CUISINE DE SAISON À MÉRODE

BOIRE & MANGER



Wifi password : **CARPEDIEM13**

NOS SOFTS



Chaudfontaine gazeux ou plat 25cL
Chaudfontaine sparkling or still 25cL ..... **3,50€**

Chaudfontaine gazeux ou plat 50cL
Chaudfontaine sparkling or still 50cL ..... **5,00€**

Chaudfontaine gazeux ou plat 100cL
Chaudfontaine sparkling or still 100cL ..... **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
Schweppes Citrus 0% 25cL ..... **4,00€**

Schweppes Agrumes 25cL
Schweppes Citrus 25cL ..... **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 20cL ..... **3,90€**

Minute Maid Pomme 20cL
Minute Maid Apple Juice 20 cL ..... **4,00€**

Minute Maid Pomme-Cerise 20cL
Minute Maid Apple-Cherry Juice 20 cL ..... **4,00€**

Minute Maid Multivitamines 20cL
Minute Maid Multivitamin Juice 20 cL ..... **4,00€**

Minute Maid Tomate 20cL
Minute Maid Tomato Juice 20 cL ..... **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
Aquarius Lemon Still 20 cL ..... **3,90€**

Fever-Tree Ginger Ale 20cL ..... **4,50€**

Kombucha Peach Yuzu Jarr 33cL ..... **6,30€**

Jus de pamplemousse frais
Fresh grapefruit juice ..... **6,00€**

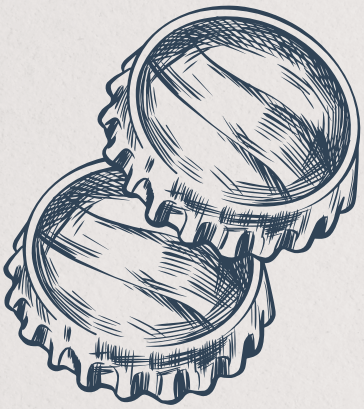
Jus de citron frais
Fresh lemon juice ..... **5,00€**

Jus d'orange frais
Fresh orange juice ..... **6,00€**

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)
Homemade lemonade (Still water, cucumber, lemon juice, lime juice & cane sugar) ..... **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 8,0° .... **5,90€**



Abbaye & tradition
ABBEY & TRADITIONAL BEERS

- Leffe Brune 33cL 6,5° .... **5,80€**
- Leffe Ruby 33cL 5,6° .... **5,90€**
- Kwak ambrée Pauwel 33cL 8,4° .... **6,50€**
- Kwak Rouge Pauwel 33cL 8,0° .... **6,50€**
- 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€
Pêcheresse 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 Sans gluten 25cL 5,5°	5,40€

CIDRES

Cidre Somersby 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°	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, Fever-Tree Ginger Beer
Absolut Vodka, crushed lime, Fever-Tree 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, Passoã, 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, purée de fraise, citrons verts écrasés
Ritchie Lemon Raspberry, fresh basil leaves, strawberry purée & muddled lime ..... **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 & DIGESTIF



APÉRITIFS

APERITIFS

Apéritif maison
Cava, Martini Fiero, Cointreau, orange pressée & citron vert
House Aperitif (Cava, Martini Fiero, Cointreau, freshly squeezed orange juice & lime) ..... **10,00€**

Coupe de Perle de Wallonie Domaine du Chenoy,
Extra Brut Régent, Johanniter, Bronner, Souvignier 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€**

