



# menu

Bienvenue dans notre restaurant

**Au CŒUR DE L'ADOUX**

Pour toutes informations :

tel: 04 92 32 51 42 - [contact@domainedeladoux.fr](mailto:contact@domainedeladoux.fr)

La Miande - 04140 MONTCLAR

[www.domainedeladoux.fr](http://www.domainedeladoux.fr)

## **Un détour savoureux par la Belgique, au cœur des Alpes du Sud**

*Au Cœur de l'Adoux vous propose deux incontournables de la gastronomie belge, sublimés avec une touche locale et beaucoup de passion.*

### **Carbonades Flamandes - Frites belge - Salade**

**28**

*Accord Biere : Trappiste Westmalle brune : prix à la carte des bières*

*Le grand classique des brasseries flamandes, revisité à notre manière. Du bœuf français de qualité supérieure, mijoté pendant 7 heures dans une bière de l'abbaye de trappiste Westmalle*

*Une cuillerée de la confiturerie artisanale de coing de la vallée de l'Ubaye pour un bel équilibre entre puissance et douceur.*

*Servi avec de véritables frites belges, à la double cuisson dans la graisse de bœuf – une tuerie avec notre mayonnaise maison.*

*Un plat généreux, réconfortant, parfait pour les vrais gourmands.*

### **Croquettes artisanales aux crevettes grises**

**Entrée: 2 pièces**

**15**

**Plat principal : 2 pièces / 3 pièces**

**26 / 32**

**Servies avec frites belges et salade fraîche**

*Accord Biere : Rodenbach Classic 25 cl : prix à la carte des bières*

*Un véritable bijou culinaire venu de la côte belge.*

*Nos croquettes sont préparées de manière artisanale, garnies de véritables crevettes grises de la mer du Nord, réputées pour leur goût subtil et leur fraîcheur inégalée.*

*Ces crevettes sont encore pêchées à cheval à Oostduinkerke, une tradition unique au monde classée au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.*

*Imaginez : un pêcheur vêtu de sa vareuse jaune, juché sur un cheval de trait, avançant lentement dans les eaux peu profondes de la mer pour récolter les crevettes dans un filet à l'ancienne.*

*Un savoir-faire transmis de génération en génération, symbole d'un profond respect pour la mer et la nature.*



DOMAINE DE \*\*\*  
**L'ADOUX**

RELAX - RECHARGE - EXPLORE

# LES ENTRÉES

## **Carpaccio de saumon frais mariné au citron vert et huile d'olive, pétales de parmesan et sa touche fraîcheur yuzu citron vert** 18

*Fresh salmon carpaccio marinated in lime and olive oil, parmesan shavings, and a refreshing hint of yuzu and lime*

*Carpaccio van verse zalm gemarineerd in limoen en olijfolie, parmezaanschilfers en een frisse yuzu-limoentoets*

## **Tartare de bœuf haché minute (60g)** 16

*Freshly hand-chopped French beef tartare*

*Dagverse Franse rundstartaar, à la minute bereid*

## **Foie gras fait maison, chutney de figues, pain d'épices grillé** 18

*Homemade foie gras, fig chutney, grilled gingerbread*

*Huisgemaakte foie gras, vijgenchutney, gegrilde peperkoek*

## **suggestion: Verre de Château Mathereau** 8

## **Jardin de tomates à l'ancienne et sa Burrata, basilic frais, huile d'olive** 18

*Heirloom tomato garden with burrata, fresh basil; olive oil*

*Salade van diverse soorten 'vergeten' tomaten met burrata, verse basilicum, olijfolie*

## **Fines lamelles de poulpe, roquette, sauce vierge** 17

*Thinly sliced octopus, rocket salad, sauce vierge*

*Fijne plakjes octopus, rucola, sauce vierge*

## **La folie d'Ilse: saumon & foie gras maison** 22

*Carpaccio de saumon mariné, petits toasts, touche fraîcheur, yuzu & foie gras maison, pain d'épices grillé, chutney de figues*

*Marinated salmon carpaccio, small toast, refreshing touch, yuzu & home made foie gras, grilled spiced bread, fig chutney*

*Zalmcarpaccio, toast, frisse toets, yuzu & huisgemaakte foie gras, gegrilde peperkoek, vijgenchutney*

