

## Thés

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

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

## 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 €
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.	

## 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 % (Vezen)	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) Mozzarella fumée « des Pouilles », Tomates d'antan, coulis Basilic et Amandes grillées Coriandre fraîche, Citron vert	24 €
<b>Inspirations de Saison</b>	19 €
<b>Foie Gras de Canard Maison,</b> Abricot au Romarin, espuma à la Fleur de Sureau et Pain rustique grillé	
<b>Espadon et Saint Jacques grillés</b> Pan con tomate, émulsion au Poivron doux, Cœur de bœuf, Citron confit	
<b>Tartare de Veau aux jeunes Oignons</b> Jambon belge Duroc d'Olives (12 mois de séchage), mousse de Courgette au Cumin des prés et Sésame doré	

## 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 €
<b>Inspirations de Saison</b>	27 €
<b>Filet de Dorade,</b> Risotto à la Ricotta, jus de Chimichurri, Moules de Zélande façon Céviche	
<b>Lomo Iberico en croûte de Parmesan et Pistache</b> Crème de Chou-Fleur, réduction d'Oignons au Vermouth « Iris Blanco », Carottes nouvelles, Pommes « Pont Neuf »	
<b>Pintade</b> Condiment d'Oignons rouges, Haricots Azuki, Guacamole, poussière de Tacos	
<b>Tartare de Bœuf au couteau,</b> Herbes du jardin, Condiments, Salade 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 €
<b>Inspirations de Saison</b>	9.50 €
<b>Tarte aux saveurs de Granny Smith,</b> Biscuit Breton, crème chibouste, glace au Romarin	
<b>Feuilleté aux 3 Chocolats,</b> Crumble, glace Mascarpone, Meringue	
<b>Déclinaison de Fruits rouges,</b> Génoise, crème au beurre frangipane, sorbet à la Kriek De Ranke	

## 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) Mozzarella fumée « des Pouilles », Tomates d'antan, coulis Basilic et Amandes grillées Coriandre fraîche, Citron vert	43 €
Homard entier grillé à l'Armoricaine, Penne au Parmesan	43 €
Homard entier rôti décortiqué, Risotto à la Ricotta, jus de Chimichurri, Moules de Zélande façon Céviche	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 €

## Aussi à emporter ...

Les Homards (froids) et Fruits de mer peuvent aussi être emportés !  
N'hésitez pas à nous consulter !