

A MANGER

18h30-22:00

EN ACCORD



Huîtres 3pce/6pce <i>Kimis, huile d'olive, pickles d'oignon rouges</i>	9/18
Poisson du jour au chalumeau <i>Kakis, feuille de citronnier et salade d'herbes</i>	15
Crudo de St-Jacques <i>Miso, piments et orange brûlée</i>	18
Légume de saison rôti <i>Beurre blanc fumé, crumble</i>	8
Charcuterie du mois	12
<hr/>	
Ravioles <i>Volaille, citron confit et basilic thaï, sauce n'duja</i>	12
Boeuf effiloché & polenta <i>Maïs brûlé, huile verte, pickles</i>	18
Pressé végétal <i>Céleri rave, jus VG corsé</i>	14
<hr/>	
Fromage du mois <i>Sélection La Dent du Chat Condiment maison</i>	10
Dessert du moment	8

White Duck - Portugal - <i>Mature</i> <i>Dom. Luis Pato</i> , vin blanc sec et minéral avec une belle salinité en fin de bouche. <i>Bical</i> .	8/36
Crémant de Loire Brut Mature - Loire - <i>Bio</i> <i>Dom. des Roseraies</i> , vin blanc sec aux notes aromatiques de fleurs blanches et zestes d'agrumes, finale briochée. <i>Chenin, Chardonnay et Grolleau noir</i> .	10/46
Petit sauvage orange - Corbières - <i>Mature</i> <i>Dom. Pierre Antonin</i> , vin orange sec, aux notes d'agrumes avec une pointe de gras en fin de bouche. <i>Souvignier gris</i> .	7,5/32
Granit'K - Alsace - <i>Mature</i> <i>Léo Dirringer</i> , vin blanc sec et minéral, idéal pour les novices en vin nature. <i>Pinot blanc et pinot auxerrois</i> .	9,5/44
Bleu Label - Loire - <i>Mature</i> <i>J. Quastana et M. Lavaysse</i> , vin rouge sec, aux notes de fruits rouges frais, et une finale légèrement épicée. <i>Gamay</i> .	8,5/38
<hr/>	
L'Impatient - Alsace - <i>Bio</i> <i>Dom. Goepp</i> , vin orange sec, aux notes aromatiques de fruits confits et d'épices sauvages avec une belle finale saline. <i>Gemurstraminer</i> .	8,5/38
Entre nous - Rhône <i>Ferme des Arnaud</i> , vin rouge sec aux notes de fruits rouges et de réglisse, aux tanins fins et bien fondus. <i>Grenache et syrah</i> .	7/29
Crozes-Hermitage - Rhône - <i>Bio</i> <i>Domaine Combier</i> , vin rouge sec et charnu, au fruit croquant et aux tanins soyeux. <i>Syrah</i> .	10/46
<hr/>	
Route de la Corniche - Loire - <i>Bio</i> <i>Dom. des Roseraies</i> , vin sec aux notes aromatiques de citron et de fleurs blanches. Vif et cristallin. <i>Chenin</i> .	7/29
Pet-Nat rosé - Corbières - <i>Mature</i> <i>Dom. Pierre Antonin</i> , vin pétillant rosé, aux notes de fleurs fraîches et de fruits rouge, avec une bulle délicate. <i>Grenache noir</i> .	9/46

En cas de questions, d'allergies ou d'intolérances, merci de nous consulter.

MOS FOURNISSEURS



Nous accordons une grande importance aux produits : nous privilégions autant que possible les ingrédients biologiques et d'agriculture raisonnée, locaux et de saison



Café : Mok

Thés : La Septième Tasse

Softs : L'annexe, Ritchie, L'archipel, Appelfabriek

Bières : DrinkDrink, La Mule, Illegaal, Brasserie de la Senne,
Petit Bocq

Pain : Fine Bakery

Crèmerie: Lobet

Poisson : La Coquille qui Claque

Viande : Van Engelandt

Fromage : La Dent du Chat

Fruits et légumes : Terroirist

JEU - SAM