# LES SALADES

## Salade César

26

*Salade mixte, tomates cerises, œufs durs, poulet croustillant, gressins, pétales de parmesan, sauce César aux anchois*

*Caesar salad: mixed salad, cherry tomatoes, hard-boiled eggs, crispy chicken, breadsticks, parmesan shavings, Caesar dressing with anchovies.*

*Caesarsalade: gemengde sla, kerstomaten, hardgekookte eieren, krokante kip, soepstengels, parmezaanschilfers, Caesardressing met ansjovis.*

Accord bière : **St. Feuillin** (Brasserie St-Feuillien) prix à la carte des bières.  
Sa fraîcheur, ses notes légèrement épicées et sa belle rondeur accompagnent harmonieusement le poulet croustillant, le parmesan et la sauce César aux anchois.

## Salade de chèvre chaud local sur pain grillé

25

*Chèvre de la Vallée Blanche, toast, salade mixte, noix et fruits de saison, tomates cerises, miel, pignons de pin torréfiés, creme de balsamic*

*Warm local goat cheese on toast, mixed salad, walnuts and seasonal fruit, cherry tomatoes, honey, roasted pine nuts, balsamic reduction*

*Salade warme lokale geitenkaas op toast, gemengde sla, walnoten en seizoensvruchten, kerstomaten, honing, geroosterde pijnboompitten, balsamicocreme*

Accord bière : **Artevelde blonde** (Brouwerij Huyghe) prix à la carte des bières.  
Sa douceur maltée, ses notes fruitées et sa légère touche épicée subliment le chèvre chaud, le miel et les fruits de saison.

## Salade Fraîcheur

26

*Mix de salade, tomates cerises, jambon cru, burrata, pastèque, melon, basilic frais*

*Mixed greens salad, cherry tomatoes, cured ham, burrata, watermelon, melon, fresh basil*

*Gemengde sla, kerstomaten, serrano ham, burrata, watermeloen, meloen, verse basilicum*

Accord bière : **Grisette Blanche** (Brasserie St-Feuillien) prix à la carte des bières.  
Sa fraîcheur légère, ses notes d'agrumes et sa belle vivacité accompagnent parfaitement la burrata, le jambon cru et les saveurs fruitées du melon et de la pastèque.

# LES PLATS

## Entrecôte de bœuf Bovine Française

28

*Entrecôte, frites belges fraîches maison, salade vert*

*French beef ribeye steak, homemade Belgian fries, green salad*

*Franse rundsentrecote, huisgemaakte Belgische frieten, groene salade*

### Sauces / sauzen (+ 3.5 €):

*Champignons cueillis du moment (Fresh wild mushrooms) / Poivre (Peper)*

Accord bière : **St. Bernardus Triple** (Brasserie Saint Bernardus) prix à la carte des bières.

Ses notes fruitées et épicées rehaussent la viande, tandis que sa fraîcheur et son effervescence équilibrent le gras pour une dégustation harmonieuse.

## Tartare de bœuf français haché minute

24

*Tartare de bœuf haché minute, frites belges fraîches faites maison, salade verte*

*Freshly chopped French beef tartare, homemade Belgian fries, green salad*

*Dagverse Franse rundstartaar, huisgemaakte Belgische frieten, groene salade*

Accord bière : **Artevelde Blonde** (Brasserie Huyghe) prix à la carte des bières.

Sa fraîcheur et sa légèreté mettent en valeur la finesse de la viande crue, tandis que ses notes légèrement maltées et herbacées accompagnent subtilement les assaisonnements pour un accord équilibré et rafraîchissant.

## Côtes d'agneau de Sisteron grillées, réduction au thym

34

*Côtes d'agneau grillées, réduction au thym, légumes grillés, grenailles*

*Grilled lamb chops with thyme reduction, grilled vegetables, baby potatoes*

*Gegrilde lamskoteletten met tijmjus, gegrilde groenten, krielaardappelen*

Accord bière : **Kwak** (Brasserie Bosteels) prix à la carte des bières.

Ses notes riches de caramel et d'épices accompagnent la saveur intense de la viande, tandis que son amertume équilibre le gras pour un accord chaleureux et savoureux.

