

A PARTAGER

Duo d'houmous, pain libanais grillé	12
Bruschetta Robinson Mozza, tomates, graines, salade de blé ..	13
Mini - Croquettes crevettes, fromage vieux-Brugge ou mix	
7 pièces.....	10
12 pièces.....	15
Planche Robinson sélection de jambons & fromages.....	16
Croque au brie de chèvre	16
Tartine d'américain à la truffe d'été	20
Gaufre/crêpe œuf poché frit crème à l'ail, herbes, bacon.....	13
Gaufre/crêpe saumon fumé parmesan, œuf poché frit, herbes, pickles..	15
Spare ribs « Dierendonck »	15
Frites fraîches mayonnaise & ketchup.....	4
Frites fraîches de patates douces Sauce yaourt, feta.....	5
Sauce Robinson (légèrement piquante), Mayonnaise truffée.....	+0,5

APÉRITIFS

Aperol Spritz Apérol, prosecco, eau gazeuse.....	9
Lillet blanc Tonic.....	9
Hugo Prosecco, fleur de sureau, eau pétillante.....	9
Ricard	6
Martini Bianco, rosso.....	5
Campari (supplément de jus d'orange pressé +4€).....	5
Crodino 0%	8
Porto offley Rouge, blanc.....	5
Kir Vin blanc.....	6
Kir royal Champagne.....	10
Pineau des charentes	5
Supplément Picon	+1

COCKTAILS

Sangria blanche (pichet).....	15
Mimosa Jus d'orange, cava.....	8
Mojito Bacardi rhum blanc, sucre de canne, citron vert.....	9
Caipirinha Cachaca, citron vert, sucre de canne.....	9
Negroni Campari, martini, gin.....	11
Basil Smash Gin Bombay, citron, basilic.....	12
Moscow Mule Vodka Eristoff, citron vert, ginger beer.....	10
London Mule Gin Bombay, citron vert, ginger beer.....	12
Gimber Ale Vodka gimber, ginger ale.....	11
Bloody Mary Vodka, jus de tomate, jus de citron.....	11
Pisco Sour Pisco, blanc d'œuf, jus citron jaune, sucre canne.....	12
Hibiscus Gin Bombay, sirop hibiscus, citron, blanc œuf, Créole bitter.....	12
Virgin Mojito	7
Virgin Gimber Mule Gingembre, citron, ginger ale.....	8

BULLES

	Glass	Bottle
Royal de Jarras Blanc de blanc.....	6	28
Heidsieck & Co Mopole Blanc de blanc.....	10	63
Colin 1er cru Brut blanc de blanc.....		69
Pommery Brut		85
Heidsieck & Co Mopole Rosé brut.....		73



CHALET ROBINSON

ALL DAY

PLATS

*Uniquement pour le lunch (12h-14h30)
& dîner (18h-22h)*

Burrata au caviar d'aubergines basilic, ail noir & amandes.....	15
Salade d'été falafels, chèvre croquant, pomelo, ail des ours.....	19
Crok'salade houmous, tzatziki, caviar d'aubergine, courgettes, yaourt.....	19
Lasagne d'été légumes, tomates séchées, truffe d'été.....	21
Polpettes veau & bœuf sauce tomates, roquette & parmesan, frites.....	23
Tagliata de contre-filet de bœuf, parmesan, patatas bravas ou frites.....	28
Burger de bœuf tomates, scarmoza, tapenade, roquettes & crunchy parme.....	21
Américain préparé salade, frites fraîches.....	22
Spare ribs Dierendonck purée, artichaut & parmesan.....	25
Fish and chips de soles sauce tartare au yaourt et feta.....	21
Poulpe laqué sauce mayo au curry rouge, cole slow de courgettes.....	24

MENUS ENFANT

Steak haché, salade, frites, ketchup.....	12
Fish & chips.....	12

GAUFRES & CRÊPES

Nature au sucre	8
Chocolat ou Chantilly ou Caramel beurre salé	9
Mikado Chocolat, boule de glace vanille, crème fraîche.....	10
Myrtilles Crème fraîche, sirop d'érable, noix de pecan.....	12

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille.....	9
Panna cotta aux fruits rouges, menthe.....	10
Café gourmand trio de trois mini desserts.....	12
Moelleux au Chocolat boule de glace vanille.....	10
Assiette de fruits frais de saison & chantilly.....	10

