

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, plat et sauvage.</i>	3.5	4.5	6.5
3. Original Cider – Ramborn – 5.8% (Luxembourg) <i>Un peu sucré, floral.</i>	4	5	7
 4. A.C.B. Brut – Atelier Constant Berger – 6% <i>Sec et acidulé. Fraicheur, 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. Promised Land Perry – Oliver's – 6.4% (ENG) <i>Poiré sucré super fruité et magnifique.</i>	5	6.5	9.5
 7. Table Perry – Little Pomona – 7% (ENG) <i>Poiré sec et fruité, notes d'agrumes.</i>	6.5	8	11.5
8. Harvest Moon – Little Pomona – 7.4% (ENG) <i>Sec, riche, tannique, magnifique.</i>	7	8.5	12
9. Revival – Elegast – 6% (NL) <i>Sec, monovariétal. Acide et fruité.</i>	5.5	7	10
 10. Tripel-Cider Graf – GCB – 8% (BE) <i>Hybride bière triple et cidre.</i>	5	6.5	9.5
11. Wild Farmhouse – Oliver's – 6.5% (ENG) <i>Fruité et charpenté tout en beauté.</i>	5	6	8.5
12. Raison d'Être 2022 – Ross-on-Wye & JORAN – 8.4% (ENG) <i>Sec. Fermenté en fût de whisky, charpenté, puissant.</i>	6.5	8	11.5
13. Maman Brut – Michel Maman – 5% (FR/BZH) <i>Un brut breton hors du commun.</i>	5	6	8.5
  14. Hopped Cider – Hoppug – 6.9% (BE) <i>Sec, frais et fruité. Houblonné.</i>	5	6	8.5

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	
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>		
Vénus (Pinchinat) – 12,5% (FR) – Blanc	5	25
<i>Vermentino – Bio – Sec et fruité</i>		

Softs

Jus de pomme (Appelfabriek, BE)	25 cl	3
Jus Pomme-Coing (Ramborn, Lux)	33cl	4
Jus de pomme pétillant (Ramborn, Lux)	33cl	4
Pétillant de poire-rhubarbe 0% (Fruitdas, BE)	33cl	6
Pétillant de pomme 0% (Fruitdas, BE)	33cl	5
Cidre 0.5% - « sidra sin alcohol » (Trabanco, ES)	33cl	6
Limonade naturelle Basilic (Cuarenta, BXL)	33cl	5
Limonade naturelle Gingembre (Cuarenta, BXL)	33cl	5
Cola Ritchie (BE)	27.5 cl	3.5
Kéfir du moment (Originals Kéfir, 1030 BXL)	25 cl	6
Café (GUST)	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
Caviar d'aubergines (avec pain)	10
Crème de poivrons rouges anciens doux (avec pain)	9

Fromage

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

Viande

Saucisson	Entier	8
	Demi	4
Pâté de jambon aux pommes et calva 190g (avec pain)		12
<i>Cidrerie du Pays de Plouay (FR)</i>		
Rillettes Bretonnes de porc au cidre 190g (avec pain)		12
<i>Cidrerie du Pays de Plouay (FR)</i>		

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

