

# LE QUAI SON

BAR - RESTAURANT - TERRASSE

**CUISINE OUVERTE / KEUKEN OPEN / KITCHEN OPEN  
DE 12H - 15H ET / EN / AND 18H - 21H**

Pour les tables de 12 personnes et plus, 4 choix de plats maximum.  
Une addition par table.

En cas d'allergies, demander aux serveurs.

*Voor tafels van 12 personen of meer, maximaal 4 keuzes van gerechten.  
Eén rekening per tafel.*

*In geval van allergieën, vraag het aan de obers.*

For tables of more than 12 people, 4 different plate choices maximum.  
One addition per table.

In case of allergies, ask the waiters.

**WIFI : Le Quai Son  
PASSWORD : LeQuaiSon**

---

## COCKTAILS

---



Cuba Libre .....	9,50 €
Havana Club Especial Brun - citron vert - coca	
Mojito.....	10 €
Rhum - citron vert - menthe - eau pétillante - sucre	
Le Quai Son .....	11 €
Passoa - gin - cointreau - jus d'orange	
Belgian Mule.....	11 €
Eau-de-villé - citron vert - ginger beer - menthe	
Dark & Stormy .....	11 €
Kraken - citron vert - ginger beer - menthe	
Mojito Royal .....	11 €
Rhum - citron vert - menthe - cava - sucre	
Daïquiri Fraise .....	11 €
Rhum - dolfi fraise - citron vert - fraise	

---

## APÉRITIFS -ALCOOL

---



Kir .....	6 €
Kir Royal .....	7 €
Martini Blanc / Rouge .....	6 €
Porto Blanc / Rouge .....	5,50 €
Pineau des Charentes.....	5,50 €
Pisang / Passoa / Batida / Campari / Get 27 .....	5,50 €
Ricard .....	5,50 €
Pastis Henri Bardouin.....	6,50 €
Picon Vin Blanc .....	7,80 €
Picon Bière .....	6,50 €
Rhum Havana Club Brun.....	6 €
Rhum Kraken.....	6 €
Whisky Jameson / Jack Daniel's / Vodka Absolut ...	6 €
Sangria Rouge / Blanche / Rosé.....	7 €

---

## MOCKTAILS

---

Spritz «Aperol» 0° .....	8,50 €
Hugo Spritz 0° .....	8,50 €
Fleur de sureau - tonic premium - menthe - eau pétillante - citron vert	
Pisang Orange 0° .....	6,80 €
Bitter orange / Bitter Tonic 0° .....	6,80 €
Cuba Libre 0° .....	8 €
Dark and Stormy 0° .....	9 €
Tanqueray Gin Tonic 0° .....	9 €

---

## SPRITZ

---



Cabane .....	9,50 €
Lillet - tonic - menthe - framboises	
Cabane aux Agrumes .....	9,50 €
Lillet rosé- pomelo- framboises - agrumes	
Hugo Spritz .....	9,60 €
Fleur de sureau - cava - menthe - eau pétillante	
Aperol Spritz .....	9,80 €
Apérol - cava - eau pétillante	
Limoncello Spritz .....	9,60 €
Limoncello - cava - eau pétillante - citron	
Amaretto Spritz .....	9,60 €
Amaretto - cava - eau pétillante - citron vert	
Campari Spritz .....	9,80 €
Campari - cava - eau pétillante	

---

## NOS GINS

---



Tanqueray .....	6 €
Malfy Orange sanguine .....	8 €
Copper Head .....	8 €
Hendrick's Gin .....	8 €
Arduenna Organic Gin (Belgique).....	10 €
Blackbird - Fraise de Wépion (Belgique).....	10 €
Terra Nova - Poire conférence (Belgique) .....	10 €
Monkey 47 .....	11 €
🔦 Clairière.....	11 €

### ACCOMPAGNEMENTS :

Tonic / Coca / Jus / Canada dry.....	3 €
Schweppes pomelo / Schweppes hibiscus .....	4 €
Fever Free Premium / Ginger beer / méditerranéen .....	4 €

---

## NOS BULLES...

---



Cava .....	verre 6,50 €
	bouteille (75cl) 26 €
Champagne A.Bagnost	
Brut Premier Cru.....	49,50 €

