

# Apéritifs

## Cocktails

Le Nano	8,00 €
Le Limoncello Royal (Limoncello, sirop de citron, champagne)	9,00 €
Le Mojito (Bacardi Reserva, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau pétillante)	9,00 €
Le Mojito Royal (Bacardi Reserva, citron vert, sucre, menthe fraîche, champagne)	10,00 €
Le Cuba Libre (Bacardi Reserva, citron vert, sucre, Coca Cola)	8,50 €
Le Spritz (Aperol, vin pétillant, eau gazeuse, rondelle d'orange)	7,80 €
Le Disaronno Sour-Jar (Amaretto et Jus de Citron)	8,50 €
Le Ginger Walker (Johnnie Walker Black Label, Canada Dry)	8,50 €

## Sans alcool

Le Mojito Virgin (Sprite, citron vert, sucre, menthe fraîche)	6,00 €
Finley Spritz	4,00 €

## Classiques

Coupe de Champagne Mailly Brut 1er Cru	11,00 €
Picon Maison	7,50 €
Américano Maison	7,50 €
Kir royal	10,00 €
Kir vin blanc	5,00 €
Porto, Pineau, Martini	5,00 €
Campari	5,00 €
Pisang-Orange	6,00 €
Ricard	5,00 €
Suppl. soda	1,80 €

## Gin

Gin Gordon	6,50 €
Bombay Sapphire	7,00 €
Bombay Sapphire East	7,50 €
Hendrick's	8,50 €
Biercée Gin Belgium Thesis Et Antithesis	7,50 €
Churchill's	10,00 €
Copperhead	11,70 €

## Bières

Stella Artois 5,2 %	2,50 €
Hoegaarden 4,9 %	3,00 €
Leffe Blonde 6,6 %	4,00 €
Duvel 8,5 %	4,50 €
Westmalle Triple 9,5 %	4,50 €
Orval 6,2 %	4,50 €
Zinne Bir Ale 5,8 %	4,50 €

## Bières Locales

Simplex 4,5 % (Dottignies)	3,00 €
Noir de Dottignies 9 % (Dottignies)	4,50 €
XX Bitter 6% (Dottignies)	4,50 €
Béquin 6.5 % (Mouscron)	4,00 €
Baptiste 7,7 % (Comines)	4,00 €
Rastamoine - Blanche 6 %, Blonde 7 %, Ambrée 5,3 % (Vezen)	4,00 €

## Entrées

Petite dégustation du jour (uniquement le midi en semaine)	11 €
Amuse gourmand Mesclun, Foie gras, Saumon fumé « Maison », Saint Jacques et Langoustine juste poêlées, Caviar Avruga	20 €
Salade de Homard tiède (1/2 homard) Huile de Lin au Piment doux, émincé de Chicon Tartuffata, Segment d'Orange, Sésame grillé	22 €
<b>Inspirations de Saison</b>	18 €
<b>Foie Gras de Canard Maison,</b> Persil tubéreux caramélisé, Pain rustique aux Noix, Confiture de Kiwi «Maison»	
<b>Saint Jacques au Beurre d'Ail et Couteaux tièdes</b> Eclats d'Amande à la Fleur de Sel fumé, mousse de Butternut, Pointe de Romanesco, Papadum	
<b>Suprême et Cuisse de Pigeon Ramier</b> Compote de Chou rouge au Lard braisé, Polenta «Tikka-Massala», Jus court à la Kriek De Ranke	

## Plats

Filet pur de Bœuf Irlandais Sauce Poivre ou Réduction de Vin rouge aux Champignons des Bois, Pommes Frites fraîches et Mesclun	30 €
Amuse gourmand Mesclun, Foie gras, Saumon fumé « Maison », Saint Jacques et Langoustines juste poêlées, Caviar Avruga	29 €
Penne enrobées de Parmesan, Scampis grillés, Roquette, Epinards, brunoise de Tomates fraîches, Huile de Truffe	25 €
<b>Inspirations de Saison</b>	26 €
<b>Dos d'Aiglefin</b> Chips d'Agria, cristalline de Chou, structure de Brocoli, Beurre Nantais, Carotte Chantenay	
<b>Suprême de Poule Faisane basse température</b> Pomme «Cox» aux Airelles, Pomme paillason à l'Emmental, Choumettes, Witloof braisé, Fine Champagne	
<b>Râble de Lièvre Arlequin</b> Champignons de Paris, mousse de Céleri rave, Stoemp Boule d'or, Condiment de Carotte mauve	

