



Cidres ou poirés à la pression

25 cl 33 cl 50 cl

CLASSICS

- | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|
| 1. Ramborn – Original – 5.8% (Luxembourg)
<i>Un peu sucré, très fruité et floral.</i> | 3.5 | 4.5 | 6.5 |
| 2. Astarbe – Sagardoa – 6.5% (ES/EH)
<i>Tradi basque. Sec acidulé amertumé. Frais et pintable.</i> | 3.2 | 4 | 5.8 |
| 3. Michel Maman – Brut – 5% (FR/BZH)
<i>Un brut Breton hors du commun.</i> | 3.5 | 4.5 | 6.5 |

SPECIALS

- | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|----|
| 4. Ross-On-Wye – Thorn Perry – 4.3 % (ENG)
<i>Poiré sec et fruité comme une salade d'agrûmes.</i> | 6 | 7.5 | 11 |
| 5. Elegast – Farmhouse Saison Cider – 7.2% (NL)
<i>Sec, acidulé, notes de céréales. Tout pour la soif !</i> | 5 | 6.5 | 9 |
| 6. Little Pomona – Table Cider – 6.8% (ENG)
<i>Sec. All you need. And even more.</i> | 6 | 7.5 | 11 |
| 7. Damien Lemasson – La Taloche – 7% (FR/Normandie)
<i>Sec. Houblonné -> amertume herbacée.</i> | 5.5 | 7 | 10 |
| 8. Pilton – Labyrinth – 5.9% (ENG)
<i>Plat (still). Somerset farmhouse. Beware of the Minotaur.</i> | 4 | 5 | 7 |

La p'tite canette du moment

- | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|
| Ramborn – Cascade – 7.4% (LUX)
<i>Cidre houblonné, notes de litchi.</i> | | 6 | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|

Tasting flight – plateau dégustation

- | | | | |
|--------------------------------------------------------|--|----|--|
| 4 x 12,5 cl au choix parmi les cidres et poirés au fût | | 15 | |
|--------------------------------------------------------|--|----|--|

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.



Bières (bouteilles)	25 cl	33 cl	50 cl
Redor Pils – 5% (blonde légère – Dupont)	2.8		
Saison Dupont Bio – 5.5% (saison – Dupont)		4.2	
Jambe de Bois Bio – 8% (triple – La Senne)		5	
Holy IPA – 6.5% (Belgian IPA – Novabirra)		5.5	
Hefe Weisse – 5.4% (Blanche style Allemand – La Mule 1030)		5.5	
Mermaid – 5.6% (White IPA – 1B2T)		6	
Guru – 6.4% (Spiced Ale – 1B2T)		6	
Black Saison – 6% (Noire – L'Annexe)		6	
Moose Milk Stout – 6.5% (stout crémeuse – L'Annexe)			10
Trottinette – 0.4% (Alcohol-free IPA – DrinkDrink!)		5	

Vins	Verre (12,5 cl)	Bouteille (75 cl)
Saint-Chinian 2019 (Domaine des Soulié) – 13,5% (FR) - Rouge	5	25
<i>Saint-Chinian Bio (Cinsault, syrah, grenache) – Rond équilibré</i>		
Accordi Bianco (Le Spinée) – 12% (IT) – Blanc	5	25
<i>IGT Veneto Bio (Chardonnay, Glera) – sec et fruité</i>		

