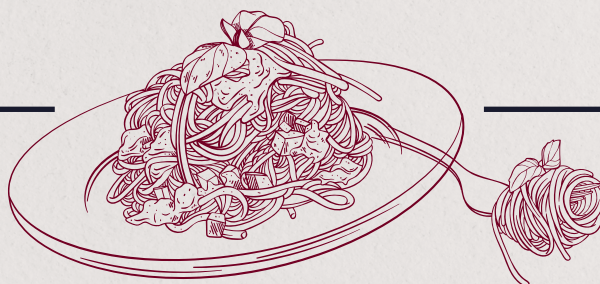
BELGIAN SPECIALTIES

- | | | |
|---|--|--------|
| | Boulettes sauce tomate basilic, frites
<i>Meatballs with tomato & basil sauce, fries</i> | 18,85€ |
| ♥ | Boulettes, sauce Leffe brune et spéculoos, chicons, frites
<i>Meatballs with Leffe brune and speculoos sauce, Belgian 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 & veal meatballs, puff pastry, fries</i> | 22,15€ |

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 & red pesto</i> | 19,15€ |
| VEGE | Lasagne de courgettes, carottes, aubergine, mozzarella,
basilic & coulis de tomate
<i>Zucchini, carrot, eggplant, mozzarella, basil & tomato coulis lasagna</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 & arugula</i> | 19,75€ |
| ♥ | Spaghetti aux champignons (shiitake & de Paris),
poulet fermier grillé, mozzarella gratinée
<i>Spaghetti with shiitake & button mushrooms, grilled free-range chicken,
gratinated mozzarella</i> | 22,75€ |
| | Spaghetti aux scampi, crème tomatée & brocoli
<i>Spaghetti with scampi, tomato cream sauce & broccoli</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€/ 26,15€

Entrecôte de boeuf limousin 300gr, beurre à l'ail maison, salade & frites

300 g Limousin beef entrecôte, homemade garlic butter, 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»)

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€

Escalope de veau à la Normande, tranches de pommes

fraîches, sauce au calvados & frites

Veal escalope Normandy style, fresh apple slices, Calvados sauce & fries 27,00€

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 & coulis pesto vert maison
*Vegetarian plate gratinated with cheese, buckwheat balls &
homemade green pesto coulis* 20,75€

Salade de légumes chauds, tranches de mangue,
coulis de mangue & aiguillettes de canard
Warm vegetable salad, mango slices, mango coulis & duck breast strips 26,00€

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€

M E N U E N F A N T

KIDS' MENU

Pâtes à la bolognaise, fromage râpé
Pasta with Bolognese sauce & grated cheese

Boulette sauce tomate & frites
Meatball with tomato sauce & fries

Pâtes au jambon et cheddar
Pasta with ham and cheddar



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 English Breakfast
English Breakfast black tea

Thé noir caramel
Caramel black tea

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 (5,00€)
Fresh Mint & Green Tea (5,00€)

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>	6,50€
Irish coffee	10,00€
Lait végétal <i>Plant-based milk</i>	1,00€

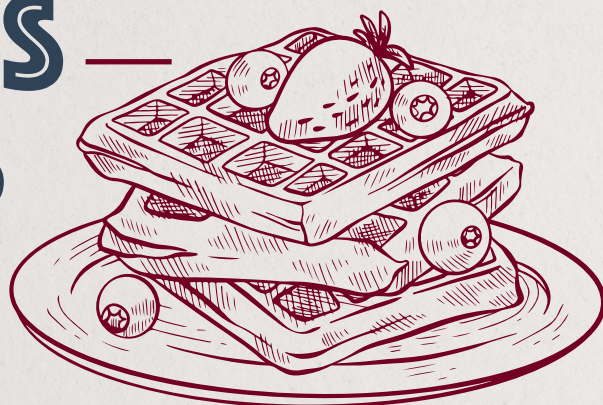
NOS DESSERTS

OUR DESSERTS

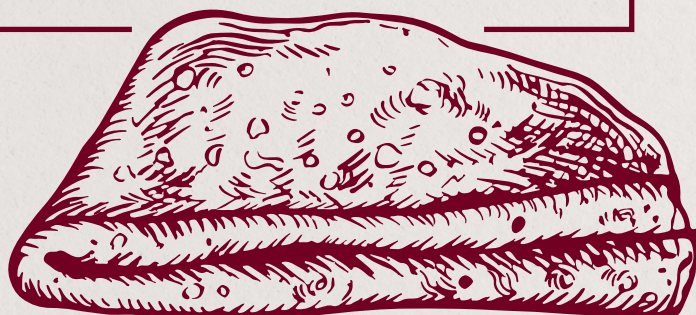
Salade de fruits frais maison <i>Homemade fresh fruit salad</i>	7,00€
Crème brûlée maison <i>Homemade crème brûlée</i>	8,50€
Tiramisu maison au spéculoos <i>Homemade tiramisu with speculoos</i>	8,50€
Tarte Tatin & sa boule de glace Vanilla Dream <i>Tarte Tatin with a scoop of Vanilla Dream ice cream</i>	11,00€
Choux maison & glace Vanilla Dream, chocolat fondu & chantilly <i>Homemade choux and Vanilla Dream ice cream, melted chocolate and whipped cream</i>	8,00€
Mousse au chocolat maison <i>Homemade chocolate mousse</i>	10,00€

