

pour débuter

sur le pouce (v) = vegan

HOUMOUS DU MOMENT <i>zaatar maison (v)</i> <small>* soja, fruits à coque, sésame, coco, ail</small>	6.00
SALAIISON DE NOTRE FERME <i>12 mois d'affinage, pickles</i> <small>* oignon</small>	10.00
FRIED MANJU <i>au porc Duroc, citronnelle et tamari</i> <small>* gluten, soja, oignon, sésame</small>	9.00
BOLINHOS DE BACALHAU <i>sauce tartare</i> <small>* gluten, poisson, oeuf, moutarde, ail, oignons</small>	10.00
PANISSE <i>aioli, piment doux fumé</i> <small>* ail, soja</small>	7.00

boissons sans alcool

JUS DU JOUR <i>légumes et fruits de saison pressés maison</i>	6.00
JUS DU VERGER DE LA CHISE <i>pomme / pomme poire</i>	3.50
LIMONADE TERO <i>sirop de lavande, citron</i>	5.00
KÉFIR KULT <i>boisson naturellement pétillante à base de kéfir, gingembre et romarin</i>	5.00
SMILE KOMBUCHA <i>boisson naturellement pétillante à base de thé</i>	5.50
GINGER BEER <i>boisson pétillante au gingembre</i>	5.00
EAU BRU <i>plate / pétillante (25cl 50cl 1l)</i>	3.50 5.00 8.00
EAUX PARFUMÉES <i>basilic / cassis / menthe poivrée (50 cl 1l)</i>	5.50 9.00
MOCKTAILS <i>sur demande</i>	

cocktails

COCKTAIL TERO <i>maison et de saison</i>	13.00
HUGO <i>Prosecco, menthe, sirop de sureau</i>	13.00
VENEZIANO SPRITZ <i>Aperitivo Naturel Veneziano, Prosecco, orange</i>	13.00
LIMONCELLO SPRITZ <i>Belgian Limoncello, Prosecco</i>	13.00
BOBBY'S GIN <i>citron, clou de girofle</i>	13.00
ARDUENNA GIN <i>Fever Tree Clementine, menthe</i>	13.00
NEGRONI <i>Dada Chapel Gin, Vermouth, Veneziano</i>	13.00
LONDON BUCK <i>Dada Chapel Gin, ginger ale, jus de citron</i>	13.00
STORM THE BEET <i>Brhum Dada Chapel, ginger beer, citron vert</i>	13.00
MOSCOW MULE <i>Potato vodka Dada Chapel, ginger beer, citron vert</i>	13.00
ESPRESSO MARTINI <i>Potato vodka Dada Chapel, liqueur de café, café</i>	13.00

bières et cidres

BIÈRE LOCALE <i>du moment (33cl)</i>	6.50
CIDRE WIGNAC <i>naturel / rosé (33cl)</i>	5.00

vins et bulles au verre

blanc

LANGUEDOC AUDE PREJUGES <i>Maison Ventenac 2022</i>	7.00
LOIRE DOMAINE LA GRANGE TIPHAINE <i>Trinqu'âmes 2022</i>	8.00
LOIRE SUR LE FORT <i>Sancerre 2022</i>	10.00

rouge

BORDEAUX DOMAINE DE PEYROU <i>Colombe de Peyrou 2020</i>	6.00
LANGUEDOC CHÂTEAU DE CAZENEUVE <i>Pic Saint Loup 2021</i>	8.00
ITALIE BARDOLINO TENUTA LA CÀ <i>Dritto 2022</i>	7.00

rosé

PROVENCE DOMAINE DE SULAUZE <i>Pomponette 2022</i>	8.00
ESPAGNE LA BODEGA DE PINOSO <i>Vergel 2022</i>	7.00

bulles

CHAMPAGNE ROBERT BARBICHON <i>4 cépages</i>	14.00
PROSECCO MATILDE <i>Superiore DOCG</i>	10.00

nos assiettes

(v) = vegan | (np) = non pasteurisé | Du pain sans gluten «So'Bake It» est disponible sur demande

assiettes froides

artichauts 13

façon kémia, coriandre, yaourt végétal, herbes fraîches (v)

* soja, oignons, ail

burrata 16

carottes, lait d'amande et citron confit (np)

* lactose, ail, gluten, fruits à coque

Notre cuisine place chaque produit au centre de l'assiette, qu'il soit d'origine végétale ou animale.

