







RAFF	$\Delta ICF$	HSSFN	MENTS
11/71	1/1	HOOLI	VILIVIO

Minute Maid orange 20 cl Minute Maid pomme 20 cl Minute Maid pomme cerise 20 cl Fuze Tea citron pétillant 20 cl Fuze Tea pêche hibiscus 20 cl Fuze Tea mango camomille 20 cl Nordic tonic 20 cl Nordic agrumes 20 cl Nordic ginger ale 20 cl Nordic bitter lemon 20 cl	2,40 2,40 2,40 4,00 2,00 2,50 2,60 2,60 2,60 2,60 2,60 2,60 2,60 2,6
	,
JUS FRAIS	3,95
JUS BIOS [différents goûts]	5,00
THES GLACES BIOS [différents goûts]	5,00
FABRICATION THEUTOISE  Fleur de Franchimont [vin de "pommes", fleurs sauvages [sureau] de notre région]  Rosé de Spa [pommes, jus de myrtilles]  Franche Fleur [Bière blonde 33 cl 6,5°]	4,50 4,50 4,50

BIERES BOUTEILLE		
Jupiler 25 cl Leffe blonde ou brune 33 cl Orval 33 cl Rochefort 8° 33 cl Franche Fleur 33 cl Val-Dieu Blonde 6° 33 cl Val-Dieu Brune 8° 33 cl Jupiler 0,0%		2,20 4,00 6,00 5,00 4,50 4,50 5,00 2,40
APERITIFS		
Pineau Porto blanc ou rouge Martini blanc ou rouge Kir Aperol Spritz Ricard Gin tonic ou coca Blanc Peterman Whisky Coca Vin blanc Pomme Verte Sans alcool Appletiser (jus de pomme pétillant)		4,50 4,50 4,50 7,50 5,00 7,50 4,40 7,50 6,50 3,75
DIGESTIFS 6 cl		
Cointreau Amaretto Limencello Cognac		6,50 6,50 6,50 6,60
VINS		
Rouge, blanc ou rosé de la maison	le verre	4,00

le 1/4 7,50 le 1/2 12,50

# **BOISSONS CHAUDES**

#### **CAFE 100% ARABICA**

Petit espresso	2,40
Espresso	2,40
Lait russe	3,50
Déca	2,50
Cappuccino italien [mousse de lait]	3,75
Cappuccino viennois [à la chantilly]	3,75
Espresso noisettes ou spéculoos	2,70
Irish coffee [whisky]	8,50
French coffee [cognac]	8,50
Italian coffee [amaretto]	8,50

# **GRANDES ORIGINES**

3.75

#### Blue Tawar de Java

Excellent café cultivé sur les rives du lac Jauwa au nord de l'île de Sumatra.

Ses insulaires maîtrisent la culture du café depuis plusieurs siècles. La boisson produite par ce café donne une impression de lourdeur, est corsée, pas acidulée et suave.

#### Pico de San cristobal Colombie

La finca produisant par voie humide cet excellent café est situé dans la vallée Dupar au nord de la Colombie. Elle est particulièrement bien orientée au soleil, sur une terre très fertile. Sa production est exportée via Cartagène.

Cela donne un café suave, légèrement acide, au goût fin, aromatique et au corps léger.

# Papouasie de Nouvelle Guinée

Arabica très fin de type "Arusha" cultivé à 1800 m d'altitude dans les Highlands par un petit fermier. Donnant une tasse ayant du coprs, bien équilibrée, parfumée et légèrement acidulée.

# Yrgasheffe d'Ethiopie

L'Ethiopie est le pays d'origine du café, il y poussait à l'état sauvage sur des hauts plateaux avant que l'homme n'y habite. Son rendement est très faible malgré l'irrigation.

Cela en fait un café excellent, suave, doux, parfumé et peut-être sublime.

# Kilimandjaro du Kenya

Café provenant d'une plantation située à quelques pas du Kilimandjaro,

en gradins sur des pentes abruptes et sans ombrage.

Ce café donne une tasse très fine et très appréciée de ceux qui recherchent un goût très acidulé.

# Lago Azul du Guatemala

Véritable "genuine antiqua", lavé avec l'eau à 30° du volcan du même nom,

donnant une fermentation bien controlée car l'eau a toujours la même température.

C'est un parfait "Strictly Hard Bean", au goût complet, corsé, avec une tasse légèrement acide et aromatique.

# Mare Rouge Décaféiné

Pur Haïti de la plantation "Mare Rouge" dans la région de Lote, province de Port-au-Prince.

Ce café supporte très bien la décaféination tout en conservant son délicieux arôme.

# THES ET INFUSIONS

Thé nature Thé citron Thé menthe	2,40 2,40 2,40
Thés verts Sable Emouvant Jardin Secret d'Alison Bleu de Toi Jasmin bio De la Geisha Sencha	4,20
Thés noirs Earl Grey Darjeeling	4,20
Infusions Balade en Provence Cocktail Impérial	4,20
Lait chaud ou froid	2,40
Choco latte dark * Chocolat chaud * Chocolat chaud chantilly *  Leonidas The Proferred Bulgian Chacolatas	4,00 4,00 4,50
Café gourmand Cappuccino gourmand Thé gourmand	8,50 9,50 9,50

#### THES VERT

#### Jardin Secret d'Alison (\*) 3 > 4 min.

Thé vert sencha aux 4 fuits rouges et baies.

