

THE 1040 - BAR

INDEX

Bières

Cocktails Signatures du 1040

Cocktails Classiques

Cocktails sans alcool

Apéritifs

Softs

Jus de fruits et de légumes

Sélection des vins

Champagnes

Gins

Vodkas & Rhums

Bourbon, Tequilas & Piscos

Whiskies

Cognacs, Armagnacs & Calvados

Digestifs, Liqueurs & Eau de vie

Thé & Café

Grasse Matinée / Goûter par Sofitel / A partager

NOS BIÈRES

pression

Delta IPA 6.5% - Brussels Beer Project 33cl 4,50€ 50cl 6,50€
Blonde aux arômes de lychee et de fruits de la passion.

Jambe de bois 8% - Brasserie de la Senne 33cl 4€ 50cl 6€
Blonde légèrement cuivrée, corsée et puissante aux arômes de banane mure et de houblon.

Manneken pils 5% - Brasserie Lefebvre 33cl 4€ 50cl 6€
Avec sa robe dorée et sa mousse ferme c'est une pils parfaite pour rafraichir chaque occasion.

Tripel Karmeliet 8,4% - Brasserie Bosteels 33cl 5,50€ 50cl 7,50€
Blonde au goût doux et aux saveurs épicées, fruitée comme le citron et l'orange ou encore la vanille et le froment.

Ginette Blonde Bio 5% - Brasserie La Binchoise 33cl 4,50€ 50cl 6,50€
Blonde authentique, légère et désaltérante.

NOS BIÈRES

bouteilles 33cl

FLANDRE OCCIDENTALE :

Tripel LeFort 8.8% - Brasserie Omer Vander Ghinste (Meilleure triple du monde 2018) 5€
Blonde dorée, fraîche, fruitée aux arômes de vanille, de banane, de pomme rouge et d'agrumes.

Straffe Hendrik 9% - Brasserie De Halve Maan 6€
Blonde, d'une saveur fruitée et épicée produite traditionnellement dans le centre historique de Bruges.

ANVERS :

Vedett IPA 6% - Brasserie Duvel Moortgat 5€
De belles notes de caramel et de malt, accompagnées d'arômes d'agrumes.

Westmalle dubbel 7% - Abbaye de Westmalle 5€
Trappiste brune riche et complexe, fruitée et épicée, avec un final amère tout en fraîcheur.

LIMBOURG :

Achel blonde 8% - Abbaye de notre dame de saint benoit 6€
Bière trappiste blonde, franche, ronde et velouté.

BRABANT FLAMAND :

Boon Kriek 4% - Brasserie Boon 4,5€
La Kriek Boon naît d'un mélange de lambic maturés en foudre de chêne et fermentée avec de vraies cerises.

BRUXELLES :

Taras boulba 4.5% - Brasserie de la Senne 5€
Blonde légère généreusement houblonnée et très rafraichissante.

Cantillon Gueuze 5% - Brasserie Cantillon (37.5cl) 10€
Gueuze 100% lambic surnommée «Champagne de Bruxelles».

La petite réserve Blanche 5.5% - Kingdom of Belgium 6€
(Meilleure Blanche au monde 2018)
Bière artisanale raffinée, légèrement sucrée, aux arômes originaux d'épices et de citron.

La Cambre triple 7.2% - Abbaye de La Cambre 6€
Très désaltérante, elle exalte des arômes de houblon et des saveurs fruitées.

HAINAUT :

Mosaïque 4.5% - Les Brasseries du Borinage 6€
*Pils très légère, le mosaïc est une variété de houblon aux arômes de fruits exotiques.
Collaboration avec Jean-Philippe Watteyne et la brasserie du Borinage.*

Binchoise brune 8% - Brasserie la Binchoise 5€
Brune digeste, très foncée au malt torréfié.

NAMUR :

Brogne 6.5% - Abbaye de Brogne 6€
(bière d'abbaye artisanale BIO)

Bière de dégustation équilibrée mariant avec finesse notes maltées et amertume.

