

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)	6,50 €
Finley Spritz	4,50 €

Classiques

Coupe de Champagne Mailly Brut 1er Cru	11,00 €
Picon Maison	8,00 €
Américano Maison	8,00 €
Kir royal	11,00 €
Kir vin blanc	5,50 €
Porto, Pineau, Martini	5,50 €
Campari	5,50 €
Pisang-Orange	7,00 €
Ricard	5,50 €
Suppl. soda	2,00 €

Gin

Gin Gordon	6,50 €
Bombay Sapphire	7,50 €
Bombay Sapphire East	8,00 €
Hendrick's	9,00 €
Biercée Gin Belgium Thesis Et Antithesis	8,00 €
Churchill's	10,50 €
Copperhead	12,00 €

Bières

Stella Artois 5,2 %	2,60 €
Hoegaarden 4,9 %	3,20 €
Lefe Blonde 6,6 %	4,20 €
Duvel 8,5 %	4,70 €
Westmalle Triple 9,5 %	4,70 €
Orval 6,2 %	4,80 €
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)	4,20 €
Rastamoine - Blanche 6 %, Blonde 7 %, Ambrée 5,3 % , Rouge 6 % (Vezon)	5,30 €

Entrées

Petite dégustation du jour (uniquement le midi en semaine)	12 €
Amuse gourmand Mesclun, Foie gras, Saumon fumé « Maison », Saint Jacques et Langoustine juste poêlées, Caviar Avruga	22 €
Salade de Homard tiède (1/2 homard) Asperges vertes, sommités de Brocoli et Chou-fleur marinés, Coriandre fraîche, Citron vert	24 €
Inspirations de Saison	19 €
Foie Gras de Canard Maison, Compotée de Rhubarbe, Poivre aux Fruits rouges, bonbon de Pastèque, Brioche au Sucre perlé	
Pluma Ibérico Fine Ratatouille, croûtons aux Herbes fraîches, réduction de Kriek De Ranke	
Pissaladière, St Jacques snackées Mozzarella di Buffala, Caviar d'Aubergine, Olives et Basilic	

Plats

Filet pur de Bœuf Irlandais Sauce Poivre ou Béarnaise, Pommes Frites fraîches et Mesclun	32 €
Amuse gourmand Mesclun, Foie gras, Saumon fumé « Maison », Saint Jacques et Langoustines juste poêlées, Caviar Avruga	31 €
Penne enrobées de Parmesan, Scampis grillés, Roquette, Epinards, brunoise de Tomates fraîches, Huile de Truffe	25 €
Inspirations de Saison	27 €
Dos de Cabillaud, Huile vierge, Pdt écrasée, Asperges vertes, Panko, Mange-tout	
Magret de Canard «Mulard», Mousse de jeune Navet, Carottes nouvelles au Thym, Petits Pois frais aux Oignons Cebettes, Pdt de Noirmoutier	
Onglet de Veau, Echalote confite à l'eau de vin «Entre-deux-Monts», gratin de Courgette, Salsa «câpres, Cornichons, Moutarde Lierenteyn»	
Tartare de Boeuf au couteau, Herbes du jardin, Condiments, Salsde de Pdt aux Cébettes OU Pommes frites	

Desserts

Assortiment de 4 Fromages sélectionnés par nos soins	9.50 €
Glace vanille tournée minute Espuma Moka, Chocolat tiède de Saint Domingue	9.50 €
Inspirations de Saison	9.50 €
Structure et soupe de Melon, Glace au Lait fermier, Clafouti aux Amandes	
Entremet au Chocolat Caramel, Mollet de Noces, Glace Cacahuète	
Tarte aux Fraises belges, Crème Pistache, Meringue, Sorbet au Citron tonic	

Menu Inspiration de Saison

Entrée + Plat + Dessert au choix	48 € (Vins inclus 63 €)
2 Entrées + Plat + Dessert au choix	57 € (Vins inclus 74 €)

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 tiède (1 homard entier) Asperges vertes, sommités de Brocoli et Chou-fleur marinés, Coriandre fraîche, Citron vert	43 €
Homard entier grillé à l'Armoricaine, Penne au Parmesan	43 €
Homard entier rôti décortiqué, Huile vierge, pomme terre écrasée, asperges vertes, panko, mange-tout	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 24 €

Desserts

Assortiment de 4 Fromages sélectionnés par nos soins	9,50 €
Glace vanille tournée minute, espuma Moka, Chocolat tiède de Saint Domingue	9,50 €
Structure et soupe de Melon, Glace au Lait fermier, Clafouti aux Amandes	9,50 €
Entremet au Chocolat Caramel, Mollet de Noces, glace Cacaahuète	9,50 €
Tarte aux Fraises belges, Crème Pistache, Meringue, Sorbet au Citron tonic	9,50 €

Thés

Earl grey impérial Thé parfumé pour la journée	4,80 €
Casablanca Menthe marocaine et Bergamote	4,80 €
Thé à l'opéra Thé vert vanillé aux Fruits rouges	4,80 €
Darjeeling Princeton grand darjeeling	4,80 €
Thé au Sahara Thé rouge à la menthe – sans théine	4,80 €

Cafés

Petit expresso	4,00 €
Grand expresso	4,00 €
Décaféiné	4,00 €
Cappuccino	4,50 €
Irish coffee	8,30 €
French coffee	8,30 €
Margnissimo	8,30 €
Amaretto coffee	8,30 €
Bonaparte coffee	8,30 €

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 » Huîtres creuses, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Pandalous, Palourdes, Crevettes, Bulots, Bigorneaux	32 €
Plateau de Fruits de Mer « Escapade royale » 1/2 Homard, Huîtres creuses, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Pandalous, Palourdes, Crevettes, Bulots, Bigorneaux	44 €
Plateau « Tout Crustacés » 1/2 Homard, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Pandalous, Crevettes grises, Pince de Tourteau	41 €
Salade de Homard tiède (1 homard entier) Asperges vertes, sommités de Brocoli et Chou-fleur marinés, Coriandre fraîche, Citron vert	34 €
Homard entier grillé à l'Armoricaine, Penne au Parmesan	34 €
Homard entier rôti décortiqué, Huile vierge, pomme terre écrasée, asperges vertes, panko, mange-tout	34 €



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
Facebook/nano