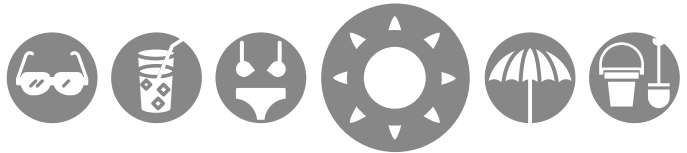


Côté Resto



Le temps
d'une
Saison
RESTAURANT ÉPHÉMÈRE



ÉTÉ 2023



LES GINS

Arduenna Tonic

accompagné d'une branche de romarin,
d'un zeste de citron et tonic

12,00 €

Arduenna Pomelo

accompagné d'une branche de romarin,
d'un zeste de citron et Schweppes Pomelo

12,00 €

Arduenna Nut's on the Beach

accompagné de fruits rouges,
d'un zeste de citron et Schweppes Hibiscus

12,00 €





INFUSE ME GIN+TONIC



LES GINS INFUSE ME

(Gin 0%) **9,50 €** (Tonqueray 40%) **12,00 €**

Black Me
Gourmand
et épicé



Fleur de camomille Matricaire,
cannelle Cassia, zeste d'orange,
décoré d'orange déshydratée

Green Me
Herbacé
et anisé



Zeste de citron vert,
verveine citronnelle, badiane

Orange Me
Agrumes
fumés



Zeste d'orange fumé au bois de hêtre,
thé noir Lapsong Souchong décoré
d'orange déshydratée

Pink Me
Acidulé
et fleuri



Fraise, framboise, fleur d'hibiscus
décoré de pamplemousse déshydraté

Purple Me
Poivré
et floral



Baies de genièvre, poivre de Madagascar
Voatsiperifery, baies de poivre rose,
parsemé de baies de genièvre

Yellow Me
Acidulé
et épicé



Gingembre, zestes d'orange et de citron,
curcuma, décoré de citron déshydraté



Un concept original.
Des infusions 100% naturelles
spécialement conçues pour
sublimiser l'émblématique
Gin & Tonic, avec ou sans alcool.
Une création artisanale,
100% naturelle et made in France.





LES MOCKTAILS

Gin (Gin 0%) Infuse me	9,50 €
Virgin mojito	7,50 €
Virgin Temps d'une Saison	7,50 €

LES COCKTAILS

Apérol Spritz	10,00 €
Hugo (Prosecco, liqueur de fleur de sureau, menthe et zeste citron vert)	10,00 €
Mojito	10,00 €
Moscow mule (vodka, ginger beer et jus de citron vert)	10,00 €
Temps d'une saison (vodka, framboises, menthe, citron vert)	10,00 €

LES APÉRITIFS

Campari	8,00 €
Coupe de Gales	7,00 €
Kir au vin blanc	7,00 €
Martini blanc ou rouge	6,00 €
Pastis Ricard	6,00 €
Picon vin blanc	8,00 €
Picon bière	8,00 €
Pisang (supplément jus/coca/soda + 2 €)	6,00 €
Porto rouge	6,00 €
J&B, Vodka, Rhum Havana + soft	8,50 €



LES SOFTS

Coca (normal, zero)	3,00 €
Eau plate/ eau gazeuse (1/2 l)	5,00 €
Fanta	3,00 €
Ice tea pêche	3,00 €
Jus de pomme	3,50 €
Jus d'orange	3,50 €
Schweppes tonic	4,00 €

LES BIÈRES

Airborne Triple (9 %)	5,00 €
Airborne Brune (7,5 %)	5,00 €
Carlsberg (5,2 %)	3,50 €
Carlsberg (0 %)	3,50 €
Chouffe (8 %)	5,00 €
Liefmans Fruitesse (3,8 %)	5,00 €
Lupulus Hopera (6 %)	5,00 €
Lupulus Organicus (8,5 %)	5,00 €
Orval (6,2 %)	5,50 €
St Hubertus Blanche (5,2 %)	5,00 €
St Hubertus Triple Ambrée (7,2 %)	5,00 €
St Hubertus Triple Blonde (7,2 %)	5,00 €
St Hubertus Triple hop citra (7,2 %)	5,00 €
Somerby Cidre (4,5 %)	4,00 €
St Hubertus Triple hop citra (7,2 %)	5,00 €



