

CARTE DES BOISSONS

« Mieux vaut boire trop de bon vin
qu'un petit peu de mauvais,
et pratiquer l'amour avec deux belles filles
plutôt qu'avec une vieille femme en ruine »
(Georges Courteline)

Apéritifs, alcools

Nos spécialités

Apéritif maison 5

(des bulles avec un petit gout de cannelle et de gingembre)

Le Bouffon 7

(rhum blanc, curaçao, jus d'ananas et jus d'orange)

La Bouffonne 7

(vodka, jus de pamplemousse, jus de citron vert, sirop de pastèque)

Le Régisseur 7

(triple sec, jus de canneberge, jus de citron vert)

Le Brigadier 5

(sans alcool ; sirop de pastèque, jus de pamplemousse, jus de citron vert)

Le Trou de mémoire 6

(mojito révisité : vin rosé, menthe, dés de citron vert)

Le Roméo et Juliette (2 pers) 12

(vodka, sirop de mûre, cava)

Nos bières

Toutes nos bières sont issues
de micro brasseries liégeoises artisanales

Saint Clausienne



5

(ambrée ; gout fleuri obtenu par un houblonnage à froid lors de la fermentation)

Bière de Warsage



5

Blonde (mélange orge et froment, non filtrée, 6.5%, vive et rafraîchissante)

Triple (brassée avec du malt pâle, c'est une vraie triple, blonde forte et amère, 8.5%)

Brune (brassée avec un mélange de malt d'orge et de malt caramélisé,

c'est une bière brune forte dans le plus pur style des bières belges d'abbaye, 9 %)

Léopold 7



5

(bière blonde-ambrée, agréable équilibre d'arômes floraux et de notes d'agrumes, 6.2%)

Curtius



6

(légèreté agréable, saveur subtilement amère, fleurie et fruitée.)

Sainte-Nitouche



5

(Triple, de fermentation haute, légèrement houblonnée ; 9.5%)

Blondinette



5

(plus houblonnée que la Sainte Nitouche, 6%)



La Sainte Nitouche du verger

5

(bière aux fruits de fermentation haute, 4.5%)

La légia cassis-menthe



5

La douceur du fruit et le caractère frais d'une boisson légère apportera le soleil dans les verres et les cœurs. Le souffle discret de la menthe donnera ce petit air qui allège le tout. A consommer tranquillement, par beau ou mauvais temps.

« En vacances, je regarde toujours la carte des vins pour éviter les bouchons » (Raymond Devos)

Les Bulles

<u>Champagne</u>	coupe	bouteille
------------------	-------	-----------

Veuve Elizabeth, brut	10	70
-----------------------	----	----

Ce champagne brut a une robe jaune doré ainsi

qu'un nez assez calme

Petites bulles rebondissantes, fraîcheur, rondeurs, vivacité finale.

<u>Crémant d'Alsace</u>	8	34
-------------------------	---	----

maison Carrer et fille

<u>Cava</u>	5	27
-------------	---	----

« Et je plains en secret le buveur d'eau sévère
Quand je vois le soleil miroiter dans mon verre »
(Eugène, Bizeau)

Les apéritifs traditionnels

Spritz

8

Gin Tonic, Mi Gin, bio de chez Michel Bouillon

12



Martini (blanc, rouge)

5

Amaretto

5

Porto

5

Pineau des Charentes

5

Campari

5

Campari orange

5

Pisang

5

Pisang orange

5

Picon vin blanc

6

Kir

6

Pastis

6

Blanc coca, blanc orange

5

Whisky coca 7

Whisky : JB 5

Belgian Owl



9

(origine, identité, passion ou intense)

