

NOTRE CARNET DE BORD

LES APÉRITIFS

La coupe de Drappier Zéro Dosage	11,00
La coupe de Prosecco Treviso Extra Dry	6,00
Kir Royal	11,00
Kir Vin blanc	6,00
La piscine de Minuty	7,00
Pastis Henri Bardouin	5,50
Martini Bianco/Rosso	5,50
Porto Blanc/Rosé	6,00
Porto Rouge 10 ans d'âge	6,50
Picon Vin blanc	7,50
Picon Bière Grenadine	6,50
Gin Tanqueray Schweppes Tonic	8,50
Gin Gordon's Pink Schweppes Pink Pepper	8,50
Campari	6,00
Campari Jus d'orange	7,50
Bacardi Coca/Jus d'orange	7,50
Malibu Jus d'orange/Jus d'ananas	7,50
Pisang Jus d'orange	7,50
Limoncello Schweppes Tonic	7,50

LES BULLES

Drappier Brut Nature Zéro dosage - Champagne	64,00
Drappier Brut Nature Rosé Zéro dosage - Champagne	66,00
Prosecco Treviso Extra Dry - Vénétie	28,00
Lambrusco di Grasparossa Amabile GALA - Emile Romagne	26,00

LES BIERES

Carlsberg au Fût	3,50
Jambes en l'air	4,50
Houpe	4,50
Blanche de Namur	3,50
Liefmans Fruitesse On The Rocks	3,50
Duvel	4,50
Chimay Bleu	5,00

LES SOFTS

Bru 50 cl Plate/Pétillante	4,00
Bru 1 L Plate/Pétillante	7,00
Coca-Cola /Coca-Cola Zéro/Fanta/ Sprite	3,00
Ice Tea Pêche	3,00
Jus Looza Ananas/Orange/Pomme Cerise	3,00
Schweppes Tonic/Pink Pepper	3,50

LES BOISSONS CHAUDES

Irish / Italian / French coffee	9,00
Expresso / Décaféiné	3,00
Cappuccino Mousse de lait/Crème fraîche	3,50
Equilibre et Sérénithé Bio Verveine citronnée, Morceaux de pomme, Honeybush, ...	3,00
Oasis du désert Bio Thé vert, feuilles de menthe poivrée	3,00
Liberthé Thé vert, pétales de rose rouges, fleurs de tournesol et bleuet	3,00
Black Mango Thé noir, dès d'ananas, raisins, pétales de rose, fleurs de bleuet	3,00

LES COCKTAILS

Sangria Maison	7,00
Vin rouge, Rhum, Triple sec...	
Apérol Spritz	8,50
Apérol, Prosecco	
Cruz'Ecco	8,50
Porto Cruz Pink, Prosecco	
Sorrento Sparkle	8,50
Limoncello, Prosecco	
Skinny Bitch	8,50
Vodka, Jus de citron, Eau gazeuse	
Cuba Libre	9,00
Bacardi, Jus de citron vert, Coca	
Mojito	9,00
Bacardi, Menthe et Citron vert pilés, Eau gazeuse	
Mojito Fraise	10,00
Bacardi, Jus de fraise, Menthe et Citron vert pilés, Eau gazeuse	
Piña Colada	10,00
Saint-James blanc et brun, Jus d'ananas, Crème de coco	
Banana Colada	11,00
Le Piña agrémenté de bananes fruit	
Negroni	10,00
Campari, Martini Rouge, Gin	
Babord	10,00
Saint James blanc, Libertine, Jus de fraise, d'ananas et de citron	
Tribord	10,00
À base de Gin et de Martini, le reste c'est le secret du Barman	
NamuRoi	11,00
GemBlue Gin, Houpe, Limoncello, Miel	

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Florida	6,00
Jus d'orange et de citron, grenadine	
Namur Sunrise	7,00
Jus d'orange, d'ananas et de fraise	
Virgin Mojito	6,00
Sprite, Menthe et Citron vert pilés	
Free Banana Colada	8,00
Jus d'ananas, Crème de coco, Banane fruit	