# Sable Émouvant 🔿 4 min.

Des feuilles de menthe, des pétales de roses rouges agrémentent ce mélange, que rehaussent encore des fleurs d'oranger.

À boire très chaud et sucré, ce thé évoque l'hospitalité légendaire des derniers hommes libres de la planète, les nomades du désert

#### Jasmin $\bigcirc 2 > 3 \text{ min.}$

Né de la rencontre entre la force sereine du thé vert et le parfum envoûtant du jasmin.

Respectueuses l'une de l'autre, ces deux saveurs se conjuguent et s'équilibrent pour offrir la plénitude d'une rare délicatesse. Cette boisson se marie à merveille avec les mets chinois les plus raffinés.

#### Bleu de Toi (\*) 3 > 4 min.

Thé aux fruits du verger, jasmin, rhubarbe, fleurs de bleuets.

#### De la Geisha 🔿 3 > 4 min.

Thé vert, fraises, cerises, pétales de roses, arômes.

Sencha 🔿 2 min. max.

#### THES NOIR

# Earl Grey $\bigcirc 4 > 5$ min.

Comptant parmi les thés les plus justement renommés, l'Earl Grey célèbre la rencontre fraternelle et fructueuse entre l'Orient et l'Occident. Il associe ses origines chinoise avec la bergamote italienne de Calabre, composant ainsi un grand classique toujours apprécié des amateurs pour sa richesse sans cesse redécouverte.

# Darjeeling $\bigcirc 4 > 5$ min.

Cultivé dans les jardins accrochés aux montagnes du Nord de l'Inde, ce thé restitue en un exceptionnel épanouissement la majesté des brumes matinales, la pureté d'un air de haute altitude et le bonheur d'un ensoleillement parfait. Inégalées, sa saveur et sa finesse ont écrit les plus belles pages de l'histoire d'une boisson aujourd'hui dégustée dans le monde entier.

# **INFUSIONS**

# Balade en Provence 🔿 5 min.

C'est à une merveilleuse promenade que vous convie ce mélange.

Hibiscus, églantier, morceaux de pommes, baies de sureau, myrtilles, feuilles de cassis et de fraises composent une palette d'arômes étonnante dont la richesse est telle qu'elle peut se savourer et s'apprécier sans sucre

# Cocktail Impérial 🕚 4 > 5 min.

C'est à une merveilleuse promenade que vous convie ce mélange.

Fruits des bois, fraises, framboises, groseilles, pétales de roses composent une palette étonnante dont la richesse est telle qu'elle peut se savourer sans sucre.



# PETIT DEJEUNER

[à partir de 8h30]

Croissant ou pain chocolat	2,00
Muffin	3,00
Pain jambon ou fromage	4,00
Croissant, petit pain, beurre, confiture, fromage	4,50
Pain chocolat, petit pain, beurre, confiture, fromage	
Croissant, pain chocolat, petit pain, beurre, confiture, fromage	
Amarante [idem + charcuterie + 1 jus + 1 boisson chaude]	14,00
Bulles [idem + 1 coupe]	17,00
Petit pain, assoritment de fromages	10,00

# PETITE RESTAURATION

Potage maison, pain, beurre, croûtons, crème	5,50
Quiche du moment	16,00
Croque monsieur	8,50
Croque monsieur pain complet	9,00
Double croque monsieur	12,50
Croque Hawaï	9,00
Cassolette à l'Ostendaise	16,90
Salade de poulet Hawaï	13,95
Salade de chèvre bardé de lard	13,95



DEGUSTATION DE PRALINES [8 pralines]	
Chocolat blanc* * 6	6,00
Chocolat noir*	6,00
Chocolat lait* Leonidas	6,00
Mélange *	6,00
PÂTISSERIES	
[voir suggestions du jour]	
Pause café [un muffin et un espresso]	5,40
Pause gourmande [un muffin et un chocolat chaud Leonidas]	7,00
Tarte aux pommes	4,00
Tarte aux pommes chantilly	5,00
Tarte aux pommes tiède, glace, chantilly	8,00
GAUFRES - CRÊPES [de 14h à 17h]	
Cassonade	5,00
Sucre	5,00
Confiture	6,00
Chocolat	6,00
Chantilly	6,00
Chocolat, chantilly	7,00
Mikado [glace vanille, chocolat chaud, chantilly]	11,00
Aux fraises, glace, chantilly [en saison]	12,00
Banana split [glace vanille, chocolat chaud, chantilly, banane]	12,00
Amarena [glace vanille, cerise Amarena, chantilly]	12,00

12,90

Flambée au Grand-Marnier [glace, chantilly]



# GLACES ET SORBETS "LES MARQUISES" [prix d'honneur, 1er Coq de cristal] [de fabrication à l'ancienne]

-	
Banana Split [banane, chocolat chaud, glace, chantilly]	11,00
Dame blanche [glace vanille, chocolat chaud, chantilly]	10,00
Dame noire [glace chocolat, chocolat chaud, chantilly]	10,00
Brésilienne [glace vanille, caramel, brésilienne, chantilly]	10,00
Café glacé [glace vanille ou moka, espresso, chantilly]	10,00
Coupe Amarena [glace vanille, cerises Amarena, chantilly]	12,00
Fraise melba [en saison] [glace vanille, fraises, coulis, chantilly]	12,00
Trio de sorbets	9,00
Colonel [sorbet citron, vodka]	12,00
Coupe 1 boule	3,00
Coupe 2 boules	5,50
Coupe 3 boules	7,50
Chantilly	1,00

