

Les Apéritifs

Potion de la Marcralle.....	7,60	Apérol Spritz	8,20
Martini Blanc	4,40	Liqueur de Fraises des bois	5,20
Martini Rouge	4,40	Sherry	4,90
Gancia	4,90	Pineau des Charentes	4,90
Campari	4,90	Picon	3,90
Safari	4,90	Picon vin blanc	5,60
Passoã	4,90	Picon bière	5,60
Pisang	4,90	Kir	4,60
Cynar	4,90	Kir Royal (Champagne)	9,80
Porto White	4,60	Ricard	4,90
Porto Ruby	4,60	La coupe de Champagne	9,60
Liqueur de Myrtilles	5,60	Le verre de moelleux	5,40
Batida de coco	4,90	Le cocktail du moment	8,20
Suze	4,90	Apéritif sans alcool (Pisang 0% ou Campari 0%)	5,60
		La Coupe de Crémant d'Alsace	6,90
Accompagnements : Coca, jus d'orange, soda, tonic	1,70		

Le Vin du Patron

(à la ficelle – 75cl)

Château de Panisseau – Bergerac rouge Merlot	21,00
Château de Panisseau – Bergerac blanc Sémillon	21,00
Château de Panisseau – Bergerac rosé Merlot et Cabernet sauvignon	21,00

Le Vin au Pichet

Blanc – Rosé ou Rouge

Le verre	3,30
¼ L	6,20
½ L	12,40
1 L	23,50

Nos Gins :

Gin Hendricks 10,00

Origine : Ecosse

Arômes : Floral - Concombres et roses

Accompagnement : Concombres

Gin Panda 12,00

Origine : Belgique

Arômes : Fruité - Plantes aromatiques

Accompagnement : Branche de thym

Gin Mare 12,00

Origine : Espagne

Arômes : Parfum méditerranéen – Thym, romarin et basilic

Accompagnement : Branche de romarin

Gin 0,0% Seedlip Grove 42 8,20€

Accompagnement : Schweppes Original ou Lavender ou Hibiscus compris !

Les Boissons Froides

Chaudfontaine plate 25cl	2,50	Tonic & Tonic Agrumes.....	2,90
Chaudfontaine pétillante 25cl	2,50	Gini	2,80
Chaudfontaine plate ½ L	4,60	Coca-Cola / Light / Zéro	2,70
Chaudfontaine pétillante ½ L	4,60	Minute Maid :	
Bru semi-pétillante ½ L	4,60	Orange, Pamplemousse, Pomme, Cerise, Tomate, Ace	2,90
Chaudfontaine plate 1L.....	7,50	Jus frais pressé :	
Chaudfontaine pétillante 1L	7,50	(Orange – Pamplemousse – Citron)	
Sirop de menthe / grenadine	0,50	1 fruit	4,80
Fanta orange	2,80	2 fruits	5,30
Sprite citron	2,80	3 fruits	5,80
Fuze Tea	2,80	Cécemel	2,70
Fuze Tea pêche	2,80	Fristi	2,70

Nos Bières en Bouteille

Chimay 7°	4,70	Triple Anvers	4,90
Chimay 9°	4,90	Lefse Rubis	4,50
Chimay Triple (blonde)	4,90	Maredsous blonde	4,40
Diekirch Grand Cru	4,00	Maredsous brune	4,40
Duvel	5,20	Lefmans	3,90
Cornet	4,50	Orval	5,50
Geuze 37,5 cl (bouchon)	5,20	Pêcheresse	4,40
Hoegaarden 25 cl	3,90	Rochefort 8°	4,90
Hoegaarden 50 cl	6,90	Scotch Gordon	4,90
Hoegaarden rosé	3,90	Triple Karmeliet	4,90
Calsberg 0,0%	3,50	Val Dieu Triple	4,90
Kriek Mort-Subite extrême	3,90	Westmalle Triple	4,90

Nos Bières au Fût

Calsberg (25 cl / 40 cl)	3,20 / 4,90
La Vieille Salme – 8,3%.....	4,50
Chouffe (25cl) – 8%	4,20
McChouffe (25cl) – 8%	4,20
Lupulus blonde – 8,5%	4,60
St Hubertus blonde – 7,2%	4,20
St Hubertus ambrée – 7,2%	4,20

Nos Bières Régionales en Bouteille

Aurore de la Salme (brune) - 8,3%	4,90
Myrtille d'Amélie – 6%	4,60
Ange de la Salme – 6%	4,90
Chouffe Chery – 8%	4,90
Lupulus brune – 8,5%	4,60
Lupulus blanche – 4,5%	4,30
Lupulus organicus – 8,5%	5,30
Lupulus hopera – 6%	4,50
Lupulus fructus – 4,2%	5,20
La Farnière (blonde) – 8,5%	4,90
Elfique Triple blonde – 8%	4,90
Elfique Ambrée – 7%	4,90
Elfique 0,0%	4,50
Bobeline fraise – 3,6%	5,20

Nos Boissons Chaudes

Café (Masalto) ou Espresso	2,60	Chocolat chaud artisanal	3,80
Double espresso	2,90	Chocolat chaud artisanal chantilly	4,30
Décaféiné	2,70	Thé (± 2 tasses)	4,50
Cappuccino crème fraîche	3,90	Thé noirs : Earl Grey, Darjeeling, Ceylan	
Cappuccino à l'Italienne	3,90	Thé verts : Jasmin, Lemon, Gunpowder	
Cappuccino aromatisé		Fruisane : 4 Fruits rouges	
(chocolat, vanille, noisette, Irish cream)	4,50	Tisanes : Verveine, Des 40 sous, Du berger, Menthe poivrée, Tilleul, Tilleul – Menthe	
Lait russe	3,90		

Nos Alcools Chauds

Chouffe coffee	7,60	Café Russe (Vodka)	9,50
Café Ardennais	7,60	Café Jamaïcain (Rhum)	9,50
Irish coffee (Whisky)	9,50	Café de Paris (Cognac)	9,50
French coffee (Grand Marnier)	9,50	Vin chaud	3,80
Baileys coffee (Baileys)	9,50	Vin chaud spécial (Amaretto ou Rhum)	5,90
Café Normand (Calvados)	9,50	Bière flambée	9,90
Café Italien (Amaretto)	9,50		