Whisky d'Etienne Bouillon, primé dans le monde entier

Les digestifs

Peket Mpek, Michel Bouillon, nature ou fruités 4



Grappa 6

Baileys 6

Cointreau 6

Cognac 6

Limoncello 5

Sambucca 6

Rhum, Belgian Rum Spiced 40%, old Clyde 9



Softs

Eau plate, pétillante 2.5

Chaudfontaine 1l plate ou pétillante 5

Coca 2.5

Coca light ou zéro 2.5

Ice tea 2.5

Ice tea pêche 2.5

JUS (orange, ananas, canneberge, pamplemousse, citron vert) 2.5

Jus d'orange frais 5

Schweppes tonic 2.5

Sprite 2.5

Fanta 2.5

NOS VINS

Le vin du patron

verre bouteille

En blanc

4

19

Ribeaupierre, 2018, Chardonnay

Robe jaune très clair, reflets vert pâle. Petit nez de fruits blancs,

de poire, melon, pommes vertes légèrement citronnées.

Bouche acidulée et fraîche dotée d'un léger gras

En rosé

4

19

Les cascades, 2018, côtes de Provence

Nez à dominante de pamplemousse, fraise et litchi, ronde et charnue,

d'une grande longueur, aux arômes pêche de vigne et fleurs blanches

En rouge

4

19

L'excellence de St Laurent, St Chinian 2017

Situé sur les coteaux ensoleillés de l'Espinoise, la vigne de St Chinian

s'épanouit pleinement pour donner naissance à un vin d'une belle couleur pourpre,

aux arômes très fins d'épices (laurier et poivre), de fruits rouges et de réglisse.

Les cépages Syrah et Grenache associés aux cépages traditionnels

lui apportent rondeur et tanins veloutés

Vins blancs

Quartaud 2018, 5 22

Chardonnay

Un nez très intense de fruits et de fleurs avec des notes de vanille.

La bouche est ample, équilibrée, fruitée et fraîche

Yaku Reserva 6 29

chardonnay 2015, Chili

Robe jaune pâle ; vin équilibré, gras et ample, qui laisse apparaître

des notes de fleurs blanches et d'agrumes

Yaku Reserva 6 29

Cabernet sauvignon 2016

Belle couleur rubis, tendre senteur des bois, de fruits rouges .

Vin minéral, qui possède une acidité douce et des tanins équilibrés

Roc Parabelle, 6 29

Entre-Deux-Mers, 2018

Vin subtil et délicat qui affiche un nez complexe mêlant le pamplemousse,

la pêche blanche et le cassis. Une bouche séveuse et ample. Vieilli en fût de chêne

Vermentino di Gallura 6 29

d.o.c.g, Sella e Mosca, 2017, Sardaigne

Vin blanc sec et puissant, de couleur jaune avec des reflets dorés.

Parfum ample, intense et persistant, avec des senteurs de pêche blanche

Terre degli eremi, 6 29

2018, pecorino

Couleur jaune paille avec des reflets dorés

Des notes intenses de thé vert et de pêche et poires mûres.

Sec, très structuré avec une longue persistance en bouche

les Eolides , vin de liege, 7 39

2018, Johanniter, Solaris, Muscaris

Robe jaune. Nez aromatique de fruits frais. Attaque franche.

Bouche souple et soutenue.

Les sens, Riesling 2014, vin bio 6 29

Ce vin de la maison Schmitt et carrer possède toutes les caractéristiques de ce divin cépage alsacien, le plus noble de tous

Zirnhelt 2018, pinot gris 6 29

Ce vin possède une belle robe jaune dorée.

En bouche, c'est un vin plein de noblesse, qui présente beaucoup d'étoffe, une admirable rondeur.

Toremilla, 6 29

muscat moelleux 2018

La perfection dans les muscats. Arômes délicats de poires bien mûres.

Tant de finesse et de chaleur dans les arômes,

mais sans saturer les papilles par un excès de sucre.

VINS ROSÉS

	verre	bouteille
Four Seasons, Zinfandel,	6	29

Californía, 2018

Ce cépage original fait de ce vin un nectar suave qui développe ses arômes sucrés.

Belle longueur. Grande réussite viticole.

Le producteur a cependant décidé d'utiliser des bouchons à visser.