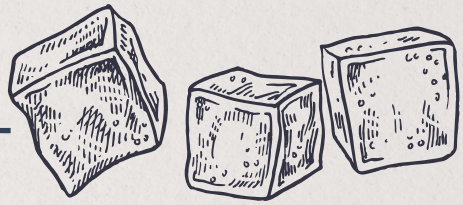
Campari ..... **7,00€**

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€**

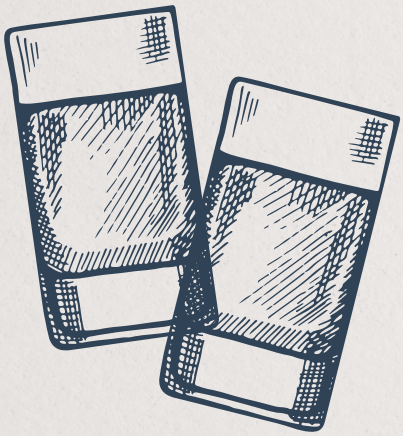


Digestifs

Disaronno Amaretto ..... **8,00€**
Armagnac Delord ..... **9,00€**
Calvados Père Magloire ..... **9,00€**
Cognac VSOP Frapin ..... **9,00€**
Cointreau ..... **8,00€**

Baileys ..... **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, caramelisé)
(Spicy, smooth, caramelized) ..... 12,00€

GINS

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

VEGE
Cornet de frites & sauces
Cone of fries & sauces ..... 6,50€

VEGE
Cornet de frites de patates douces & sauces
Cone of sweet potato fries & sauces ..... 7,50€

Assortiment de charcuteries
Assortment of cold cuts ..... 23,00€

VEGE
Assortiment de fromages
Assortment of cheeses ..... 23,00€

Plateau mixte de charcuteries & fromages
Mixed platter of cold cuts & cheeses ..... 30,00€

VEGE
Mini croquettes au fromage de Bruges maison 6pc
Homemade mini Bruges cheese croquettes (6pc) ..... 10,00€

VEGAN
Mini Taquito mexicain 6pc
Mini Mexican taquitos (6pc) ..... 8,50€

Samoussas à la carbonade maison 4pc
Homemade beef stew samosas (4pc) ..... 8,50€

VEGE
Samoussas au fromage de chèvre maison 4pc
(épices tandoori, sauce aigre-douce)
Homemade goat cheese samosas (4pc)
(tandoori spices, sweet & sour sauce) ..... 8,50€

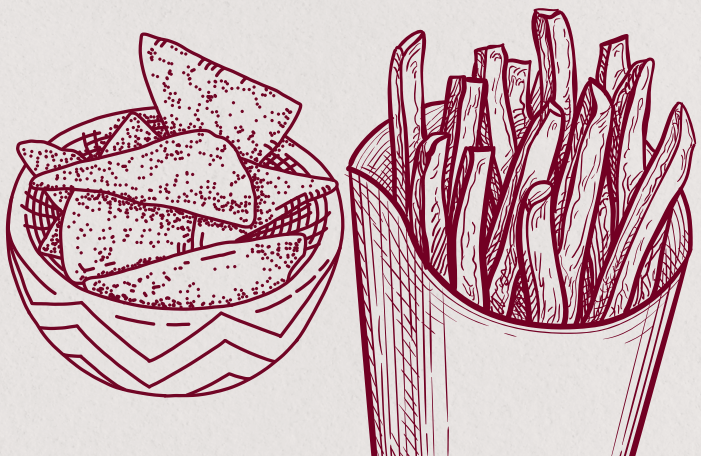
VEGAN
Nuggets vegan & mayonnaise vegan (6pc)
Vegan nuggets & vegan mayonnaise (6pc) ..... 8,50€

Aiguillettes de poulet 4pc sauce aigre-douce
Chicken strips (4pc) with sweet & sour sauce ..... 8,50€

Calamars à la Romana 6pc sauce tartare
Calamari à la Romana (6pc) with tartar sauce ..... 8,50€

Brochettes de poulet yakitori marinées 4pc
Marinated chicken yakitori skewers (4pc) ..... 8,50€

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
Asian-style salmon tartare with sesame, soy oil & wasabi ..... **19,00€**

VEGE
Salade au crottin de Chavignol, pomme Granny, miel, huile d'olive, vinaigrette & noix
Chavignol goat cheese salad with Granny Smith apple, honey, olive oil, vinaigrette & walnuts ..... **17,00€**

