

Bières

Pressions

25cl 33cl 50cl

Sticky Chaï - Oskare 4,5° Blanche
Son caractère épicé et doux lui confère une légèreté et une fraîcheur qui raviront votre palais.

3,60 4,90 7,20 3,24* 4,41* 6,48*

Pils la Zone - Oskare 5° Pils
Une bière blonde légère, rafraîchissante et désaltérante

3,60 4,90 7,20 3,24* 4,41* 6,48*

Pincette - Oskare 6,2° IPA
Une India Pale Ale au goût herbacé et fruité et à l'amertume franche.

3,60 4,90 7,20 3,24* 4,41* 6,48*

No Foot - Oskare 7,2° Triple
Une Tripel au goût rond, épicé et long en bouche.

3,60 4,90 7,20 3,24* 4,41* 6,48*

Zinnebir - B. de la Senne 5.8° Belgian Pale Ale
Arômes fruités et houblonnés rappelant l'abricot sec et la marmelade d'orange.

3,50 4,50 6,40 3,15* 3,97* 5,76*

Cheers!

Cheers!



En formation du moment

Bières bouteilles

33cl

Kriek Boon - 25 cl

4°

Bière à fermentation spontanée à base de lambic jeune et vieux, vieillie en fûts de chêne. De vraies cerises fraîches sont utilisées pour fabriquer cette véritable bière kriek.

4,40

3,96*

Bertinchamps - 0.0 - 33cl

0°

Bière sans alcool, arômes de pêche et de poire qui sont soutenus par les saveurs mandarines du houblon Mandarina Bavaria.

5,90

5,31*

Bertinchamps - 0.2 - White - 33 cl

5°

Fabriqué à partir de houblon, de malt d'orge et de blé. Bière rafraîchissante aux extraits naturels de citron.

5

5,40*

Bières du moment

Laissez-vous tenter par notre bière du moment et découvrez ces nouvelles saveurs.

arkose

canon

Fait maison

Veggie food
à bloc!

Cuisine
responsable

Des liens forts
avec les producteurs

Ça dégaine
les produits bios!

le Compost

À partager

Chicken Run

Aiguillettes de poulet panées aux herbes, sauce tartare à la belge.

10 9*



Patatas bravas

Morceaux de pommes de terre, sauce aïoli et sauce bravas (relevée)

8 7,20*



Oeuf Cocotte

Oeuf BIO, champignons en persillade, épinards, Comté AOP (12 mois), pesto de persil et focaccia

8 7,20*

Burgers

Servis avec frites maison, mayonnaise BIO et salade



Burger Original

Viande de bœuf hachée, double cheddar, double bacon, oignons caramélisés à la bière, cornichons et sauce BBQ.

21 18,90*



Burger Pink Raclette

Pain sésame BIO, galette végétale aux légumes de saison, fromage raclette au lait cru, sauce au poivre, pousses d'épinards, oignons rouges

18 16,20*

Burger Coréen

Pain sésame BIO, porc braisé, oeuf sur le plat (BIO), coleslaw au sésame noir, sauce miel-gochujang

18 16,20*

kids (-12ans) Servis avec frites maison

Pasta Kids Poulet

Pâtes à la sauce tomate, filet de poulet pané, emmenthal râpé

Cheeseburger

Pain sésame, steak haché de bœuf Charolais, cheddar, une sauce au choix (ketchup, mayonnaise, BBQ)

14 12,60*

Grandes assiettes



Tajine hivernal

Boulettes de kefta (boeuf et agneau), carottes, pommes de terre, oignons, olives, citron confit

18 16,20*



Ramen "Peanut fever"

Bouillon riche et épicé, nouilles, oeuf mollet, chou pak choï, menma, pousses de soja, shiitake, porc braisé "chashu", cacahuète et lait de coco

18 16,20*



Lasagne aux Champignons

Feuilles de lasagnes, sauce tomate, champignons sautés, gorgonzola

16 14,40*



Bowl "Soleil d'hiver"

Carottes rôties au thym et miel, mousseline de chou fleur au persil et à la menthe, pommes de terre rôties, grenades, sauce tahini relevée

16 14,40*



Suggestions

Suggestions du moment à consulter sur l'ardoise.

Suppléments:

Focaccia artisanale — 1,50 €

Sauce — 0,50 €

Oeuf BIO — 1,50 €

Nouilles — 3,5 €

Porc Braisé Chashu — 3,5 €

Cheddar — 1,50 €

Fromage raclette — 2,50 €

Desserts

Desserts du jour selon l'inspiration du chef.

5 4,50*



Sans gluten



Végétarien



Suggestion du chef

Prix en euros net TTC, service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande.

Vins

A vue, à flasher, ou à travailler...

Rosé

La fleur Pierre Henri

Pays d'Oc, 2023

Syrah

11,5°

Notes de fraises et framboises aux senteurs florales de violettes avec un caractère gourmand.

5 26 4,50* 23,40*

Rouges

Une caresse (bien méritée) sur le palais

La fleur Pierre Henri

Pays d'Oc, 2023

Merlot

11,5°

Notes de cerises et de cassis, rondeur et tannins souples.

5 26 4,50* 23,40*

Blancs

De beaux projets à faire tomber

Domaine François Cartier

Touraine, 2023

Sauvignon blanc

12°

Robe brillante aux reflets verts, arôme de citron et melon, rafraichissant et vif

6 30 5,40* 27*

La fleur Pierre Henri

Italie, 2023

Chardonnay

13,5°

Notes florales et de fruits exotiques, ample au palais, une belle longueur

5 26 4,50* 23,40*

Spumante Millesimato Brut

La Escapada Brut

Chardonnay

11,5°

Bulles délicates, robe dorée, notes de beurre, pommes et pêches

7 30 6,30* 27*

Rafraîchissantes

La base de l'after-climb

Jus - Upigny

Pomme

Pomme cerise

3,40 3,06*

Ritchie

Cola / Cola Zéro

Lemon

Grapefruit

5 4,50*

Sirop - Guiot - 33cl

Grenadine ou menthe

2,50 2,25*

Ginger Beer - Fever Tree

5,40 4,86*

Boisson maison

5 4,50*

Kombucha - Yungen

5,40 4,86*

Boisson énergisante - Zyla

4,80 4,32*

Eau - Bru

Plate 50cl

Pétillante 50cl

3 2,70*



Réconfortantes

Le coup de boost nécessaire

Café - Moonlight

Espresso / Allongé

3 2,70*

Double espresso

4 3,60*

Latte

4,50 4,05*

Cappuccino

4,50 4,05*

Ice black coffe

4,50 4,05*

Ice latte

5 4,50*

Thé - Palais des thés

Thé vert, thé noir, infusions

4,50 4,05*

Autres

Cécémel

4 3,60*

Boisson du moment

5 4,50*

Lait d'avoine

0,40 0,36*