

# NOTRE CARNET DE BORD

## LES APÉRITIFS

La coupe de Drappier Zéro Dosage	11,00
La coupe de Prosecco Treviso Extra Dry	6,00
Kir Royal	11,00
Kir Vin blanc	6,00
La piscine de Minuty	7,00
Pastis Henri Bardouin	5,50
Martini Bianco / Rosso	5,50
Porto Blanc / Rosé	6,00
Porto Rouge 10 ans d'âge	6,50
Picon Vin blanc	7,50
Picon Bière Grenadine	6,50
Gin Tanqueray Schweppes Premium	8,50
Gin Gordon's Premium Pink Schweppes Pink Pepper	8,50
Campari	6,00
Campari Jus d'orange	7,50
Bacardi Coca/Jus d'orange	7,50
Malibu Jus d'orange/Jus d'ananas	7,50
Pisang Jus d'orange	7,50
Limoncello Schweppes Premium	7,50

## LES BULLES

Drappier Brut Nature Zéro dosage - Champagne	64,00
Drappier Brut Nature Rosé Zéro dosage - Champagne	66,00
Prosecco Treviso Extra Dry - Vénétie	28,00
Lambrusco di Grasparossa Amabile GALA - Emile Romagne	26,00

## LES BIERES

Carlsberg au Fût	4,50
Leffe Ruby au Fût	4,50
Jambes en l'air	4,50
Houppé	3,50
Blanche de Namur	3,50
Liefmans Fruitesse On The Rocks	4,50
Duvel	5,00
Chimay Bleu	

## LES SOFTS

Bru 50 cl Plate/Pétillante	4,00
Bru 1 L Plate/Pétillante	7,00
Coca-Cola /Coca-Cola Zéro/Fanta/ Sprite	3,00
Ice Tea Pêche	3,00
Jus Looza Ananas/Orange/Pomme Cerise	3,00
Schweppes Premium/Pink Pepper	3,50

## LES BOISSONS CHAUDES

Irish / Italian / French coffee	9,00
Expresso / Décaféiné	3,00
Cappuccino Mousse de lait/Crème fraîche	3,50
Equilibre et Sérénithé Bio	3,00
Verveine citronnée, Morceaux de pomme, Honeybush, ...	
Oasis du désert Bio	3,00
Thé vert, feuilles de menthe poivrée	
Liberthé	3,00
Thé vert, pétales de rose rouges, fleurs de tournesol et bleuet	
Black Mango	3,00
Thé noir, dès d'ananas, raisins, pétales de rose, fleurs de bleuet	

## LES COCKTAILS

Sangria Maison	7,00
Vin rouge, Rhum, Triple sec...	
Apérol Spritz	8,50
Apérol, Prosecco	
Cruz'Ecco	8,50
Porto Cruz Pink, Prosecco	
Sorrento Sparkle	8,50
Limoncello, Prosecco	
Skinny Bitch	8,50
Vodka, Jus de citron, Eau gazeuse	
Cuba Libre	9,00
Bacardi, Citron vert, Coca	
Mojito	9,00
Bacardi, Menthe et Citron vert pilés, Eau gazeuse	
Mojito Fraise	10,00
Bacardi, Jus de fraise, Menthe et Citron vert pilés, Eau gazeuse	
Piña Colada	10,00
Saint-James blanc et brun, Jus d'ananas, Crème de coco	
Banana Colada	11,00
Le Piña agrémenté de bananes fruit	
Negroni	10,00
Campari, Martini Rouge, Gin	
Babord	10,00
Saint James blanc, Libertine, Jus de fraise, d'ananas et de citron	
Tribord	10,00
À base de Gin et de Martini, le reste c'est le secret du Barman	
NamuRoi	11,00
GemBlue Gin, Houppé, Limoncello, Miel	

## LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Florida	6,00
Jus d'orange et de citron, grenadine	
Namur Sunrise	7,00
Jus d'orange, d'ananas et de fraise	
Virgin Mojito	6,00
Sprite, Menthe et Citron vert pilés	
Banana Colada	8,00
Jus d'ananas, Crème de coco, Banane fruit	