VINS BLANCS

Vin Blanc Réserve Maison	25,00 €
Les terrasses, Sauvignon, Grenache Blanc , Ardèche	25,00 €
Côteaux de Schengen Riesling , Luxembourg	26,00 €
L'Explosif Sauvignon Blanc , Val de Loire	27,00 €
Château Les Maines , demi-sec, Bordeaux	29,00 €
Vignum Pinot Gris Wellenstein Foulchette , Luxembourg	32,00 €
Les Vignerons de Buxy Montagny «Buissonier», Bourgogne	37,00 €
Château Saint-Maur «M» , Côtes de Provence, cru classé	39,00 €
Chablis, Domaine Passy le Clou , Bourgogne	44,00 €

VINS ROSÉS

Summerwäin , Luxembourg	25,00 €
Vin réserve MAISON, Domaine Gelly , Pays d'Oc	25,00 €
Insolence, Estandon , Méditerranée Provence	30,00 €
Château Saint-Maur «M» , Côtes de Provence, cru classé	39,00 €





VINS ROUGES

Vin rouge Réserve Maison, Domaine Gelly	25,00 €
Bestial Grrr Nache , Languedoc	29,00 €
Château Edmond de la Fontaine Pinot Noir , Luxembourg	29,00 €
Constant-Duquesnoy So Rhon , Côte du Rhône, bio	30,00 €
Curious Donkey , Puglia, Italie	34,00 €
Pinot Noir Vignerons de Buxy , Buissonier	37,00 €
Constant Duquesnoy Cairanne «Terra Rhona» , Côte du Rhône, bio	40,00 €
Vacqueyras Vieux Clocher , Côte du Rhône	41,00 €
Montagne Saint-Emilion Roque de Palatin , Bordeaux	41,00 €
Château de l'Hospital , Graves	42,00 €

LES BULLES

Gales rosé	35,00 €
Gales brut, Private Cuvée	35,00 €
Champagne Hervé Mathelin	48,00 €
Champagne Drappier	60,00 €





PLANCHES

Planche ardennaise, **25,00 €**
assortiment de fromages, saucisson,
jambon de la région

Bruschetta (10pc), **25,00 €**
chèvre, framboise, noix
tomates, basilic, féta
jambon d'Ardennes
guacamole, crabe
tapenade de courgette, aubergine marinée

Nuts Planche, **50,00 €**
assortiments de charcuterie et fromage
assortiments de bruschetta (5pc)
calamars frits, sauce tartare
houmous, crackers
olives
nems de légumes
tempura





LES JUNIORS

MENU POULET

17,50 €

Suprême de poulet
Frites
Salade ou compote
Coupe de glace

MENU HAMBURGER

17,50 €

Hamburger pur bœuf
Frites
Coupe de glace



Notre formule tout compris
à **48,00 €**
comprend

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉES

Méli-mélo de tomates

de la Ferme du Ponceret, Croustillant de Buratina

Tataki de Bœuf

légumes croquants à la Thai

PLATS

Suprême de poulet jaune

sauce bisquée, grenailles, artichauts, tomates cerises

Filet de Bar

fenouil mariné au citron vert et coriandre, purée de pomme de terre, sauce vierge

DESSERTS

Pavlova aux fruits rouges

coulis fleur de Samba

La traditionnelle Dame Blanche





LES CAFÉS

Espresso ou Ristretto	3,50 €
Capuccino (chantilly, mousse de lait)	4,00 €
Infusions (nature, menthe, tilleul, églantier)	4,00 €
Irish Coffee (Whisky flambé, café et chantilly)	9,50 €
Italian Coffee (Amaretto flambé, café et chantilly)	9,50 €
French Coffee (Grand Marnier ou Cognac, café et chantilly)	9,50 €

LES DIGESTIFS

Amaretto Disaronno	7,00 €
Grappa	8,00 €
Limoncello	7,00 €
Cognac	9,00 €
Calvados	7,00 €
Cointreau	8,00 €
Bailey's	7,00 €
Poire	8,00 €
Grand Marnier	8,00 €
Jack Daniel's	8,00 €
Glenmorangie	10,00 €
Johnnie Walker Red Label	10,00 €