# LES PLATS

## Carbonades flamandes : PLAT SIGNATURE DE LA MAISON

28

*Carbonades de bœuf à la bière trappiste, salade verte, frites belges fraîches*  
*Flemish beef stew with Trappist beer, green salad, Belgian fries*  
*Vlaams stoofvlees bereid met trappistenbier, groene salade, Belgische frieten*

Accord bière : **Westmalle Brune** (Abbaye de Trappiste ) prix à la carte des bières.  
Ses arômes de caramel, de fruits secs et d'épices font écho à la richesse de la sauce, tandis que sa légère amertume équilibre la douceur du plat pour un accord profond et gourmand.

## Tagliata de bœuf

29

*Tranches d'entrecôte, brunoise de légumes, pétales de parmesan, olives, roquette, pommes de terre grenailles, réduction de balsamique*  
*Sliced ribeye steak, vegetable brunoise, parmesan shavings, olives, rocket salad, baby potatoes, balsamic reduction*  
*Sneetjes entrecote, brunoise van groenten, parmezaanshilfers, olijven, rucola, krielaardappelen en een balsamico reductie*

Accord bière : **Vedett IPA** (brasserie Duvel Moortgat) prix à la carte des bières.  
Sa fraîcheur, sa légère amertume et ses notes fruitées équilibrent parfaitement la viande grillée, le parmesan et la réduction balsamique.

## Pâtes fraîches végétariennes

25

*Pâtes aux œufs frais, pesto maison, légumes grillés de saison, tomates cerise, tuile de parmesan, basilic frais*  
*Vegetarian fresh egg pasta with homemade pesto, seasonal vegetables, cherry tomatoes, parmesan tuile, fresh basil*  
*Vegetarische verse eierpasta met huisgemaakte pesto, seizoensgroentjes, kerstomaten, parmezaankoekje, basilicum*

Accord bière : **Grisette Blanche Bio** (Brasserie St-Feuillien) prix à la carte des bières.  
La Grisette Blanche Bio est une bière blanche belge légère et rafraîchissante, aux notes subtiles d'agrumes et d'épices douces. Sa finesse et sa légère acidité en font un accord idéal avec des pâtes fraîches végétariennes.

# LES PLATS

## Pavé de saumon en croûte de graines de chia

29

*Pavé de saumon en croûte de chia, sauce soja-miel, légumes grillés de saison, pommes grenaille, écrasé de patates douces au gingembre*

*Chia-crusted salmon, honey-soy sauce, seasonal vegetables, baby potatoes, ginger sweet potato mash*

*Zalmfilet met chiazaadkorst, honing-sojasaus, seizoensgroenten, krielaardappelen, geplette zoete aardappel met gember*

Accord bière : **Brugse zot** (Brasserie De Halve Maan) prix à la carte des bières.

Les notes fruitées et légèrement épicées soulignent la richesse du poisson, tandis que sa fraîcheur et son amertume légère apportent équilibre et légèreté à l'ensemble.

## Tentacules de poulpe en persillade

28

*Tentacules de poulpe, persillade à l'ail, légumes grillés, pommes grenaille, poivrons, piment d'Espelette*

*Octopus tentacles with garlic and parsley, grilled vegetables, baby potatoes, peppers, Espelette pepper*

*Octopus met persillade (look/peterselie), gegrilde groenten, krielaardappelen, paprika, Espelette-peper*

Accord bière : **Grisette Blanche Bio** (Brasserie St-Feuillien) prix à la carte des bières.

Sa fraîcheur, ses notes d'agrumes et sa légère acidité mettent en valeur la délicatesse du poulpe, tout en apportant une touche vive et rafraîchissante à l'ensemble.

## Croquettes aux crevettes grises (2 pièces)

26

## Croquettes aux crevettes grises (3 pièces)

32

*Croquettes aux crevettes grises de la mer du Nord artisanales, salade fraîche, frites belges maison*

*Artisanal North Sea grey shrimp croquettes, fresh salad, and homemade Belgian fries (2 OR 3 pieces)*

*Ambachtelijke Noordzee Garnalkroketten met een frisse salade en huisgemaakte Belgische frieten (2 OF 3 stuks)*

Accord bière : **Rodenbach classic** (Brasserie Rodenbach) prix à la carte des bières.