VEGE
Croquettes au fromage au vieux Bruges, persil frit & salade (2 pièces)
Old Bruges cheese croquettes, fried parsley & salad (2 pieces) ..... **17,00€**

Croquette aux crevettes grises, persil frit & salade (1 pièce)
Grey shrimp croquette, fried parsley & salad (1 piece) ..... **13,00€**

Croquettes aux crevettes grises, persil frit & salade (2 pièces)
Grey shrimp croquettes, fried parsley & salad (2 pieces) ..... **20,50€**

Duo de croquettes, persil frit & salade (fromage et crevettes)
Croquette duo, fried parsley & salad (cheese and shrimp) ..... **17,50€**

Scampis à l'ail & persil
Garlic & parsley scampi ..... **18,00€**

Saumon fumé artisanal, salade & toasts
Artisanal Smoked Salmon, salad & toasts ..... **20,00€**



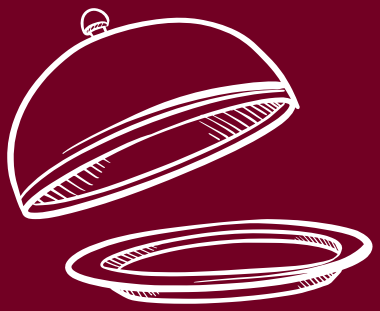
NOS PLATS

OUR MAIN COURSES

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)



Plat du jour
Dish of the day ..... **16,50€**

Plat du jour + dessert maison
Tiramisu spéculoos, crème brulée ou mousse au chocolat
Dish of the day + homemade dessert
(Speculoos tiramisu, crème brûlée or chocolate mousse) ..... **22,50€**

SPÉCIALITÉS BELGES

BELGIAN SPECIALTIES

Boulettes sauce tomate basilic, frites
Meatballs with tomato & basil sauce, fries ..... **19,00€**

Boulettes, sauce Leffe brune et spéculoos, chicons, frites
Meatballs with Leffe brune and speculoos sauce, Belgian endives, fries ..... **20,50€**

Carbonades à la flamande à la Leffe brune, frites
Flemish beef stew with Leffe Brune beer, fries ..... **23,00€**

Vol-au-vent au poulet fermier, boulettes de viande hachée (porc et veau) & pâte feuilletée, frites
Vol-au-vent with free-range chicken, pork & veal meatballs, puff pastry, fries ..... **23,00€**

Le traditionnel chicon gratin, purée maison
Traditional Belgian endive gratin with homemade mashed potatoes ..... **21,00€**

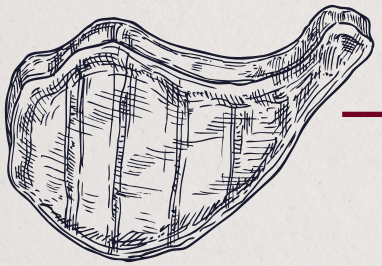
Stoemp de saison, saucisse de campagne & lardons
Seasonal stoemp (mashed potatoes & vegetables), country sausage & bacon ..... **19,50€**

NOS PLATS

OUR MAIN COURSES

NOS VIANDES

OUR MEATS



Américain préparé en salle à la minute,
mayonnaise, salade & frites
Steak tartare freshly prepared tableside, mayonnaise, salad & fries ..... **23,00€**

Steak nature 200 g ou 300 g « Tâche Noire »
(grosse cuisse de bœuf, tendre & maigre), salade & frites
200 g or 300 g «Tâche Noire» beef steak (tender & lean cut), salad & fries ..... **22,00€/ 27,00€**

Entrecôte de bœuf limousin 300 g,
beurre à l'ail maison, salade & frites
300 g Limousin beef ribeye steak, homemade garlic butter, salad & fries ..... **32,50€**

Rognon de veau à la liégeoise, frites
Veal kidney Liège-style, fries ..... **26,00€**

Rognon de veau à la moutarde de Meaux, frites
Veal kidney with Meaux mustard sauce, fries ..... **26,00€**

