

Cocktails / Mocktails

Juliet's Negroni <i>cacao/agrumes</i>	€ 12,50
The Spy's Cooler <i>Belroy's Vesper Martini/tonique</i>	€ 12,50
The President's Cup <i>Belroy's El Presidente/tonique</i>	€ 12,50
Spiked Lemonade <i>limonade maison/Belroy's vodka</i>	€ 12,50
Dark & Stormy <i>Belroy's Rhum/bière de gingembre/citron vert</i>	€ 12,50
Mocktave (sans alcool) <i>fruit de la passion/coriandre/gingembre</i>	€ 12,50

Bières à la pression

Stella Artois	€ 3
---------------------	-----

Bières en bouteille

Vedett	€ 4
Bolleke	€ 3,50
Duvel	€ 4,50
Triple d'Anvers	€ 4,50
Westmalle Dubbel / Trippel	€ 4,50
Lola bière au chocolat	€ 4,50
Liefmans Kriek Brut (33 cl)	€ 4,50
Mikkeler Energibajer (sans alcool)	€ 5
Liefmans Goudenband (75 cl)	€ 18
Liefmans Kriek Brut (75 cl)	€ 18
Brochus Porter (75 cl)	€ 20
Brochus Halycon Pale Ale (75 cl)	€ 20

Sodas

Chaufontaine non pétillant/pétillant 20 cl	€ 3
Chaufontaine non pétillant/pétillant 50 cl	€ 5,40
Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta / Sprite / Fuze Tea	€ 3
Fevertree Naturally Light / Ginger Ale / Ginger Beer	€ 3
Limonade maison	€ 5

Boissons chaudes

Espresso	€ 4
Lungo	€ 4
Cappucino	€ 4,20
Latte	€ 4,20
Thé vert/noir/camomille/menthe	€ 4
Café fort French/Italian/Irish	€ 9
Chocolat chaud au lait/noir/caramel	€ 4



octave

BELGIAN CUISINE, CHOCOLATE & DESSERTS

Boissons spiritueuses avant le dîner

Gin (Tonique + €3)

Hendrick's	€ 9
Belroy's	€ 10
Strange Donkey	€ 10

Vodka

Belroy's	€ 7
----------------	-----

Vermouth

Forest Dry/ Forest White/ Forest Red	€ 6
Kiss My Nuts/Kiss My Rhubarb/Kiss My Blackberries	€ 10

Boissons spiritueuses après le dîner

Cointreau	€ 7
Cointreau Noir	€ 9
Licor 43	€ 7
Amaretto	€ 7
Limoncello (à la maison)	€ 7,50

Whisky

Monkey Shoulder	€ 7
Bruichladdich <i>Scottish Barley</i>	€ 11
Bruichladdich <i>Port Charlotte</i>	€ 12
Glenfiddich <i>12y</i>	€ 12
Glenfiddich <i>18y</i>	€ 18

Cognac

Remy Martin 1738	€ 12
------------------------	------

Rhum

Sailor Jerry	€ 6
Belroy's	€ 7
Mount Gay Eclipse	€ 7
Mount Gay Black Barrel	€ 10



Vins mousseux

Loxarel cava vintage <i>Penedes, l'Espagne</i>	€ 35/7
Crémant d'Alsace Amplitude (<i>vin naturel</i>) <i>Elzas, France</i>	€ 50
Hattingley Valley classic reserve brut <i>Hampshire, Royaume-Uni</i>	€ 70
M. Hostomme Origine brut <i>Champagne, France</i>	€ 75

Vins blancs

Clos Primat, Grenache Blanc <i>Oliveda, Catalunya</i>	€ 30/6
Entre-Deux-Monts, Pinot Noir, Pinot Blanc, Pinot Auxerois <i>Heuvelland, Belgique</i>	€ 40/7,5
Apricus Hill "single vineyard", Semillon <i>Denmark, Australie</i>	€ 45
Weingut Hannes Sabathi, Sauvignon Blanc <i>Steiermark, L'Autriche</i>	€ 45
Domaine de Bellène, Clos de la Chapelle, Chardonnay <i>Bourgogne, France</i>	€ 45
Velic 'TO', Chardonnay/Welschriesling/Sauvignon Blanc <i>Apetlon, L'Autriche</i>	€ 50
Jean Daneel 'Signature' Chenin Blanc, <i>Swartland, Afrique du Sud</i>	€ 60
Domaine Amelie & Charles Sparr "Revelation", Riesling <i>Elzas, France</i>	€ 85
Chassagne Montrachet I er cru "Les Pasquelles", Chardonnay, Pinot Blanc <i>Bourgogne, France</i>	€ 100

Vins rouges

La bestia negra, Garnatxa, Cabernet Sauvignon <i>Girona, l'Espagne</i>	€ 35/7
Aldeneck, Pinot Noir <i>Maasvallei, Belgique</i>	€ 50/10
Domaine de Terres Blanches, Pinot Noir Loire <i>Sancerre, France</i>	€ 48
Domaine Joseph Roty "cuvée de Pressonier", Chevrey Chambertin <i>Bourgogne, France</i>	€ 50
Margaux, signee Henri Lurton, Cabernet-sauvignong, Merlot, Cabernet franc <i>Bordeaux, France</i>	€ 55
Norman Hardie, Cabernet Franc non filtré <i>Ontario, Canada</i>	€ 60
Viviani, Amarone, Cofvina, Molinara, Rondinella <i>Valpolicella, Italie</i>	€ 70
Cristom vineyards 'Eileen', Pinot Noir non filtré <i>Oregon, Etats-Unis</i>	€ 100

Vins rosés

Contemplations Rosé 'by Katarzyna' Malbec & Carmenère <i>Bulgarie</i>	€ 35/7
---	--------

Vins sans alcool

Weingut Allendorf 'save water drink Riesling' <i>Rheingau, Allemagne</i>	€ 30/6
--	--------