

LE
Chef
Moi

BAR - TAPAS - RESTAURANT

BOISSONS & VINS

LES APÉRITIFS

Picon vin blanc	6€
Kir (cassis, pêche ou cuberdon)	6€
Kir Royal (champagne Nicolas Feuillatte)	8€
Pineau des Charentes blanc (Vallein Tercinier)	6€
Porto Offley (blanc ou rouge)	5,5€
Porto Offley 10 ans	7€
Ricard	5€
Get27	5,5€
Batida	5,5€
Martini blanc	5,5€
Pisang Ambon (orange ou ananas)	6€
Vodka Russian Standard	7€
Vodka Beluga	8€
Limoncello Di Capri spritz (limoncello , prosecco, eau gazeuse)	7€
Aperol spritz (Aperol , prosecco, eau gazeuse)	7€
Supplément soft ou jus	1€

LES COCKTAILS *

MOJITO À LA FAÇON DE CUBA 9€

(Rhum Brun Tanduay gold / citron vert / sucre de canne brun/ menthe/ Angostura bitter)

PIÑA COLADA 9€

(Rhum blanc Karukera / Rhum brun Karukera Gold/ purée de coco / jus d'ananas)

MOSCOW MULE 7€

(Vodka Russian standard / Thomas Henry Ginger Beer/ citron vert)

DISARONNO SOUR 9€

(Disaronno /jus de citron/ sucre de canne / Angostura)

NEGRONI 8€

(Campari / Martini rouge / gin)

PERFECT LADY 9€

(CraftGin Roku /sirop de pêche / jus de citron jaune / sucre)

*CERTAINS COCKTAILS CONTIENNENT DES BLANCS D'ŒUF.

LES MOCKTAILS (sans alcool)

HOOGHOUGT 0,0% TONIC 6€

(Gin floral sans alcool / Thomas Henry Botanical / baie genévrier / citron vert)

VIRGIN MOJITO 6€

(menthe/ sprite/eau gazeuse/ citron vert/ sucre de canne)

BELLINI MOCKTAIL 6€

(purée de pêche/ Thomas Henry Tonic Water)

LES SOFTS

Coca - cola	2,8€
Coca- cola zéro	2,8€
Fanta orange	2,8€
Sprite	2,8€
Fuze- tea non-pétillant (thé noir/pêche/hibiscus) ...	3€
Fuze - tea pétillant (thé noir / citron)	3€
Thomas Henry Tonic Water	3€
Thomas Henry Ginger Beer Tonic	3€
Thomas Henry Cherry Blossom Tonic	3€
Thomas Henry Botanical Tonic	3€
Looza Orange	3€
Looza Ananas	3€
Looza Ace	3€
Redbull	4€

LES EAUX

Eau plate Acqua Panna

¼ litre	3€
½ litre	5€
1 litre	7€

Eau pétillante San Pellegrino

¼ litre	3€
½ litre	5€
1 litre	7€

LES BIÈRES

Jupiler	2,3€
Paix Dieu (33cl)	5€
Quintine blonde (33cl)	4,5€
Quintine Ambrée (33cl)	5,5€
Moinette (33cl)	3,9€
Chimay bleue (33cl)	5€
Orval (33cl)	5€
Pêche Mel Bush (33cl)	4,5€
Kriek Liefmans (25cl)	3,8€

LES GINS TONIC

Larios rosé / Thomas Henry Cherry Blossom / fruits rouges	9€
Roku CraftGin / Thomas Henry Tonic Water / gingembre	11€
Hendrick's / Thomas Henry Botanical / concombres	10€
Sir chill / Thomas Henry Tonic Water / bois de cèdre aromatisé	13€
Panda (bio) / Thomas henry tonic water / basilic / agrumes	10€

LES WHISKIES

Jim Beam white bourbon	7€
Maker's Mark bourbon	9€
Ardmore 12 years port wood finish	10€
The Chita « Single grain » (Japonais)	12€
Yamazaki Distiller's Reserve Single Malt édition limitée (Japonais)	15€
Nobushi (Japonais)	10€

LES RHUMS

Tanduay gold 7 ans (Phillippines)	7€
Karakuera blanc Agricole " canne bleue " (Guadeloupe)	7,5€
Karakuera gold (Guadeloupe)	8€
Boukman Botanical " pure tradition " (Haïti)	12€

LES DIGESTIFS

Mandarine Napoleon	7€
Limoncello di capri	5€
Amaretto Disaronno	7€
Bailey's	6€
Cointreau	7€
Calvados	8€

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,7€
Café	2,7€
Cappuccino	3€
Décafeiné	2,8€
Chocolat chaud	3€
La sélection « Les couleurs des thés, Tournai »	5€
Irish coffee (Kilbeggan whisky)	8€
American coffee (Maker's Mark bourbon)	10€
Italian Coffee (Amaretto)	8€
Normand Coffee (Calvados)	9€
L'irish du chef (Kilbeggan, calvados, Karukera Gold)	15€

VINS SÉLECTIONNÉS PAR LA MAISON BRUNIN-GUILLIER

(Gaurain-Ramecroix)



BULLES

Ruffus / Vignoble des Aigaises – Belgique

Chardonnay, une bulle fine sur des notes de fleurs

blanches, agrumes 45€

Champagne Nicolas Feuillatte reserve exclusive

brut (Sélection de chez Alcobrands) 45€

Champagne La Palme D'Or 2008 brut 240€

VINS DES PATRONS

Blanc 6€  24€ 

Le Petit Scarabée -Domaine des Escaravailles -

Vin de France Vermentino, Colombard et Muscat à Petit
Grains. Un vin gourmand, vif et en fraîcheur sur des notes
d'ananas frais, de pamplemousse et pêche blanche.