## BIÈRES AU FÛT



	25cl	50cl
Lupulus Pils 5,3° .....	3 €	5,90 €
Lupulus Triple 8,5° .....	4 €	7,90 €
Arômes d'agrumes et de houblon - Note de thym		
Lupulus Blanche 4,5° .....	3,50 €	6,90 €
Saveurs désaltérantes aux douces notes d'agrumes		
Lupulus Fructus 4,8° .....	4,40 €	8,50 €
Arômes de framboises et de cerises griottes		
Guinness Irish Stout 4,2° .....	5,20 €	9,50 €
Notes torréfiées de café et de cacao		
Delta IPA BBP 6° .....	4,20 €	8,30 €
Notes de litchis et fruits de la passion		

	25cl	33cl
Chouffe Blonde 8° .....	4,50 €	5,80 €
Note d'agrumes, légèrement épicée et houblonnée		
Chouffe Cherry 8° .....	4,80 €	6,20 €
Note de cerises griottes, de fraises, d'amandes et d'épices de porto doux		
Rochefort Triple Blonde 8,1° .....	6,20 €	
Bière Trappiste		
Houpe Baden Skiffle 6° .....	5,50 €	
Arômes d'agrumes de fruits exotiques et une pointe de pêche		
Westmalle Duo 7,2° .....	5,50 €	
Houblonnée, goût fruité, fraicheur		

## BIÈRES TRAPPISTES

Rochefort 8 33cl (9,2°) .....	5,60 €
Rochefort 10 33cl (11,3°) .....	6,90 €
Chimay Blanche 33cl (8°) .....	5,80 €
Chimay Bleue 33cl (9°) .....	6,70 €
Chimay Dorée 33cl (4,8°) .....	4,90 €
Orval 33cl (6,2°) .....	7 €
Westmalle Triple 33cl (9,5°) .....	5,60 €

## BIÈRES CRAFTS

La Tendue Blonde 33cl (7,5°) .....	6,80 €
La D'Tendue Brune 33cl (5,5°) .....	6,80 €
Le vélo de ma Sour - Sour IPA 33cl (4,2°) .....	6,40 €
BMX-IPA 33cl (7°) .....	6,20 €
Sunlight des tropiques session - IPA 33cl (5°) .....	7 €
Urine double - IPA 33cl (7°) .....	6,80 €
Boriner vice Berliner weisse 33cl (5°) .....	6,20 €
Stuut - Aloha - IPA 33cl (6,2°) .....	7,60 €
Stuut - Juicy Dolly - NEIPA 33cl (5,8°) .....	7,60 €
Norm - Solar - IPA 33cl (6,5°) .....	7,50 €
Norm - Hazy Pale - Pale Ale 33cl (5,5°) .....	7,50 €

## SÉLECTION DE BIÈRES

Lupulus Hopera IPA 33cl (6°) .....	5,30 €
Lupulus Organicus Blonde Triple (Bio) 33cl (8,5°) .....	5,50 €
Chouffe Houblon Blonde IPA 33cl (9°) .....	6,90 €
Mc Chouffe Brune 33cl (8°) .....	5,90 €
Maredsous Blonde 33cl (6°) .....	5,80 €
La Féodale Blonde Pale-Ale 33cl (6,5°) .....	5,90 €
St Hubertus Triple Ambrée 33cl (7,2°) .....	6,70 €
St Hubertus Triple Blonde 33cl (7,2°) .....	6,70 €
La Corne Blonde 33cl (5,9°) .....	4,90 €
La Corne Triple Blonde 33cl (10°) .....	6,00 €

Paix Dieu Triple Blonde 33cl (10°) .....	7,40 €
Duvel Blonde forte 33cl (8,5°) .....	6,00 €
Triple Karmeliet Blonde 33cl (8,4°) .....	6,70 €
Pêcheresse Lindemans 25cl (2,5°) .....	5,10 €
Kriek Lindemans 25cl (3,5°) .....	4,80 €

**BIÈRES DU MOMENT !** (VOIR PANNEAU)  
**BIEREN VAN HET MOMENT !** (ZIE PANEEL)  
**BEERS OF THE MOMENT !** (SEE SIGN)

## NOS 0° OU PRESQUE...

Lupulus Placebo 33cl (0°) .....	4,70 €
Trotinette IPA 33cl (0,3°) .....	5,80 €
Picco Bello 33cl (0,3°) .....	6,70 €
Brussel Beer Project - Hazy IPA	

