



Menu Lunch

Entrée, plat et une boisson 25 €

L'APÉROOOOOO !

| | |
|---|------|
| Brochette de petits gris (6) en tempura et mayo fumée | 9 € |
| Peau de porc soufflée à l'berdouille (3 pièces) | 10 € |
| Planche mixte | 14 € |

LE MENU DES SALES DJONES !

| | |
|--|------|
| Croquettes fromages, poisson ou viande, accompagné de frites et de légumes | 18 € |
| Dessert enfant | 5 € |

LES PLATS

Les légumes

| | |
|--|-------------|
| Celeri rave rôti entier, vinaigre à la pomme et croûtons au curry | 13 € / 22 € |
| Chicon rôti à l'ail, béchamel jambon fromage, mayo et roquefort aux noix | 13 € / 22 € |

Coin des basques : une grosse pensée à nos copains de là-bas

#ospital #monpoulet #dugoutdugoutdugout

| | |
|---|---------------|
| Notre Cecina maison de limousin de Ciney | 100g 8 € |
| Boudin basque à la plancha, poire cuite, crue et en pickles | 14 € / 26 € |
| Côte de porc ibaiama cuite à basse température, picalili maison et rata de scaroles | LA PIÈCE 35 € |

Saint Jacques d'Erquy (capitale de la saint Jacques)

| | |
|--|---------------------------|
| Rôtie, lardon maison, purée de butternut et jus de viande, fregola sarda façon risotto | 15 € / 28 € |
| En carpaccio façon ceviche croustillant | UNIQUEMENT EN ENTRÉE 16 € |
| Pochées dans un bouillon des barbes (verveine et citron) | 15 € / 28 € |

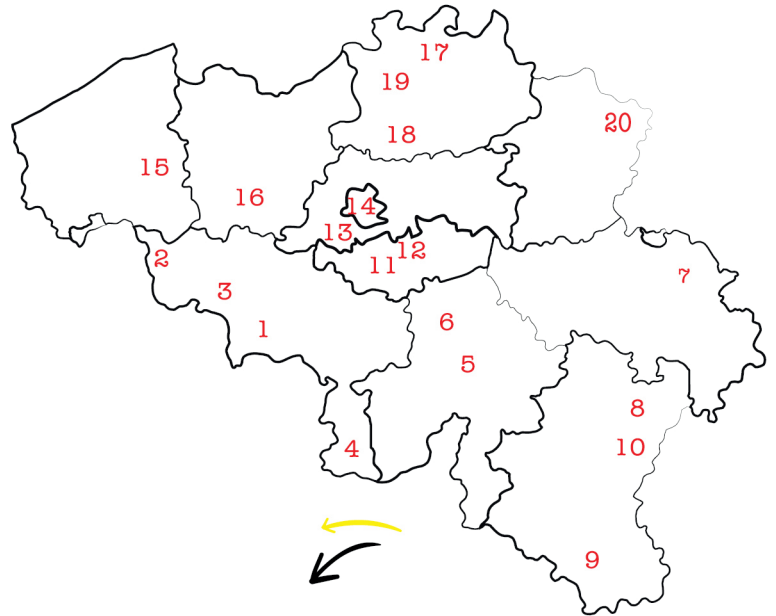
Coin du boucher

| | |
|--|-------------------------|
| Côte à l'os | 750g 35 € / 1,5 kg 70 € |
| Onglet à l'échalote (±300g) | LA PIÈCE 25 € |
| Parmentier de queue de bœuf | LA PIÈCE 27 € |
| Pigeon des collines rôti sur coffre, cuisse confite, jus serré et déclinaison de choux | LA PIÈCE 38 € |

Tous nos plats sont accompagnés d'un assortiment de légumes et de potatoes

EL CHUK

| | |
|---|------|
| Cheese cake au fromage de chèvre | 10 € |
| Sphère meringuée façon Irish Coffee | 10 € |
| Bettrave rouge confite, ganache montée au chocolat et caramel beurre salé | 10 € |