SORBETS & GLACES

1 boule au choix.....	3
2 boules au choix.....	4
3 boules au choix.....	6
Dame Blanche Chokotoff coulis	8

Glace : vanille, chocolat, moka, spéculoos

Sorbet : fraise, framboise, citron

EAUX & SOFTS

Bru Plate, pétillante 25 cl	3,5
Bru Plate, pétillante 50 cl	4,5
Bru Plate, pétillante 1 l	7,5
Sirops Grenadine, menthe verte, fleur de sureau	0,5
Coca-cola Normal, zéro	3,2
Ice tea	3,8
Fever Tree Ginger beer, tonic, ginger ale	4
Jus d'orange	5
Jus de pomme	5
Jus de poire	5
Jus biologique Pomme, carotte & gingembre	6,9
Jus de tomate	5
Jus de fruits du jour	5
Thé glacé maison	4
Citronnade maison	4
YOKO Matcha bio	5
Club Maté	4,5

TEA TIME

Lungo Espresso Ristretto Déca	3
Double Espresso	4
Lait russe	4,5
Capuccino Italiano Mousse de lait	4
Chocolat chaud pépites de chocolat	4,5
Supplément sirop Noisette, vanilla, spéculoos	+0,5
Supplément Amaretto	+1,5
Thé noir, vert, rooibos chai, rooibos pêche	3,5
Thé à la menthe fraîche	4
Infusions Tisane d'Assouan (agrumes hibiscus), Brighton (menthe) ...	3,5

ALCOOLS

Gin Bombay Saphir 5cl & soft	10
Gin Hendrick's 5cl & soft	13
Gin Mare 5cl & soft	15
Shot : Tequila	4
Shot	5
William Lawson's* ou Jack Daniels*	7
Talisker*	10
Bacardi* blanc ou bruin	7
Eristoff*	7
Club Maté + Alcool	8
Digestifs Disaronno Amaretto, Limoncello, Cointreau, Sambuca	8
Digestifs Eau de Villée, Poire William, Grappa, Calvados Otard VSOP, Grand Marnier	9
Cognac Hennessy	9

*extra
Soft - 3
Fever tree - 4

BIÈRES

Fût - Cristal	25cl : 3,5	50cl : 5
Fût - Vedett IPA	25cl : 4	50cl : 7
Fût - Chouffe	25cl : 4	50cl : 7
Fût - Duvel 666	25cl : 4,5	50cl : 8
Vedett Blonde 33cl	4	
La Cambre IPA ou La Cambre Blonde 33cl	4,5	
Théorème de L'empereur - L'Ermitage 33cl	5,5	
LIEFMANS "Fruitesse" 33cl	4,5	
Duvel 33cl	4,5	
Cristal 0% 33cl	4	
Vedette Blanche 33cl	4	
Gouden Carolus Whiskey infused 33cl	5	

BOISSONS

VINS BLANCS

	Verre	Bouteille
CLOS DE BELLOC Pays d'Oc – Réserve	5	24
CHATEAU MEMOIRE Bordeaux – Sauvignon biologique	5,5	26
SANS BOIS NI LOI – Domaine Julien Auroux - Biologique.....		37
BLANCO PANALBA LOPEZ – Espagne, Robera – Chardonnay – Biodynamique		42
POUILLY FUME “Argile à Silex” Domaine Bouchié Chatellier – Sauvignon	9	45

VINS ROSÉS

	Verre	Bouteille
SECRET OF PINK Biologique - Sable de Camargue	5,5	25
SUMMERTIME Côtes de Provence.....	6	27
SUMMERTIME Côtes de Provence (Magnum 1,5L).....		45

VINS ROUGES

	Verre	Bouteille
L'OC DE LA BOUYSSSE Languedoc-Roussillon – Biologique	5	24
JU DE VIE Vallée du Rhône – biologique – Domaine de la Graveirette.....	6	27
CHATEAU PEYBONHOMME-LES-TOURS Cru Bourgeois Premières Côtes de Blaye – Biodynamique.....		32
CHIANTI RUFINA “Frascole” Italie – Chianti Ruffina DOCG - Organique.....		34
CHEVERNY « Domaine de Montcy » Loire – Biologique	8	36
CHATEAU PATACHE D'AUX – Médoc Cru Bourgeois – Culture raisonnée		42
CHÂTEAU PETIT BOCQ - Saint-Estèphe Bordeaux – Merlot & Cabernet sauvignon		49



CHALET ROBINSON

VINS