LES ALCOOLS et DIGESTIFS

Gin Tanqueray	6,50
GemBlue Gin	8,50
Gin Gordon's Premium Pink	6,50
Vodka Smirnoff	6,50
J&B	6,50
Jameson	6,50
Jack Daniels	7,00
Glenmorangie 10 Ans	9,50
Bacardi	6,50
Saint James blanc/brun	7,00
Saint James Vieux	9,50
Rhum Arrangé	8,50
Grappa Di Sangiovese	8,00
Cognac	8,00
Calvados	8,00
Amaretto Di Saronno	7,00
Baileys	7,00
Limoncello	7,00
Poire Cognac Distillerie de Namur	7,50
Pomme Calvados Distillerie de Namur	7,50
Cointreau	7,50
Eau de Villée	8,50
Poire N°1	8,50

NOTRE CARNET DE BORD

Nous vous emmenons en voyage au départ de chez nous !
Chacun compose librement son itinéraire selon ses envies.

Par personne uniquement,

La balade, 3 assiettes à 32 €

La croisière, 4 assiettes à 40 €

Si deux plats dans la composition de votre choix : + 5 €

À la carte, les entrées et desserts : 12 €, les plats : 17 €

LES ENTRÉES FROIDES

Le Ceviche de Cabillaud et Guacamole

Patate douce, Aioli au Coriandre et Citron

La Salade Thaïe de Bœuf un peu piquante

Des saveurs qui nous ramènent là-bas...

La Betterave en déclinaison et Tome de Chèvre

Jaune et Rouge aromatisées à l'huile de Noisette

Les Rillettes de Poulet rôti à l'Estragon

Pickels maison et graines de Moutarde à l'ancienne

LES ENTRÉES CHAUDES

Les Moules sautées, sauce Vierge et Grenade

Une recette parmi notre top 10 !