HAINAUT

1. Brasserie du Borinage

La pression - Pinte à Jean-Mi - india pale lager (4.5%)
 EMCOMPTE-25cl 3€ ECOPU-33cl 3,5€ ENEDEWANNE-40cl 4€
 Empire - blonde forte (10%) 4,5 €
 Fat Grisou - stout costaud (11%) EN CANNETTE 4,5 €

2. De Ranke

Franc belge - ambree pale ale (5%) 3,5 €
 Saison de Dottignies - saison (6%) 3,5 €

3. Dupont

Bons Voeux - blonde forte (9.5%) 5 €
 Moinette Bio - 75cl (7,5%) 11 €

4. Chimay

Bleue - brune trappiste (9%) 4,5 €

NAMUR

5. Namur

Houpe - blonde houblonnée (7%) 4,5 €

6. Gembloux

Spirit - barrel aged (10%) 4,5 €
 Pils - pils (5%) 3,5 €

LIÈGE

7. Lienne

Grandgousier - blonde florale (5%) 4,5 €

LUXEMBOURG

8. Detrembleur

La myrtille d'Amélie (6%) 4,5 €

9. Orval

Orval - ambrée (6.2%) 4,5 €
 Millésimée PAR ANNÉE 1 €

10. D'Achouffe

La chouffe (8%) 4,5 €

BRABANT WALLON

11. Witloof

Chipote les - saison piment (6.5%) 4,5 €

12. Waterloo

Strong Dark (6%) 4,5 €

BRABANT FLAMAND

13. 3 Fonteinen

Gueuze 37.5 - gueuze (6%) 15 €

BRUXELLES

14. La Senne

Brusseleir - Brune IPA (8%) 4,5 €

FLANDRE OCCIDENTALE

15. Maenhout

Hoppa Hontas - IPA (6.5%) 4,5 €

FLANDRE ORIENTALE

16. Liefmans

Kriek Brut - Kriek (6%) 4 €

ANVERS

17. Dochter van de Korenaar

Bravoure - ambrée fumée (6%) 4,5 €

18. Duvel Moortgat

Duvel (8%) 4 €
 Duvel Triple hop (9,8%) 5 €
 Vedett Extra White - blanche (5%) 3,5 €
 La pression - avec ou sans sirop 3,5 € / 4 €

19. De Koninck

Wild Jo (5,8%) 4,5 €

LIMBOURG

20. Achelse Kluis

Trappiste Achel - blonde ou brune (8%) 4,5 €



LES SOFTS

Les limonades Richie - 25 cl 4,5 €

- citron-framboise, pamplemousse, orange, cola, cola zero

Jus de fruits artisanaux (bio non filtré - 25 cl) 5 €

CHAMPAGNE MAISON

Sélection du moment

Piper Heidsieck « L'essentiel by Jean-Phi »

La coupe - 17 € • La bouteille - 75 €

APÉROS SANS ALCOOL

Americano (Vermouth rouge et dry et eau pet.) 6 €

No Ghost in the bottle (gin tonic sans alcool) 7,5 €

APÉRITIFS BELGES

_ L'apéro Maison 8 €

Un sirop de saison fait maison accompagné d'une méthode champenoise ou de vin blanc.

_ Amer Labiau 8 €

Distillerie du centenaire • Péruwelz

Exclusivement composé de plantes et de fruits, il se distingue par la finesse de son parfum et ses propriétés naturelles.

Notre souhait est la promotion des produits émanants de l'artisanat belge. Cependant, nous disposons également d'une gamme d'apéritifs classiques (porto, vermouth, campari, ... avec et sans alcool). Consultez notre personnel.

| | |
|---|--------|
| Amaretto, Grand Marnier, Cointreau, | 8 € |
| Mandarine Napoléon, Limoncello Pallini, Bacardi | |
| Bailey's | 8,5 € |
| Grappa Frattina Moscato | 9,5 € |
| Liqueur de châtaigne, Cognac «Maison beaulon» | 10 € |
| Sambucca, Tequila Patron Silver, | 11 € |
| Vodka Grey Goose, Grappa di Barolo | |
| Calvados original Dupont | 11,5 € |
| Chartreuse verte | 11 € |
| Chartreuse verte VEP | 15,5 € |

