



## Cidres ou poirés à la pression

	25 cl	33 cl	50 cl
<b>CLASSICS</b>			
1. Ramborn – <b>Original</b> – 5.8% (Luxembourg) <i>Un peu sucré, très fruité et floral.</i>	4	5	7
2. Astarbe – <b>Sagardoa</b> – 6.5% (ES/EH) <i>Tradi basque. Sec acidulé amertumé. Frais et pintable.</i>	3.5	4.5	6.5
3. Michel Maman – <b>Brut</b> – 5.5% (FR/BZH) <i>Un brut Breton hors du commun.</i>	4	5	7
<b>SPECIALS</b>			
4. Elegast – <b>Plum Cider</b> – 7.4 % (NL) <i>Macération de sarrasin torréfié. Notes d'amandes chaudes</i>	5.5	7	10
5. Cidrie du Condroz – <b>Brut 2021</b> – 7% (BE) <i>L'excellence Belge. Fruité et gourmand, fût de chêne.</i>	7	9	13
6. Nicolas Martin – <b>Cidre Brut de Plouay</b> – 5% (FR/BZH) <i>Le brut breton par excellence. Fruité.</i>	3	4	6
7. Ross-on-Wye – <b>Thorn Perry 2020</b> – 5% (ENG) <i>Poiré sec, mordant et fruité. Une salade d'agrumes !</i>	6	7.5	11
8. Little Pomona – <b>Bright Lights</b> – 7.3% (ENG) <i>Sec. Pomme, poire, nèfles, barrique... Aussi compliqué à faire que magique à boire 😊</i>	7	9	13
9. JORAN x Ross-on-Wye – <b>Déjà Bu</b> – 7.4% (ENG) <i>Sec, tannique. Notes boisées, vanillées. Dangereusement pintable.</i>	6	7.5	11

## La p'tite canette du moment

Ramborn – <b>Cascade</b> – 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 : +3€ en 33cl, +4,5€ en 50cl, +7€ en 75cl.



<b>Bières (bouteilles)</b>	25 cl	33 cl	50 cl
<b>Redor Pils</b> – 5% (blonde légère – Dupont)	3		
<b>Saison Dupont Bio</b> – 5.5% (saison – Dupont)		4.5	
<b>Jambe de Bois Bio</b> – 8% (triple – La Senne)		5.5	
<b>Blanche de Lessive Bio</b> – 5% - (blanche – La Lesse)		5	
<b>Holy IPA</b> – 6.5% (Belgian IPA – Novabirra)		6.5	
<b>Hefe Weisse</b> – 5.4% (Blanche style Allemand – <b>La Mule 1030</b> )		6	
<b>Mermaid</b> – 5.6% (White IPA – 1B2T)		7	
<b>Guru</b> – 6.4% (Spiced Ale – 1B2T)		5.5	
<b>Black Saison</b> – 6% (Noire – L’Annexe)		6.5	
<b>Moose Milk Stout</b> – 6.5% (stout crémeuse – L’Annexe)			11
<b>Trottinette</b> – 0.4% (Alcohol-free IPA – DrinkDrink!)		6	

<b>Vins</b>	Verre (12,5 cl)	Bouteille (75 cl)
<b>Saint-Chinian 2019</b> (Domaine des Soulié) – 13,5% (FR) - Rouge	5	25
<i>Saint-Chinian Bio (Cinsault, syrah, grenache) – Rond équilibré</i>		
<b>Accordi Bianco</b> (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
<del>Jus Pomme-Coing (Ramborn, Lux)</del>	<del>33cl</del>	<del>4</del>
Jus de pomme pétillant (Ramborn, Lux)	33cl	4
Cidre 0% (Michel Maman, FR)	33cl	7
Limonade naturelle Basilic (Cuarenta, BXL)	33cl	5
Limonade naturelle Gingembre (Cuarenta, BXL)	33cl	5
Cola Ritchie (BE)	37.5 cl	3.5
Kombucha “Grapefruit & Hops” / “Apple & Mint” (Yugen, BE)	33 cl	7
Tonic Water (Thomas Henry, DE)	20 cl	3.5
Café (Winok, 1030 BXL)	French press	2.5
Thés & Infusions (du jardin de la Cidrothèque ou de L’Heure Bleue, selon disponibilités)	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	6



## 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.*

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

<b>Eau de Vie de Poiré</b> – Pacory – 44% (FR)	8
<i>Blanche non vieillie</i>	
<b>La Drôlerie</b> – Damien Lemasson – 46% (FR)	8
<i>Eau de vie de cidre blanche</i>	
<b>Eau-de-vie de Coing</b> – Atelier Constant-Berger – 40% (BE)	15
<i>Blanche non vieillie 100% coing</i>	
<b>Ardennos</b> – Les Bulles Ardennaises – 42% (FR)	9
<i>3 ans en fût de chêne</i>	
<b>Fine Calvados</b> – Damien Lemasson – 42% (FR)	10
<i>3 ans en fût de chêne</i>	
<b>Calvados Hors-d'âge</b> – Damien Lemasson – 42% (FR)	11
<i>6 ans en fût de chêne</i>	
<b>Fine Bretagne Bio AOC</b> – François Séhédic – 42% (FR)	14
<i>12 ans en fût de chêne.</i>	
<b>Calvados Domfrontais AOC</b> – Pacory – 42% (FR)	14
<i>12 ans en fût de chêne. Poire et pomme.</i>	
<b>Condreau</b> – Cidrerie du Condroz – 42% (BE)	11
<i>Le calva Belge. 3 ans en fût de chêne.</i>	



## La Cuisine à toute heure

### Végé

Popcorn (salé)	2
+ caramel au beurre salé	+1
Spread vegan aux aubergines (avec pain) – <i>Wanders (1030 BXL)</i>	10
Tapenade d'olives noires (avec pain) – <i>Eco Molienda Verde (Espagne)</i>	9

### Fromage

Demi-camembert rôti au four (avec pommes de terre) <i>Camembert de Normandie au lait cru</i>	12
La planche de fromages des terroirs cidricoles (avec pain)	16
Portion de fromage – comté 12 mois	6

### 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	10
3 ingrédients	11
4 ingrédients	12
Caramel au beurre salé (maison)	7