Houla Houpe 33cl (0,3°) .....	7 €
Chouffe Blonde 33cl (0,4°) .....	6 €
Kriek lindemans 25cl (0°) .....	5,40 €



# VINS MAISON



	Verre 15cl	25cl	50cl	75cl
<b>ROUGE</b>				
Andantino Sangiovese.....	5 €	8 €	15,6 €	23 €
100% Sangiovese - rond - fruité				
Pinot Noir - Prickly French .....	7 €	11 €	20 €	30 €
Pinot noir - 🍷 parfait pour le porc, la volaille, le saumon et le fromage.				
Côte du Rhône Domaine Séminaire Bio.....	7 €	11 €	20 €	30 €
Grenache noir - Syrah - Carignan -rond - tanins souples - 🍷 charcuteries, viande blanche ou rouge.				
<b>BLANC</b>				
Andantino Pinot Grigio .....	5 €	8 €	15,6 €	23 €
Grecanico & Pinot Grigio - sec et doux				
Clos de Dia - Do Terra Alta.....	7 €	11 €	19 €	26 €
Espagne - Grenache blanc - Sec - frais - minéral - épicé				
Cuvée de Charlotte de Turckheim, cave de Turckheim .....	7 €	11 €	20 €	30 €
Pinot blanc - Pinot Gris - Gewurztraminer - 🍷 parfait pour l'apéro et le dessert.				
<b>ROSÉ</b>				
Andantino Sangiovese rosato .....	5 €	8 €	15,6 €	23 €
Vin sec, fruité, notes de framboises, finale d'agrumes				



# SOFTS

Spa Plat / Pétillante 25cl.....	2,80 €	Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Agrum' ....	3,90 €
Spa Plat / Pétillante 50cl.....	4,90 €	Schweppes Mojito.....	4,20 €
Spa Plat / Pétillante 1L .....	6,60 €	Schweppes Pomelo / Hibiscus .....	5,50 €
Spa Orange.....	3,20 €	Fever Free Premium / Ginger beer .....	5,50 €
Spa Citron .....	3,20 €	Fever Free méditerranéen.....	5,50 €
Coca Cola .....	3,20 €	Jus Fruits Looza .....	3,50 €
Coca Cola Zero .....	3,20 €	Orange, pomme/cerise, pomme, ananas, pamplemousse	
Canada Dry.....	3,20 €	Cécémel / Fristi / Lait .....	3 €
Lipton Ice Tea .....	3,50 €	Supplément Sirop .....	0,50 €
Lipton Ice Tea Green.....	3,50 €	Grenadine - menthe	
Lipton Ice Tea Pêche .....	3,50 €	Kombucha JARR peach yuzu 33cl bio.....	7 €
🍷 Paola Cola / Zéro (Belge) .....	3,80 €	Kombucha JARR ginger lemon 33cl bio.....	7 €



# BOISSONS CHAUDES

Café Masalto 100% arabica .....	3,20 €	Chouffe Coffee .....	7 €
Expresso Masalto 100% arabica .....	3 €	Irish Coffee (Whisky) .....	9,80 €
Double expresso Masalto 100% arabica .....	4,20 €	Italian Coffee (Amaretto) .....	9,80 €
Décaféiné Masalto Bio .....	3,20 €	Cuban Coffee (Rhum brun) .....	9,80 €
Café Viennois (Chantilly - slagroom).....	3,80 €	French Coffee (Gd Marnier).....	9,80 €
Cappuccino à la mousse de lait .....	3,80 €	Norman Coffee (Calvados) .....	9,80 €
Latte Macchiato .....	4,40 €	Baileys Coffee.....	9,80 €
Latte Macchiato parfumé .....	4,60 €	Chocolat Chaud Baileys Chantilly .....	9,80 €
(Caramel, spéculoos, noisettes, vanille, amandes)		Chocolat Chaud Amaretto Chantilly .....	9,80 €
Chocolat Chaud .....	3,80 €	Chocolat Chaud Rhum Chantilly .....	9,80 €
Chocolat Chaud Chantilly (Slagroom) .....	4,20 €		
Vrai Chocolat Chaud (Chocolat noir) .....	4,40 €		
Supplément chantilly / slagroom .....	0,50 €		
Kusmi Tea Bio .....	3,80 €		
Thé Vert / Earl Grey / Menthe / Fruits des bois			
Camomille / Detox / Jasmin / Vervaine			