S et M Alghero Rosato,	6	29
------------------------	---	----

Sardaigne, 2018

Vin aromatique, sec et puissant ; ce rosé est particulièrement parfumé

Alsace Pinot Noir, 2016	6	29
-------------------------	---	----

Vin léger et frais aux arômes de cerise, de framboise et de mûres. Tanins fondus

Vin Rouge

verre bouteille

Les Côtes du Rhône

Domaine des Garigues,

6

29

Lirac, 2018

Ce vin possède une robe d'un rubis profond
avec une touche de fruits rouges frais

Le Sud de la France

Mas Basile,

6

29

Costière de Nîmes, 2018

Ce vin présente un très bel équilibre, une matière élégante.
Dominante de fruits noirs, de cacao et de poivre.

Côtes Catalanes Terre d'Ardoise 6

29

Carignan 2017

Vin gouleyant aux arômes de fruits mûrs révélant pleinement
le climat ensoleillé du Roussillon.

La Loire

St Nicolas de Bourgueil, 2017 7 29

Le cépage cabernet-franc lui donne cette profondeur racée,
tout en offrant des nez de fruits rouges avec des tanins fondus

Le Beaujolais

Côte de Brouilly, 7 32

Cave du château des Loges, 2015

Robe grenat profond animée de reflets violines. Il livre des parfums
de fruits rouges confits et de fleurs, avant de dévoiler en bouche son gras,
son volume et sa délicatesse. Les tanins souples et parfaitement fondus
sont enrobés d'un fruité gourmand.

Liège

Odyssée, 2018 7 39

Cépages : Pinotin et cabernet Cortis .Frais et gourmand, ce vin rouge
aux arômes délicats est doté de tanins souples. Il vous surprendra par sa finesse !

La Bourgogne

Macon Village, La cave d'Azé, 2018 7 29

De couleur rubis, ce vin présente des arômes de fruits rouges et d'épices.

Long en bouche

Le Bordelais

Domaine Maisonneuve, 7 32

St Emilion 2014

A.O.C. Saint-Georges Saint-Emilion

Ce vin au triple cépage (merlot, cabernet sauvignon et cabenret franc),

à la robe rubis claire, possède des arômes de fruits rouges et d'épices.

Bien équilibré et souple, aux tanins fondus

Château Tour Léognan,

Pessac Léognan 2014 8 39

Couleur sombre et profonde. Son nez évoque les baies noires et rouges à l'eau-de-vie.

Des petites notes de vanille, de grillé et d'épices viennent s'ajouter

pour composer un bouquet riche et complexe

L'Italie

Montepulciano d'Abruzzo, 7 29

Terre d'Egli Erremi, 2017

Ce vin possède une robe rouge rubis intense,
son bouquet développe des arômes de fruits noirs et d'épices.
Sa bouche est souple et soutenue.

Chianti, GentileSCO, 2014 7 29

Ce vin représente le meilleur de la région du Chianti.
Typiquement acidulé, frais et digestif, il est l'accompagnement parfait
pour une grande variété de plats.

Donnafugata Sedara 7 29

Nero d'Avola, Sicilia IGT, Sicily, 2016

Vin dense et sombre, malgré sa jeunesse. Saveur de framboise et de chocolat.

Le Nouveau Monde

Andeluna, 7 29

Malbec, 2017, Argentine

Vin d'une robe violette aux arômes de fruits mûrs, d'épices et de chocolat.

Équilibré, corsé et complexe avec des tanins mûrs,

ce vin est rond, tendre, savoureux avec une belle longueur...

Yaku, Reserva, 7 29

Carmenere, Chili, 2017

Ce vin est équilibré, plein de gourmandise et de caractère ;

arômes de cerise et de chocolat noir.

Ses tanins légèrement adoucis sont très longs et subtils.

AMON NOS' autes

Circuits courts et talents proches

Nous avons toujours veillé à partager cet ancrage Liégeois qui nous est si cher ! Nombreux sont nos spectacles qui sentent bon le terroir...

A manger...