La Rodenbach est une bière rouge-brune légèrement acidulée aux notes fruitées et boisées. Elle se marie parfaitement avec les croquettes de crevettes, car son acidité équilibre la richesse et le côté crémeux du plat, tout en rehaussant le goût délicat des crevettes.

# LES ACCOMPAGNEMENTS

---

|   |            |
|---|------------|
| <b>Panier de frites belges fraîches maison</b><br><i>Belgian fries / Belgische frieten</i>      | <b>7</b>   |
| <b>Pommes de terre grenaille</b><br><i>Baby potatoes / Krielaardappelen</i>                     | <b>6.5</b> |
| <b>Bol de salade verte</b><br><i>Bowl of green salad / Kom groene salade</i>                    | <b>4.5</b> |
| <b>Bol de légumes grillés</b><br><i>Grilled vegetables / Gegrilde groenten</i>                  | <b>6.5</b> |
| <b>Bol de pâtes fraîches aux œufs frais</b><br><i>Bowl of fresh egg pasta / Kom verse pasta</i> | <b>5.5</b> |
| <b>Écrasé de patates douces</b><br><i>Mashed sweet potatoes / Geplette zoete aardappelen</i>    | <b>6.5</b> |

# LES DESSERTS

|  |            |
|--|------------|
| <b>Crème Brûlée à la Vanille</b>   | <b>9</b>   |
| <i>Classic vanilla crème brûlée / Klassieke crème brûlée met vanille</i>                 |            |
| <b>Fromage blanc nature (Ferme de Buissonet)</b>   | <b>6</b>   |
| <i>Plain farm-fresh white cheese / Verse platte kaas</i>                                 |            |
| <b>Supplément confiture:</b> Coing, Fruits rouges, Agrumes ou miel                       | <b>2</b>   |
| <i>Jam or honey / Extra confituur of honing</i>  |            |
| <b>Supplément fruits de saison</b>   | <b>3</b>   |
| <i>Seasonal fruits / Seizoensfruit</i>   |            |
| <b>Colonel de L'Ubaye : Crème Glacée et Digestif de Génépi</b>                           | <b>12</b>  |
| <i>Génépi ice cream with local digestif (Lachanenche distillery)</i>                     |            |
| <i>Génépi roomijs met lokale digestief van distilleerderij Lachanenche</i>               |            |
| <b>Sorbet Citron et Digestif Limoncello</b>  | <b>12</b>  |
| <i>Lemon sorbet paired with a refreshing limoncello digestif (Lachanenche)</i>           |            |
| <i>Citroensorbet met een verfrissend limoncello digestief (Lachanenche)</i>              |            |
| <b>Gaufre de Liège maison</b>  | <b>12</b>  |
| <i>Waffle de Liège home made , Luikse wafel huisgemaakt</i>                              |            |
| <b>Façon Profiterole:</b> Vanille, chocolat chaud  |            |
| <i>vanilla ice cream, hot chocolate/ vanille ijs, warme chocolade</i>                    |            |
| <b>Gourmande:</b> Glace vanille, caramel beurre salé, spéculoos                          |            |
| <i>vanilla ice-cream, salted caramel butter, biscoff / vanille ijs, gezouten karamel</i> |            |
| <b>Fruitière:</b> Fruits de saison et sauce chocolat                                     |            |
| <i>seasonal fruits, hot chocolate / seizoen vruchten, warme chocolade</i>                |            |
| <b>Coupe Dame Blanche / Noire</b>  | <b>12</b>  |
| <i>Vanilla or chocolate sundae with whipped cream</i>                                    |            |
| <i>Vanille of chocolade sundae met slagroom</i>  |            |
| <b>Cheesecake citron vert &amp; menthe</b>   | <b>11</b>  |
| <i>Lime &amp; mint cheesecake</i>  |            |
| <i>Limoen &amp; munt cheesecake</i>  |            |
| <b>Salade de fruits du moment</b>  | <b>8</b>   |
| <i>Fresh fruit salad / Verse fruitsalade</i>   |            |
| <b>Supplément chantilly</b>  | <b>1.5</b> |
| <i>whipped cream/slagroom</i>  |            |
| <b>Fondant au Chocolat</b>   | <b>8.5</b> |
| <i>Chocolate Fondant, Chocolade fondant</i>  |            |

## PLATS ENFANT

---

### **Steak Haché, frites et salade**

**16**

Ground beef steak with fries and salad

Rundergehaktsteak met frietjes en salade

### **Pâtes fraîches Bolognaise**

**15**

Fresh pasta Bolognese

Verse pasta bolognaise

### **Saumon, pâtes fraîches, légumes**

**22**

Salmon, fresh pasta, vegetables

Zalm met verse pasta en groenten).

