

THE
1040

ETTERBEEK'S MODERN BRASSERIE

MENU RESTAURANT

Menu 3 services au choix à 37 euros *

LES ENTRÉES

Panna cotta de fèves des marais 12€ 
ricotta citronnée, tomates d'antan confites maison

Vitello tonnato façon 1040 15€
poudre de câpres, chlorophylle de persil, tuile croustillante

Calamar rôti 14€
légumes de saison fumés, coulis de poivrons et piquillos (servi froid)

« La croquette » aux crevettes 13€
persil frit et citron

Oeuf cuit à 63° 13€ 
caviar d'aubergine, tomates cerises confites, riz soufflé au romarin

LES PLATS

Pavé d'espadon grillé 29€
sauce citronnée au yaourt et menthe fraîche, salade de radis et mille-feuille de pomme de terre

Courgette de Nice farcie a la scamorza 18€ 
petits pois et épinards, gratinée au parmesan, coulis de persil

Poitrine de porcelet confite 23€
poêlée de rhubarbe et céleri, jus de viandes aux graines de fenouil, peau soufflée

Dos de merlu rôti 22€
houmous de pois chiche citronné, coulis d'oignons rouges et sarrasin torréfié

Notre tartare de bœuf limousin de Ciney coupé couteau 19€
frites et cœur de salade

*Pavé d'espadon grillé +5€

LES DESSERTS

Tarte au chocolat noir (Guanaja 80%), sorbet aux myrtilles 10€

Figues caramélisées au lait d'amandes, sorbet yaourt et estragon 9€

Trilogie de glaces maison 11€

Crème brûlée aux griottes, gel au thym citronné, crumble aux pistaches 9€

Gaufre de Bruxelles, ganache au chocolat, fruits rouges et chantilly 10€

LE FROMAGE

Trilogie de fromages affinés belges et français de chez Van Tricht 16€ 

SÉLECTION DES VINS

AU VERRE

Blancs (12cl)

PIGNOLETTO BRANCHINI 6€

Reno Dop 2016

LE BLANC DES FILLES 8€

Domaine enclos de la croix 2018

SANCERRE 9€

Henri Dion 2018

COTEAUX DU LAYON 10€

Domaine la Croix Galerne 2017

Rouges (12cl)

SAINT-CHINIAN « CUVÉE TRADITION » 6€

Les sentiers de la bagatelle 2018

ALSACE PINOT NOIR 7€

Cave du roi Dagobert 2017

MEDOC 8€

Partage de l'Argenteyre 2017

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 9€

Casale Vecchio 2016

Rosé (12cl)