Les boulets à la liégeoise, à la carte depuis le premier soir ne sont pas les seuls ambassadeurs de la gastronomie liégeoise : nos fromages sont artisanaux et proviennent de



La Ferme du Vieux Moulin à Herve !

Madeleine Hanssen, dernière productrice de Herve au lait cru, vient d'ailleurs d'être citoyenne d'honneur de la ville de Herve.

Nous vous proposons 3 de ses fromages :

Le Pavé du moulin : croûte lavée à la bière

Le Fleuré du bocage : croûte fleurie

Le Pampa: pâte pressée avec
aux poivrons et échalotes



...Et à boire !

mais les liégeois excellent dans d'autres domaines:

en effet, ils sont nombreux ceux qui, dans leurs
champs ou dans leurs vignes, derrière leurs
alambics, devant leurs cuves de distillation,...

se livrent à cet art de transformer l'orge en whisky,
la fleur en thé, le houblon en bière, le raisin en vin,...

Et vous continuez à penser que les meilleurs

whiskies sont écossais, les meilleurs

vins français, les meilleurs rhums martiniquais,...

Que nenni! Amon nos'autes, il y a des merveilles...

En parcourant notre carte, vous trouverez des petits Tchantchès qui vous signalent un produit bien de chez nous.



Voici la liste de nos boissons du terroir.

Nos bières



Toutes nos bières sont issues de micro brasseries liégeoises artisanales :

Warsage blonde, brune ou triple, St Clausienne, Léopold⁷, Blondinette et Ste Nitouche, bière du verger, Curtius ou Legia Cassis-menthe

Nos Thés



Si Liège ne produit pas (encore) de thé, la ville a quelques maisons réputées pour leurs thés issus du monde entier. Nous avons choisi 3 thés de chez Teatower: un thé vert, un thé noir ainsi qu'un thé sans théine.

Nous avons également un thé original : le thé au cuberdon !

Le vin



A Liège, par le passé, la viticulture a été une activité florissante. Après une longue trêve, cet art reprend dans notre région et produit quelques merveilles. Nous vous proposons un vin blanc et un vin rouge des vins de Liège :

Les Eolides , vin de Liège,

7 39

2018, Johanniter, Solaris, Muscaris

Robe jaune. Nez aromatique de fruits frais. Attaque franche. Bouche souple et soutenue.



Odyssée, vin de Liège

2018, Cépages : Pinotín et cabernet Cortis .

7 39

Frais et gourmand, ce vin rouge aux arômes délicats est doté de tanins souples. Il vous surprendra par sa finesse !



NOS ALCOOLS



Rhum brun épiced créés par

La Distillerie Dr Clyde, située à Seraing

Le rhum brun (40%) est le premier rhum distillé en Belgique, réalisé à partir d'un mélange de panela et de mélasse biologiques et issues du commerce équitable, et d'un sirop de sucre et d'épices



Mí Gín de Michel Bouillon est issu d'une

infusion de baies de genévrier, de cerises, d'écorces de citron et de bergamote, dans un distillat d'alcool de grains bio.

Le Whisky de chez Belgian Owl, ce nectar a déjà reçu

de nombreuses récompenses dans le monde. Fabriqué en Hesbaye, avec l'orge locale produite en agriculture raisonnée, et l'eau puisée dans la nappe phréatique



qui se trouve sous la distillerie. ce whisky, que nous avons dans ses 4 éditions classiques (origine, identité, passion et intense) est une réussite absolue

M.PEK Michel Bouillon a créé sa gamme de pekets,

un véritable pekete liégeois, et bio de surcroît :

nature, pomme verte, violette, prune, orange sanguine,...

Que diriez-vous d'une petite dégustation

de ces produits typiquement liégeois ? Nous vous proposons :

oçoken

Le vaudeville

L'assortiment des 4 pekets



6 euros

La tragédie

Le plateau de dégustation de 3 alcools liégeois :

gin, rhum brun et whisky



12 euros

dans un format raisonnable (3x3cl)

Le Lady Macbeth

Le plateau de dégustation des 4 whiskies liégeois

origine, identité, passion et intense 15 euros