La houppe 7.5% - Brasserie l'échasse 6€
Blonde aux parfums d'agrumes et de houblon.

Fagnes blonde 7.5% - Brasserie des Fagnes 5€
Très agréable et digeste, la Fagnes Blonde se caractérise par des arômes de coriandre et réglisse.

Rochefort 10 11.3% - Brasserie de Rochefort 6€
Trappiste brune intense, caramélisée, épicée avec des notes fruitées de prune mûre et de cacao.

LIÈGE :

Curtius 7% - Brasserie C 8€

Blonde subtilement amère, fleurie et fruitée au goût léger et aux saveurs rafraichissantes.

Jupiler NA 0.5% - Brasserie Piedbœuf 4€
Une bière belge qui a réussi à associer le goût typique de la Jupiler et un pourcentage d'alcool très limité.

LUXEMBOURG :

Orval 6.2% - Abbaye Notre-Dame d'Orval 6€
Trappiste dorée-cuivrée aux saveurs extraordinaires, amertume sèche et intense, corps ample et acide.

Lupulus Organicus 8% - Brasserie Lupulus 5€
(bière triple BIO)
Blonde trouble des Ardennes aux arômes floraux.

La corne du bois des pendus triple 10% - Brasserie d'Ebly 6€
Blonde cuivrée qui vous emportera dans un champ de fleurs.

COCKTAILS SIGNATURES DU 1040

Green Elder (11cl) 10€

Bombay Sapphire - St Germain liqueur - jus de citron vert - sirop de concombre

Gin & Tea Fizz (11cl) 10€

Gin infusé au Earl Grey - jus de citron vert - crème de pêche

Grape Twist (22cl) 11€

Rhum Bacardi Cuatro - sirop de sucre - jus de citron vert - jus de pamplemousse frais - Indian Tonic

Cosmo Purple (11cl) 11€

Vodka 42 Below - Cointreau - jus de citron - sirop de cuberdon - jus de canneberge

Belgo Mule (22cl) 9€

Vodka 42 Below - jus de betterave - jus de citron - sirop de sucre - Ginger Beer

Le Belgoni (11cl) 10€

Vermouth Biercée - Bitter Biercée - Gin Biercée London dry gin

Peer & Choc (11cl) 9€

Gin - Amaretto - jus de citron vert - jus de poire bio - Bitter Chocolat

West Side (11cl) 11€

Whisky Bourbon - sirop d'érable - jus de citron vert - Bitter BBQ

Pacha (22cl) 9€

Rhum blanc - sirop de vanille - jus d'ananas - lait de coco - cannelle

Pisco Punch (22cl) 12€

Pisco - jus d'ananas - jus d'orange - jus de citron - sirop de sucre - champagne - clove

COCKTAILS CLASSIQUES

Long Drinks (22cl)

Mojito 10€

Rhum Bacardi Carta Blanca – menthe fraîche –
jus de citron – sucre – soda

Pina Colada 10€

Rhum Bacardi Carta Blanca – lait de coco –
jus d’ananas et ananas frais

Singapore Sling 11€

Gin Bombay Sapphire – liqueur cherry – Cointreau –
Bénédictine – jus d’ananas – jus de citron vert –
grenadine – Angostura Bitter

Bloody Mary 10€

Vodka 42 Below – jus de tomate – jus de citron – épices

Gin Fizz 10€

Gin Bombay Sapphire – jus de citron –
sirop de sucre – soda

Short Drinks (11cl)

Old Fashioned 12€

Bourbon – sucre de canne – Angostura Bitter –
soda – zeste d’orange

Perfect Dry Martini 12€

Vodka 42 below ou gin Bombay Sapphire –
vermouth dry – olives ou citron

Margarita 16€

Tequila Patron – Cointreau –
jus de citron – sel

Cosmopolitan 11€

Vodka 42 below – Cointreau – jus de citron –
jus de canneberge

Caïpirinha 12€

Cachaca Leblon – sucre –
jus de citron vert

COCKTAILS SANS ALCOOL

Ginger Troots (22cl) 9€

Jus de Betterave – jus de pomme – sirop de sureau – jus de citron vert – eau gazeuse – gingembre frais