• Made in Belgium •

| | |
|--|------|
| Liqueur de poire namuroise | 10 € |
| Whisky belge lambertus | 10 € |
| Agrumes sensations - Wervik | |
| Limoncello - citron jaune / Pomcello - pomello | 11 € |

• Les rhums •

| | |
|------------------------|------|
| Bacardi Aneja Cuatro | 8 € |
| Rhum Santa Teresa 1796 | 12 € |

_ Bierrée Bitter Spritz 9 €

Distillerie de bierrée • Thuin

Accompagné d'une méthode champenoise, d'eau pétillante et d'un quartier d'orange. Sa saveur fruitée tient à l'assemblage savamment orchestré de distillats d'agrumes et de fruits rouges frais non traités.

_ Red villée Gini 9 €

Red Villée est le mélange subtil de notre célèbre Eau de Villée avec du jus de cranberry, citron vert et quelques feuilles de menthe fraîchement coupées.

_ Le Cocktail du Chef 11 €

_ Le p'tit Djone BOUTEILLE À EMPORTER 38 € / 8 €

Distillerie Gervin • Baugnies

Distillé à la bière belge et accompagné d'une infusion d'épices (anis, grains de fenouil, thym ...) et jus de pomme de la région.

LES GINS

_ W réglisse 11 €

Distillé dans la brasserie et distillerie Wilderen, ce gin est fait avec 21 légumes et herbes régionales différentes. Mais surtout, il s'accompagne d'une note de réglisse

_ Matterhorn Ski Pass 11 €

Distillé avec des fleurs de pins sylvestre, il amènera en vous la fraîcheur de la montagne.

_ LièGin 13 €

Ses arômes délicats de fruits rouges et noirs parfument délicatement vos lèvres vous révélant un Gin de caractère

_ Le Gin du Moment 14 €

_ Gin de Binche 14 €

Ce gin à une belle attaque florale, suivie d'une touche herbacée soutenue par la baie de genévrier. La fin de bouche est délicate et marquée par la finesse de l'orange sanguine. Notre conseil est de le déguster avec un tonic neutre, mais aux arômes naturels.

..... Certifié Bio

Supplément soda, jus, ... + 2 €

• Les whiskys •

| | |
|---|--------|
| J&B | 8,5 € |
| Ardberg / Lagavullin (Ecosse - 10 ans) | 11,5 € |
| Aberlour A'bunadh / Black (japan) 8 ans | 13,5 € |

• Les armagnacs •

| | |
|--------------|------|
| Janneau VS | 11 € |
| Janneau VSOP | 13 € |

• Rhums •

_ Le Dr Clyde Belgian Rum classic 12 €

Le premier distillé en Belgique. Réalisé à partir de panela, un pain de vesou cuit.

_ Le social club world end rum tiki 12 €

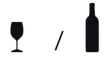
Ce rhum formidable à été développé dans un bar à Gand, en Belgique. La cannelle et le piment donnent une combinaison absolument réussie!

_ Les Rhumarquables, Distillrie Gervin 12 €

Blanc ou brun ? Assemblage méticuleux de rhums en provenance des Antilles, sa finition en futs de chêne ayant contenu de la bière belge leurs confère des notes chaleureuses et complexes.



LES VINS BLANCS



LES BULLES

| | |
|--|------------|
| Vitalidad 2020 , Cosmic, Espagne - 100% Parellada (très sec) | 40 € |
| Rose Rosa Rosam 2019 , La Grange Tiphaine - Delécheneau, Loire - Gamay, Grolleau, Côt, Cabernet franc | 7 € / 40 € |
| Capsule 2018 , Mas Del Périé - Fabien Jouves, Cahors - 100% Chenin (macération) | 55 € |

LES BELGES

| | |
|---|------|
| Narcisse , Les vins de liège - 100% Muscaris | 35 € |
| Ô de Craie , Les vins de Liège - 100% Johanniter | 41 € |

LES MACÉRATIONS / VINS ORANGES

La macération pelliculaire est une opération de la vinification destinée à activer les précurseurs aromatiques du raisin et favoriser l'extraction des arômes.