**NOS DIGESTIFS À LA DERNIÈRE PAGE !**

**ONZE DIGESTIEVEN OP DE LAATSTE PAGINA !**

**OUR DIGESTIFS ON THE LAST PAGE !**

---

## LES EN-CAS À TOUTE HEURE

---

SNACKS OP IEDER TIJDSTIP TE VERKRIJGEN - SNACKS TO SHARE AT ANY TIME

Portion de fromage 240gr.....	8 €
<i>Kaas - Cheese</i>	
Portion de saucisson 120gr.....	6,50 €
<i>Worst - Sausage</i>	
Portion d'olives Bio 150gr.....	8,60 €
<i>Olijven - Olives</i>	
Portion fromage & saucisson.....	9,50 €
<i>Kaas &amp; worst - Cheese &amp; sausage</i>	

---

## EN APÉROS À PARTAGER

---

DE 12H À 21H - TE DELEN VAN 12.00 TOT 21.00 UUR - TO SHARE FROM 12 PM TO 9 PM

Planche ardennaise (2 pers.) ..... 20 €	Camembert à partager (250gr)
Différentes charcuteries, fromages et salaisons de la région.	avec son accompagnement
<i>Verschillende vleeswaren, kazen en gezouten specialiteiten uit de regio.</i>	de petits pains à l'ail..... 15 €
Various cold cuts, cheeses, and cured meats from the region.	<i>Camembert om te delen met een bijgerecht van knoflookbroodjes</i>
	Camembert to share with a side of garlic rolls
Planche Quai Son (2 pers.) ..... 28 €	La cassolette
Mixte terre et mer	d'escargots de Warnant ..... 12 pièces 17 €
<i>Gemengde land en zee</i>	Sauce à l'ail, crème et persil
Mixed land and sea	<i>Wijngaardslakken (12 stuks) - Roomsaus met knoflook en peterselie</i>
	Snails dish (12 pieces) - Garlic and parsley sauce with cream

---

## ENTRÉES & CROQUETTES

---

Asperges vertes et blanches à la flammande .....	15 €
<i>Groene en witte asperges op Vlaamse wijze</i>	
Green and white asparagus Flemish-style.....	<b>Possibilité plats 20 €</b>
Carpaccio de boeuf.....	16 €
tomates confites, roquette, pignon de pin, parmesan, balsamique, pain à l'ail	
<i>Rundercarpaccio, zongedroogde tomaten, rucola, pijnboompitten, Parmezaan, balsamico, knoflookbrood</i>	
Beef carpaccio, sun-dried tomatoes, arugula, pine nuts, Parmesan, balsamic, garlic bread.....	<b>Possibilité plats 21 €</b>
Duo de croquettes de fromages et noix d'Ardenne .....	14,90 €
<i>Duo van kaaskroketten en Ardeense ham</i>	
Cheese and Ardenne's ham croquettes (2 pieces)	
Duo de croquettes de crevettes grises .....	19,50 €
<i>Duo van garnaalkroketten</i>	
Brown shrimp croquettes (2 pieces)	
Duo mixte (Une croquette de fromages & une croquette de crevette) .....	18,00 €
<i>Gemengd duo (één kaaskroket &amp; één garnaalkroket)</i>	
Mixed duo (one cheese croquette & one shrimp croquette)	
Duo de croquettes du moment.....	18 €
<i>Duo van kroketten van het moment</i>	
Duo of the moment's croquettes	
CROQUETTE SUPPLÉMENTAIRE - EXTRA KROKET - EXTRA CROQUETTE	
Croquette de fromage .....	5,50 €
<i>Kaaskroket - Cheese croquette</i>	
Croquette de crevettes grises.....	8,50 €
<i>Garnaalkroket - Shrimp croquette</i>	

---

## CROQUE, OMELETTE & BAGEL (12H - 15H)

---

Croque Monsieur ..... simple 12 €  
double 16 €

Croque Madame ..... simple 13 €  
double 17 €

Omelette ardennaise.....14 €

Fromage d'Orval et Noix d'Ardenne  
*Kaas van Orval en Ardeense ham*  
Orval cheese and Ardenne's ham

Omelette Nature..... 12 €

Bagel au saumon fumé & guacamol ...15 €  
sauce fines herbes, oignons rouges,  
roquette, concombre.

