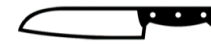




Entrées

- Velouté de lentilles, noisettes torréfiées, crème aigre (végé) 12 €**
Lentils soup, roasted chestnut, sour cream (veggie)
- Huevos rotos : œuf parfait, pommes paille, jambon, truffe 18 €**
Poached egg, straw potatoes, crispy ham, truffle foam
- Gyozas de gambas aux herbes, consommé de coquillages 20 €**
Gambas gyozas with herbs, clam stock
- Pressé de volaille, trompettes de la mort, moutarde maison 19 €**
Pressed poultry with black trumpets, homemade mustard

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



Plats

- Plat du jour – le midi uniquement 22 €**
The dish of the day, for lunch time only
- Maquereau et moules en escabèche, laurier, oignon, ail 28 €**
Mackerel & mussels, marinated in vinegar, onion, laurel, garlic
- Ballotine de turbot, main de bouddha, gingembre 34 €**
Turbot ballotine, Buddha 's hand, ginger
- Canard laqué au vinaigre de thym, chou farci 30 €**
Peking duck, thyme vinegar, stuffed cabbage
- Joue de bœuf au vin rouge, tortellini aux légumes 32 €**
Beef cheek in red wine, vegetables tortellini
- Croustillant de courge, émulsion café (végé) 24 €**
Crispy butternut, coffee foam (veggie)
- Poireau confit, algue nori, quinoa soufflé (végé) 24 €**
Confit leek, nori sea weed, puffed quinoa (veggie)

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	Cocktails	
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	Gins	
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
Cidre Galipette brut	7,00	Blurry Moon (France)	10,00
		Eva (Spain)	10,00
		Filliers (Belgium)	10,00
		+Fever Tree	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

Liqueurs		Whiskies	
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
Eaux de vie		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	Rhums	
Vieille prune	7,00	Havana Club blanco 3 anos	7,00
Grappa bianco Alexander	7,00	Don Papa	9,00
		Zacapa 23	11,00
Cognacs		Portos	
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		
		Armagnacs	
Bas Armagnac Alain Faget	8,00	Bas Armagnac Alain Faget	8,00
Bas Armagnac Castarèdes HA	14,00	Bas Armagnac Castarèdes HA	14,00
Bas Armagnac Laubade 1997	16,00	Bas Armagnac Laubade 1997	16,00
		Calvados	
		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
1897 USG (Cantillon)	5,7°	8,00

Ambrées

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

Brunes

Chimay bleue	9,0°	6,00
Rocheport 8	8,0°	5,50
Rocheport 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.



Desserts

Le café gourmand	12 €
<i>Three sweet things with a coffee or a tea</i>	
Sorbet colonel	9 €
<i>Lemon sorbet with a shot of vodka</i>	
Tiramisu au siphon, spéculoos	9 €
<i>Foamy tiramisu, speculoos</i>	
Notre mousse au chocolat, noisette	8 €
<i>Homemade chocolate mousse, hazelnut</i>	
Tarte tatin, glace sirop d'érable	11 €
<i>Warm apple pie, maple syrup ice cream</i>	
Moelleux au chocolat noir et cannelle, glace vanille	11 €
<i>Chocolate lava with cinnamon, 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	2023	6,00
Venezia (Italie), Ai Galli, Pinot grigio	2023	7,00
Sancerre, Jean Reverdy, Reine Blanche	2023	10,00
Rheinhessen, Battenfeld Spaner, Riesling	BIO 2023	8,00
Chablis 1 ^{er} cru Fourchaume, Gérard Tremblay	2023	11,00
Bourgogne, Aurore Bachelet, Chardonnay	2022	11,00
Graves, Château Chantegrive, Cuvée Caroline	2022	10,00
Muscat de Beaume de Venise, Domaine Durban	<u>DOUX</u> 2020	8,00
Sauternes, Les Sablettes	<u>DOUX</u> 2012	9,00

Rosé

Languedoc, Domaine Pujol, Marins d'eau douce	2022	6,00
--	------	------

Rouges

Lussac-Saint-Émilion, Château Lion-Perruchon	2020	7,00
Wijnegem (Anvers), Vigna, Pinot Noir	2020	8,00
Touraine, Domaine Gibault, Gamay (frais)	2023	7,00
Bourgogne, Aurore Bachelet, Au fil de Narosse	2022	11,00
Côtes du Rhône, Jaboulet, Parallèle 45	BIO 2022	7,00
Médoc, Château Patache d'Aux	2016	10,00
Emporda (Catalogne), Mas Polit	2020	9,00