Rouge 5€  22€ 

Le Petit Scarabée - Domaine des Escaravailles -

Vin de France Grenache, Syrah, Carignan.

Un joli vin sur des notes de myrtilles, cerises
et fraises, sur la fraîcheur et gouleyant.

Rosé 5€  22€ 

Le Petit Scarabée - Domaine des Escaravailles -

Vin de France Cinsault. Fraîcheur et minéralité
sur des notes fruits rouges).

VINS BLANCS

Pinot Gris - Cormier - Domaine Etienne Loew 32€ 

Pinot Gris. Un vin gourmand sur des arômes de poire et de pomme.

Bourgogne Chardonnay - Domaine Thibert 38€ 

Chardonnay. Une cuvée sur des notes de fleurs blanches et végétales. Un vin fruité et gourmand.

Les Camines - Dom Brîal -
IGP Côtes Catalanes - Roussillon 21€ 

Grenache et viognier. Une sélection parcellaire amenant des arômes de fruits à noyaux, de la fraîcheur et de la minéralité.

Little Ark - Lantides Estate - Grèce 6,5€  30€ 

Assyrtiko et Malagousia. Un vin blanc sec et aromatique et minérales. Sur des notes d'agrumes et de chèvre-feuille.

Château Favray -
AOC Pouilly Fumé - Loire 31€ 

Sauvignon. Un joli vin sur la fraîcheur et une belle tension.

Bouquet des Garrigues - Clos du Caillou -
AOP Côtes du Rhône 8€  33€ 

Clairette, Grenache Blanc, Viognier, Roussanne. De la finesse, de la fraîcheur et de la minéralité et des arômes de pêche et d'agrumes.

VINS ROUGES

Helios - Dom Brial -

AOP Côtes de Roussillon 5€  22€ 

Syrah, Grenache. Un vin fruité avec des notes de cassis et violette associées au poivre blanc de la Syrah.

Crest Petit - Dom Brial -

AOP Côtes de Roussillon Villages 48€ 

Syrah, Grenache. Puissance et finesse pour un vin aux arômes fumés, de fruit noir, réglisse et poivre.

Saint Nicolas de Bourgeuil -

Domaine Les Pins - Loire 22€ 

Cabernet Franc. Un vin élégant et aromatique avec des tanins fins.

Les Garrigues - Château Juvenal -

AOP Ventoux 22€ 

Grenache et Syrah. Des arômes de fruits rouges et poivrées, pour un vin suave, gourmand et onctueux.

Vacqueyras - Domaine d'Ouréa 33€ 

Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan et Mourvèdre.
Un vin élégant sur des notes de fruits rouges acidulés.

Pinot Noir - Domaine d'Ardhuy - Bourgogne 35€ 

Pinot Noir. Cette cuvée est fruitée, souple et vous charmera par sa rondeur et sa finesse.

Picaro - Matsu - Toro 24€ 

Tempranillo. Un vin intense et souple sur des notes de mûre, myrtille.

Loreto – Agricola Molino – Barbera d'Asti 25€ 

Barbera. Fraîcheur et gourmandise et des notes de fruits rouges et épicées.

Valle Secreto – First Edition – Carménère –
Do Alto 35€ 

Une belle intensité pour un vin rouge sur des notes de poivrons, de fruits rouges et poivre noir.
Des tanins élégants et riche.

Château Franc La Rose –
Saint Emilion Grand Cru 48€ 

Merlot et Cabernet Franc. Un vin complexe, gourmand et sur des fruits croquants. Complexité et concentration caractérisent ce vin.

Château Picard – Saint Estèphe 35€ 

Cabernet Sauvignon et Merlot. De l'équilibre, de la richesse et de l'élégance pour un vin sur des notes fumées et épicées.

VINS ROSÉS

Rozy – Dom Brial –
IGP Côtes Catalanes – Roussillon 21€ 

Syrah et Muscat sec. L'attaque fraîche et soyeuse de délicat rosé caresse nos papilles ou éclatent les arômes de pamplemousse rose et des notes fruitées savoureuses.

Grain d'Amour – Vignerons du Brulhois 5€  22€ 

Muscat de Hambourg. Un rosé doux sur des notes de pêche et litchis.



LE
Chef
Moi

BAR - TAPAS - RESTAURANT