*Bagel met gerookte zalm, guacamole, kruidensaus,  
rode uien, rucola en komkommer*  
Bagel with smoked salmon, guacamole, herb  
sauce, red onions, rocket and cucumber

Bagel italien.....15 €

Jambon Parme, roquette, parmesan,  
balsamique & pesto rouge

*Parmaham, rucola, Parmezaan, balsamico & rode pesto*  
Parma ham, arugula, Parmesan, balsamic & red pesto

**Supplément frites + 3 €**

---

## LES SALADES

---

Salade César .....19 €

Poulet, bacon, parmesan, vinaigrette, anchois, noix

*Gemarineerd kip, bacon, parmezaan, vinaigrette, ansjovis, noten*  
Chicken, bacon, parmesan, vinaigrette, anchovy and nuts

Salade de chèvre chaud, lards, miel & noix .....20 €

*Sla met warme geitenkaas, gerookte spekjes, honing en noten*  
Goat cheese, bacon salad, honey and nuts

Salade de poissons .....21 €

Saumon fumé, scampis, truite fumée, calamars panko, grenade

*Citrusvissalade : Gerookte zalm, gambas, gerookte forel, Calamari panko, granaatappel*

Fish and citrus fruit salad : Smoked salmon, scampis, smoked trout, panko calamari and pomegranate

---

## PLATS

---

### GERECHTEN - DISHES

- Pâtes italienne** ..... 21 €  
Jambon de Parme, parmesan, pesto, roquette, pignon de pin  
*Italiaanse pasta, Parmaham, Parmezaan, pesto, rucola, pijnboompitten*  
Italian pasta, Parma ham, Parmesan, pesto, arugula, pine nuts
- Truite Meunière** ..... 24 €  
Salade & frites  
*Forel à la meunière, sla & frietjes*  
Trout Meunière, salad & fries
- Tartare de boeuf, salade et frites** ..... 24 €  
(à préparer soi-même)  
*Steak tartaar (zelf te bereiden), sla en frietjes*  
Beef tartare (self-prepared), lettuce and fries
- Filet de coucou de Malines à la sauce aux morilles** ..... 24 €  
Légumes de saison & croquettes  
*Mechelse koekoeksfilet met morieljessaus, vergezeld van seizoensgroenten en kroketten*  
Mechelen cuckoo fillet with morel sauce, accompanied by seasonal vegetables and croquettes.
- Côtes de porc Piétrain cuisson à basse température**..... 25 €  
Sauce moutarde à l'ancienne, légumes de saisons et croquettes  
*Piétrain varkenskoteletten, langzaam gegaard, mosterdsaus met grove mosterd, seizoensgroenten en kroketten.*  
Piétrain pork chops, slow-cooked, with wholegrain mustard sauce, seasonal vegetables and croquettes.
- Le pavé de saumon, sauce Pot-au-feu**..... 28 €  
Poêlé de légumes & pommes grenailles  
*De zalmfilet met Pot-au-feu saus, groenten uit de pan & krielaardappelen*  
The salmon fillet with Pot-au-feu sauce, pan-fried vegetables & baby potatoes
- Le filet mignon de boeuf Angus (+/-260gr)**..... 29 €  
Salade & frites  
*Angus beef tenderloin, sla & frietjes*  
Angus runderhaas, salad & fries
- Au choix : Sauce béarnaise ou beurre maître d'hôtel ou sauce au poivre**  
*Naar keuze: Béarnaisesaus, kruidenboter of pepersaus*  
To pick: Béarnaise sauce, maître d'hôtel butter or pepper sauce

---

## POUR LES ENFANTS

---

### KINDEREN - CHILDREN

- Filet de poulet, compote et frites** ..... 13 €  
*Kipfilet, appelmoes en frietjes*  
Chicken fillet, applesauce, and fries
- Pâtes jambon & fromage** ..... 13 €  
*Pasta met ham & kaas*  
Pasta with ham & cheese
- Boulette sauce tomate** ..... 13 €  
Salade & frites  
*Gehaktbal in tomatensaus, salade & frieten*  
Meatballs in tomato sauce, salad & fries

For tables of more than 12 people, 4 different plate choices maximum.  
One addition per table. In case of allergies, ask the waiters.

