

SOFTS

Eau plate 50cl	4€
Eau pétillante 50cl	4€
Eau plate 1l	7€
Eau pétillante 1l	7€
Coca-Cola Regular / Zero	4€
Fever-Tree Tonic	4,5€
Richie Orange	5€
Richie Citron Framboise	5€
Jus de fruits 100% naturel	6€

BIÈRES

Peroni	4€
Tripick 6 / Tripick 8	6€
Sélection « Vita e Bella »	

BULLES

Prosecco Brut / Rosé, la coupe	8,5€
Prosecco Brut / Rosé, la bouteille	43€
Kius Bio Brut, la coupe	11€
Kius Bio Brut, la bouteille	63€
Pommery Brut Royal, la coupe	12€
Pommery Brut Royal, la bouteille	71€

APÉRITIFS SANS ALCOOL

Crodino	5€
Gin 0%	10€
Jus de fruits 100% naturel	6€
Cocktail du moment	9€

APÉRITIFS

Cocktail du moment	12€
Apéritif maison	9€
Apérol Spritz	9€
Sarti Spritz	9€
Campari Tonic	9€
Cinzano Tonic	9€
Cynar Tonic	9€
Cinzano Bianco / Rosso	7€
Bellini	8€
Negroni	12€
Americano	12€
Porto Ferreira Bianco / Rosso	7€
Hugo	8€
Moscow Mule	12,5€

GINS

LieGin Original®	13€
Gin belge LieGin et Fever-Tree Tonic	
LieGin Violettte	13€
Gin belge LieGin, véritable violette de Liège par Gicopa et Fever-Tree Tonic	
Engine Gine	13€
Gin italien, Fever-Tree Tonic, sauge et citron	
Sir Chill	14,5€
Gin belge Sir Chill, Fever-Tree Tonic, arômes de manadrine, vanille et tabac	
The Gardener	14,5€
Gin French Riviera et Fever-Tree Tonic	
Arduenna	14,5€
Gin des Ardennes belge et Fever-Tree Tonic	
Gemblue	14,5€
Gin belge et Fever-Tree Tonic	

VINS AU VERRE

Lupi	7€
Trebiano d'Abruzzo (Blanc, Bio)	
Soave	8€
Vérone (Blanc)	
L'été Gascon	7€
(Blanc, mœlleux)	
Gerbino	8€
Sicile (Rosé)	
Lupi	7€
Montepulciano d'Abruzzo (Rouge, Bio)	
Gerbino	8€
Sicile (Rouge, Bio)	



PERONI
NASTRO AZZURRO



PAULETTE
Cold Pressed Juice

CHAMPAGNE
POMMERY
A REIMS - FRANCE

DISARONNO
BE ORIGINALE

FEVER-TREE
MIX WITH THE BEST

CAMPARI



LIÈGin

Liste des allergènes : 1. Gluten 2. Lactose 3. Œufs 4. Poissons 5. Crustacés 6. Mollusques 7. Fruits à coques 8. Arachides 9. Sulfites 10. Soja 11. Lupin 12. Céleri 13. Moutarde 14. Sésames

DESSERTS : 11€

Tiramisu (1, 2, 3)

Moelleux au chocolat, coulis framboise et glace vanille (+3€) (1, 2, 3)

Sabayon prosecco (min. 2 cmts) (3, 9)

Fromages Italiens (+3€) (2)

Irish coffee / Espresso martini (2, 9)

Colonel : Sorbet citron, vodka (9)

Profiteroles à la glace noisette, sauce chocolat (1, 2, 3, 7)

Pain brioché perdu, glace rhum-raisin, caramel beurre salé (1, 2, 3, 9)

Dame Blanche (2)

CAFÉS

<i>Ristretto</i>	3,5€
<i>Espresso</i>	3,5€
<i>Double Espresso</i>	4,5€
<i>Lungo</i>	3,5€
<i>Décaféiné</i>	3,5€
<i>Capuccino</i>	4,5€
<i>Irish Coffee</i>	11€