Burger Carpe Diem, frites de patates douces
(steak haché de bœuf de 150 g, salade, tomate, tranche de lard, fromage, sauce « 1620 »)
Carpe Diem burger, sweet potato fries (150 g beef patty, lettuce, tomato, bacon, cheese & «1620» sauce) ..... **22,00€**

Escalope milanaise gratinée, pâtes tomatées
Gratinated Milanese-style escalope, pasta with tomato sauce ..... **22,50€**

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 ..... **6,50€**

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

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 ..... **26,50€**

Filet de dorade royale grillé aux légumes de saison, sauce tartare & pommes de terre au four
Grilled sea bream fillet with seasonal vegetables, tartar sauce & baked potatoes ..... **26,50€**

Fish & Chips - Aiguillettes de cabillaud panées, salade, sauce tartare maison & frites
Fish & Chips - Breaded cod strips, salad, homemade tartar sauce & fries ..... **21,00€**

LE COIN HEALTHY

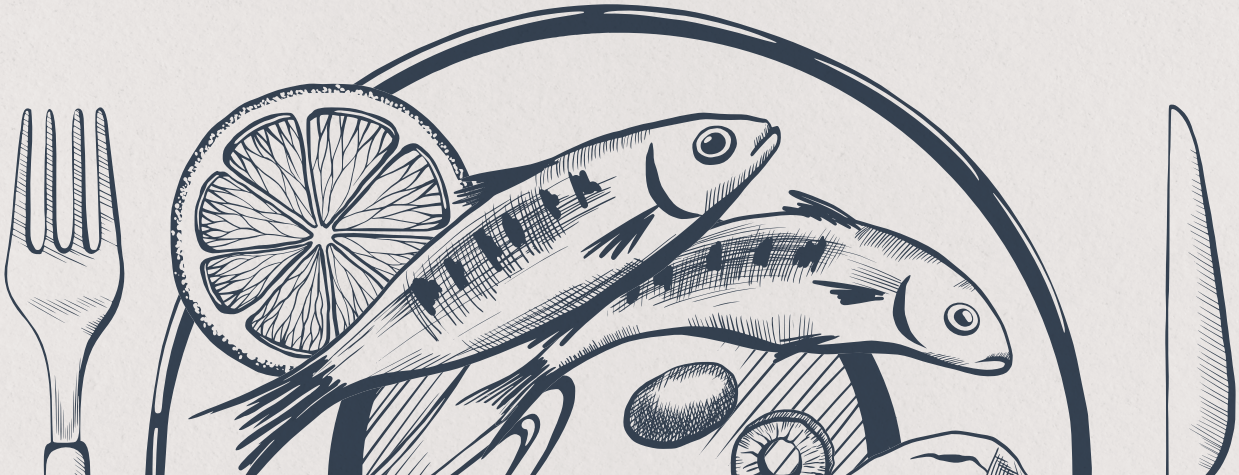
THE HEALTHY CORNER

Salade au tataki de thon (mi-cuit) & sa sauce asiatique
Salad with tuna tataki (seared) & Asian-style dressing ..... **27,50€**

Salade de poulet fermier au crottin de Chavignol, tuile de sésame & balsamique
Free-range chicken salad with Chavignol goat cheese, sesame crisp & balsamic ..... **22,75€**

VEGAN Hamburger végan, champignons, frites de patates douces
Vegan burger with mushrooms & sweet potato fries ..... **21,50€**

VEGAN Assiette végétarienne gratinée au fromage, boulettes de sarrasin & coulis pesto vert maison
Vegetarian plate gratinated with cheese, buckwheat balls & homemade green pesto coulis ..... **21,00€**