NOS CRÊPES & GAUFRES

OUR CRÊPES & WAFFLES



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



NOS GLACES

OUR ICE CREAMS **MÖVENPICK**

3,70€
La boule /
Scoop



NOS PARFUMS

OUR FLAVORS

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

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 Macadamia Dulce De
Leche, sauce caramel Callebaut, brésilienne & chantilly
1 scoop of Crunchy Espresso, 1 scoop of Vanilla Dream, 1 scoop of Macadamia Dulce
De Leche, 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€

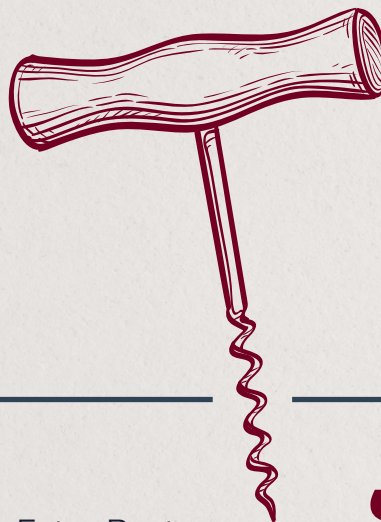
Spécial Caramel

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



Perle de Wallonie - Domaine du Chenoy, Belgique, Extra Brut

Frais et délicatement fruité

Fresh and delicately fruity 11,50€ 60,00€

Cava Masia Bou - Catalogne, Espagne

Frais, fruité et élégant

Fresh, fruity and elegant 8,00€ 40,00€



Nos vins blancs

WHITE WINES

Foncalieu Autantique Viognier - Pays d'Oc, France

Sec, notes d'abricot et de fleurs blanches, très aromatique

Apricot and white flower notes, aromatic 5,50€ 10,50€ 21,00€ 30,50€

Chardonnay Aimery - Languedoc, 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 5,50€ 10,50€ 21,00€ 30,50€

Côtes de Sambre-et-Meuse "Citadelle" - Belgique

Vin belge sec et élégant, aux notes d'agrumes et minéral

Elegant dry Belgian wine with citrus notes and beautiful minerality 7,50€ 14,00€ 28,00€ 42,00€

Domaine du Chardonnay 2023 - Chablis, Bourgogne

Sec, minéral, agrumes & belle fraîcheur

Dry, mineral, citrusy & beautifully fresh 52,00€

Pinot Grigio "Le Calderare" 2023 - Vénétie, Italie

Frais, fruité, minéral

Fresh, fruity, mineral 35,00€

Château Les Croisille "Loin de l'Œil" - Sud-Ouest, France

Blanc sec, frais et équilibré, aux notes de poire et d'amande, belle acidité

Dry, fresh and balanced white wine with notes of pear, almond and lively acidity 33,00€

Sœurs de Cœur 2024 - Chardonnay & Soreli - Languedoc, France

Blanc solaire aux fruits jaunes, rond et généreux

Sunny southern white, yellow fruits, round and smooth 33,00€



NOS VINS

OUR WINES



NOS VINS ROSÉS

OUR ROSÉ WINES

"Salut" - Pays d'Oc, France (1L)

Rosé sec, arômes de fruits rouges

Dry rosé with red fruit aromas



5,20€



10,00€



20,00€



30,00€

Château de l'Aumérade "Style" 2023 -

Côtes de Provence, France

Pâle, floral et élégant

Pale rosé, floral and elegant

38,00€

Nos vins rouges

RED WINES

Mendoza Malbec Classico - La Puerta 2023

Rond et fruité, facile à apprécier

Round and fruity, easy-drinking



5,60€



10,80€



21,50€



32,00€

Wolfberger Pinot Noir 2023 - Alsace, France

Rouge léger, croquant, apéro/charcuterie

Light, crisp red - perfect for aperitif or charcuterie

7,50€

14,50€

29,00€

43,50€

Barbera d'Alba - Marrone 2021 - Piémont, Italie

Cerise, violette, souple & gastronomique

Cherry, violet, smooth & food-friendly

45,00€

Cahors Croizillon - Les Croisille - Sud-Ouest, France

Malbec moderne, floral, finesse & élégant

Modern Malbec, floral, refined & elegant

39,00€

Coccinelle - Saint-Estèphe 2020 - Bordeaux, France

Bordeaux structuré, fruit noir, tanins fins

Structured Bordeaux, dark fruit, fine tannins

63,00€

Crozes-Hermitage "Petit Benoit" 2022 - Rhône, France

Syrah élégante, fruits noirs et poivre

Elegant Syrah, black fruits & pepper notes

49,00€

Gigondas - Domaine de Boissan 2022 - Rhône Sud, France

Grenache/Syrah, corsé et épicé

Grenache/Syrah blend, full-bodied & spicy

51,00€

J.L. Chave Sélection "Mon Cœur" 2022 - Côtes-du-Rhône

Fruits noirs mûrs, épicé et généreux

Ripe black fruits, spicy and generous

48,00€

Saint-Nicolas-de-Bourgueil - Domaine Audebert 2024 - Loire, France

Cabernet franc souple, juteux, gourmand

Soft, juicy and generous Cabernet Franc

39,00€

"Injuste" - Corbières 2023 - Languedoc, France

Sudiste généreux et épicé

Generous southern red, warm & spicy

31,00€

SUGGESTIONS