---

## LES BURGERS

---

### AU CHOIX - NAAR KEUZE - TO PICK

Steak haché pur boeuf 180gr ou steak végétarian

*Gehakt rundvlees 180gr of Vegetarische steak*

180g beef patty or vegetarian patty

Les burgers sont servis avec frites et salade

*Burgers worden opgediend met frietjes en sla*

Burgers are served with fries and lettuce

- Burger Savoyard ..... 25 €  
Fromage à raclette de montagne, lard, roquette et sauce fines herbes  
*Met raclette kaas, spek, rucola en fijne kruidensaus*  
With raclette mountain cheese, bacon, arugula and fine herbs sauce
- Burger Quai Son ..... 25 €  
Fromage d'Orval, pesto de tomates confites, oignons rouges, roquette  
et sauce aux fines herbes  
*Met Kaas van Orval, pesto van gekonfijte tomaten, rode ui, rucola en saus met fijne kruiden*  
With Orval cheese, candied tomato pesto, red onions, arugula and fine herbs sauce
- Burger Seguin ..... 25 €  
Fromage de chèvre, roquette, oignons rouges, mayonnaise au sirop d'érable  
*Geitenkaas, rucola, rode ui, mayonaise met esdoornsiroop*  
Goat cheese, arugula, red onions, maple syrup mayonnaise
- Burger Gourmand ..... 25 €  
Sauce poivre, croquette fromage, oignon rouge, roquette  
*Pepersaus, kaaskroket, rode ui, rucola*  
Pepper sauce, cheese croquette, red onion, arugula

---

## PLATS VÉGÉTARIENS & VÉGAN

---

- Carottes et brocolis rôtis ..... 19 €  
chimichurri de fanes et houmous, accompagné de falafel  
*Geroosterde wortelen en broccoli, chimichurri van loof en hummus, geserveerd met falafel.*  
Roasted carrots and broccoli, carrot-top chimichurri and hummus, served with falafel.

## GOURMANDISES À PRENDRE À TOUTE HEURE

LEKKERNIJEN OP IEDER TIJDSTIP TE VERKRIJGEN! - DELICACIES AVAILABLE ALL DAY LONG!

## LES DESSERTS FAIT MAISON

HUISGEMAAKTE ZOETIGHEDEN - HOMEMADE DESSERTS

La crème brûlée  
à la Chouffe coffee..... 9 €  
*Crème brûlée met Chouffe coffee*  
Crème brûlée with Chouffe coffee

La dame blanche ..... 9,50 €

La dame noire ..... 9,50 €

La brésilienne ..... 9 €

Le café liégeois..... 9 €

Le duo de profiteroles,  
sa glace vanille et son chocolat  
noir fondu..... 9 €  
*Duo van soezen met vanille-ijs en gesmolten pure  
chocolade*  
Profiteroles duo with vanilla ice cream and melted  
dark chocolate

Brioche perdue sauce au caramel  
beurre salé et sa glace vanille ..... 10 €  
*Wentelteefjes met gezouten karamel saus  
en vanille ijs*  
French toast with butterscotch sauce and vanilla  
ice cream

Brioche perdue avec sa crème  
anglaise et sa glace vanille ..... 10 €  
*Wentelteefjes met vanille saus en ijs*  
French toast with custard and vanilla ice cream

Moelleux au chocolat ..... 10 €  
*Chocoladetaart - Chocolate cake*

Le café gourmand ..... 12,50 €  
Café/thé et différentes douceurs  
*Lekkerbekken koffie (koffie / thee en een assorti-  
ment van zoete lekkernijen)*  
Gourmet coffee (coffee / tea and little sweet treats)

L'irish gourmand  
(ou Italian, Cuban,...) ..... 17,50 €

## LES AUTRES DESSERTS

ANDERE NAGERECHTEN  
OTHER DESSERTS

La tartelette pomme-crumble  
tiède et sa glace vanille ..... 9,50 €  
*De warme appelcrumble met vanille-ijs*  
Warm apple-crumble pie with vanilla ice cream

Gaufre au sucre..... 6 €  
*Wafel met suiker - Sugar waffle*

Gaufre à la chantilly ..... 7 €  
*Wafel met slagroom - Whipped cream waffle*

Gaufre au chocolat noir fondu ..... 8,50 €  
*Wafel met warme chocolade*  
Waffle with melted dark chocolate

Gaufre Mikado ..... 10 €

Glace vanille et chocolat noir fondu  
*Wafel met ijs en warme chocolade*  
Waffle with vanilla ice cream  
and melted dark chocolate

