

la Maison

BISTRO CHIC

CARTE DES BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

	Comptoir	Salle
. Café expresso	1€	1,80€
. Café double	2€	3,60€
. Café crème	3.70€	3,80€
. Café noisette	1.10€	1.90€
. Cappuccino	3.50€	4.50€
. Chocolat chaud		3.50€
. Chocolat ou café viennois		4.50€
. Thé aromatisé		4€
. Irish coffee		7€

BIERES PRESSIONS

Happy Hours du lundi au dimanche, de 16h à 19h.

Pinte de 1664	5€
Pinte de Grimbergen et de Bête	6€
Pinte de bière du mois	6€

. 1664	3€ /25cl - 6€ /50cl.
. Grimbergen blonde	4€ /25cl - 8€ /50cl.
. La bête	4.50€ /25cl - 8€ /50cl.
. Picon bière	4.50€ /25cl - 8€ /50cl.
. Bière du mois	4.50€ /25cl - 8€ /50cl.

BIERES BOUTEILLES

. 1664 sans alcool 33cl.	5€
. 1664 Blanche 33cl.	6€
. Desperados 33cl.	7€

APERITIFS

. Kir cassis, mûre, pêche 12cl.	4€
. Americano maison	8€
. Vodka Absolut 40° 4cl.	6€
. Vodka Grey Goose Original 40° 4cl.	8€
. Tequila Jose Cuervo silver 38° 4cl.	4€
. Gin Cordon's 37.5° 4cl.	6€
. Gin Bombay Saphir 4cl.	8€
. Ricard 45°, Pastis 51 45° 4cl.	3€
. Martini Blanc, Rouge 14.4° 4cl.	5€
. Porto Messias Tawny 19.5° 4cl.	5€
. Campari 25° 5cl.	5€
. Supplément soda	2€

RHUM

. Rhum Havana club 3 ans 40° 4cl.	5€
. Rhum kraken black spiced 40° 4cl.	7€
. Rhum Don Papa 40° 4cl.	8€
. Rhum Diplomatico 40° 4cl.	9€
. Supplément soda	2€

WHISKY

. Jameson 40° 4cl.	6€
. Jack Daniel's 40° 4cl.	8€
. Jack Daniel's Honey 35° 4cl.	8€
. Nikka from Barrel 51° 4cl.	9€
. Aberlour single malt 10 ans 40° 4cl.	10€
. Chivas Regal 12 ans 40° 4cl.	12€
. Lagavulin 16 ans 43° 4cl.	14€
. Supplément soda	2€

LIQUEURS & DIGESTIFS

. Get 27 Vert 21° 4cl.	7€
. Armagnac Samalens 40° 4cl.	7€
. Bailey's 17° 4cl.	7€
. Manzana 20° 4cl.	7€
. Amaretto 25° 4cl.	7€
. Get 31 Blanc 24° 4cl.	7.50€
. Poire William 40° 4cl.	8€
. Cognac Hennessy V.S.O.P. 40° 4cl.	10€
. Cognac Hennessy XO 40° 4cl.	19€

EAUX & SODAS

. Jus de rêve Bio Orange, Tomate, Abricot, Ace	5€
. Coca Cola 33cl.	4€
. Coca Cola zero 33cl.	4€
. Schweppes Tonic 25cl.	4€
. Schweppes Agrumes 25cl.	4€
. Fuze Tea Pêche 25cl.	5€
. Oranges pressées 25cl.	4€
. Citrons pressés 25cl.	4€
. Perrier 33cl.	4€
. Orangina 25cl.	4€
Eau filtrée Acqua Quiara :	
. Eau plate 75cl.	2.50€
. Eau gazeuse 75cl.	2.90€

CARTE DES VINS

Happy hours du lundi au dimanche de 16h à 19h.