## LES ALCOOLS et DIGESTIFS

Gin Tanqueray	6,50
GemBlue Gin	8,50
Gin Gordon's Premium Pink	6,50
Vodka Smirnoff	6,50
J&B	6,50
Jameson	6,50
Jack Daniels	7,00
Glenmorangie 10 Ans	9,50
Bacardi	6,50
Saint James blanc/brun	7,00
Saint James Vieux	9,50
Rhum Arrangé	8,50
Grappa Di Sangiovese	8,00
Cognac	8,00
Calvados	8,00
Amaretto Di Saronno	7,00
Baileys	7,00
Limoncello	7,00
Poire Cognac Distillerie de Namur	7,50
Pomme Calvados Distillerie de Namur	7,50
Cointreau	7,50
Eau de Villée	8,50
Poire N°1	8,50

# NOTRE CARNET DE BORD

Nous vous emmenons en voyage au départ de chez nous !  
Chacun compose librement son itinéraire selon ses envies.

Par personne uniquement,

La balade, 3 assiettes à 30 €

La croisière, 4 assiettes à 38 €

Si deux plats dans la composition de votre choix : + 5 €

À la carte, les entrées et desserts : 12 €, les plats : 17 €

## LES ENTRÉES FROIDES

**Le Tartare de Bœuf Angus coupé au couteau**

Parfumé au Combava, agrume aux fragrances de Citronnelle

**La Burrata Pugliese, Zeste d'Orange**

Tomate, Poivron, Grenade et huile de Romarin

**Le Saumon Fumé artisanal et Chèvre frais**

Basilic, Citron, Pickles de Carottes, Oignons Rouges et Radis

**Le Filet de Daurade mariné à froid**

Gingembre, Coriandre, Concombre et Sésame

## LES ENTRÉES CHAUDES

**La Croquette au Chorizo Ibérique**

Perles croquantes et surprenantes de Mini-Poivron

**La Croquette de Herve, souvenir du Pays**

Sirop de Liège et Fruits secs

**La Croquette au Saumon Fumé artisanal**

Persil frit et Citron jaune

**Les Accras de Morue, salsa de Tomate**

Mayo Lime & Tequila

**Les Os à Moelle rôtis au four**

Beurre aromatisé aux épices et au Piment D'Espelette

**Les Aiguillettes de Volaille, sauce Saté**

Une recette testée et approuvée en Thaïlande

## LES VINS AU VERRE - Prix Verre/50cl/Bouteille

### Blancs

Domaine de Ménard - Vin doux - Côtes de Gascogne 6/22/32

Chardonnay 100% - Josselin - Vin de Pays d'Oc BIO 5/18/26

Mâcon La Roche-Vineuse C. de la Greffière - Bourgogne 6/22/32

SensaFine Garganega 100% - Corte Adami - Vénétie 5/18/26

### Rosés

M de Minuty - Provence 6/22/32

Vendanges Nocturnes - Laurent Miquel - Languedoc 5/18/26

### Rouges

Pinot Noir 100% - Domaine Doudet - Bourgogne 6/22/32

Vacqueyras « Vieux Clocher » - Arnoux - Rhône 6/22/32

Terre Natuzzi - Toscane 5/18/26

## VINS BLANCS DE FRANCE

Sauvignon de Touraine Dom. de la Rochette - Loire 28,00

Sancerre Château de Thauvenay - Loire 40,00

Pouilly-Fumé « les Adélins » - Loire 40,00

Riesling « Réserve » - Turckheim - Alsace 30,00

Domaine Lafage - Côte Est 28,00

Graves Château Lassalle - Bordeaux 34,00

Petit Chablis - Domaine Bernard Defaix - Bourgogne 32,00

Givry « Buissonnier » - Vigneron de Buxy - Bourgogne 32,00

## VINS BLANCS D'ITALIE

Pecorino Casal Thaulero Borgo Thaulero - Abruzzes 30,00