THÉS HARNEY & SONS

<i>Organic Bangkok</i>	5€
<i>Thé vert d'inspiration Thaï, gingembre, noix de coco et vanille</i>	
<i>Dragon Pearl Jasmine</i>	5€
<i>Perles de thé vert parfumé au jasmin et façonnées à la main</i>	
<i>Hot Cinnamon Spice</i>	5€
<i>Thé noir, cannelle, écorces d'orange et clous de girofle</i>	
<i>Japanese Sencha</i>	5€
<i>Thé vert traditionnel du Japon, thé nature</i>	

<i>Paris</i>	5€
<i>Thé noir, vanille, caramel et cassis, avec une touche de bergamote</i>	

<i>White Vanilla Grapefruit</i>	5€
<i>Thé noir, morceaux de pêche et de gingembre, aux arômes naturels de pêche</i>	

<i>Earl Grey Supreme</i>	5€
<i>Thé noir et aiguille d'argent à huile essentielle de bergamote</i>	

TISANES HARNEY & SONS

<i>Chamomile Herbal</i>	5€
<i>Tisane de fleurs de camomille d'Egypte</i>	

<i>Lemon Verbena</i>	5€
<i>Tisane de verveine citronnée</i>	

<i>Mint Verbena</i>	5€
<i>Tisane de menthe poivrée et verveine citronnée</i>	

<i>Raspberry Herbal</i>	5€
<i>Tisane de baies d'églantier, hibiscus et feuilles de framboisier parfumées à la framboise</i>	

<i>Rooibos Chaï</i>	5€
<i>Rooibos d'Afrique du sud aux épices indiennes : cardamome, cannelle et clous de girofle</i>	

GRAPPA CLASSIQUES

<i>Grappa Morbida</i>	7€
<i>Grappa Di Stato Blanche</i>	10€
<i>Grappa Di Stato Reserva</i>	12€
<i>Grappa Le Dic'Otto Lune</i>	8€
<i>Grappa Amarone</i>	10€
<i>Grappa Chardonnay</i>	9€
<i>Grappa Gewurztraminer</i>	10€

DIGESTIFS ITALIENS & INTERNATIONAUX

<i>Amaretto Disaronno</i>	7€
<i>Amaretto Disaronno Velvet</i>	7€
<i>Baileys</i>	7€
<i>Limoncello Di Capri</i>	6€
<i>Sambuca Molinari</i>	7,2€
<i>Sambuca Molinari Caffè</i>	7,2€
<i>Amaro Branca Menta</i>	7€
<i>Amaro Fernet Branca</i>	7€
<i>Amaro Averna</i>	7€
<i>Amaro Cynar</i>	7€
<i>Amaro Alpino</i>	7€
<i>Amaro Casa Gasparini</i>	7€
<i>Liqueur Frangelico</i>	6€
<i>Cointreau</i>	7€
<i>Mandarine Napoléon</i>	7€
<i>Rhum Appelton Estate V/X</i>	8€
<i>Rhum Appelton 12 ans</i>	10€
<i>Rhum Brugal Añejo</i>	8€
<i>Rhum Maison La Mauny VOSP</i>	9€

<i>Rhum Sir Chill</i> <i>Belge, arômes de cigare</i>	11€
<i>Rhum Trois Rivières VSOP</i>	10€
<i>Tequila Sauza</i> <i>Tres Generaciones Plat</i>	8€
<i>Vodka Beluga</i>	11€
<i>Bourbon Jim Beam Black</i>	8€
<i>Bourbon Woodford Reserve</i>	8€
<i>Bourbon Woodford Rye</i>	8€
<i>Irish Whiskey Paddy</i>	10€
<i>Scotch Whisky Nikka</i>	10€
<i>Maccallan Double Cask 12 ans</i>	13€
<i>Highland Park 10 ans</i>	10€
<i>Cognac Courvoisier VSOP</i>	8€
<i>Calvados</i>	7€
<i>Hierbas De Las Dunas</i>	7€
<i>Chartreuse verte</i>	9,5€

