

Boissons

Eaux & softs	1l	50cl	25cl
Bru, Bru Plat	7,50	4,00	2,50
Coca-Cola, Zero, Light			3,00
Spa citron, Spa orange			3,00
Ice Tea			3,00
Fever Tree Tonic <i>Indian, Ginger Beer, Elderflower</i>			4,00
Jus de pomme, poire ou tomate			4,00
Sirops <i>Citron vert, grenadine, menthe verte</i>			3,00
Limonade maison <i>Citron vert, menthe fraîche</i>			4,00
TAO infusion glacée <i>Green tea, White tea</i>			4,50

Jus de fruits frais

Orange - Pamplemousse - Citron	5,00
--------------------------------	------

Apéritifs

Apéritif maison	7,00
Coupe de Champagne Pommery Brut	12,00
Coupe de Cava Herencia	7,00
Kir Vin blanc	7,00
Kir Royal Champagne Monopole Heidsieck	10,00
Ricard	7,00
Martini Bianco, Rosso	7,00
Pineau des Charentes	7,00
Campari	7,00
Campari orange pressée	8,50
Porto rouge ou blanc Offley	7,00

Cocktails

Martini e Tonic	8,00
Aperol Cava	8,00
Mojito Bacardi Rum, <i>mint, lemon, soda</i>	12,00
Daiquiri Bacardi Reserva, <i>lime, sugar syrup</i>	12,00
Gin Fizz Bombay Sapphire, <i>lemon, soda</i>	12,00
Pimm's Classic <i>Fever Tree Ginger Beer</i>	12,00

Bières au fût

Bel Pils <i>25cl</i>	3,50
Vedett Extra White <i>25cl</i>	3,50
Liefmans aux Fruits <i>25cl</i>	3,50

Bières en bouteille

Vedett Extra Blond <i>33cl</i>	4,00
Vedett IPA <i>33cl</i>	4,50
Ginette Natural <i>White, Blond ou Fruit</i>	4,00
Liefmans Yell'oh on the rocks <i>25cl</i>	4,50
Wild Jo Blond <i>33cl</i>	4,50
Duvel <i>33cl</i>	4,50
La Chouffe <i>33cl</i>	4,50
Maredsous <i>6°, 8° ou 10° Triple</i>	4,50
Carlsberg	4,00
Corona	4,00
Desperados	4,00
La Cambre Ambrée	4,50
Léopold7 <i>6,2°</i>	4,50

Alcools

Gin Bombay Sapphire <i>Fever Tree Tonic</i>	10,00
Gin Hendrick's <i>Fever Tree Tonic</i>	15,00
Rhum Bacardi	10,00
Rhum Bacardi Reserva	12,00
Vodka Eristoff Brut	10,00
Vodka Grey Goose	16,00
Scotch Whisky William Lawson's	10,00
Tequila Camino Real	10,00

Liqueurs

Amaretto Disaronno	7,00
Bailey's	7,00
Grand Marnier	7,00
Sambucca	7,00
Cointreau	7,00

Pousses

Whiskies	
Scotch Blend - Dewar's <i>(43°) 12 ans</i>	12,00
Bourbon - Jack Daniel's	10,00
Single Malt - Aberfeldy <i>(40°) 12 ans</i>	15,00
Cognacs, Armagnacs & Eaux-de-Vie	
Cognac Otard VSOP	10,00
Joy - Bas Armagnac	10,00
Calvados Pays d'Auge <i>(40°)</i>	8,00

Boissons chaudes

Vin chaud aux épices	6,00
Jus de pomme organic <i>Canelle, anis</i>	6,00
Jus de poire organic <i>Gingembre, cardamome</i>	6,00

Café

Lungo, Espresso, Ristretto, Deca	3,00
Double Espresso	4,00
Irish Coffee, Italian Coffee, French Coffee	10,00
Lait Russe	4,50
Cappuccino Italiano <i>Mousse de Lait</i>	4,00
Cappuccino Viennois <i>Chantilly saupoudrée de cacao</i>	4,00
Chocolat chaud aux pépites de chocolat	4,50
<i>Avec ou sans chantilly</i>	
Supplément : sirop noisette, vanille ou speculoos	1,00

Thés

Thé des Lords <i>Noir, bergamote</i>	4,00
Thé du Hammam <i>Vert, dattes</i>	4,00
Thé des Moines <i>Tibétain, floral</i>	4,00
Thé menthe fraîche	5,00
Margareth Darjeeling <i>Thé noir anglais</i>	4,00
Jardin des songes : agrumes, plantes <i>Sans théine</i>	4,00

ENTRÉES	L'os à moelle de la boucherie en légère persillade	14,00
	Saumon frais mariné Gravlaks, ketchup de betterave rouge et salade d'hiver	14,00
	Salade de croustillant de Maredsous, chicons et graines	15,00
	La salade tiède à la Liégeoises croustillants de Bacon	15,00
	* Croquettes au "Brugge Vieux" et truffe (2pc)	14,00
	* Croquettes aux crevettes Maison persil frit (2pc)	15,00
	* Soupe du moment « A boire et à manger »	9,00
PLATS	* Fish & Chips de sole Limande, sauce tartare maison	18,00
	Blanquette de volaille fermière	21,00
	* Filet américain préparé, frites (viande de boeuf crue hachée, mayonnaise, oeuf, oignon...)	16,00
	Duo de boudins d'Orp-le-Grand aux pommes caramélisées au beurre salé	18,00
	Entrecôte de boeuf limousin organic, frites, sauce au choix <i>Béarnaise, archiduc</i>	30,00
	Filet de bar poêlé, chicons (et butternut) beurre au citron confit	24,00
	* Boulettes aux chicons caramélisés, frites	17,00
	* Boulettes sauce tomate, frites	17,00
	Macaroni au fromage, brisure de jambon à l'os au parfum de truffe	17,00
	Chicons caramélisés au gratin	14,00
MINI ROBINSONS	* Fish & Chips maison	10,00
	Macaroni au fromage	9,00
DESSERTS	Café Galette : café ou thé accompagné d'une gaufre chaude au pralin de Jean Galler	8,00
	Crème brûlée à la vanille de Madagascar	8,00
	Riz au lait maison	8,00
	Mousse au chocolat maison	8,00
	Pomme au four, confiture de lait et speculoos	8,00
	Pavlova « minute » au chocolat, meringue, chocolat chaud, amandes grillées	8,00
	Pavlova « minute » au café, meringue, sirop de café, amandes grillées	8,00