| | |
|--|--------------------|
| Contre Point , Les vins de Liège (Belgique) - Sauvignier gris, Solaris | 42 € |
| Desti 019 , Cosmic - Salvador Battle Barrabeig (Catalogne, Espagne) - 100% Muscat Alexandria | 7 € / 40 € |
| Singulier 2019 , Le Vignoble du Rêveur - Mathieu Deiss, Alsace - 60% Pinot Gris, 40% Riesling | 45 € |
| Artisan 2019 (GA) , Le Vignoble du Rêveur - Mathieu Deiss, Alsace - 60% Pinot Gris, 40% Gewurtztraminer | MAGNUM 98 € / 47 € |
| Mine de Rien 2019 , Les Mathouans - Aline Hock, Roussillon - 100% Muscat | 49 € |
| Macération Marsanne , Domaine RP - Romain Pion, Languedoc - 100% Marsanne | 43 € |
| Supernova 2019 , Domaine Danjou-Banessy, Roussillon - 100% Muscat d'Alexandrie | 40 € |

LE BLANC QUI VA AU CROSSFIT / LES BUCHKANS

| | |
|---|------------|
| Nuits Blanches 2019 , La Piffaudière - Olivier Bellanger, Loire - 100% Sauvignon | 7 € / 40 € |
| De ci , Gilles Trouillet, Languedoc - 100% Maccabeu | 38 € |
| Mélancolie... 2017 , Domaine Ledogar, Languedoc - Carignan Blanc, Maccabeu, Grenache blanc | 55 € |
| Goste 2018 , Domaine Danjou-Banessy, Roussillon - 100% Maccabeu | 44 € |
| Hypothèse Blanc 2017 , Domaine Riberach, Roussillon - 100% Carignan Gris | 50 € |
| Les Agudes 2019 , Mas Del Périé - Fabien Jouves, Cahors - Sauvignon, Chardonnay, Sémillon Blanc, Colombard, Ugni Blanc | 34 € |
| Les Pièces longues 2018 , Mas Del Périé - Fabien Jouves, Cahors - 100% Chenin | 50 € |

CECI N'EST PAS UNE LIMONADE / VINS À HAUTE BUVABILITÉ

| | |
|---|------------|
| Bourgogne Aligoté 2018 , Le Domaine d'Edouard - E. Lepesme, Bourgogne - 100% Aligoté | 35 € |
| Vibrations 2018 , Le Vignoble du Rêveur - Mathieu Deiss, Alsace - 100% Riesling | 38 € |
| Beajolais Blanc 2019 , Christophe Pacalet, Beaujolais - 100% Chardonnay | 36 € |
| Trinqu'âmes 2020 , La Grange Tiphaine - Delécheneau, Loire - 100% Sauvignon | 6 € / 32 € |
| Bel Air 2019 , La Grange Tiphaine - Delécheneau, Loire - 100% Chenin | 39 € |
| Tourbillon de la vie 2018 , Domaine Padié Jean-Philippe, Roussillon - 100% Macabeu | 34 € |

LES O.V.N.I

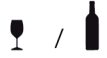
| | |
|---|------|
| Restaké 2017 , Domaine YoYo - Manyà Krief, Roussillon - Grenache Gris et Blanc | 50 € |
|---|------|

LES ESPAGNOLS

| | |
|---|------|
| Gratitud 2020 , Cosmic - Salvador Battle Barrabeig, Catalogne - 100% Sauvignon | 45 € |
| Connexio 2019 , Cosmic - Salvador Battle Barrabeig, Catalogne - Xarel·lo B, Chardonnay, Muscat | 40 € |



LES VINS ROUGES



LE BELGE

Terra Nova, Domaine Le Chenoy - Rondo, Pinotin, Regent 36 €

CECI N'EST PAS UN VIN ROUGE / LE ROUGE CLAIR

Les Monges 2019, Domaine de la Mongestine, Provence - 60% Syrah, 40% Grenache 6 € / 30 €

GLOUGLOUGLOU / VINS À HAUTE BUVABILITÉ

Pinot Noir 2019, Domaine de la Mongestine, Provence - 100% Pinot Noir 32 €

Tourbillon de la vie 2018, Domaine Padié Jean-Philippe, Roussillon - 100% Carignan 34 €