## Desserts

Assortiment de 4 Fromages sélectionnés par nos soins	9 €
Glace vanille tournée minute Espuma Moka, Chocolat tiède de Saint Domingue	9 €
<b>Inspirations de Saison</b>	9 €
<b>Agrumes au Sirop léger</b> Gâteau Citron - Pistache, Glace au Panais, Crumble Cassonade	
<b>Banane flambée au Rhum</b> Structure de Chocolats, Yaourt glacé	
<b>Cheesecake «Maison»</b> Fruits secs au Caramel, Meringue légère	

## Menu Inspiration de Saison

Entrée + Plat + Dessert au choix	47 € (Vins inclus 61 €)
2 Entrées + Plat + Dessert au choix	55 € (Vins inclus 72 €)

# Homards et Fruits de Mer

Huîtres creuses de Bretagne 15 € les 6 - 19 € les 9 - 24 € les 12	
Assiette des Richesses de la Mer Cocktail de Fruits de mer, Saumon fumé, Huîtres creuses, Langoustines, Gambas, Pandalous, Palourdes, Bigorneaux, Crevettes grises, pince de Tourteau	26 €
Plateau de Fruits de Mer « Belle Escapade » Huîtres creuses, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Pandalous, Palourdes, Crevettes, Bulots, Bigorneaux	34 €
Plateau de Fruits de Mer « Escapade royale » 1/2 Homard, Huîtres creuses, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Pandalous, Palourdes, Crevettes, Bulots, Bigorneaux	49 €
Plateau « Tout Crustacés » 1/2 Homard, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Pandalous, Crevettes grises, Pince de Tourteau	46 €
Salade de Homard (1 homard entier) Huile de lin au Piment doux, émincé de Chicon Tartufata Segment d'Orange, Sésame grillé	43 €
Homard entier grillé à l'Armoricaine, Penne au Parmesan	43 €
Homard entier rôti décortiqué, Chips d'Agria, cristalline de Chou, Structure de Brocoli, Beurre Nantais, Carotte Chantenay	43 €

## Menu Découverte

Le Chef Alex vous conçoit un Menu «Imaginé»  
2 Entrées + Plat + Dessert 59 € (Vins inclus 76 €)

## Lunch

Les Produits du Marché (Uniquement le midi en semaine)  
Petite Entrée + Plat 23 €

## Desserts

Assortiment de 4 Fromages sélectionnés par nos soins	9,00 €
Glace vanille tournée minute, espuma Moka, Chocolat tiède de Saint Domingue	9,00 €
Agrumes au Sirop léger Gâteau - Pistache, Glace au Panais, Crumble Cassonade	9,00 €
Banane flambée au Rhum Structure de Chocolats, Yaourt glacé	9,00 €
Cheesecake «Maison» Fruits secs au Caramel, Meringue légère	9,00 €

## Thés

Earl grey impérial Thé parfumé pour la journée	4,50 €
Casablanca Menthe marocaine et Bergamote	4,50 €
Thé à l'opéra Thé vert vanillé aux Fruits rouges	4,50 €
Darjeeling Princeton grand darjeeling	4,50 €
Thé au Sahara Thé rouge à la menthe – sans théine	4,50 €

## Cafés

Petit expresso	3,80 €
Grand expresso	3,80 €
Décaféiné	3,80 €
Cappuccino	4,50 €
Irish coffee	8,00 €
French coffee	8,00 €
Margnissimo	8,00 €
Amaretto coffee	8,00 €
Bonaparte coffee	8,00 €

