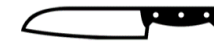




## Entrées

<b>Soupe à l'oignon gratinée</b>	<b>12 €</b>
<i>Gratinated french onion soup</i>	
<b>Raviole aux champignons, ricotta, noisette (végé)</b>	<b>18 €</b>
<i>Mushroom ravioli, ricotta, hazelnut, vegetable broth (veggie)</i>	
<b>Croquettes de short ribs de bœuf, sauce curry légère</b>	<b>19 €</b>
<i>Beef croquettes, light curry sauce</i>	
<b>Carpaccio de Saint-Jacques, huile vanille, piment d'Espelette</b>	<b>24 €</b>
<i>Scallops carpaccio, vanilla oil, Espelette pepper</i>	
<b>Huitres, leche de tigre citron vert et orange, échalote</b>	<b>21 €</b>
<i>Oysters with a lime and orange leche de tigre, shallots</i>	



## Plats

<b>Plat du jour – le midi uniquement</b>	<b>21 €</b>
<i>The dish of the day, for lunch time only</i>	
<b>Daurade fumée, potimarron, beurre fumé</b>	<b>30 €</b>
<i>Smoked sea bream, pumpkin, smoked butter</i>	
<b>Saint-Jacques rôties, panais, poireau confit, fumet de moules</b>	<b>36 €</b>
<i>Roasted scallops, parsnip, confit leak, mussels stock</i>	
<b>Lièvre en deux façons, polenta, céleri rave, jus corsé</b>	<b>34 €</b>
<i>Hare prepared in two ways, polenta, celeriac</i>	
<b>Patate douce, champignons, pois chiche, piment fermenté (végé)</b>	<b>24 €</b>
<i>Sweet potatoes stuffed with mushrooms, chickpeas, fermented pepper (veggie)</i>	

### NOS CLASSIQUES DE BRASSERIE

<b>Cordon bleu de coucou de Malines, mayo sriracha</b>	<b>25 €</b>
<i>Ham &amp; cheese escalope of coucou de Malines, sriracha mayonnaise</i>	
<b>Tartare de bœuf au couteau</b>	<b>24 €</b>
<i>Beef tartar seasoned our way, mayonnaise, homemade fries</i>	
<b>Contre filet de Black Angus mûré 7 sem, légumes d'automne</b>	<b>40 €</b>
<i>Black Angus sirloin dry aged 7 weeks, bordelaise, autumn vegetables</i>	

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

**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	7,00	Caipirinha	10,00
Campari orange	10,00	Pink Lady	10,00
Porto Ramos Pinto White	8,00	Dry Martini	10,00
Porto Ramos Pinto Ruby	8,00	Negroni	11,00
Porto Ramos Pinto 10 y	12,00	Manhattan	11,00
Porto Ramos Pinto 20 y	20,00	Margarita	10,00
Porto Ramos Pinto 30 y	32,00	Mojito	10,00
Vermut Lustau	7,00	El Diablo	10,00
Noilly Prat	7,00	Mai Tai	12,00
Cynar	7,00	Pimm's	12,00
Pastis Ricard	7,00	Moscow Mule	11,00
Pastis Henri Bardouin	8,00		
Pisang ambon + orange	10,00	<b>Gins</b>	
Pineau des Charentes	7,00	Gordon's	6,00
Ouzo	7,00	Bombay Sapphire	7,00
Picon	7,00	Tanqueray	8,00
Picon vin blanc	10,00	Hendrick's	9,00
Picon bière	9,00	Bishop's (England)	9,00
		Blurry Moon (France)	10,00
		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	San Pellegrino ½	5,00
Tonic Fever Tree	4,50		
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	18,00
Mandarine Napoléon	7,00	Caol Ila 12	12,00
Chartreuse jaune	9,00	Laphroaig 10	11,00
Chartreuse verte	9,00	Ardbeg 10	11,00
Chartreuse verte VEP	40,00	Highland Park 12	11,00
Sambuca	7,00	Talisker Storm	12,00
		Glenfiddich 15	14,00
<b>Eaux de vie</b>		Dalwhinnie 15	14,00
Poire Williams	7,00	Oban 14	15,00
Poire Morand	14,00	Pulteney 17	30,00
Mirabelle	7,00		
Marc de Gewurztraminer	7,00	<b>Rhums</b>	
Vieille prune	7,00	Havana Club blanco 3 anos	7,00
Grappa bianco Alexander	7,00	Don Papa	9,00
		Zacapa 23	11,00
<b>Cognacs</b>		<b>Portos</b>	
Cognac Prunier VSOP	8,00	Porto Ramos Pinto Ruby	8,00
Delamain Pale & Dry XO	20,00	Porto Ramos Pinto 10 y	12,00
Léopold Gourmel Age du fruit	15,00	Porto Ramos Pinto 20 y	20,00
Léopold Gourmel Age des fleurs	22,00	Porto Ramos Pinto 30 y	32,00
Léopold Gourmel Age des épices	30,00		
<b>Armagnacs</b>			
Bas Armagnac Alain Faget	8,00		
Bas Armagnac Castarèdes HA	14,00		
Bas Armagnac Laubade 1997	16,00		
<b>Calvados</b>			
Calvados VS	8,00		
Michel Huart 2005	14,00		



## 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°	6,00
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>Tiramisu au siphon, spéculoos</b>	<b>9 €</b>
<i>Foamy tiramisu, speculoos</i>	
<b>Notre mousse au chocolat, noisette</b>	<b>8 €</b>
<i>Homemade 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 &amp; confiture de lait, glace vanille</b>	<b>11 €</b>
<i>Chocolate lava with milk jam, 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, Banacha	
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