TAVEL 7€

Domaine La Rocalière 2017

LES VINS

LES BLANCS

BELGIQUE

Genoels Elderen 57€
Wijnkasteel Genoels-Elderen 2016
Cépage : Chardonnay Blauw

FRANCE

ALSACE

Riesling Tradition 28€
Domaine Michel Fonne 2014
Cépage : Riesling

LOIRE

Coteaux du Layon 42€
Domaine La croix Galerne 2017
Cépage : Chenin Blanc

Saumur 32€

Le prieuré d'Aunis 2018
Cépage : Chenin Blanc

Montlouis sur Loire «Cle de Sol» 45€

La Grande Tiphaine 2018
Cépage : Chenin Blanc

Sancerre 40€

Henri Dion 2019
Cépage : Sauvignon Blanc

BOURGOGNE

Chablis 49€

Domaine de Vauroux 2018
Cépage : Chardonnay

Meursault «les Pellands» bio 103€

Domaine Chantal Lescure 2016
Cépage : Chardonnay

Macon Pierreclos 36€

Domaine des bruyeres 2018
Cépage : Chardonnay

Pouilly Fuissé 51€

Domaine G. Guerrin 2017
Cépage : Chardonnay

BEAUJOLAIS

Beaujolais Blanc 100% Chardonnay 39€

Christophe Pacalet 2017
Cépage : Chardonnay

VALLÉE DU RHÔNE

Condrieu les Ravines 95€

Domaine Rémi Niero 2016
Cépage : Viognier

Saint-Joseph bio 58€

Nicolas Badel 2018
Cépage : Marsanne

LANGUEDOC ROUSSILLON

VDF Pic Saint-Loup «Nerei» bio 2017 34€

Domaine Inebriati 2017
Cépage : Ugni

IGP d'Hérault «Le Blanc des Filles» 32€

Domaine enclos de la croix 2019
Cépage : Merlot

IGP Côtes Catalanes «Bohèmes» bio 36€

Domaines les Conques 2016
Cépages : Macabeu, Grenache Gris

ITALIE

Mont Mes Pinot Grigio 33€

Dolomiti IGT 2018
Cépage : Pinot Gris

Pignoletto Branchini 26€

Reno DOP 2019
Cépage : Pignoletto

LES ROSÉS

Tavel 35€

Domaine La Rocalière 2017
Cépage : Grenache

LES ROUGES

BELGIQUE

Aldeneck 69€
Wijndomein Aldeneck 2016
Cépage : Pinot Noir

Saint Rémi 58€
Domaine du Chapitre 2017
Cépage : Regent

FRANCE

ALSACE
Pinot Noir 38€
Cave du roi Dagobert 2017
Cépage : Pinot Noir

LOIRE
Bourgueil «Les Grands Rangs» 33€
Maison Audebert 2017
Cépage : Cabernet Franc

BORDEAUX
Médoc 39€
Partage de l'Argenteyre 2017
Cépages : Merlot, Cabernet Franc

Saint-Estèphe Cru Bourgeois 54€
Château Clauzel 2014
Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon

Lalande de Pomerol 49€
Château la croix blanche 2015
Cépages : Cabernet Franc, Merlot,
Cabernet Sauvignon

Saint-Emilion Grand Cru 45€
Le menuet des jacobins 2013
Cépages : Merlot, Cabernet Franc

Graves 41€
Château Doms 2016
Cépages : Merlot, Cabernet Franc

BOURGOGNE

Chambolle Musigny «Les Mombies» bio 105€
Chantal Lescure 2016
Cépage : Pinot Noir

Marsannay «les Recilles» bio 63€
Domaine du vieux collège 2017
Cépage : Pinot Noir

Hautes Côtes de Beaune 45€
Domaine Rollin 2018
Cépage : Pinot Noir

Pommard «les Vaumuriens» bio 92€
Chantal Lescure 2016
Cépage : Pinot Noir

SUD-OUEST

Cahors «Les escures» 39€
Mas del Périé Fabien Jouvès 2017
Cépage : Malbec

You F*ck My Wine 38€
Mas del Périé Fabien Jouvès 2017
Cépage : Jurançon Noir

VALLÉE DU RHÔNE

Saint Joseph Montrond bio 61€
Nicolas Badel 2017
Cépage : Syrah

Crozes Hermitage sens 48€
Domaine Fayolle 2017
Cépage : Syrah

LANGUEDOC ROUSSILLON

Pic saint loup «Drya» bio 43€
Domaine Inebriati 2017
Cépages : Grenache, Syrah, Cinsault

Saint-Chinian «Cuvée Tradition» 29€
Benjamin Taillandier 2017
Cépages : Carignan, Syrah, Mourvèdre

Minervois «Vini Viti Bibi» 39€
Benjamin Taillandier 2017
Cépages : Grenache, Cinsault, Carignan

Corbières «la Compagnon» bio 39€
Domaine Ledogar 2016
Cépages : Carignan, Syrah,
Mourvèdre, Grenache

Mademoiselle Syrah 44€
Domaine Romain Pion 2018
Cépage : Syrah. Vin bio

C'est à siroter près de chez vous 41€
Domaine les Mathouans 2015
Cépages : Grenache, Syrah,
Mourvèdre, Carignan

ITALIE

Chianti DOCG 35€
Cignozza 2017
Cépage : Sangiovese

Montepulciano d'Abruzzo 39€
Casale Vecchio 2017
Cépage : Montepulciano

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.

Curieuse Neus 7% - Brasserie En Stoemelings 33cl 4€ 50cl 6€

Blonde triple. Au nez des accents de banane, une bière bien équilibrée avec un léger arrière-goût amer.

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, prosecco, soda)

St Germain Spritz 14€

(liqueur de sureau St Germain, prosecco, zeste de citron jaune et soda)

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, Mediterranean, 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 3€ 75cl 5€
eau plate, fines bulles, pétillante
- Vittel** 25cl 4€
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

SANCERRE 9€

Henri Dion 2018

COTEAUX DU LAYON 10€

Domaine la Croix Galerne 2017

Rouges (12cl)

SAINT-CHINIAN «CUVEE TRADITION» 6€

Les sentiers de la bagatelle 2018

ALSACE PINOT NOIR 7€

Cave du roi Dagobert 2017

MEDOC 8€

Partage de l'Argenteyre 2017

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 9€

Casale Vecchio 2016

Rosé (12cl)

TAVEL 7€

Domaine La Rocalière 2017

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

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