



Au Tonneau

Ramborn – **Cidre vieilli 18 mois en fût de whisky** (Laphroaig) 5.6€ 7€ 10.2€
Sec, plat, fumé, tourbé, complexe, long en bouche.

Cidres ou poirés à la pression

	25 cl	33 cl	50 cl
1. Kupela – Sagardoa – 6% (Pays Basque) <i>Sec et acidulé, peu pétillant, super rafraîchissant</i>	4€	5€	7.3€
2. Doggerland – Papa Bo's – 6.8% (NL) <i>Sec, acidulé, vanillé (vieilli en fût de bourbon)</i>	4.7€	5.9€	8.6€
3. Pilton – Murmuration – 5% (UK, Somerset) <i>Demi-sec/Brut, frais, fruité, léger, doré comme un rayon de soleil</i>	3.8€	4.8€	7€
4. Severn – Farmhouse Perry – 5.4% (UK, Gloucestershire) <i>Poiré sec et acidulé, fruité et beurré, tannique.</i>	4.6€	5.7€	8.3€
5. Ramborn – Original Cider – 5.8% (Luxembourg) <i>Assez sec, délicat comme un bouquet de fleurs fraîches</i>	4.4€	5.5€	8€

Cidre ou poiré au cask (pompe manuelle traditionnelle) – Non pétillant

	25 cl	33 cl	50 cl
6. Ross-on-Wye – Michelin & Dabinett – 7.4% (UK) <i>Cidre sec, plat, rond, tannique, unique.</i>	3.2€	4€	5.8€

En ce moment

	25 cl
Dunnowatitits/Butitsdelicious – 5,9% (UK/DE) <i>Assez sec, amer, fruité. Fun et désaltérant.</i>	4.5€

Cocktails

Roazhon Mule <i>Plantation's "Original Dark" Rum, Kystin's "Kalysie" Ginger Perry, Lemon Juice</i>	10€
Calva-Tonic <i>Les Bulles Ardennaises' Ardennos, Thomas Henri Tonic</i>	10€

Cidres et poirés en bouteilles

Plus de 100 références disponibles en 33cl, 50cl et 75cl. Demandez conseil.

Alcools

- Les mistelles (10cl)

Le jus frais de la pomme ou de la poire est mélangé avec de l'eau-de-vie du même fruit, puis vieilli. Le sucre du fruit est conservé.

Ratafia de Cidre – Les Bulles Ardennaises – 18% (FR)	6€
---	----

<i>Vieilli 3 ans dont 6 mois en fût de chêne</i>	
Ratafia de Poiré – Les Bulles Ardennaises – 18% (FR)	7,5€
<i>Vieilli 3 ans dont 6 mois en fût de chêne</i>	
Pommeau de Bretagne AOP – François Séhédic – 17.5% (FR)	7€
<i>8 ans en fût de chêne. Notes de fruits cuits, pruneaux.</i>	
Forestic Blanc – François Séhédic – 17% (FR)	8€
<i>8 ans en chêne épuisé. Une seule variété de pomme (Guillevic).</i>	
Forestic Vieille Réserve – François Séhédic – 17% (FR)	8,5€
<i>10 ans en fût de châtaignier. Pommes acidulées uniquement.</i>	

- Les eaux-de-vie (5cl)

Produit de la distillation du cidre ou du poiré

Ardennos – Les Bulles Ardennaises – 42% (FR)	7€
<i>3 ans en fût de chêne</i>	
Calvados Pays d’Auge AOC – Le Lieu Chéri	8€
<i>5 ans en fût de chêne</i>	
Fine Bretagne Bio AOC – François Séhédic – 42% (FR)	9€
<i>12 ans en fût de chêne.</i>	
Calvados Domfrontais AOC – Pacory – 42% (FR)	8€
<i>12 ans en fût de chêne. Poire et pomme.</i>	

Bières (bouteilles)

	25 cl	33 cl
Pils Camille Bio – 5.2%	2,2 €	
Pils 13 – 4% (pils très amère)	2,8 €	
Saison Dupont Bio – 5.5%		3,4 €
Jambe de Bois – 8% (triple)		4,3 €
Mermaid – 5.6% (blanche IPA de Schaerbeek – 1B2T)		5,4 €
Guru – 6.4% (ambrée à la cardamome de Schaerbeek – 1B2T)		5,4 €
Mwana Bissa – 6.6% (hoppy ale à l’hibiscus – 1B2T)		5,4€

Vins

	Verre (12,5 cl)	Bouteille (75 cl)
Cuvée Rémy 2018 (Domaine des Soulié) – 13,5% (FR) - Rouge <i>Saint-Chinian Bio (Cinsault, syrah, grenache) – Rond équilibré</i>	3,6 €	18€
Vénus 2018 (Domaine Pinchinat) – 12.5% (FR) – Blanc <i>IGP Var Bio (Vermentino) – Sec et fruité</i>	3.6€	18€
Clos de la Février 2016 (Domaine Haute-Février) – 12% (FR) <i>Muscadet Sèvre et Maine AOP – Minéral, acidulé, sec</i>		22€

Softs

Jus de pomme (Les Bulles Ardennaises, FR)	25 cl	2,5€
Kombucha Citron-Gingembre – Yugen (BE)	33 cl	3,9€
Kombucha Pomme-Menthe – Yugen (BE)	33 cl	3,9€
Tonic Water - Thomas Henry (DE)	20 cl	3€
Café (origine Cameroun) – Mame Noka (BXL)	French press	2€
Thé (noir, vert, rooibos) – L’Heure Bleue (BXL)	Théière	3,5€
Eau pétillante – Gintsberg (BE)	20 cl	1€
Eau communale (BE)	Verre	0€

La Cuisine à toute heure

Crackers Thym et drèche de bière – <i>Madlab (BXL)</i>	3,5€
Tartinade végété aux courgettes (avec pain) - <i>Les Trempettes de Bruxelles</i>	9€
Tartinade végété aux betteraves (avec pain) - <i>Les Trempettes de Bruxelles</i>	9€
Tartinade vegan aux carottes (avec pain) – <i>Les Trempettes de Bruxelles</i>	9€
Tapenade d'olives noires (avec pain) – <i>Eco Molienda Verde (Espagne)</i>	7€
Saucisson (nature / noix / poivre / cèpes)	Entier 7€ Demi 3,5€
Terrine de porc aux pommes et au ratafia de cidre (avec pain) <i>Les Bulles Ardennaises (FR)</i>	10€
Terrine de sanglier au cidre (avec pain) <i>Les Bulles Ardennaises (FR)</i>	10€
Demi-camembert rôti au four (avec pommes de terre) <i>Camembert de Normandie AOP</i>	10€

Les galettes : – de 19h à 22h du mercredi au samedi

– de 12h à 15h samedi et dimanche

100% farine de sarrasin bio d'Alain Roger (Bourgogne, FR)

Ingrédients au choix : **œuf, jambon, comté, champignons**

2 ingrédients	6€
3 ingrédients	7€
4 ingrédients	8€

Caramel au beurre salé (maison)	3,5€
---------------------------------	------