NOS PLATS

OUR MAIN COURSES

Nos pâtes

OUR PASTAS

Spaghetti bolognaise
Spaghetti Bolognese ..... 17,50€

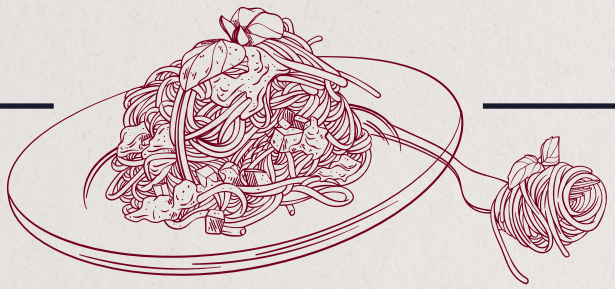
VEGE Penne aux légumes de saison, roquette, parmesan & pesto rouge
Penne with seasonal vegetables, arugula, parmesan & red pesto ..... 20,00€

VEGE Lasagne de courgettes, carottes, aubergine, mozzarella, basilic & coulis de tomate
Zucchini, carrot, eggplant, mozzarella, basil & tomato coulis lasagna ..... 20,50€

VEGE Tagliatelles vertes (épinards) au pesto, pignons de pin, parmesan, tomates séchées & roquette
Green tagliatelle (spinach) with pesto, pine nuts, parmesan, sun-dried tomatoes & arugula .... 20,50€

Spaghetti aux champignons (shiitake & de Paris), poulet fermier grillé, mozzarella gratinée
Spaghetti with shiitake & button mushrooms, grilled free-range chicken, gratinated mozzarella ..... 23,50€

Spaghetti aux scampi, crème tomatée & brocoli
Spaghetti with scampi, tomato cream sauce & broccoli ..... 24,00€



MENU ENFANT

KIDS' MENU

11,00€

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

Boulette sauce tomate & frites
Meatball with tomato sauce & fries

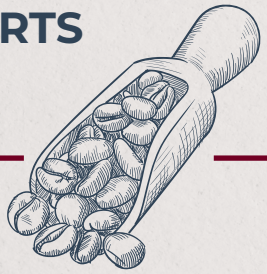
Nuggets maisons, frites & salade
Homemade chicken nuggets, fries & salad

\+ Une boule de glace au choix
One scoop of ice cream of your choice



NOS CAFÉS ET DESSERTS

OUR COFFEES & DESSERTS



NOS CAFÉS

OUR COFFEES

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

NOS DESSERTS

OUR DESSERTS

Salade de fruits frais maison *Homemade fresh fruit salad*	7,00€
Crème brûlée maison *Homemade crème brûlée*	9,00€
Tiramisu maison au spéculoos *Homemade tiramisu with speculoos*	9,00€
Tarte Tatin & sa boule de glace Vanilla Dream *Tarte Tatin with a scoop of Vanilla Dream ice cream*	11,00€
Choux maison & glace Vanilla Dream, chocolat fondu & chantilly *Homemade choux and Vanilla Dream ice cream, melted chocolate and whipped cream*	9,00€
Mousse au chocolat maison *Homemade chocolate mousse*	9,00€

NOS THÉS
OUR TEAS

4,50€

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

Marsala Chai (Mélange thé noir d'Inde, cardamome, gingembre & poivre rouge)
Marsala Chai (*Blend of Indian black tea, cardamom, ginger & pink peppercorns)*

Nos thés blancs
OUR WHITE TEAS

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

Secret de l'ange (Mélange de thé blanc, amande, citronnelle, rose, cannelle & écorce d'orange)
Angel's secret (Blend of white tea, almond, lemongrass, rose, cinnamon & orange peel)

NOS THÉS VERTS
OUR GREEN TEAS

Jasmin
Jasmine

Fleurs de Mai (Mélange de thé vert Sencha, fleurs de bleuet, tournesol & pétales de rose)
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 de mauve, myrte citronnée, boutons de rose & églantiers)
Magic Moon (Strawberry, apple, spearmint, mallow flowers, lemon myrtle, rosebuds & rosehips)

