

## Bières

Stella Artois 5,2 % 25cl	2,80 €
Hoegaarden 4,9 % 33cl	3,50 €
Leffe Blonde 6,6 % 33cl	4,50 €
Duvel 8,5 % 33cl	4,90 €
Westmalle Triple 9,5 % 33cl	5,00 €
Orval 6,2 % 33cl	5,10 €
Zinne Bir Ale 5,8 %	5,30 €

### Bières Locales

Simplex 4,5% 33cl( Dottignies)	4,60 €
Noir de Dottignies 9% 33cl (Dottignies)	5,60 €
XX Bitter 6% 33cl (Dottignies)	5,60 €
Baptiste 7,7% (Comines)	4,80 €
Cuvée des Trolls (Pipaix)	3,50 €
Rastamoine (Vezon)	5,50 €
Blanche 6 %, Blonde 7 %, Ambrée 5,3 %	
Béquin 6.5 % 33cl (Mouscron)	5,80 €

## 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 €
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.	
The Macallan 12 ans 45,8 %	12,50 €
Nez : Un beau parfum subtilement fruité et sucré, avec une touche d'épices et de noix.	
Bouche: Le beau xérès de Macallan, adoucit par un léger chêne sucré, des noix et de la vanille	

## Apéritifs

### Cocktails

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

### Sans alcool

Le Mojito Virgin (Sprite, citron vert, sucre, menthe fraîche)	6,50 €
---	--------

### Classiques

Coupe de Champagne Mailly Brut 1er Cru	11,00€		
Picon Maison	8,50 €	Porto, Pineau, Martini	5,80 €
Picon vin blanc	6,50 €	Campari	5,80 €
Américano Maison	8,50 €	Pisang-Orange	7,00 €
Kir royal	11,00€	Ricard	5,50 €
Kir vin blanc	5,80 €	Suppl. soda	+ 2,00 €

### Gin

Citadelle	9,00 €
Authentique Gin composé de 19 épices en provenance du monde entier suivant 450 ans de tradition Française	
Nordès	9,00 €
Gin Espagnol élaboré à base de raisin Albariño ainsi que 12 plantes comprenant des écorces de citron, de salicorne, de l'hibiscus, du réglisse et de l'eucalyptus.	
Buss N°509 Rapsberry	9,50 €
1 <sup>er</sup> gin à base de fruits frais créé en Belgique, tout est naturel tant la couleur que le goût. Baie de genévrier, angélique, vanille, réglisse, coriandre, guimauve, citron, cardamome, orange et framboise complètent le mélange initial d'herbes.	
Churchill's	10,50€
Gin belge, élaboré à base des tabacs les plus fins au monde pour lui donner ce gout si particulier. On retrouvera également des arômes de vanille et de Mandarine.	
Le tabac n'est pas omniprésent, cela permet à chacun d'apprécier ce produit.	
Copperhead	12,00€
Gin belge d'alchimiste aux 5 éléments essentiels : L'angélique, genièvre, cardamome, zeste d'orange et graines de coriandre	
Hendrick's	9,00 €
Gin écossais épicé aux 11 ingrédients classiques dont les baies de genévrier, Racine d'angélique, coriandre, écorces d'orange	
Bombay Sapphire	7,50 €
Gin anglais fin et doux élaboré à partir de plantes infusées à la vapeur	
Bombay Sapphire East	8,00 €
Gin anglais Sec marqué par des notes de citronnelles, poivre noir et amande	
Accompagnement de Toncis adaptés (Fever Tree Mediterranean, Elderflower, Finley Tonic water)	+ 2,50 €

## 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) Petits Pois et Mange-tout aux Oignons rouges, Asperges vertes, Vinaigrette au Yaourt	24 €
<b>Inspirations de Saison</b>	19 €
<b>Mi-cuit de Foie gras de Canard</b> (cuit entier au sel fumé), Rhubarbe confite au Thé noir, Sucrine brûlée, Pain brioché au Sucre perlé	
<b>Saint Jacques snackées et Crevettes grises</b> Tomates d'antan, Burrata et Basilic	
<b>Pluma Iberico et Saucisse de Morteau</b> Lentilles du Puy vinaigrette, Ketchup de Courgette jaune au Piment d'Espelette	

## 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>Poisson selon arrivage</b> Asperges blanches, Pomme de terre écrasée au Chèvre frais, Légumes grillés, éclats d'Olives, Herbes du jardin et Yuzu	
<b>Pintade fermière</b> Morilles, Bonnottes de Noirmoutier à l'Estragon, Pastèque poêlée, Haricots verts aux jeunes Oignons	
<b>Longe de Veau</b> Fine Ratatouille, Caviar d'Aubergine, émulsion à la Tomate et Ail doux, Pâtes d'Avoine et Fèves des Marais	
<b>Tartare de Bœuf à l'Huile d'Olive et Herbes fraîches</b> Condiments et Cristalline de Pain, Salade de Pommes de terre 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>Fraises belges</b> Crème légère à la Faisselle, Glace au Lait, Biscuit Langue de Chat	
<b>Brownies au Chocolat</b> Crème Anglaise au siphon, éclats de Noisettes, Glace au Romarin	
<b>Tarte à la Rhubarbe</b> Crème Chiboust à la Fleur d'Oranger, Meringue légère	

## Menu Inspiration de Saison

Entrée + Plat + Dessert au choix	48 € (Vins inclus 64 €)
2 Entrées + Plat + Dessert au choix	58 € (Vins inclus 76 €)

## 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) Petits Pois et Mange-tout aux Oignons rouges, Asperges vertes, Vinaigrette au Yaourt	43 €
Homard entier grillé à l'Armoricaine, Penne au Parmesan	43 €
Homard entier rôti décortiqué, Asperges blanches, Pomme de terre écrasée au Chèvre frais, Légumes grillés, éclats d'Olives, Herbes du jardin et Yuzu	43 €

## Menu Découverte

Le Chef Alex vous conçoit un Menu «Imaginé»  
2 Entrées + Plat + Dessert 60 € (Vins inclus 78 €)

## 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 !