Ad Libitum 2020, La Grange Tiphaine - Delécheneau, Loire - Côt, Cabernet Franc, Gamay 34 €

You F*ck My Wine 2020, Mas Del Périé - Fabien Jouves, Cahors - Jurançon Noir, Malbec, Merlot, Valdiguié 34 €

Viti Vini BiBi 2019, Domaine Benjamin Taillandier, Languedoc - Carignan, Cinsault, Grenache noir 6.5 € / 35 €

Laguzelle 2019, Domaine Benjamin Taillandier, Languedoc - Carignan, Cinsault, Grenache magnum 60 € / 30 €

Le Bon, la Brute et le Carignan 2018, Les Mathouans - Aline Hock, Roussillon - 100% Carignan 35 €

C'est A Siroter Près de Chez Vous 2016, Les Mathouans - Aline Hock, Roussillon - 35% Grenache Noir, 30% Syrah, 15% Carignan, 10% Lledoner Pelut, 10% Mourvèdre 35 €

Gibraltar 2018, Domaine Padié Jean-Philippe, Roussillon - 100% grenache 40 €

Piquette Old'School, Mas Del Périé - Fabien Jouves, Cahors - Marc de Malbec (Cot) macéré dans de l'Eau de source le litre 39 €

Nddgchm (nectar de dieu), Fabien Jouves, Cahors le litre 40 €

OU SONT LES POULARDES, LES CYGNES BIEN POIVRÉS / LES BUCHKANS

Les Caprices 2018, Domaine Les Carmels, Bordeaux - 100% Merlot 30 €

Les Escures 2019, Mas Del Périé - Fabien Jouves, Cahors - 100% Malbec (Cot) 34 €

Bourgogne Rouge 2018, Le Domaine Edouard - E. Lepesme, Bourgogne - 100% Pinot Noir 38 €

L'habit ne fait pas le moine 2017, Domaine RP - Romain Pion, Languedoc - 100% Carignan 40 €

Mademoiselle Syrah 2018, Domaine RP - Romain Pion, Languedoc - 100% Syrah magnum 80 € / 40 €

Roboul (envie de verticalité dispo en 17, 18 et 19), Domaine Danjou - Banessy, Roussillon - Grenache, Mourvèdre 42 €

La Roque 2019, Mas Del Périé - Fabien Jouves, Cahors - 100% Malbec (Cot) 42 €

Antithèse Rouge 2014, Domaine Riberach, Roussillon - 100% Syrah 7.5 € / 45 €

La Truffière Rouge 2018, Domaine Danjou-Banessy, Roussillon - Grenache noir, Carignan noir 50 €

Les Myrs 2018, Domaine Danjou-Banessy, Roussillon - Grande majorité de vieux Carignans 50 €

Les Acacias 2017, Mas Del Périé - Fabien Jouves, Cahors - 100% Malbec (Cot) 50 €

Estaca 2014, Domaine Danjou-Banessy, Roussillon - Vieille Vigne de Grenache Noir 87 €

Amphore, Mas Del Périé - Fabien Jouves, Cahors - Malbec (vignifié en amphore) 80 €

LES O.V.N.I

MC2 2014, Mathieu Coste, Loire - 50% Gamay, 50% Pinot Noir 35 €

Merlot Free 2018, Domaine RP - Romain Pion, Languedoc - 100% Merlot 43 €

Akoibon 2017, Domaine YoYo - Many Krief, Roussillon - 60% Grenaches noirs, 40% Mourvèdre 50 €

Rancio 2014, Domaine Danjou-Banessy, Roussillon - Grenache Noir 96 €

L'ESPAGNOL

Encarinaydes 019, Cosmic - Salvador Battle Barrabeig, Catalogne - 100% Carignan (Blanc, Gris, Noir) 48 €

Y A PAS QUE LE BEAUJOLAIS NOUVEAU DANS LA VIE

Beaujolais Villages 2019, Christophe Pacalet, Beaujolais - 100% Gamay 6 € / 30 €

Fleurie 2018, Christophe Pacalet, Beaujolais - 100% Gamay 35 €

Côte de Brouilly 2018, Christophe Pacalet, Beaujolais - 100% Gamay 35 €