Verre de vin blanc, rouge ou rosé à **4€**

Vins rouges

	12cl.	25cl.	50cl.	75cl.
ALSACE				
. Pinot noir, Domaine Gsell, 2016 (Bio)	5,40€	9,90€	19,90€	27€
BEAUJOLAIS				
. Morgon, Domaine des Ronze, 2016	5,40€	9,90€	19,90€	27€
BORDEAUX				
. Cotes de Blaye, Château Roland La Garde, Tradition 2014 (Bio)	5€	9,50€	18,80€	25€
BOURGOGNE				
. Givry - Guy Chaumont - Les plants sont fleuris 2016 (Bio)	7€	13€	25€	35€
LANGUEDOC				
. Pic Saint-Loup - Domaine Lascours - Nobilis 2017 (Bio)	6€	11€	21,80€	29€
LOIRE				
. Saint-Nicolas de Bourgueil, EARL Lorieux, Chevette 2017	5,20€	9,90€	19,50€	26€
RHÔNE				
. Crozes-Hermitage, cave de Tain Grand classique 2017	5,80€	11€	21,80€	29€
. Côte du Rhône - Château Lignane - Cuvée Château 2013 (Bio)	4,40€	8,40€	16,50€	22€

Vins blancs

ALSACE				
. Gewurztraminer, Domaine Gsell demi-sec 2016 (Bio)	5€	9,50€	18,80€	25€
BOURGOGNE				
. Macon Péronne, Domaine des Gandines 2017 (Bio)	5,40€	10,60€	21€	28€
. Saint-Véran - Domaine Chardigny - Vieilles Vignes 2017 (conv. Bio)	7€	10,30€	23,30€	35€
. Domaine Millet - Chablis - 2017	7,20€	13,30€	27€	36€

Vins rosés

PROVENCE				
. IGP Alpilles, Domaine de la Vallongue, Les Calans 2017 (Bio)	4,60€	8,70€	17,30€	23€
. Baux de Provence, Domaine des terres blanches 2018 (Bio)	5,40€	10,30€	23,30€	27€

Champagnes et pétillants

. Champagne Alain Edouard "EPC"	Shot 8cl.	Cp 12cl.	Btl
Blanc de Blanc Brut, Blanc de Blanc Extra Brut et Blanc rosé.	7€	10€	70€
. Prosecco Spago Riondo blanc		7€	40€

CARTE DES COCKTAILS

Happy hours du lundi au dimanche de 16h à 19h.
Cocktails avec alcool à **6€** - Cocktails sans alcool à **5€**

Cocktails avec alcool (5cl. d'alcool minimum)

- . **MOSCOW MULE** : vodka, citron vert, soda gingembre. **8€**
- . **MOJITO FRAISE** : rhum, menthe, citron vert, puree de fraise et sucre de canne. **8€**
- . **APEROL SPRITZ** : Aperol, Prosecco. **8€**
- . **CAÏPIRINHA** : Cachaça, citron vert, sucre de canne. **8€**
- . **SAINT GERMAIN** : liqueur Saint Germain, Prosecco, zeste citron, eau pétillante. **8€**
- . **OLD FASHION** : whisky, sucre, zeste orange, angostura, eau pétillante. **8€**
- . **GIN FIZZ** : gin, jus de citron, sucre de canne et eau pétillante. **8€**
- . **LA MAISON** : Prosecco, crème de pêche, jus de fraise, jus d'orange. **8€**

Cocktails sans alcool (15cl.)

- . **VIRGIN ou APPLE MOJITO** : citron vert, menthe, sucre de canne, limonade ou jus de pomme. **7€**
- . **ENORA** : jus d'orange, citron vert, grenadine. **7€**
- . **ORGEAT LIMONADE** : sirop d'orgeat, jus de citron jaune, limonade. **7€**
- . **VIRGIN COLADA** : jus d'ananas, sirop de coco et une goutte de lait. **7€**
- . **LA MAISON** : sirop de pêche, purée de fraise, jus d'orange, limonade. **7€**

Happy Hours

De 16h à 19h du lundi au dimanche

Cocktails avec alcool **6€**

Cocktails sans alcool **5€**

Verre de vin **4€**

Pinte de 1664 **5€**

Pinte de Grimbergen **6€**

Pinte de Bête **6€**

Pinte de bière du mois **6€**

Planche de charcuterie **15€**

Planche de fromage **17€**

Planche de charcuterie et fromage à **19€**