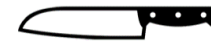




## Entrées

<b>Gaspacho pastèque et menthe (végé)</b> <i>Gazpacho with watermelon and fresh mint (veggie)</i>	<b>10 €</b>
<b>Trio d'arepas : porc ibérique, saumon, légumes</b> <i>Three arepas : iberico pork, salmon, vegetables</i>	<b>19 €</b>
<b>Oeufs mollets, siphon cerfeuil, herbes</b> <i>Soft boiled eggs, chervil foam, herbs</i>	<b>17 €</b>
<b>Tomates provençales, burrata, pêche, stracciatella (végé)</b> <i>Burrata, tomatoes from Provence, peach, stracciatella (veggie)</i>	<b>18 €</b>
<b>Saumon fumé maison, tomates, jalapeno, avocat</b> <i>Homemade smoked salmon, tomatoes, jalapeno, avocado</i>	<b>20 €</b>

Merci de limiter à trois le nombre de choix différents par table.  
*Thanks to order maximum three different dishes per table.*



## Plats

<b>Plat du jour – le midi uniquement</b> <i>The dish of the day, for lunch time only</i>	<b>20 €</b>
<b>Ceviche de bar, leche de tigre, framboises</b> <i>Seabass ceviche, leche de tigre, raspberries</i>	<b>28 €</b>
<b>Koulibiac de saumon, aneth, épinard, légumes glacés</b> <i>Salmon wrapped in puff pastry, spinach, dill, glazed vegetables</i>	<b>32 €</b>
<b>Carré d'agneau en croute d'herbes, ratatouille, tahini</b> <i>Lamb rack, ratatouille, sesame paste</i>	<b>34 €</b>
<b>Picanha de boeuf comme un vitello tonato</b> <i>Beef picanha in carpaccio with tuna &amp; capers dressing</i>	<b>28 €</b>
<b>Aubergine rôtie en croute d'herbes, scamorza, romesco (végé)</b> <i>Roasted eggplant with herbs crest, scamorza, romesco (veggie)</i>	<b>24 €</b>

### NOS CLASSIQUES DE BRASSERIE

<b>Schuman Fried Chicken</b> <i>Schuman Fried Chicken, homemade fries</i>	<b>22 €</b>
<b>Tartare de bœuf au couteau</b> <i>Beef tartar seasoned our way, mayonnaise, French fries</i>	<b>24 €</b>
<b>Tomates provençales, burrata, pêche, stracciatella (végé)</b> <i>Burrata, tomatoes from Provence, peach, stracciatella (veggie)</i>	<b>26 €</b>

Merci de limiter à trois le nombre de choix différents par table.  
*Thanks to order maximum three different dishes per table.*



## Apéritifs

Kirr vin blanc	7,00	<b>Cocktails</b>	
Kirr cava	8,00	Long Island Ice Tea	12,00
Kirr royal	13,00	Aperol spritz	9,00
Campari	6,00	Caipirinha	10,00
Campari orange	10,00	Pink Lady	10,00
Porto Ramos Pinto White	6,00	Dry Martini	10,00
Porto Ramos Pinto Ruby	7,00	Negroni	11,00
Porto Ramos Pinto 10 y	9,00	Manhattan	11,00
Porto Ramos Pinto 20 y	14,00	Margarita	10,00
Porto Ramos Pinto 30 y	22,00	Mojito	10,00
Porto Graham's 10 y	7,00	El Diablo	10,00
Porto Graham's 20 y	12,00	Mai Tai	12,00
Cynar	6,00	Pimm's	12,00
Pastis Ricard	6,00	Moscow Mule	11,00
Pastis Henri Bardouin	8,00		
Pisang ambon + orange	9,00	<b>Gins</b>	
Pineau des Charentes	6,00	Gordon's	6,00
Ouzo	6,00	Bombay Sapphire	7,00
Picon	6,00	Tanqueray	8,00
Picon vin blanc	9,00	Hendrick's	9,00
Picon bière	8,00	Bishop's (England)	9,00
Vermuth Lustau	6,00	Blurry Moon (France)	10,00
Noilly Prat	6,00	Eva (Spain)	10,00
		Filliers (Belgium)	10,00
		<b>+Fever Tree</b>	3,00
		Indian Tonic, Mediterranean, Ginger beer	