### **Blanc de poulet pané maison, frites, salade**

**16**

Homemade breaded chicken, fries, salad

Huisgemaakte gepaneerde kipfilet met frietjes

## LES VINS ROUGES

---

|   |        |
|---|--------|
| Château Rousset BIO Syrah/Gren, Alpes-de-H-Provence       | 26     |
| Château Rousset BIO Syrah/Gren, Alpes-de-H-Provence 50 cl | 18     |
| Tresbaudon, Cuvée Manon, Merlot, Hautes-Alpes             | 28/7   |
| Tresbaudon, Exception du Lou, Merlot/Gren, Hautes-Alpes   | 38/9,5 |

## LES VINS BLANCS

---

|  |      |
|--|------|
| Château Rousset BIO Verm/Gren, Alpes-de-H-Provence       | 26   |
| Château Rousset BIO Verm/Gren, Alpes-de-H-Provence 50 cl | 18   |
| Domaine de Brescou, Chardonnay , Languedoc BIO           | 28/7 |
| Domaine de Brescou, Viognier, Languedoc BIO              | 32/8 |
| Chambre d'Amour, GrMens/SauvBl, Côtés de Gascogne        | 32/8 |

## LES VINS ROSÉES

---

|  |      |
|--|------|
| Château Rousset BIO Verm/Gren, Alpes-de-H-Provence       | 26   |
| Château Rousset BIO Verm/Gren, Alpes-de-H-Provence 50 cl | 18   |
| Bastide des Deux Lunes BIO                               | 28/7 |

## LES VINS LOCAL EN PICHET

---

|   |     |
|---|-----|
| Soleil, Pierrevert, Alpes-de-Haute-Provence: Blanc, Rose, Rouge |     |
| Pichet de 25 cl   | 9,5 |
| Pichet de 50 cl   | 16  |

# Sélection du sommelier

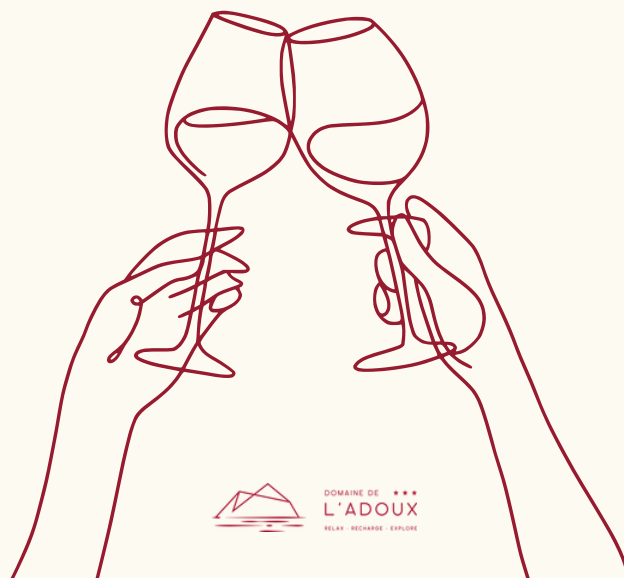


## VINS BLANC

|   |      |
|---|------|
| LE GRAND MARRENON, GREN/ROUSSAN/VERM, LUBERON   | 36   |
| BASTIDE DES DEUX LUNES, RÔLE, PROVENCE          | 28   |
| CHÂTEAU MATHEREAU, SÉMILLON/SAUVBL/GR, BORDEAUX | 32/8 |

## VINS ROUGE

|   |    |
|---|----|
| LE GRAND MARRENON, SYRAH/GREN, LUBERON    | 36 |
| PARALLÈLE 45, SYRAH, CÔTES-DU-RHÔNE       | 32 |
| GAULHEM CUVÉE 1965, SYRAH, CÔTES-DU-RHÔNE | 42 |



