



Cidres ou poirés à la pression	25 cl	33 cl	50 cl
1. Astarbe – <b>Sagardoa</b> – 6% (ES/EH) <i>Tradi basque. Sec acidulé amertumé. Frais et pintable.</i>	3.2	4	5.8
2. Ross-on-Wye – <b>Dabinett 2018</b> – 7.8% (ENG) <i>Sec et tannique (amer). Notes épicées</i>	4.5	5.5	8
3. Cidrie du Pays de Plouay – <b>Tradition</b> – 5% (FR/BZH) <i>Brut Breton comme on l'aime.</i>	3.2	4	5.8
4. Little Pomona – <b>Table Cider</b> – 7 % (ENG) <i>Sec, acidulé, amertumé, agrumé. Simply the best.</i>	5.5	7	10
5. Ramborn – <b>Original</b> – 5.8% (Luxembourg) <i>Demi-sec, fruité 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. Gwynt y Ddraig – <b>Black Dragon</b> – 7,2% (Wales) <i>Plat. Brut et fruité</i>	3	3.5	5

### Tasting flight – plateau dégustation

4 x 12,5 cl au choix parmi les cidres et poirés au fût 12

### La p'tite bouteille du moment

	33 cl
7. Lemasson – <b>Cidre Fermier Brut</b> – 5% (FR/Normandie) <i>La terre et l'amer.</i>	6

### 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 supplément : +2€ en 33cl, +3,5€ en 50cl, +5€ en 75cl.



<b>Bières (bouteilles)</b>	25 cl	33 cl	50 cl
<b>Redor Pils</b> – 5% (blonde légère – Dupont)	2.5		
<b>Saison Dupont Bio</b> – 5.5% (saison – Dupont)		3.5	
<b>Jambe de Bois Bio</b> – 8% (triple – La Senne)		4.5	
<b>Holy IPA</b> – 6.5% (Belgian IPA – Novabirra)		5	
<b>Hefe Weisse</b> – 5.4% (Blanche style Allemand – <b>La Mule 1030</b> )		5	
<b>Double Trouble</b> – 8.5% (Double IPA – Surréaliste)		5	
<b>Berliner Weisse</b> – 4.5% (Fruits rouges acidulée – Drogenbos)		5	
<b>Black Saison</b> – 6% (Noire – L'Annexe)		4.5	
<b>Moose Milk Stout</b> – 6.5% (stout crémeuse – L'Annexe)			9

<b>Vins</b>	Verre (12,5 cl)	Bouteille (75 cl)
<b>Saint-Chinian 2019</b> (Domaine des Soulié) – 13,5% (FR) - Rouge <i>Saint-Chinian Bio (Cinsault, syrah, grenache) – Rond équilibré</i>	4	20
<b>Rebel.lia 2020</b> (Bodegas Vegalfaro) – 13% (ES) – Blanc <i>DOP Utiel Requena Bio (Chardonnay, Sauvignon Blanc)</i>	4	20

## Cocktails

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

## 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 pétillant (Ramborn, Lux)	33cl	3,5
Maman Cidre 0% (Michel Maman, FR)	33cl	4,5
Limonade naturelle Basilic-Citron (Cuarenta, BXL)	33cl	4
Limonade naturelle Citron-Gingembre (Cuarenta, BXL)	33cl	4
Cola Naturel (Ritchie, BE)	27,5 cl	3,5
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 Congo) – Winok (1030 BXL)	French press	2
Thé (Vert / Rooibos) – L'Heure Bleue (BXL)	Théière	3,5
Eau pétillante – Gintsberg (BE)	20 cl	1
Eau communale (BE)	Verre	0

## 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.*

<b>Ratafia de Cidre</b> – Les Bulles Ardennaises – 18% (FR) <i>Vieilli 3 ans dont 6 mois en fût de chêne</i>	6
<b>Ratafia de Poiré</b> – Les Bulles Ardennaises – 18% (FR) <i>Vieilli 3 ans dont 6 mois en fût de chêne</i>	7,5
<b>Grim' de Poire</b> – Pacory – 17% (FR) <i>Tout poire tout fruité</i>	7,5
<b>Pommeau de Bretagne AOP</b> – François Séhédic – 17.5% (FR) <i>8 ans en fût de chêne. Notes de fruits cuits, pruneaux.</i>	7
<b>Forestic Blanc</b> – François Séhédic – 17% (FR) <i>8 ans en chêne épuisé. Une seule variété de pomme (Guillevic).</i>	8
<b>Forestic Vieille Réserve</b> – François Séhédic – 17% (FR) <i>10 ans en fût de châtaignier. Pommes acidulées uniquement.</i>	8,5
<b>Condrene</b> – Cidrerie du Condroz – 16% (BE) <i>Le « pommeau » Belge. 3 ans en fût de chêne.</i>	10

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

*Produit de la distillation du cidre ou du poiré*

<b>La Blanche</b> – Christian Drouin – 40% (FR) <i>Eau-de-vie blanche de pomme (non vieillie)</i>	6
<b>Eau de Vie de Poiré</b> – Pacory – 44% (FR) <i>Blanche non vieillie</i>	6
<b>Ardennos</b> – Les Bulles Ardennaises – 42% (FR) <i>3 ans en fût de chêne</i>	6
<b>Calvados Pays d'Auge AOC</b> – Le Lieu Chéri <i>5 ans en fût de chêne</i>	8
<b>Fine Bretagne Bio AOC</b> – François Séhédic – 42% (FR) <i>12 ans en fût de chêne.</i>	9
<b>Calvados Domfrontais AOC</b> – Pacory – 42% (FR) <i>12 ans en fût de chêne. Poire et pomme.</i>	8
<b>Condreau</b> – Cidrerie du Condroz – 42% (BE) <i>Le calva Belge. 3 ans en fût de chêne.</i>	10



## La Cuisine à toute heure

### Végé

Crackers Thym et drèche de bière – <i>Madlab (BXL)</i>	3,5
Tartinade végétale courgettes & épinards (avec pain) - <i>Les Trempettes de Bruxelles</i>	9
Tartinade vegan aux aubergines (avec pain) – <i>Les Trempettes de Bruxelles</i>	9
Tapenade d'olives noires (avec pain) – <i>Eco Molienda Verde (Espagne)</i>	7

### Fromage

Demi-camembert rôti au four (avec pommes de terre) <i>Camembert de Normandie au lait cru</i>	10
La planche de fromages des terroirs cidricoles (avec pain)	12
Portion de fromage du moment	4

### Viande

Saucisson	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

## 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