## Digestifs

Limoncello	6,50 €
Limoncello bio (Wervik)	8,00 €
Orancello bio (Wervik)	8,00 €
Get 27	6,50 €
Captain Morgan – Jamaica Rum	7,00 €
Rum Don Papa	9,00 €
Baileys	6,50 €
Eau de Villée de Biercée 40 %	7,00 €
Liqueur de Poires de Biercée	7,00 €
Vieille Prune 43 %	8,50 €
Eau-de –Vie de Framboise de Biercée 40 %	8,00 €
Eau de vie de Vieille Prune (Maison Gelas) 42 %	9,50 €
Liqueur Cordialor Maison Gelas	7,00 €
Cognac Bisquit	7,00 €
Cognac Roffignac X.O.	12,00 €
Poire Cognac Black Pear – Gervain	7,50 €
Calvados V.S. Père Magloire	7,00 €
Grand Marnier	7,00 €
Cointreau	7,00 €
Marie-Brizard	7,00 €
Amaretto	7,00 €
Armagnac	7,00 €
Genièvre de Houle – Carte d'or	7,00 €
Mandarine Napoléon	7,00 €
Poire N°1 Biercée	8,00 €
Chartreuse jaune VEP «Liqueur des pères Chartreux» 42%	13,50 €
Chartreuse verte VEP «Liqueur des pères Chartreux» 54%	14,50 €

## Whisky

Whisky Johnnie Walker Red Label	6,50 €
Whisky Johnnie Walker Black Label (12 ans d'âge)	8,50 €
Whisky Johnnie Walker Swing	8,50 €
Chivas Regal 12 ans	8,50 €
Tomintoul – Glenlivet – 12 ans d'âge	9,00 €
Whisky Canadian Club 40%	8,50 €
Glen Moray Scotch Whisky 12 ans 43%	10,00 €
Oban 14 ans 43 %	12,50 €
Single malt des Highlands de l'ouest, légèrement tourbé	
Lagavulin 16 ans 43 %	13,00 €
Single malt de l'île d'Islay très tourbé et iodé	
Dalwhinnie 15 ans 43 %	10,50 €
Single malt des Highlands du sud marqué par des notes de miel	
Glenkinchie 12 ans 43 %	10,00 €
Une vraie découverte vous attend à travers ce single malt des Lowlands subtil et charmeur.	
Cragganmore 12 ans 40 %	9,50 €
un des plus complexes single malts du Speyside	
Talisker 10 ans 45,8 %	10,50 €
Single malt de l'île de Skye marqué par l'iode et les épices, il se révèle aussi fumé et poivré.	

# Homards et Fruits de Mer...à emporter

Huîtres creuses de Bretagne

12 € les 6 - 15 € les 9 - 18 € les 12

Plateau de Fruits de Mer « Belle Escapade »

32 €

Huîtres creuses, Saumon fumé, Gambas, Langoustines,  
Scampis, Baby Gambas, Pandalous, Palourdes, Crevettes,  
Bulots, Bigorneaux

Plateau de Fruits de Mer « Escapade royale »

44 €

1/2 Homard, Huîtres creuses, Saumon fumé, Gambas,  
Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Pandalous, Palourdes,  
Crevettes, Bulots, Bigorneaux

Plateau « Tout Crustacés »

41 €

1/2 Homard, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis,  
Baby Gambas, Pandalous, Crevettes grises, Pince de Tourteau

Homard entier grillé à l'Armoricaine,

34 €

Penne au Parmesan

Homard entier rôti décortiqué,

34 €

Riz façon Paella au Chorizo, Aromates Andaloux,  
Emulsion de Crustacés, confiture d'Olives



## Contact

34 Grand-Place  
7700 Mouscron (Belgique)  
T +32 (0)56 84 13 13

Ouvert le lundi, jeudi et vendredi, midi et soir.  
Ainsi que le samedi soir et le dimanche midi.

[www.nano-resto.be](http://www.nano-resto.be)  
Facebook/nano