



## Cidres ou poirés à la pression

25 cl    33 cl    50 cl

## CLASSICS

- |   |     |     |     |
|---|-----|-----|-----|
| 1. Ramborn – <b>Original</b> – 5.8% (Luxembourg)<br><i>Un peu sucré, très fruité et floral.</i>                               | 4   | 5   | 7   |
| 2. Astarbe – <b>Sagardoa</b> – 6.5% (ES/EH)<br><i>Tradi basque. Sec acidulé amertumé. Frais et pintable.</i>                  | 3.5 | 4.5 | 6.5 |
| 3. Nicolas Martin – <b>Brut du Pays de Plouay</b> – 5% (FR/BZH)<br><i>Le brut Breton par excellence. Fruité et équilibré.</i> | 4   | 5   | 7   |

## SPECIALS

- |   |     |     |      |
|---|-----|-----|------|
| 4. Atelier Constant Berger – <b>Marc Je T’Aime</b> – 6% (BE)<br><i>Cidre avec macération de raisin gewurtz. Sec.</i>    | 7   | 8.5 | 12   |
| 5. Fruitdas – <b>Peren Cider</b> – 6.8% (BE)<br><i>Poiré sec, frais et fruité. Super glouglou.</i>                      | 6   | 7.5 | 10.5 |
| 6. Damien Lemasson – <b>La Taloche</b> – 7% (FR/Normandie)<br><i>Assez sec, houblonné. Notes herbacées, amertume.</i>   | 6   | 7.5 | 10.5 |
| 7. Ross-on-Wye – <b>Somerset Redstreak 2019</b> – 6.9% (ENG)<br><i>Sec et amer. Le retour de la licorne.</i>            | 6.5 | 8   | 11.5 |
| 8. Ross-on-Wye – <b>Winnals Longdon Perry 2022</b> – 6.5% (ENG)<br><i>Poiré sec &amp; fruité. Fraicheur de vivre !</i>  | 6.5 | 8   | 11.5 |
| 9. Little Pomona – <b>Root&amp;Branch 4</b> – 7.5% (ENG)<br><i>Sec. Tannique, riche, profond, complexe, magnifique.</i> | 7   | 9   | 13   |

## Tasting flight – plateau dégustation

- |   |    |
|---|----|
| <b>La Rafale</b> : 4 x 12,5 cl au choix parmi les cidres et poirés au fût           | 15 |
| <b>La Farandole de calvas</b> : 4 x 2 cl au choix parmi les eaux-de-vie et calvados | 20 |

## 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>Franc Belge</b> – 5.2% (Spéciale Ambrée – De Ranke)		5.5	
<b>Orval</b> – 6.2% (Trappiste – Orval)		6	
<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% (Alcohol-free IPA – DrinkDrink!)		6	

<b>Vins</b>	Verre (12,5 cl)	Bouteille (75 cl)
<b>Saint-Chinian</b> (Domaine des Soulié) – 13,5% (FR) - Rouge	5	25
<i>Saint-Chinian Bio (Cinsault, syrah, grenache) – Rond équilibré</i>		
<b>Rebel.lia</b> (Bodegas Vegalfaro) – 12,5% (ES) – Blanc	5	25
<i>Chardonnay &amp; sauvignon blanc – Bio – Sec et fruité</i>		

### Softs

Jus de pomme (Appelfabriek, BE)	25 cl	3
Jus Poire-pomme (Ramborn, Lux)	33cl	4
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 "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% (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>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>Condriue</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>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
Pâté de jambon aux pommes et calva 190g (avec pain) <i>Cidrerie du Pays de Plouay (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