Selon votre faim, nous vous conseillons 5 à 7 assiettes pour 2 personnes.

bar 18

en ceviche, kiwi, livèche, raifort

* poisson, oignon, céleri, ail, coco

le midi 21

VÉGÉTAL

légumes, céréale, légumineuse (v)

ou

CARNÉ

légumes, céréale, viande de notre ferme

veau parthenais 18

façon tataki, oignons rôtis et portobello

* œuf, gluten, oignon, ail, soja

assiettes chaudes

poireau 15

en tatin, échalotes, chèvre frais, miel, moutarde de Meaux

* lactose, oignon, moutarde, gluten

betterave 13

en ravioles, noix nOk, shimeji, citron iranien

* fruits à coque, oignon

oeuf 63° 14

pleurotes, pomme de terre fumée, dukkah noisette

* oeuf, fruits à coque, lactose, sésame

pulled pork 18

en cromesquis, piment doux fumé, mojo verde

* oeuf, gluten, céleri, oignon, ail, soja

chou fleur 14

miso, saté, gomasio cacahuètes (v)

* soja, fruits à coque, sésame, coco, gluten

celerisotto 14

livèche, pistache et parmesan

* fruits à coque, lactose, ail, céleri

boeuf parthenais 19

patate douce, chimichurri

* ail

poisson du jour 19

crème de pomme de terre, petits pois, câpres

* poisson, moutarde, lactose

pour conclure

cookie dough

12

fait minute, cacahuètes, caramel au beurre salé

* fruits à coques, gluten, lactose, oeuf

chocolat

11

poire, gingembre, meringue vegan (v)

* /

brioche perdue

12

glace vanille, pomme, cannelle

* gluten, lactose, oeuf, fruits à coque

cafés

RISTRETTO <i>houseblend 'Or coffee'</i>	3.50
ESPRESSO <i>houseblend 'Or coffee'</i>	3.50
DOUBLE ESPRESSO <i>houseblend 'Or coffee'</i>	5.00
LUNGO <i>houseblend 'Or coffee'</i>	3.50
CAPPUCINO <i>houseblend 'Or coffee', lait végétal ou lait de vache</i>	5.00
ESPRESSO MARTINI <i>Potato vodka Dada Chapel, liqueur de café, café</i>	13.00
IRISH / ITALIAN COFFEE <i>whisky / amaretto, espresso, crème fraîche</i>	14.00

thés

THÉ VERT MENTHE FRAÎCHE	5.50
GENMAICHA YUKIHIME <i>thé vert & riz soufflé 'cha-hû-thé'</i>	5.00
PRECIOUS SLIM TIME <i>thé vert & maté 'cha-hû-thé'</i>	5.00
MASALA BLACK <i>thé noir 'cha-hû-thé'</i>	5.00
CHILL-OUT <i>oolong à base de figues séchées 'cha-hû-thé'</i>	5.00

infusions

INFUSION DÉTOX <i>gingembre, citron, miel de notre ferme</i>	5.00
MADAGASCAR <i>rooibos à base de dattes & vanille de Madagascar 'cha-hû-thé'</i>	5.00
DIGEST TIME <i>tisane à base de fenouil, anis, cumin & ortie 'cha-hû-thé'</i>	5.00
CITRUS MOON <i>tisane à base de citron 'cha-hû-thé'</i>	5.00
AFTER MISTRAL <i>tisane de thym, tilleul, verveine, romarin & lavande 'cha-hû-thé'</i>	5.00

digestifs et spiritueux

BRHUM <i>Dada Chapel Gand (4cl)</i>	10.00
WHISKY <i>Belgian Owl (4cl)</i>	12.00
LIMONCELLO BELGE 2240 <i>Social Club (4cl)</i>	8.00
AMARETTO BELGE <i>Noblesse (4cl)</i>	8.00
FRIMAS D'ARDENNES <i>Nectar de Pommes d'Hiver (4cl)</i>	8.00
HIERBAS DE LAS DUNAS <i>Herbes sauvages de la Mer du Nord (4cl)</i>	8.00