Fresh Stream (11cl) 9€

Jus de citron vert – sirop de grenadine – sirop d’orgeat – Perrier – grains de grenade – zeste de citron jaune et vert

Sparkly (22cl) 9€

Jus de litchi – jus de citron vert – fleur de sureau – eau pétillante

Sun Flower (22cl) 9€

Thé froid aux fruits rouge – jus d’orange – jus de citron vert – sirop de pêche

APÉRITIFS

Belga Spritz 11€

(Bitter Biercée Belge, Chant d'Éole, soda)

St Germain Spritz 14€

(liqueur de sureau St Germain, Chant d'Éole, zeste de citron jaune et soda)

Le Chant d'Éole blanc de blancs 13€

(méthode Champenoise)

Kir 8€

(crème de cassis, pêche, framboise, Chambord)

**THE 1040 vin blanc au sirop au
thym citronné fait maison 8€**

**THE 1040 chant d'Éole au sirop au
thym citronné fait maison 14€**

Anis (6cl)

Ricard 8€

Bitter (6cl)

Campari 8€

Martini Bitter 8€

Bitter Biercée Belge 8€

Fernet Branca 8€

Sherry (8cl)

Domecq Dry 8€

Vermouth (8cl)

Martini Bianco 8€

Martini Rosso 8€

Martini Dry 8€

Martini Riserva Ambrato 8€

Martini Riserva Rubino 8€

Vermouth Belge Biercée 8€

Porto (8cl)

Barroz Ruby 8€

Barroz White 8€

Noval 10 ans 10€

Muscat (8cl)

Muscat de Valencia 9€

SOFTS (20cl)

Coca cola 4€

Coca cola light 4€

Coca cola zero 4€

Fanta orange 4€

Sprite 4€

Ice tea 4€

Schweppes water 4€

Schweppes Tonic 4€

Fever tree 5€

*(Indian Tonic, Mediterranen, Ginger Ale,
Ginger Beer, Elderflower Tonic)*

Schweppes 5€
(hibiscus et matcha)

Thé froid 4€
(fait maison)

Red Bull 4€

E A U X

THE 1040 33cl 2€ 75cl 4€
eau plate, fines bulles, pétillante

Vittel 25cl 3€ 50cl 6€
eau plate

Perrier 20cl 3€
eau pétillante

Belge Bru 50cl 5€ 100cl 8€
eau plate, pétillante

Supplément Sirop Monin 3€
Supplément soft 2€

JUS DE FRUITS

Les jus de fruits frais pressés (24cl)

Orange 8€

Pamplemousse 8€

Citron vert 8€

Citron jaune 8€

Fruits de saison 8€

A demander au barman

Les jus de légumes (24cl)

Energy Boost 8€

Carotte/Pomme granny/Gingembre

*Les jus de fruits frais de chez
Pajottenlander Bio au verre (22cl)*

Orange 5€

Poire 5€

Pomme 5€

Canneberge 7€

Grenade 7€

Tomate 5€

Pomme - pêche - abricot 5€

Pomme - ananas 5€

Pomme - cerise 5€

SÉLECTION DES VINS

AU VERRE

Blancs (12cl)

PIGNOLETTO BRANCHINI 6€

Reno Dop 2016

LE BLANC DES FILLES 8€

Domaine enclos de la croix 2018

COTEAUX DU LAYON 10€

Domaine la Croix Galerne 2017

SANCERRE 9€

Henri Dion 2018

Rouges (12cl)

BEAUJOLAIS VILLAGE PACALET 7€

Christophe Pacalet 2017

MEDOC 8€

Partage de l'Argenteyre 2017

SAINT-CHINIAN «CUVEE TRADITION» 6€

Domaine Clos Bagatelle 2017

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 9€

Casale Vecchio 2016

CHAMPAGNES

La coupe (12cl)

