

# 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.

4,60 6,20 7,80 3,15\* 4,23\* 6,03\*

**Pils la Zone - Oskare** 5° Pils

Une bière blonde légère, rafraîchissante et désaltérante

3,80 5 7,20 3,42\* 4,5\* 6,48\*

**Pincette - Oskare** 6,2° IPA

Une India Pale Ale au goût herbacé et fruité et à l'amertume franche.

4,60 6,20 7,80 4,14\* 5,58\* 7,02\*

**No Foot - Oskare** 7,2° Triple

Une Tripel au goût rond, épicé et long en bouche.

4,60 6,20 7,80 3,15\* 4,23\* 6,03\*

**Zinnebir - B. de la Senne** 5.8° Belgian Pale Ale

Arômes fruités et houblonnés rappelant l'abricot sec et la marmelade d'orange.

3,80 4,80 6,70 3,42\* 4,32\* 6,03\*

### Cheers!

### Cheers!



En formation du moment

## Bières bouteilles

**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 Mandarinina 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.

## Cidre bouteille

**Galipette - Brut - 33 cl** 4,3°

Délicieusement brut, il offre une harmonie parfaite entre acidité et tanins, entre sec et doux, et fait le pont entre les cidres « à l'ancienne » et un style plus contemporain.

7  
6,30\*

arkose

canon

Fait maison

Veggie food à bloc!

Cuisine responsable


Des liens forts avec les producteurs

Ça dégaine les produits bios!






# À partager

 **Chèvre rôti**  
Chèvre affiné, poire pochée et sirop de Liège.

10 \*Prix Infinity  
9\*

 **Croquettes "tartufata"**  
Croquettes aux champignons, truffe, aïoli maison.

10 9\*

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

7 6,30\*

 **Planche Mezze d'automne**  
Assortiment de dips et préparations maison


14 12,60\*

# Burgers


Servis avec frites, salade et mayonnaise aux oeufs BIO.

**Burger Katsu**  
Porc pané "katsu", chou mariné, sauce bulldog.

18 16,20\*

 **Burger Original**  
Bun bio, viande de boeuf hachée, double cheddar, oignons caramélisés à la bière, bacon, cornichons et sauce cowboy.


21 18,90\*

 **Burger Biquette**  
Chèvre pané au thym, pignons de pin, pommes, germes betteraves, mâche, moutarde à l'ancienne.

18 16,20\*

**Burger du moment**  
Selon l'inspiration du chef, information sur l'ardoise.

# Grandes assiettes

 **Bowl Chouchou**  
Assortiment de choux, poire, quinoa, oeuf mollet et une vinaigrette aux citrons confits.

16 14,40\*

 **Curry Mekong**  
Curry vert thaï, lait de coco, poulet, légumes de saison, riz jasmin.

18 16,20\*

 **Curry Mekong (VEGGIE)**  
Curry vert thaï, lait de coco, tofu BIO, légumes de saison, riz jasmin.

18 16,20\*

 **Pasta alle noci**  
Fusilli au pesto de noix, épinards et mimolette.

16 14,40\*

## Suggestions

Selon l'inspiration du chef, information sur l'ardoise.

**kids** (-12ans)  
Servis avec frites maison, sauce au choix

Cheeseburger ou Pignons de poulet rôtis & compote de pomme.

14 12,60\*

# 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...

12cl 75cl

## 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 26 5,40\* 23,40\*

**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

5,20 4,68\*

## Ginger Beer - Fever Tree

5,80 5,22\*

**Sirop - Guiot - 33cl**  
Grenadine ou menthe

2,5 2,25\*

## Boissons maison

5 4,50\*

## Eau - Bru

Plate 50cl  
Pétillante 50cl

3 2,70\*



# Réconfortantes

Le coup de boost nécessaire

## Café - Looze

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\*

Supplément sirop 0,50 0,45\*

chained o froid