

# pour débuter

## sur le pouce (v) = vegan

HOUMOUS DU MOMENT <i>zaatar maison (v)</i> <small>* soja, fruits à coque, sésame, coco, ail</small>	6.00
SALAIISON DE NOTRE FERME <i>12 mois d'affinage, pickles</i> <small>* oignon</small>	10.00
BROCCOLINI <i>kadaïf, tamari, mayonnaise au curcuma</i> <small>* oeuf, soja, gluten</small>	8.00
BEIGNETS DE VOLAILLE <i>à la coréenne</i> <small>* gluten, sésame, soja, ail, oignon</small>	10.00
PANI PURI <i>maquereau, curry de Madras, citron vert</i> <small>* poisson, gluten, fruits à coque</small>	9.00

## boissons sans alcool

JUS DU JOUR <i>légumes et fruits de saison pressés maison</i>	6.00
JUS DU VERGER DE LA CHISE <i>pomme / pomme poire</i>	3.50
LIMONADE TERO <i>sirop de lavande, citron</i>	5.00
KÉFIR KULT <i>boisson naturellement pétillante à base de kéfir, gingembre et romarin</i>	5.00
SMILE KOMBUCHA <i>boisson naturellement pétillante à base de thé</i>	5.50
GINGER BEER <i>boisson pétillante au gingembre</i>	5.00
EAU BRU <i>plate / pétillante (25cl   50cl   1l)</i>	3.50   5.00   8.00
EAUX PARFUMÉES <i>basilic / cassis / menthe poivrée (50 cl   1l)</i>	5.50   9.00
MOCKTAILS <i>sur demande</i>	

## cocktails

COCKTAIL TERO <i>maison et de saison</i>	13.00
HUGO <i>Prosecco, menthe, sirop de sureau</i>	13.00
VENEZIANO SPRITZ <i>Aperitivo Naturel Veneziano, Prosecco, orange</i>	13.00
LIMONCELLO SPRITZ <i>Belgian Limoncello, Prosecco</i>	13.00
BOBBY'S GIN <i>citron, clou de girofle</i>	13.00
ARDUENNA GIN <i>Fever Tree Clementine, menthe</i>	13.00
NEGRONI <i>Dada Chapel Gin, Vermouth, Veneziano</i>	13.00
LONDON BUCK <i>Dada Chapel Gin, ginger ale, jus de citron</i>	13.00
STORM THE BEET <i>Brhum Dada Chapel, ginger beer, citron vert</i>	13.00
MOSCOW MULE <i>Potato vodka Dada Chapel, ginger beer, citron vert</i>	13.00
ESPRESSO MARTINI <i>Potato vodka Dada Chapel, liqueur de café, café</i>	13.00

## bières et cidres

BIÈRE LOCALE <i>du moment (33cl)</i>	6.50
CIDRE WIGNAC <i>naturel / rosé (33cl)</i>	5.00

## vins et bulles au verre

### blanc

LANGUEDOC   AUDE PREJUGES <i>Maison Ventenac 2022</i>	7.00
LOIRE   DOMAINE LA GRANGE TIPHAINE <i>Trinqu'âmes 2022</i>	8.00
LOIRE   SUR LE FORT <i>Sancerre 2022</i>	10.00

### rouge

BORDEAUX   DOMAINE DE PEYROU <i>Colombe de Peyrou 2020</i>	6.00
LANGUEDOC   CHÂTEAU DE CAZENEUVE <i>Pic Saint Loup 2021</i>	8.00
ITALIE   BARDOLINO TENUTA LA CÀ <i>Dritto 2022</i>	7.00

### rosé

PROVENCE   DOMAINE DE SULAUZE <i>Pomponette 2022</i>	8.00
ESPAGNE   LA BODEGA DE PINOSO <i>Vergel 2022</i>	7.00

### bulles

CHAMPAGNE ROBERT BARBICHON <i>4 cépages</i>	14.00
PROSECCO MATILDE <i>Superiore DOCG</i>	10.00

# nos assiettes

(v) = vegan | (np) = non pasteurisé | Du pain sans gluten «So'Bake It» est disponible sur demande

assiettes froides

## butternut 14

*en ravioles, coco, curry rouge, citron vert (v)*

\* fruits à coque, coco

## burrata 15

*betterave, kalamansi, miel, noix nOk (np)*

\* fruits à coque, pollen, lactose

*Notre cuisine place chaque produit au centre de l'assiette, qu'il soit d'origine végétale ou animale.*