À GRIGNOTER	Petit saucisson artisanal	10,00
	Cubes de fromage "Brugge Vieux"	8,00
	Tête pressée à la moutarde	8,00
	Tranches de boudin blanc d'Orp-le-Grand, moutarde	8,00
CRÊPES OU GAUFRE DE BRUXELLES	Au choix : nature au sucre ou chocolat chaud ou chantilly	6,00
	Au choix : caramel au beurre salé ou crème de citron	7,00
	Mikado : chocolat chaud, chantilly, glace vanille	8,00
	Spéculoos , glace et crème	8,00
	Tatin : pommes caramélisées	8,00
	Chiquita : banane et chocolat chaud	8,00
GLACES ET SORBETS ARTISANAUX	Deux ou trois parfums au choix	4,00-6,00
	<i>Glaces : vanille, chocolat noir, chocolat blanc, lait d'amande, café, spéculoos</i>	
	<i>Sorbets : fraise, framboise, citron, fruits rouges, agrumes</i>	
	Café liégeois : glace au café, café chaud et chantilly	8,00
	Dame blanche au coulis de chocolat au caramel	8,00
	Dame noire tout au chocolat	8,00
	Dame brune , vanille et coulis de caramel à la fleur de sel	8,00
	Le Brusseleir : glace chocolat blanc et spéculoos, chocolat chaud	8,00
	Banana split : glace vanille et sauce au chocolat	8,00
Coupe "After-Eight" : sorbet chocolat, coulis de menthe maison (ni gluten ni lait)	8,00	

Vins

Champagne

	coupe	bouteille
Monopole Heidsieck & Co	10,00	59,00
Pommery Brut Royal	12,00	69,00
Pommery Brut Rosé		99,00
Cuvée Louise Millésime 2002		199,00

Vin blanc

Château Haurets 2016 <i>Bordeaux</i>	22,00
Château Mémoires 2016 <i>Bordeaux - Sauvignon Biologique</i>	27,00
Charmoise - Domaine Marionnet VV 2016 <i>Sauvignon de Touraine</i>	36,00
Pouilly Fumé "Argile à Silex" 2016 <i>Domaine Bouchié Chatellier Culture raisonnée</i>	46,00
Pouilly Fuissé 2016 <i>Dominique Cornin - Biodynamic</i>	49,00
Caldora Terre di Chieti 2016 <i>Chardonnay - Abruzzo Culture raisonnée</i>	27,00

Vin rosé

Summertime by La Gordonne 2015 <i>Côtes de Provence - Organic</i>	29,00
Ad Rosam 2015 <i>Bordeaux - Cabernet Sauvignon, Franc</i>	31,00

Au verre

Blanc

Château Mémoires - Bordeaux	6,00
Caldora Terre di Chieti - Chardonnay	6,00
Pouilly Fumé "Argile à Silex"	9,00

Rouge

Château Mémoires - Bordeaux	6,00
Pinot Noir d'Alsace 'Cuvée Tradition'	7,00
Château Patache d'Aux - Médoc	8,00
Château Le Priolat - Bordeaux	8,00

Rosé

Summertime by La Gordonne <i>Organic</i>	5,00
--	------

Vin rouge

Château La Rose du Pin 2012 <i>Bordeaux</i>	22,00
Château Mémoires 2016 <i>Bordeaux Biologique</i>	27,00
Cap Royal 2014 <i>Bordeaux Supérieur - Pichon Longueville Baron</i>	28,00
Les Pious 2016 <i>Côtes du Rhône Biodynamic</i>	29,00
Château Peybonhomme Les Tours 2015 <i>Cru Bourgeois Premières Côtes de Blaye Biodynamic</i>	32,00
Les Piliers de la Maison Blanche 2015 <i>Bordeaux - Montagne-Saint-Emilion Organic</i>	39,00
Château Patache d'Aux 2012 <i>Médoc - Cru Bourgeois Culture raisonnée</i>	40,00
Château Petit Bocq 2013 <i>Saint-Estèphe Culture raisonnée</i>	58,00
Château Le Priolat 2012 <i>Francs - Côtes de Bordeaux</i>	38,00
AD Francos - Côtes de Bordeaux 2011 <i>Francs-Côtes de Bordeaux Organic</i>	59,00
Domaine La Fourmente "Amour de Fruit" 2016 <i>Côtes du Rhône - Biologique - Coup de coeur</i>	32,00
Domaine Dieulefit 'Les Crottes' 2014 <i>Côtes du Rhône Villages Visan Biodynamic</i>	39,00
Chianti Rufina 'Frascole' 2015 <i>Italia - Chianti Rufina DOCG Organic</i>	38,00
Gamay - Domaine Marionnet 2016 <i>Premières vendanges Cuvée Nature, sans soufre aussi servi frais - ook koel geschonken - also available chilled</i>	36,00
Pinot Noir d'Alsace 'Cuvée Tradition' 2015 <i>Fernand Engel Organic aussi servi frais - ook koel geschonken - also available chilled</i>	39,00