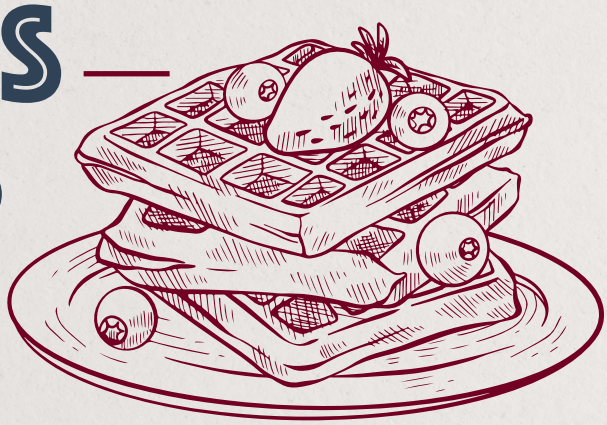
Rooibos maison mélange de fruits & herbes
(Feuilles de mûres douces, cassis, tranches de canneberges, framboises, myrtilles, baies de genièvre)
Homemade rooibos blend with fruits & herbs (Sweet blackberry leaves, blackcurrant, cranberry slices, raspberries, blueberries, juniper berries)

Camomille Nature
Natural Chamomile

Rêve gingembre (Gingembre, pomme, citron, réglisse & pétales de rose)
Ginger Dream (Ginger, apple, lemon, liquorice & rose petals)

NOS CRÊPES & GAUFRES

OUR CRÊPES & WAFFLES



Crêpes avec sucre blanc & brun
Crêpes with white & brown sugar ..... **6,00€**

Crêpes Mikado
(Boule de glace Vanilla Dream & chocolat Callebaut chaud fondu)
Mikado crêpes (Scoop of Vanilla Dream ice cream & warm melted Callebaut chocolate) ..... **9,50€**

Crêpes flambées au Grand Marnier
Crêpes flambéed with Grand Marnier ..... **10,00€**

Crêpes avec une boule de glace Vanilla Brownie
Sirop de caramel & crunch de Spéculoos
Crêpes with a scoop of Vanilla Brownie ice cream Caramel syrup & Speculoos crunch ..... **9,50€**

Crêpes avec banane fraîchement coupée & chocolat chaud fondu
Crêpes with freshly sliced banana, melted hot chocolate ..... **8,50€**

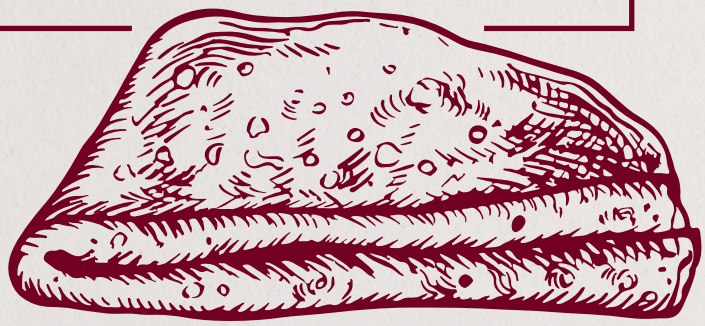
Gaufre de Bruxelles au sucre
Brussels waffle with sugar ..... **5,50€**

Gaufre de Bruxelles chantilly
Brussels waffle with whipped cream ..... **6,50€**

Gaufre de Bruxelles Mikado
(Boule Vanilla Dream, chantilly & chocolat chaud fondu)
Mikado Brussels waffle (Scoop of Vanilla Dream ice cream, whipped cream & melted hot chocolate) ..... **10,00€**

Gaufre de Bruxelles avec une boule de glace Vanilla Brownie sirop de caramel, chantilly & crunch de Spéculoos
Brussels waffle with a scoop of Vanilla Brownie ice cream, caramel syrup, whipped cream & Speculoos crunch ..... **10,00€**

Gaufre de Bruxelles surmontée de salade de fruits frais sirop de fruits rouges & chantilly
Brussels waffle topped with fresh fruit salad, red fruit syrup & whipped cream ..... **9,50€**



NOS GLACES

OUR ICE CREAMS MÖVENPICK



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

		1/4	1/2	
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

		1/4	1/2	
“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

		1/4	1/2	
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