## Softs

Coca-Cola, Zero, Light	3,50	Eau aquacare ½	3,50
Fanta, Sprite	3,50	Eau aquacare litre	6,00
Ice tea lemon / pêche / green	3,50	Bru ½	5,00
Tonic Fever Tree	4,50	San Pellegrino ½	5,00
Jus de tomate	4,00		
Jus pomme bio non filtré	5,00		
Jus d'orange pressé	7,00		



## Digestifs & alcools

<b>Liqueurs</b>		<b>Whiskies</b>	
Limoncello	6,00	Johnny Red	7,00
Baileys	7,00	Johnny Black	9,00
Cointreau	7,00	Jack Daniels	8,00
Amaretto	7,00	Jameson	8,00
Grand Marnier	7,00	Lagavulin 16	14,00
Mandarine Napoléon	7,00	Caol Ila 12	11,00
Chartreuse jaune	8,00	Laphroaig 10	10,00
Chartreuse verte	8,00	Ardbeg 10	10,00
Sambuca	7,00	Highland Park 12	10,00
		Talisker Storm	11,00
<b>Eaux de vie</b>		Dalwhinnie 15	12,00
Poire Williams	7,00	Oban 14	13,00
Poire Morand	14,00	Glenfiddish 15	12,00
Mirabelle	7,00	Pulteney 17	16,00
Marc de Gewurztraminer	7,00		
Vieille prune	7,00	<b>Rhums</b>	
Grappa Alexander	7,00	Havana Club blanco 3 anos	7,00
		Zacapa 23	11,00
<b>Cognacs</b>		Don Papa	9,00
Cognac Prunier VSOP	8,00		
Delamain Pale & Dry XO	20,00	<b>Portos</b>	
Léopold Gourmel Age du fruit	15,00	Porto Graham's 10 y	7,00
Léopold Gourmel Age des fleurs	22,00	Porto Graham's 20 y	10,00
Léopold Gourmel Age des épices	30,00	Porto Ramos Pinto Ruby	6,00
		Porto Ramos Pinto 10 y	9,00
<b>Armagnacs</b>		Porto Ramos Pinto 20 y	14,00
Bas Armagnac Alain Faget	8,00	Porto Ramos Pinto 30 y	22,00
Bas Armagnac Castarèdes HA	13,00		
Bas Armagnac Laubade 1997	14,00		
		<b>Calvados</b>	
		Calvados VS	7,00
		Michel Huart « Le Pertyer »	13,00



## Bières belges

### Blondes

Jupiler	5,2°	3,50
Boon Oude Gueuze	7,0°	4,50
Taras Boulba	4,5°	5,00
Zinnebir	5,8°	5,00
Brugse zot	6,0°	5,00
Bisous m'chou	6,5°	6,00
Dupont Saison	6,5°	4,50
Leffe blonde	6,6°	5,00
Mobius Dry Hopping	6,5°	6,00
Houpe Namur	7,5°	6,00
Jambe de bois	8,0°	5,50
Triple Karmeliet	8,4°	6,00
Duvel	8,5°	5,50
Lupulus triple	8,5°	5,50
Impératrice triple	9,0°	6,00
Westmalle triple	9,5°	5,50
Delta IPA	6,0°	5,50
Epervier IPA	7,0°	6,00
1897 USG (Cantillon)	5,7°	8,00

