

# 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	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 % (Vezon)	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	22 €
Salade de Homard tiède (1/2 homard) Huile de Lin citronnée, Pain de Sucre, Oignon Cébette, Persil plat, Mayonnaise légère au Piment d'Espelette, Granny Smith	24 €
<b>Inspirations de Saison</b>	19 €
<b>Foie Gras de Canard Maison,</b> Confiture d'Orange au Rhum vanillé, Tartine Russe, Brioche au Sucre perlé	
<b>Saint Jacques et Gambas</b> Structure de Chou-Fleur au Curry léger, Cresson, condiment de Coleslaw, Réduction de Crustacés	
<b>Ris de Veau poêlé</b> Pancetta, Fregula Sarda, Topinambour, Jus court à la Rastamoine Ambrée	

## Plats

Filet pur de Bœuf Irlandais Sauce Poivre ou Réduction de Vin rouge aux Champignons des Bois, 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 €
<b>Inspirations de Saison</b>	27 €
<b>Bar de Ligne rôti sur peau</b> Patate douce, Charlottes écrasées, segment et beurre d'Agrumes, Carottes jaunes à la Cardamome	
<b>Magret de Canard Mulard</b> Pomme de terre et de l'air, Endive braisée, Chou blanc aux Baies de Genévrier, Butternut et Pistache	
<b>Souris d'Agneau confite au Navet</b> Pot au feu de Légumes d'hiver, Ail doux, Vermouth et Herbes fraîches	

## Desserts

Assortiment de 4 Fromages sélectionnés par nos soins	9.50 €
Glace vanille tournée minute Espuma Moka, Chocolat tiède de Saint Domingue	9.50 €
<b>Inspirations de Saison</b>	9.50 €
<b>Crème citron,</b> Sablé de «Sablé-sur-Sarthe», Meringue, Yaourt glacé	
<b>Feuilleté, Crème pralinée,</b> Glace aux Fèves de Tonka	
<b>Charlotte au Chocolat</b> Glace au Litchee, Biscuit cuillère au Thé Japonais	

## 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 (1 homard entier) Huile de Lin citronnée, Pain de Sucre, Oignon Cébette, Persil plat, Mayonnaise légère au Piment d'Espelette, Granny Smith	43 €
Homard entier grillé à l'Armoricaine, Penne au Parmesan	43 €
Homard entier rôti décortiqué, Patate douce, Charlottes écrasées, segment et beurre d'Agrumes, Carottes jaunes à la Cardamome	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 €
Crème Citron Sablé de «Sablé-sur-Sarthe», meringue, yaourt glacé	9,50 €
Feuilleté, Crème pralinée Glace aux Fèves de Tonka	9,50 €
Charlotte au Chocolat Glace au Litchee, Biscuit cuillère au Thé Japonais	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	3,80 €
Grand expresso	3,80 €
Décaféiné	3,80 €
Cappuccino	4,50 €
Irish coffee	8,30 €
French coffee	8,30 €
Magnissimo	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 »

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 €

Patate douce, Charlottes écrasées, segment et beurre d'Agrumes,  
Carottes jaunes à la Cardamone



## 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