## BULLES ET CHAMPAGNES

---

|  |       |
|--|-------|
| Cocktail maison : Champagne avec liqueur de Framboise de l'Ubaye | 16    |
| Champagne Premier Cru, Brut,                                     | 66/14 |
| Prosecco, extra Brut, Lamporecchio                               | 35/8  |

## LES APÉRITIFS

---

|  |     |
|--|-----|
| Pastis 51/ Ricard 2 cl   | 3,5 |
| Pastic Local (2cl) Médaille D'or concours de Paris (Lachananche) | 5   |
| Kir Cassis/Pêche/ Framboise 12 cl                                | 6   |
| Vin cuit au lavande - framboise ou Orange (Lachanache) 6 cl      | 6   |
| Porto 6 cl   | 6   |
| Martini Bianco / Rosso 6 cl                                      | 6   |
| Suze 6 cl  | 6   |
| Prosecco verre 12cl  | 8   |
| Prosecco bouteille   | 35  |
| Champagne verre 12 cl  | 14  |
| Champagne bouteille  | 66  |

# LES COCKTAILS

---

|  |    |
|--|----|
| Aperol / Limoncello Spritz<br><i>Aperol / Limoncello - Prosecco - Perrier</i>    | 10 |
| Caïperinha<br><i>Cachaça Rhum - citron vert - sucre de canne</i>                 | 10 |
| Mojito<br><i>Rhum Blanc - citron vert - menthe - sucre de canne - perrier</i>    | 12 |
| Adoux Punch<br><i>Rhum Blanc - gin - cranberry - jus d'orange</i>                | 10 |
| GIN Local Lachanenche & Tonic  | 12 |
| Pina Colada<br><i>Rhum Blanc - jus d'ananas - crème de coco - sucre de canne</i> | 12 |
| Picon du patron<br><i>Picon - vin blanc - myrtille - Cointreau - vin cuit</i>    | 12 |
| Moscow Mule<br><i>Vodka - Ginger Beer - citron vert</i>                          | 12 |
| Italien '75<br><i>Gin - citron vert - sucre de canne - prosecco</i>              | 12 |

# LES MOCKTAILS

Le mot "mocktail" est une combinaison des mots "mock" et "cocktail". "Mock" signifie "faux" ou "imitation" en anglais, tandis que "cocktail" se réfère à un mélange de boissons souvent alcoolisées. Ainsi, un mocktail est une "imitation" de cocktail, c'est-à-dire une boisson sophistiquée et élaborée qui ne contient pas d'alcool.

|  |   |
|--|---|
| <b>Sunset</b>  | 8 |
| <i>Sirop de pêche - Sirop de fraise - Pulco - Jus de ananas - Jus de cranberry</i> |   |
| <b>Arc-en-ciel</b>   | 7 |
| <i>Sirop de grenadine - Jus d'orange - Pulco - Limonade</i>                        |   |
| <b>Pink Drink</b>  | 7 |
| <i>Sirop de grenadine - Schweppes agrumes - Pulco</i>                              |   |
| <b>Ginger Delight</b>  | 7 |
| <i>Sirop de grenadine - Jus d'abricot - Ginger beer</i>                            |   |
| <b>Red Kiss</b>  | 6 |
| <i>Sirop d'orgeat - Jus de fraise - Pulco</i>                                      |   |
| <b>Green Forest</b>  | 6 |
| <i>Sirop de menthe - Limonade (ou Tonic)</i>                                       |   |
| <b>Ice Tea Pêche Maison Glacé</b>  | 6 |
| <i>Sirop de pêche - Pulco - Thé noir maison glacé</i>                              |   |
| <b>Virgin Pina Colada</b>  | 8 |
| <i>Jus d'ananas - Lait de coco</i>   |   |

# L'EAU DE MONTCLAR FILTRÉ

Très peu minéralisée et protégée par des couches géologiques cristallines, elle ne subit aucun traitement chimique.

