

**5€**

- Steuun Bière (brassée par La Mule à 1030)
- Steuun Cola

Boissons de soutien post-Covid avec la participation de la commune de Schaerbeek

Cidres ou poirés à la pression

	25 cl	33 cl	50 cl
1. Severn – Somerset Redstreak – 5.8% (UK, Gloucestershire) <i>Plat, brut, tannique et très fruité. Notes de fruits rouges</i>	3.5	4.4	6.4
2. Ross-on-Wye – HMJ oak 2018 – 8.4% (UK, Herefordshire) <i>Très sec, très tannique, très fumé, très fort</i>	4.4	5.5	8
3. Pilton x Wild Beer – Wild 2017 – 5% (UK, Somerset) <i>Hybride bière-cidre mûré 2 ans en foudre. Genre sour beer</i>	3.8	4.8	7
4. Ross-on-Wye – Bartestree Squash Perry 2017-18 – 8.2% (UK) <i>Poiré sec, mono variétal, partiellement fermenté en chêne</i>	4.4	5.5	8
5. Ramborn – Original – 5.8% (Luxembourg) <i>Cidre frais et floral</i>	3.2	4	5.8

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

	25 cl	33 cl	50 cl
6. Ross-on-Wye – Oak Cask Blend 2017 – 6.8% (UK, Herefordshire) <i>Sec, plat, tannique et légèrement fumé.</i>	3.2	4	5.8
7. Cidre Luxo à la fleur de sureau Schaerbeekoise – 9% (LU, BE) <i>Sec, acidulé, notes de fleur de sureau. Vineux.</i>	4	5	7.3

Cidres ou poirés au verre

	15 cl
8. Kystin – Sarrasin – 4% (FR, Bretagne) <i>Cidre à la macération de sarrasin torréfié. Notes de torréfaction intense, saveurs douces et chaudes de noisettes</i>	3.4

Tasting flight – plateau dégustation

4 x 12,5 cl au choix parmi les 8 ci-dessus 12

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.

Les prix indiqués sur l'étagère sont pour emporter. Pour consommer sur place, il y a un droit de bouchon : +2€ en 33cl, +3,5€ en 50cl, +5€ en 75cl.

Mot de passe Wifi : mangezdespommes



Un peu froid en terrasse ? Nous avons des plaid.

Alcools

- Les mistelles (10cl) « Pommeau & co »

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

- Les eaux-de-vie (5cl) « Calva & co »

Produit de la distillation du cidre ou du poiré

La Blanche – Christian Drouin – 40% (FR) <i>Eau-de-vie blanche de pomme (non vieillie)</i>	6
Eau de Vie de Poiré – Pacory – 44% (FR) <i>Blanche non vieillie</i>	6
Ardennos – Les Bulles Ardennaises – 42% (FR) <i>3 ans en fût de chêne</i>	6
Calvados Pays d'Auge AOC – Le Lieu Chéri <i>5 ans en fût de chêne</i>	8
Fine Bretagne Bio AOC – François Séhédic – 42% (FR) <i>12 ans en fût de chêne.</i>	9
Calvados Domfrontais AOC – Pacory – 42% (FR) <i>12 ans en fût de chêne. Poire et pomme.</i>	8

Bières (bouteilles)

25 cl 33 cl

Redor Pils – 5% (blonde légère – Dupont)	2,5	
Saison Dupont Bio – 5.5% (saison – Dupont)		3,5
Jambe de Bois – 8% (triple – La Senne)		4,5
Mermaid – 5.6% (blanche IPA de Schaerbeek – 1B2T)		5,5
Mwana Bissa – 6.6% (hoppy ale à l'hibiscus – 1B2T)		5,5
Steuun – 5% (Belgian Pale Ale – La Mule)		5

Vins

Verre (12,5 cl) Bouteille (75 cl)

Saint-Chinian 2019 (Domaine des Soulié) – 13,5% (FR) - Rouge <i>Saint-Chinian Bio (Cinsault, syrah, grenache) – Rond équilibré</i>	4	20
Vénus 2019 (Domaine Pinchinat) – 13.5% (FR) – Blanc <i>IGP Var Bio (Vermentino) – Sec et fruité</i>	4	20



Softs

Jus de pomme (Les Bulles Ardennaises, FR)	25 cl	2,5
Jus Poire-pomme (Ramborn, Lux)	33cl	3,5
Jus Pomme-Coing (Ramborn, Lux)	33cl	3,5
Jus de pomme à cidre pétillant (Ramborn, Lux)	33cl	3,5
Cola Naturel (Ritchie, BE)	27,5 cl	3,5
Steuun Kola (Boisson de soutien Covid, Commune 1030)	20 cl	5
Kombucha Citron-Gingembre – Yugen (BE)	33 cl	4
Kombucha Pomme-Menthe – Yugen (BE)	33 cl	4
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	
Portion d'Ossau Iraty (fromage de brebis Basque)	4	
Tartinade végé aux courgettes (avec pain) - <i>Les Trempettes de Bruxelles</i>	9	
Tartinade végé aux panais (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	Entier	7
	Demi	3,5
Terrine de porc aux pommes et au ratafia de cidre (avec pain)	10	
<i>Les Bulles Ardennaises (FR)</i>		
Terrine de sanglier au cidre (avec pain)	10	
<i>Les Bulles Ardennaises (FR)</i>		
Demi-camembert rôti au four (avec pommes de terre)	10	
<i>Camembert de Normandie au lait cru</i>		

N'hésitez pas à commander chez nos voisins et manger sur notre terrasse !

Les galettes (de 19h à 22h)

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

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

2 ingrédients	7
3 ingrédients	8
4 ingrédients	9
Caramel au beurre salé (maison)	4

Mot de passe Wifi : mangezdespommes 🧊 Un peu froid en terrasse ? Nous avons des plaid.