Les Os à Moelle rôtis au four

Beurre aromatisé aux épices

La Txistorra et Piperade du Pays Basque, Œuf cocotte

Avec du Piment doux et sans Poivron

La Croquette au Chorizo Ibérique

Perles croquantes et surprenantes de Mini-Poivron

La Croquette de Herve, souvenir du Pays

Sirop de Liège et Fruits secs

La Croquette au Saumon Fumé artisanal

Persil frit et Citron jaune

LES VINS AU VERRE - Prix Verre/50cl/Bouteille

Blancs

Vin doux - Domaine de Ménard - Côtes de Gascogne 6/22/32

Sauvignon 100% - La Petite Perrière - Région Sancerre 5/18/26

Sauvignons et Sémillon - Dom. Du Sauriac - Bergerac 6/22/32

Chardonnay 100% - Caldora - Terre di Chieti 5/18/26

Rosés

M de Minuty - Provence 6/22/32

Syrah et Muscat Petits grains - Rozy - Côtes Catalanes 5/18/26

Rouges

Pinot Noir 100% - Élevé - Languedoc 5/18/26

Negroamaro 100% - Marinotti - Pouilles 6/22/32

Gamay 100% - Dom. L. Melinand - Beaujolais Village 5/18/26

VINS BLANCS DE FRANCE

Sauvignon de Touraine Dom. de la Rochette - Loire 28,00

Sancerre Château de Thauvenay - Loire 40,00

Pouilly-Fumé « les Adélins » - Loire 40,00

Riesling « Réserve » - Turckheim - Alsace 30,00

Domaine Lafage - Côte Est 28,00

Graves Château Lassalle - Bordeaux 34,00

Petit Chablis - Domaine Bernard Defaix - Bourgogne 32,00

Givry « Buissonnier » - Vigneron de Buxy - Bourgogne 32,00

VINS BLANCS D'ITALIE

Pecorino Casal Thaulero Borgo Thaulero - Abruzzes 30,00

« Calaluna » Fiano Puglia IGP - Pouilles 32,00

« Numen » Chardonnay Salento IGT - Pouilles 40,00

Ecosistema Chardonnay IGT Salento Biologico - Pouilles 30,00

Arvali Vermentino di Sardegna raccolta tardiva - Sardaigne 34,00

De 15h30 à 17h30, quelques tapas par gourmandise à 9 €

Accras de Morue, Mayo Lime & Tequila

Mini-croquettes 12 pièces Fromage / Ganda

Manchego, Serrano et Olives

Txistorra et Ketchup au Piment d'Espelette

Chips de Maïs, Guacamole et Aioli

LES PLATS

Le Ragù de Canard et Poivre long d'Égypte

Maccheroni Al Ferreto, Ail en chemise

Le filet de Saumon confit basse t° aux Agrumes

Purée fine de Carotte, Lait de Coco, Chou pointu au Yuzu

Les Aubergines façon Parmiggiana

Parmesan, Mozzarella et Scarmoza, huile de Basilic

L'Araignée de Bœuf, sauce Chimichurri

Poêlée de Roseval, Oignons, Maïs et Tomates

Le Risotto au Parmesan avec ou sans Fricassée de Ribs

Enduits d'une marinade au Miel et Jack Daniels

LES DESSERTS

L'assiette de Fromages de la Maison Saint-Aubain

Compotée Pomme/Poire et Fruits secs

La Tarte Café-Cassonade, Glace Café au Lait

La Tarte « Mets ton grain de sel », la Glace « Glacetrone »

La Panna Cotta à la Vanille et Abricot

Miel d'Oranger et Granola

La Pavlova Fraise et Rhubarbe

Mousseux au Lemon Curd, Amandes effilées grillées

L'Assiette Gourmande de Chocolat Blanc et Noir

Mousse, Biscuit, Tuile Maison & Glace « Gastronomique »

LES VINS ROUGES DE FRANCE

Pinot Noir « Réserve » - Turckheim - Alsace 30,00

Saint-Nicolas-de-Bourgueil « L'Aulnay » - Loire 30,00

Sancerre Domaine Serge Laloue - Loire 38,00

Côtes-du-Rhône « Réserve Perrin » - Rhône 30,00

Syrah « Les Vignes d'à Côté » - Y. Cuilleron - Rhône 30,00

Crozes-Hermitage « Vins de Vienne » - Rhône 42,00

Vacqueyras « Vieux Clocher » - Arnoux - Rhône 32,00

Blaye Côtes Château du Cavalier « Prestige » - Bordeaux 30,00

Graves Château l'Hospital - Bordeaux 36,00

Saint-Emilion Château Moulin de la Grangère - Bordeaux 42,00

Mercrey Château de Chamirey - Bourgogne 48,00

Pinot Noir « Buissonnier » - Bourgogne 32,00

LES VINS ROUGES D'ITALIE

Corte Adami Valpolicella Ripasso DOC Superiore - Vénétie 38,00

Cabaletta - Rosso delle Venezie - Vénétie 28,00

Chianti Classico - Lecci & Brocchi - Toscane 36,00

Paolo Leo Passitivo Primitivo IGT - Pouilles 28,00

« Orfeo » Negroamaro Puglia IGT - Pouilles 40,00

Salice Salentino Reserva Puglia DOC - Pouilles 34,00

Maggiolini Amongae Sicilia IGT - Sicile 34,00

Lambrusco di Grasparossa Amabile - Emilie-Romagne 26,00

MAGNUMS ROSÉS ET ROUGES

M de Minuty - Provence 58,00

Blaye Côtes Château du Cavalier « Prestige » - Bordeaux 56,00

Graves Château l'Hospital - Bordeaux 68,00

Paolo Leo Passitivo Primitivo IGT - Pouilles 52,00

Corte Adami Valpolicella Ripasso DOC Sup. - Vénétie 72,00