Veuve Clicquot brut 16€

Veuve Clicquot rosé 21€

Kir Royal (crème de cassis, pêche, framboise, Chambord) 18€

Bouteilles (75cl)

Piper-Heidsieck Essentiel by Jean-Phi 120€

Piper-Heidsieck Essentiel Blanc de Blancs 159€

Piper-Heidsieck Rosé Sauvage 135€

Taittinger Brut 89€

Veuve Clicquot Brut 110€

Veuve Clicquot Millésime 150€

Veuve Clicquot Rosé 130€

Laurent Perrier Brut 84€

Laurent Perrier Rosé 115€

Moët et Chandon Brut 105€

Les cuvées (75cl)

Piper-Heidsieck Rare Champagne 450€

Veuve Clicquot Grande Dame Brut 260€

Laurent-Perrier Grand Siècle 280€

Dom Perignon Brut 330€

GIN S

Les Gins & Tonic (25cl)

l'équipe du bar vous propose les mélanges suivants

- Bombay Sapphire / Fever-Tree Indian Tonic / zeste de citron vert et baies de genévrier** 12€
- Star of Bombay / Fever-Tree Indian Tonic / zeste d'orange** 16€
- Tanqueray / Fever-Tree Indian Tonic / Tranche de pamplemousse et baies roses** 11€
- Hendrick's / Fever-Tree Indian Tonic / Tranches de concombre** 14€
- Panda / Fever-Tree Indian Tonic / Basilic et litchi** 15€
- Bishop's gin / Fever-Tree Méditerranéen / basilic et zeste citron** 14€
- Opihr / Fever-Tree Ginger Ale / zeste d'orange** 14€
- Biercée London Dry gin / Fever-Tree Indian Tonic / zeste de citron et d'orange** 14€
- Biercée Floral Dry gin / Fever-Tree Indian tonic / tranche de concombre /
branche de romarin et baies roses** 15€
- Spring gin Black Pepper / Fever-Tree Indian Tonic / gingembre et baies de genévrier** 18€
- Copperhead / Fever-Tree Méditerranéen Tonic / Zeste d'orange et baies de genévrier** 16€
- Monkey 47 / Fever-Tree Indian Tonic / baton de cannelle et zeste d'orange** 15€

Les Gins (4cl)

- Bombay Sapphire** 9€
- Star of Bombay** 11€
- Hendrick's** 10€
- Tanqueray** 9€
- Opihr London dry gin** 10€
- Gin de Biercée** 10€
- Floral gin dry 44°**
- Biercée London Dry gin 44°** 10€
- Bishop's gin** 10€
- Spring gin Black Pepper** 14€
- Panda Organic bio gin** 11€
- Copper Head** 14€
- Monkey 47** 12€

VODKAS

(4cl)

- Smirnoff** 8€
- Ketel One** 9€
- 42 Below** 10€
- Grey Goose** 12€
- Belvédère** 12€

RHUMS

(4cl)

- Bacardi Carta Blanca** 9€
- Bacardi Anejo Cuatro** 10€
- Bacardi Carta Oro** 9€
- Bacardi Reserva** 10€
- Little G Rhum Vieux** 11€
- Trois Rivière** 10€
- Santa Teresa 1796 (Solera Rum)** 12€
- Diplomatico** 11€
- Don Papa** 11€
- Zacapa 23 ans** 12€
- Zacapa XO** 19€
- Cachaca Leblon** 10€

BOURBON

(4cl)

- Bulleit Bourbon** 10€
- Maker's Mark** 10€
- Blanton's Single Barrel** 11€

TEQUILAS

(4cl)

- Don Julio** 11€
- Don julio Reposado** 11€
- Patrón Silver** 14€
- Patrón Reposado** 14€

PISCOS

(4cl)

- Pisco Control** 10€

WHISKIES

(4cl)