### Ambrées

Orval	6,2°	6,00
Leopold 7	6,2°	6,00
Curieuse Neus	7,0°	6,50

### Brunes

Chimay bleue	9,0°	6,00
Sint Bernardus Abt 12	10,0°	6,00
Rochefort 8	8,0°	5,50
Rochefort 10	10,0°	5,50

### Blanche

Blanche de Namur	4,5°	4,00
------------------	------	------

### Fruitées

Pêcheresse Lindemans	2,5°	4,50
Kriek Boon	4,0°	4,50

### Sans alcool

Pico Bello	0,3°	4,50
Clausthaler	0,5°	4,50



## Events

Le Jardin du Sommelier peut accueillir vos événements professionnels et privés :

- repas d'entreprise
- repas diplomatique
- fête du personnel
- anniversaire
- mariage
- fête de famille
- farewell
- soirée de club...

Le restaurant peut être partiellement ou totalement privatisé. Plus d'infos sur [www.jdss.be](http://www.jdss.be).



## Desserts

<b>Le café gourmand</b>	<b>12 €</b>
<i>Three sweet things with a coffee or a tea</i>	
<b>Sorbet colonel</b>	<b>9 €</b>
<i>Lemon sorbet with a shot of vodka</i>	
<b>Fraises melba</b>	<b>10 €</b>
<i>Belgian strawberries with vanilla ice cream</i>	
<b>Tiramisu au siphon, spéculoos</b>	<b>9 €</b>
<i>Foamy tiramisu, speculoos</i>	
<b>Notre mousse au chocolat, noisette</b>	<b>8 €</b>
<i>Home made chocolate mousse, hazelnut</i>	
<b>Tarte tatin, glace sirop d'érable</b>	<b>11 €</b>
<i>Warm apple pie, maple syrup ice cream</i>	
<b>Moelleux au chocolat coeur praliné, glace vanille</b>	<b>11 €</b>
<i>Chocolate lava cake with praline heart, vanilla ice cream</i>	

## Coffee & Tea

Café	4,00	<u>Thés</u>	4,00
Espresso	4,00	Earl Grey, English Breakfast,	
Ristretto	4,00	Darjeeling, Bancha	
Double espresso	5,00	Gunpowder, Jasmin, Menthe	
Lait russe	5,00		
Cappuccino	5,00	<u>Infusions</u>	4,00
Irish, Italian, French	11,00	Camomille, Tilleul, Verveine,	
		Eglantier, Menthe, Herbes du jardin	



## Vins au verre

### Bulles

Cava Proa Brut	NM	7,00
Champagne Charpentier Tradition Brut	NM	13,00

### Blancs

Bordeaux, M de Martet		2022	6,00
Wijnegem (Anvers), Vigna, Johanniter		2018	8,00
Sancerre, Jean Reverdy, Reine Blanche		2022	9,00
Rheinhessen, Battenfeld Spaner, Riesling	BIO	2021	8,00
Chablis 1 <sup>er</sup> cru Fourchaume, Gérard Tremblay		2022	10,00
Bourgogne, Aurore Bachelet, Chardonnay		2021	10,00
Graves, Château Chantegrive, Cuvée Caroline		2022	9,00
Muscat de Beaume de Venise, Domaine Durban	<u>DOUX</u>	2020	8,00
Sauternes, Les Sablettes	<u>DOUX</u>	2012	9,00

### Rosé

Languedoc, La Croisade (cinsault)		2022	6,00
-----------------------------------	--	------	------

### Rouges

Bordeaux, Château Petit Saint-Vincent		2019	6,00
Wijnegem (Anvers), Vigna, Pinot Noir		2020	8,00
Touraine, Domaine Gibault, Gamay (frais)		2022	7,00
Côtes du Rhône, Jaboulet, Parallèle 45		2021	7,00
Hautes Côtes de Beaune, Aurore Bachelet		2022	11,00
Médoc, Château Patache d'Aux		2016	10,00
La Mancha (Espagne), El Vinculo		2016	9,00