## LA GLACE FAITE MAISON

HUISGEMAAKT IJS - HOMEMADE ICE CREAM  
VANILLE - CHOCOLAT - MOKA - FRAISE

1 boule ..... 3 €

2 boules..... 5 €

3 boules..... 7 €

# CARTE DES VINS

- Fruité  
Fruïtig - Fruity
- Sec  
Droog - Dry
- ▲ Minéral  
Mineraal - Mineral
- Rond  
Rond - Round
- ⬠ Puissant  
Krachtig - Strong
- △ Aromatique  
Aromatisch  
Aromatic

## VIN ROSÉ (BOUTEILLE DE 75CL)

La Nuit les Chats sont Gris ■	26,50 €
Le Cellier des Chartreux à Pujaut - IGP Gard	
Languedoc Pic Saint Loup □	29,20 €
Bergerie de l'Hortus	
Provence - Cuvée Rosalie ▲	32,20 €
Domaine Terre de Mistral	
Château Aqueria △■	37,40 €
Tavel	

## VIN BLANC (BOUTEILLE DE 75CL)

Morgado Silgueiros ■ ▲	25,20 €
Dao - Portugal	
Duo des Mers ■ ●	26,80 €
Sauvignon Viognier	
Les filets bleus - Côte du Tarn ■ ▲	26,20 €
Sauvignon	
Maison Perrin ■ ●	26,40 €
Luberon	
Pays d'Oc □ ●	29,20 €
Chardonnay " Les Peyrautins"	
Cardilla Grillo - Pellegrino Cantina ■ □	30,80 €
Terre Di Vignete - Sicilia	
Petit Chablis	38,60 €
Bourgogne - Macon Village ■ ▲	39,20 €
Chardonnay - "Les Préludes"	
Sancerre Les Caillotes ■ ▲	42,10 €
Vignoble Dauny - Bio - Sauvignon 100% - Vallée de la Loire	
Vermentino □ △	42,70 €
Terenzuola, Toscane	
Saint Verran Les Climats ■ ●	45,60 €
Domaine des Poncetys - Bio - Chardonnay - Bourgogne	

---

## VIN ROUGE (BOUTEILLE DE 75CL)

---

Carignan Vieilles Vignes - Languedoc ■ ○	26,90 €
Domaine Roqueterre	
Primitivo Puglia ■	31,20 €
Duca delle Corone	
La Boncia, Bindi Sergadi ■ ●	31,50 €
Chianti	
Grand Bateau de Beychevelle ○ △	31,60 €
Bordeaux	
Côtes-du-Rhône - Villages ■ ○	32,80 €
Domaine des Nymphes	
Côtes du Rhône Les Chèvrefeuilles ○ △	33,30 €
Domaine Réméjeanne	
Côtes du Rhône Syrah rouge ■ ○	33,40 €
Yves Cuilleron	
Château La Chaize ■ △	35,40 €
Morgon, Beaujolais	
Saumur Champigny ■	39,20 €
La Folie LuCé	
Château des Roques ■ ○	41,20 €
Vacqueyras	
Languedoc Pic Saint Loup ○	41,90 €
Bergerie de l'Hortus	
Foradori ■ □ ▲	59,00 €
Teroldego, Dolomite	
Boca □ ● ○	75,00 €
David Carlone, Piemont	

---

## NOS DIGESTIFS

---

Amaretto	6 €	Eau de Vie Mirabelle G.E.Massenez	8 €
Limoncello	6 €	Eau de Vie Vieille Prune Souillac	8 €
Cointreau	6 €	Cognac Bisquit & Dubouché V.S	7 €
Baileys	6 €	Cognac Remy Martin VSOP	11 €
Grand Marnier	6 €	Chivas Regal 12 years Scotch whisky	8 €
Sambuca	6 €	Talisker Sky Single Malt	
Poire & Cognac Xanté	6,50 €	Scotch whisky	9 €
Genepi des Père Chartreux	6,50 €	Nikka Coffey Grain(Japon)	10 €
Chartreuse Verte 55%	8,50 €	Rhum Trois Rivières VO (Martinique)	8 €
Chartreuse Jaune 40%	8 €	Rhum Bumbu XO (Panama)	10 €
Eau de Villée Bièrcée	6,50 €	Rhum La Hechicera (Colombie)	10 €
Marolo Grappa di Moscato Après	8 €	Rhum Sir Chill Barrel (Belgique)	11 €
Calvados Boulard	7 €		
Eau de Vie poire William	8 €		