Softs

Jus de pomme (Les Bulles Ardennaises, FR)	25 cl	3
Jus Poire-pomme (Ramborn, Lux)	33cl	4
Jus Pomme-Coing (Ramborn, Lux)	33cl	4
Jus de pomme pétillant (Ramborn, Lux)	33cl	4
Cidre 0% (Michel Maman, FR)	33cl	6
Limonade naturelle Basilic-Citron (Cuarenta, BXL)	33cl	4.5
Limonade naturelle Citron-Gingembre (Cuarenta, BXL)	33cl	4.5
Fritz Cola (DE)	20 cl	3.5
Kombucha Original (Smile, BXL)	33 cl	6
Kombucha Hoppy Citrus (Smile, BXL)	33 cl	6
Tonic Water (Thomas Henry, DE)	20 cl	3.5
Café (Winok, 1030 BXL)	French press	2.5
Thé Vert (L'Heure Bleue, BXL) / Infusion Menthe Poivrée du jardin (Cidrothèque, BXL)	Théière	3.5
Infusion menthe poivrée du jardin de la Cidrothèque	Théière	3.5
Eau pétillante (Gintsberg, BE)	20 cl	1.5
Eau communale (Château du Robinet, BE)	Verre	0
Bière sans alcool – Trottinette IPA 0.4% (DrinkDrink, BXL)	33cl	5



Alcools

- Les mistelles (8cl) « 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)	7
<i>Vieilli 3 ans dont 6 mois en fût de chêne</i>	
Ratafia de Poiré – Les Bulles Ardennaises – 18% (FR)	8
<i>Vieilli 3 ans dont 6 mois en fût de chêne</i>	
Grim' de Poire – Pacory – 17% (FR)	8
<i>Tout poire tout fruité</i>	
Pommeau de Bretagne AOP – François Séhédic – 17.5% (FR)	8
<i>8 ans en fût de chêne. Notes de fruits cuits, pruneaux.</i>	
Forestic Blanc – François Séhédic – 17% (FR)	9
<i>8 ans en chêne épuisé. Une seule variété de pomme (Guillevic).</i>	
Forestic Vieille Réserve – François Séhédic – 17% (FR)	9
<i>10 ans en fût de châtaignier. Pommes acidulées uniquement.</i>	
Condriane – Cidrerie du Condroz – 16% (BE)	10
<i>Le « pommeau » Belge. 3 ans en fût de chêne.</i>	

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

Produit de la distillation du cidre ou du poiré

La Blanche – Christian Drouin – 40% (FR)	7
<i>Eau-de-vie blanche de pomme (non vieillie)</i>	
Eau de Vie de Poiré – Pacory – 44% (FR)	7
<i>Blanche non vieillie</i>	
La Drôlerie – Damien Lemasson – 46% (FR)	7
<i>Eau de vie de cidre blanche</i>	
Ardennos – Les Bulles Ardennaises – 42% (FR)	8
<i>3 ans en fût de chêne</i>	
Fine Calvados – Damien Lemasson – 42% (FR)	8
<i>3 ans en fût de chêne</i>	
Calvados Hors-d'âge – Damien Lemasson – 42% (FR)	10
<i>6 ans en fût de chêne</i>	
Calvados Pays d'Auge AOC – Le Lieu Chéri – 42% (FR)	9
<i>5 ans en fût de chêne</i>	
Fine Bretagne Bio AOC – François Séhédic – 42% (FR)	12
<i>12 ans en fût de chêne.</i>	
Calvados Domfrontais AOC – Pacory – 42% (FR)	12
<i>12 ans en fût de chêne. Poire et pomme.</i>	
Condreau – Cidrerie du Condroz – 42% (BE)	10
<i>Le calva Belge. 3 ans en fût de chêne.</i>	



La Cuisine à toute heure

Végé

Crackers Thym et drèche de bière – <i>Madlab (BXL)</i>	4
Tartinade végé courgettes & épinards (avec pain) - <i>Les Trempettes de Bruxelles</i>	10
Tartinade vegan aux aubergines (avec pain) – <i>Les Trempettes de Bruxelles</i>	10
Tapenade d'olives noires (avec pain) – <i>Eco Molienda Verde (Espagne)</i>	8

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)	15
Portion de fromage – comté 12 mois	5

Viande

Saucisson	Entier	8
	Demi	4
Terrine de sanglier au cidre 150g (avec pain) <i>Les Bulles Ardennaises (FR)</i>		12
Rillettes Bretonnes de porc au cidre 190g (avec pain) <i>Cidrerie du Pays de Plouay (FR)</i>		12

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	9
3 ingrédients	10
4 ingrédients	11
Caramel au beurre salé (maison)	6