1 litres plat ou gazeuse 4

## LES SOFTS

### Les Sodas

Coca Cola 33cl 4

Coca Cola Zero 33cl 4

Orangina 33cl 4

Perrier 33cl 4

Schweppes Agrumes 25cl 3,5

Schweppes Tonic 25cl 3,5

### Les Jus de fruits Granini (33cl)

Fraise - Abricot - Pomme - Ananas - Orange 4

### Les Sirops (25cl)

Grenadine - Fraise - Pêche - Citron - Menthe - Myrtille - Orgeat 2,5

## LES BOISSONS CHAUDES

Expresso 3

Allongée 3

Décaféiné 3

Double Espresso 5

Chocolat chaud 4,5

Cappuccino 4,5

Latte Machiato 4,5

Café au Lait 3,5

Thé / Infusion 3

# LES BIÈRES BELGES

## Bières Belges au fût

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Saint Feuillin 25 cl       | 4,5   |
| Saint Feuillin 50 cl       | 8     |
| Grisette Blanche bio 25 cl | 5,5   |
| Grisette Blanche bio 50 cl | 10    |
| Westmalle Brune 25 cl      | 6,5   |
| Westmalle Brune 50 cl      | 12    |
| <i>Shot picon</i>          | + 2   |
| <i>Shot sirop</i>          | + 1.5 |

## Bières Belges en Bouteilles

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Cerise - Kriek Liefmans (fruitée) | 6,5 |
| Rodenbach (rouge/brune)           | 6,5 |
| Kwak (ambrée)                     | 7,5 |
| Artevelde (blonde)                | 7   |
| Brugse zot (blonde)               | 7   |
| Vedett IPA (IPA)                  | 7   |
| Duvel (blonde)                    | 7,5 |
| Brigand Triple (blonde)           | 7,5 |
| Orval Trappiste (ambrée)          | 8,5 |
| St Bernardus Triple (blonde)      | 8   |

## Bières Belges Non Alcolisées

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Kasteelbier Rouge 0.0 | 6   |
| Brugse Zot (Sportzot) | 6,5 |

# LES DIGESTIFS

---

## Les Whisky (4cl)

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| Jack Daniels                   | 9       |
| Ballantines                    | 8       |
| Lachananche Laverq local (46%) | 14      |
| Aberlour 14 ans                | 14      |
| Knockando 12 - 18 ans          | 12 - 18 |
| The Glenlivet                  | 14      |
| Hansa Japonais                 | 11      |
| Woodford reserve bourbon       | 11      |

## Les Rhums (4cl)

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Saint James Blanc 3 ans         | 6      |
| Rhum Ambré                      | 8      |
| Saint Martin XO 42°             | 12     |
| Bumbu Original - Cream          | 10 - 8 |
| Hechicera                       | 12     |
| Zacapa rhum Solera Gran Reserva | 16     |
| Zacapa Rhum xo Gran Reserva     | 24     |

## Les Digestifs (4cl)

|   |    |
|---|----|
| Poire williams  | 10 |
| Liqueur Framboise/ Myrtille / Liqueur de Thym/ Hysope/ Menthe | 8  |
| Mirabelle   | 10 |
| Armagnac  | 8  |
| Cognac  | 8  |
| Calvados  | 8  |
| Cointreau   | 9  |
| Grand Marnier   | 9  |
| Get 27  | 7  |
| Génépi ( 4cl )  | 10 |
| Génépi noir (selon stock)                                     | 14 |
| Limoncello Lachananche local bio ( 4 cl)                      | 8  |

# PETIT CREUX

Disponible à partir de 16h

## Planches 2 personnes (servies avec du pain et du beurre)

|                     |    |
|---------------------|----|
| Planche Fromage     | 18 |
| Planche Charcuterie | 18 |
| Planche mixte       | 22 |

## Glaces et sorbet

Vanille, Chocolat, Fraise, Génépi, Citron

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| 1 boule                       | 3   |
| 2 boules                      | 5,5 |
| 3 boules                      | 7   |
| supplement chantilly          | 1,5 |
| Dame Blanche                  | 12  |
| <b>Gaufre de Liège maison</b> | 12  |

waffle de Liege home made , Luikse wafel huisgemaakt

**Façon Profiterole:** Vanille, chocolat chaud

vanilla ice cream, hot chocolate/ vanille ijs, warme chocolade

**Gourmande:** Glace vanille, sauce caramel beurre salé, spéculoos

vanilla ice-cream, salted caramel butter, biscoff/ vanille ijs, gezouten karamel

**Fruitière:** Fruits de saison et sauce chocolat

seasonal fruits, hot chocolate / seizoens vruchten, warme chocolade