

Cidres ou poirés à la pression

	25 cl	33 cl	50 cl
1. Brut du Pays de Plouay – Nicolas Martin – 5% (FR/BZH) <i>Le brut Breton par excellence. Fruité et équilibré.</i>	4	5	7
2. Sidra Natural – Trabanco – 6% (ES/AS) <i>Tradi Asturien. Sec, acidulé, sans bulles. Sauvage.</i>	3.5	4.5	6.5
3. Original – Ramborn – 5.8% (Luxembourg) <i>Un peu sucré, très fruité et floral.</i>	4	5	7
 4. A.C.B. Brut – Atelier Constant Berger – 6% (BE) <i>Assez sec. « Fraîcheur, bonheur ».</i>	5.5	7	10
 5. Condroz Brut 2021 – Cidrerie du Condroz – 7% (BE) <i>Rond et fruité. Notes de vanille (fut de chêne)</i>	7	9	13
 6. Poiré – Michel Maman – 4.5% (FR/BZH) <i>Poiré super fruité assez sucré.</i>	5	6.5	9
 7. Regeneration Pear Cider – Elegast – 5.5% (NL) <i>Poiré sec. Comme un pet nat blanc.</i>	5.5	7	10
8. Berry Good Cider – Elegast – 7% (NL) <i>Sec, acidulé. Baies d'aronia.</i>	6.5	8	11.5
9. Birdbarker – Ross-on-Wye – 5.8% (ENG) <i>The perfect pint. Bel équilibre.</i>	4.5	5.5	8
10. Root&Branch – Little Pomona – 7.7% (ENG) <i>Richesse, puissance et volupté comme un beau vin rouge</i>	7	8.5	12
  11. Hopped Cider – Hoppug – 6.4% (BE) <i>Sec, houblonné. L'IPA du cidre.</i>	5	6	8.5
12. Maman Brut – Michel Maman – 5% (FR/BZH) <i>Un brut Breton hors du commun.</i>	5	6.5	9
 13. Apple Cider – Fruitdas – 6.5% (BE) <i>Assez sec. « Fraîcheur, bonheur 2 – le retour contre-attaque »</i>	6	7.5	10.5
 14. Mr. Blue Sky – De Mederie – 8% (BE) <i>Pommes et cassis. Sec, savoureux et magnifique.</i>	7	9	13

Tasting flight – plateau dégustation

La Rafale : 4 x 12,5 cl au choix parmi les cidres et poirés au fût 15

La Farandole de calvas : 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.

Bières (bouteilles)	25 cl	33 cl	50 cl
----------------------------	-------	-------	-------

Redor Pils – 5% (blonde légère – Dupont)	3		
Saison Dupont Bio – 5.5% (saison – Dupont)		4.5	
Jambe de Bois Bio – 8% (triple – La Senne)		5.5	
Blanche de Lessive Bio – 5% - (blanche – La Lesse)		5	
Holy IPA – 6.5% (Belgian IPA – Novabirra)		6.5	
Franc Belge – 5.2% (Spéciale Ambrée – De Ranke)		5.5	
Orval – 6.2% (Trappiste – Orval)		6	
Black Saison – 6% (Noire – L'Annexe)		6.5	
Moose Milk Stout – 6.5% (stout crémeuse – L'Annexe)		6.5	
Trottinette – 0% (Alcohol-free IPA – DrinkDrink!)		6	

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

Saint-Chinian (Domaine des Soulié) – 13,5% (FR) - Rouge	5	25
<i>Saint-Chinian Bio (Cinsault, syrah, grenache) – Rond équilibré</i>		
Rebel.lia (Bodegas Vegalfaro) – 12,5% (ES) – Blanc	5	25
<i>Chardonnay & 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)	27.5 cl	3.5
Kéfir au café (Originals Kéfir, 1030 BXL)	25 cl	6
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.

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>	
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>	

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

Produit de la distillation du cidre ou du poiré

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