*Selon votre faim, nous vous conseillons 5 à 7 assiettes pour 2 personnes.*

## couteaux 16

*en tartare, céleri, arënkha, livèche*

\* mollusque, céleri, poisson, oignon

## le midi 21

VÉGÉTAL

*légumes, céréale, légumineuse (v)*

ou

CARNÉ

*légumes, céréale, viande de notre ferme*

## boeuf parthenais 16

*en carpaccio, poire, moutarde, shimeji, noisettes*

\* fruits à coque, moutarde

assiettes chaudes

## poireau 13

*basse température, ail noir, cacahuètes, échalotes confites (v)*

\* oignons, ail, arachide, fruits à coque, soja

## chicon 15

*en tatin, gorgonzola, agrumes, noix de pécan (np)*

\* gluten, lactose, fruits à coque

## oeuf 63° 13

*chou fleur, enoki, amande, kaffir*

\* oeuf, ail, fruits à coque

## porc duroc 18

*confit, pomme de terre, aromates, bacon, jus corsé*

\* ail, oignon

## potimarron 14

*rôti, chanterelles, châtaignes, graines de courge (v)*

\* fruits à coque, ail

## patate douce 14

*en risotto, pleurotes, charmoula (np)*

\* lactose, ail, oignon

## veau parthenais 19

*braisé, topinambour, café, sirop d'érable, jus corsé*

\* /

## poisson du jour 18

*panais, vanille, lait battu*

\* poisson, lactose, ail

# pour conclure

## pavlova 11

*aux agrumes, chocolat blanc, miso*

\* oeuf, lactose, soja

## chocolat 11

*en émulsion façon Tero, maïs, cannelle, popcorn caramélisés, marrons (v)*

\* fruits à coque

## poire 12

*en tatin, glace vanille, amandes*

\* lactose, gluten, fruits à coque, oeuf

## cafés

RISTRETTO <i>houseblend 'Or coffee'</i>	3.50
ESPRESSO <i>houseblend 'Or coffee'</i>	3.50
DOUBLE ESPRESSO <i>houseblend 'Or coffee'</i>	5.00
LUNGO <i>houseblend 'Or coffee'</i>	3.50
CAPPUCINO <i>houseblend 'Or coffee', lait végétal ou lait de vache</i>	5.00
ESPRESSO MARTINI <i>Potato vodka Dada Chapel, liqueur de café, café</i>	13.00
IRISH / ITALIAN COFFEE <i>whisky / amaretto, espresso, crème fraîche</i>	14.00

## thés

THÉ VERT MENTHE FRAÎCHE	5.50
GENMAICHA YUKIHIME <i>thé vert &amp; riz soufflé 'cha-hû-thé'</i>	5.00
PRECIOUS SLIM TIME <i>thé vert &amp; maté 'cha-hû-thé'</i>	5.00
MASALA BLACK <i>thé noir 'cha-hû-thé'</i>	5.00
CHILL-OUT <i>oolong à base de figues séchées 'cha-hû-thé'</i>	5.00

## infusions

INFUSION DÉTOX <i>gingembre, citron, miel de notre ferme</i>	5.00
MADAGASCAR <i>rooibos à base de dattes &amp; vanille de Madagascar 'cha-hû-thé'</i>	5.00
DIGEST TIME <i>tisane à base de fenouil, anis, cumin &amp; ortie 'cha-hû-thé'</i>	5.00
CITRUS MOON <i>tisane à base de citron 'cha-hû-thé'</i>	5.00
AFTER MISTRAL <i>tisane de thym, tilleul, verveine, romarin &amp; lavande 'cha-hû-thé'</i>	5.00

## digestifs et spiritueux

BRHUM <i>Dada Chapel Gand (4cl)</i>	10.00
WHISKY <i>Belgian Owl (4cl)</i>	12.00
LIMONCELLO BELGE 2240 <i>Social Club (4cl)</i>	8.00
AMARETTO BELGE <i>Noblesse (4cl)</i>	8.00
FRIMAS D'ARDENNES <i>Nectar de Pommes d'Hiver (4cl)</i>	8.00
HIERBAS DE LAS DUNAS <i>Herbes sauvages de la Mer du Nord (4cl)</i>	8.00