

## 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 €
Curtius 37,5cl (Brasserie{C}-Liège)	5,80 €

### 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 €
Brassin Zéro 33cl (Brasserie Vivement Dimanche - Mouscron)	5,00 €

## 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 €
Oban 14 ans 43 % Single malt des Highlands de l'ouest, légèrement tourbé	12,50 €
Lagavulin 16 ans 43 % Single malt de l'île d'Islay très tourbé et iodé	13,00 €
Dalwhinnie 15 ans 43 % Single malt des Highlands du sud marqué par des notes de miel	10,50 €
Glenkinchie 12 ans 43 % Une vraie découverte vous attend à travers ce single malt des Lowlands subtil et charmeur.	10,00 €
Cragganmore 12 ans 40 % Un des plus complexes single malts du Speyside	9,50 €
Talisker 10 ans 45,8 % Single malt de l'île de Skye marqué par l'iode et les épices, il se révèle aussi fumé et poivré.	10,50 €
The Macallan 12 ans 45,8 % 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	12,50 €

## 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 Authentique Gin composé de 19 épices en provenance du monde entier suivant 450 ans de tradition Française	9,00 €
Nordès 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.	9,00 €
Buss N°509 Rapsberry 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.	9,50 €
Churchill's 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.	10,50 €
Copperhead Gin belge d'alchimiste aux 5 éléments essentiels : L'angélique, genièvre, cardamome, zeste d'orange et graines de coriandre	12,00€
Hendrick's Gin écossais épicé aux 11 ingrédients classiques dont les baies de genévrier, Racine d'angélique, coriandre, écorces d'orange	9,00 €
Bombay Sapphire Gin anglais fin et doux élaboré à partir de plantes infusées à la vapeur	7,50 €
Bombay Sapphire East Gin anglais Sec marqué par des notes de citronnelles, poivre noir et amande	8,00 €
Bombay Bramble Blackberry et Rapsberry Elaboré avec des Mûres et des Framboises fraîchement récoltées, capturant la vraie saveur et l'essence des Mûres fraîches et des Framboises quand elles sont les plus mûres.	9,00 €
Accompagnement de Tonics adaptés (Fever Tree Mediterranean, Elderflower, Finley Tonic water)	+ 2,50 €

## Entrées 19 €

### Filet de Rouget et Saint Jacques

Fregola Sarda, Piquillos, Yaourt au Citron vert et Ciboulette

### Pancetta de Veau

Copeaux de Foie Gras cru, croquant de Fenouil, croûton au Thym et Romarin

### Amuse gourmand (supplément au menu + 3 €)

Mesclun, Foie gras, Saumon fumé « Maison », Saint Jacques et Homard juste poêlés, Caviar Avruga

### Salade de Homard tiède (1/2 homard) (supplément au menu + 5 €)

Burratta, déclinaison de Tomates d'antan, Basilic, Ketchup maison

## Plats 27 €

### Poisson selon arrivage

Déclinaison de Courgette, Boulgour oriental, jus de Langoustine au Lemon grass, Mousse de Carotte acidulée

### Pluma Iberico grillé

Espuma à la Sauge, Légumes façon Saltimbocca, tronçons de Pomme de terre au Jambon cru

### Penne enrobées de Parmesan, Scampis grillés,

Roquette, Epinards, brunoise de Tomates fraîches, Huile de Truffe

### Filet pur de Bœuf Irlandais (supplément au menu + 5 €)

Sauce Poivre ou Champignons à l'ail doux, Pommes Frites fraîches et Légumes de Saison

### Amuse gourmand (supplément au menu + 4 €)

Mesclun, Foie gras, Saumon fumé « Maison », Saint Jacques et Homard juste poêlés, Caviar Avruga

## Desserts 9,50 €

### Assortiment de 4 Fromages sélectionnés par nos soins

### Glace vanille tournée minute

Espuma Moka, Chocolat tiède de Saint Domingue

### Abricot rôti, clafouti aux Amandes

Glace au Romarin

### Chocolat bitter, soupe de Pastèque

Glace au Lait et Fraise, Meringue

## Menu

Entrée + Plat + Dessert au choix

49 € (Vins inclus 65 €)  
(hors suppléments mentionnés)

## 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)

Burratta, déclinaison de Tomates d'antan, Basilic, Ketchup maison

43 €

### Homard entier grillé à l'Armoricaine,

Penne au Parmesan

43 €

### Homard entier rôti décortiqué,

Déclinaison de Courgette, Boulgour oriental, jus de Langoustine au Lemon grass, Mousse de Carotte acidulée

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 25 €

## Aussi à emporter ...

Les Homards et Fruits de mer peuvent aussi être emportés !

Consultez notre carte traiteur sur [www.nano-resto.be](http://www.nano-resto.be)  
et passez directement commande via le site