Canadian Whisky

Canadian Club 10€

Tennessee Whisky

Jack Daniel's 10€

Irlandais

Jameson 10€

Bushmills 11€

Scotch Blended

William Lawson's 9€

J&B 9€

Dewar's White label 10€

Dewar's 12 ans 11€

Johnnie W. Red Label 9€

Johnnie W. Black Label 10€

Johnnie W. Blue Label 23€

Chivas Regal 12 ans 10€

Singlemalt

Talisker 10 ans 11€

Cardhu 12 ans 10€

Aberfeldy 12 ans 12€

Craigellachie 13 ans 12€

Oban 14 ans 11€

Lagavulin 16 ans 12€

Dalwhinnie 15 ans 12€

Glenlivet 15 ans 12€

Laphroaig 11€

Macallan sienna 18€

Whiskies du monde

Rye Whisky Biercée 14€

Nikka Coffey Malt Whisky 12€

Lambertus 10€

Skot'tiche 11€

August 17th 3 ans 18€

COGNACS

(4cl)

Hennessy VS 10€

Hennessy VSOP 11€

Hennessy XO 24€

Rémy Martin VSOP 11€

Remy Martin Cœur de Cognac VSOP 13€

Remy Martin XO 24€

Martell Cordon Bleu VSOP 18€

Martell XO 28€

ARMAGNACS

(4cl)

Hors d'âge

Les Sables Fauves, Bas Armagnac 16€

XO

Laberdolive 1989 25€

CALVADOS

(4cl)

VSOP

Château du Breuil 10€

XO

Roger Groult 11€

DIGESTIFS, LIQUEURS & EAUX DE VIE

(4cl)

Eaux de vie

Eau de Villée 10€

Framboise 10€

Mirabelle 9€

Poire Williams 9€

Peket / Genièvre 11€

Liqueurs

Griotte 9€

Noir d'Ivoire 9€

Mandarine Napoléon 10€

Liqueur de Kumquat 10€

Limoncello 9€

Amaretto 9€

Bailey's 9€

Sambuca 10€

Cointreau 11€

Get 27 9€

THÉ & CAFÉ

Cafés ILLY

Espresso 3,5€

Double Espresso 5,5€

French Coffee Press 5,5€

Cappucino 5,5€

Latte Machiatto 5,5€

Décaféiné 3,5€

Chocolat chaud Neuhaus 5,5€

Café / Thé gourmand 8€

Thés & Infusions

Sélection de thés Long Jing et infusions

Thés 5,5€

Assam Breakfast

Earl Grey

Jade Sword

Genmaicha

Darjeeling Second Flush

Infusions 5,5€

Peppermint Leaf / feuilles de menthe poivrée

Green apple & Hibiscus / pomme verte & hibiscus

Lemongrass & Ginger / citronnelle & gingembre

LA GRASSE MATINÉE PAR SOFITEL

Si vous désirez prendre le petit déjeuner en dehors des heures d'ouverture, nous vous proposons de profiter de la «grasse matinée par sofitel», avec la possibilité de prendre un petit-déjeuner à la française ou bien un petit-déjeuner à la carte jusqu'à 14h00, dans votre chambre ou au bar.

Corbeille du boulanger
Croissants, pains au chocolat,
petits pains, viennoiseries
Omelette aux blancs d'œufs

Œufs Benedicte
Œufs brouillés
Pain perdu
Gaufre de Bruxelles

LE GOÛTER PAR SOFITEL

Tous les après-midis, nous vous proposons de prendre «le goûter par sofitel», au bar de 15h à 17h30. Nous vous proposerons une formule autour des produits locaux, accompagné d'une boisson chaude de votre choix. 17€

Gaufre de Liège
Baguette
Madeleine
Confitures, beurre, pâtes à tartiner gout chocolat et speculoos

À PARTAGER

Chips de carbonade 6€
Cœur de saumon fumé, pain toasté, tzatziki maison 15€
Sélection de fromages d'Abbaye 15€
Palette de jambon des Ardennes et ses garnitures 8€
Toast «cannibale» petit toast au filet américain 8€
Boulets, vitoulets, boulettes 4€