« Calaluna » Fiano Puglia IGP - Pouilles 32,00

« Numen » Chardonnay Salento IGT - Pouilles 40,00

Ecosistema Chardonnay IGT Salento Biologico - Pouilles 30,00

Arvali Vermentino di Sardegna raccolta tardiva - Sardaigne 34,00

De 15h30 à 17h30, quelques tapas par gourmandise à 9 €

Accras de Morue, Mayo Lime & Tequila

Mini-croquettes 12 pièces Fromage / Ganda

Chorizo poêlé et Ketchup à l'Espelette

Manchego et Olives / Serrano et Tomates séchées

Guacamole, Salsa Brava, Aioli et Chips de Maïs

## LES PLATS

**L'Onglet aux Échalotes caramélisées et Moëlle**

Pomme de terre croustillante au Balsamique, Miel, Ail et Thym

**Le Filet de Sébaste, sauce à la Houppé**

Huile de Persil, Légumes oubliés rôtis

**Le Risotto, tuile de Parmesan, avec ou sans Petits Gris**

Roquette, Basilic, Persil plat, Estragon et Mascarpone

**Le Salmi de Pilon de Volaille façon Mauricienne**

Cannelle, Gingembre, Combava, Girofle et Vin rouge

**La Casserole Espagnole**

Chorizo, Grenailles, Poivron, Tomate et Paprika fumé

## LES DESSERTS

**L'assiette de Fromages de la Maison Saint-Aubain**

Compotée de Tutti Frutti

**La Tarte Café-Cassonade, glace Vanille**

La recette du Vivier d'Oies par « Mets ton grain de sel »

**La Soupe et Compotée de Pêche au Yuzu**

Mousse de fromage blanc et Amandes effilées grillées

**Le Tiramisu aux Fraises de Wépion et aux Gavottes**

Avec un peu de Cointreau dedans !

**Les petites Crêpes sauce Chocolat**

Banane et Chantilly

## LES VINS ROUGES DE FRANCE

Pinot Noir « Réserve » - Turckheim - Alsace 30,00

Saint-Nicolas-de-Bourgueil « L'Aulnay » - Loire 30,00

Sancerre Domaine Serge Laloue - Loire 38,00

Côtes-du-Rhône « Réserve Perrin » - Rhône 30,00

Syrah « Les Vignes d'à Côté » - Y. Cuilleron - Rhône 30,00

Crozes-Hermitage « Vins de Vienne » - Rhône 42,00

Domaine d'Homs - Cahors 28,00

Blaye Côtes Château du Cavalier « Prestige » - Bordeaux 30,00

Graves Château l'Hospital - Bordeaux 36,00

Saint-Emilion Château Moulin de la Grangère - Bordeaux 42,00

Mercrey Château de Chamirey - Bourgogne 48,00

Pinot Noir « Buissonnier » - Bourgogne 32,00

## LES VINS ROUGES D'ITALIE

Corte Adami Valpolicella Ripasso DOC Superiore - Vénétie 38,00

Cabaletta - Rosso delle Venezie - Vénétie 28,00

Chianti Classico - Lecci & Brocchi - Toscane 36,00

Paolo Leo Passitivo Primitivo IGT - Pouilles 28,00

« Orfeo » Negroamaro Puglia IGT - Pouilles 40,00

Salice Salentino Reserva Puglia DOC - Pouilles 34,00

Maggiolini Amongae Sicilia IGT - Sicile 34,00

Lambrusco di Grasparossa Amabile - Emilie-Romagne 26,00

## MAGNUMS ROSÉS ET ROUGES

M de Minuty - Provence 58,00

Blaye Côtes Château du Cavalier « Prestige » - Bordeaux 56,00

Graves Château l'Hospital - Bordeaux 68,00

Paolo Leo Passitivo Primitivo IGT - Pouilles 52,00

Corte Adami Valpolicella Ripasso DOC Sup. - Vénétie 72,00