

Starters

Soupe de butternut <i>Butternut soup</i>	7 €
6 huîtres Charente-Maritime <i>6 Oysters from Charente-Maritime with condiments</i>	15 €
Croquette au parmesan et tartufata <i>Home made Parmesan cheese croquette with tartufata</i>	7 € / pièce
Croquette aux crevettes <i>Home made schrimp croquette</i>	9 € / pièce
Saumon fumé, mascarpone au wazabi <i>Smoked salmon, mascarpone cheese with wazabi</i>	16 €
Tartatre de bar à la pomme <i>Sea bass tartare, pistachio oil, apple sorbet</i>	16 €
Risotto chlorophylle d'herbes <i>Risotto verde</i>	13 €

Salads

Salade de chèvre et lard <i>Warm goat cheese, bacon, caramelised apple, pine pinion</i>	19 €
Salade poulet avocat <i>Grilled chicken, avocado, sesam oil</i>	19 €
Salade scampis grillés <i>Grilled scampis, sesam oil</i>	19 €

Mains

Plat du jour - lunch <i>The dish of the day, for lunch time</i>	15 €
Fish & Chips <i>Breaded haddock, French fries, our tartare sauce</i>	20 €
Filet de daurade <i>Sea bream fillet, vegetables rainbow</i>	23 €
Notre américain au couteau <i>Simmental beef tartare, classic seasoning (capers, shalots, herbs, mayo)</i>	19 €
Tartare de bœuf à l'italienne <i>Simmental beef tartare, Italian way (pesto, parmesan, Southern vegetables)</i>	21 €
Onglet de bœuf irlandais <i>Beef flank, French fries, salad, bearnaise or shallots sauce</i>	25 €
Joue de bœuf au vin rouge <i>Beef cheek, braised in red wine for 36 hours, pommes dauphines</i>	23 €
Risotto chlorophylle d'herbes <i>Risotto verde</i>	18 €

Menu du Sommelier 39 €

Risotto verde

Filet sandre aux huitres

Tarte tatin

(the menu is served for the whole table)

Softs

Nos jus maison

Fresh orange juice	5.00
Apple-kiwi-mint... blent together !	5.00

Coca-Cola, Zero, Light	3.00	Eau aquacare ½	3.00
Fanta, Sprite	3.00	Eau aquacare litre	5.00
Ice tea	3.00	Bru ½	4.50
Tonic	3.50	San Pellegrino ½	4.50
Jus de tomate	3.00		
Jus pomme bio non filtré	4.00		

Apéritifs

Kirr vin blanc	6.00	Cocktails	
Kirr cava	7.00	Mojito	10.00
Kirr royal	11.00	Aperol spritz	8.00
Porto Ramos Pinto White	5.00	House cocktail	10.00
Porto Graham's 10 y	6.00	Pimm's	10.00
Porto Ramos Pinto Ruby	6.00	Any other cocktail	ask
Porto Ramos Pinto 20 y	14.00		
Pastis Ricard	5.00	Gins	
Pastis Henri Bardouin	5.00	Gordon's	5.00
Picon	6.00	Bombay Sapphire	6.00
Picon vin blanc	8.00	Tanqueray	6.00
Picon bière	8.00	Hendrick's	8.00
Pineau des Charentes	5.00	Bishop's (England)	8.00
Martini bianco	4.50	Blurry Moon (France)	10.00
Martini rosso	4.50	Eva (Spain)	9.00
Ouzo	6.00	Filliers (Belgium)	9.00
Cynar	6.00		
Campari	6.00	+Fever Tree	3.00
Campari orange	9.00	Indian Tonic, Mediteranean, Ginger beer	

Beers & Spirits

Blondes

Jupiler	3.00
Leffe blonde	4.50
Duvel	5.00
Westmalle Triple	5.00
Brugse zot	4.50
Impératrice triple	5.50
Lupulus triple	5.00
Dupont Saison	4.00
Quintine Bio-Organic	4.00
Taras Boulba	4.50
Zinnebir	4.50
Jambe de bois	5.00
Delta IPA	5.00
Houpe Namur	5.50
No Science Sabotage IPA	6.00
Bisous m'chou	5.50
Mobius Dry Hopping	5.50
Boon Oude Gueuze	4.00
Epervier IPA	5.50

Ambrées

En Stoemelings Curieuse Neus	6.00
Leopold 7	5.50

Brunes

Valduc Thor	5.50
Abbaye des Rocs brune	4.50
Abbaye Val-Dieu Grand	5.50
Rochefort 8	5.00
Rochefort 10	5.00
Sint Bernardus Abt 12	5.50
No Science Whack	6.00
Dupont Monk's Stout	4.00
Chimay bleue	5.50

Blanches

Blanche de Namur	3.50
------------------	------

Fruitées

Kriek Boon	4.00
------------	------

Liqueurs

Limocello	5.00
Baileys	6.00
Cointreau	6.00
Amaretto	6.00
Grand Marnier	6.00
Chartreuse jaune	8.00
Chartreuse verte	8.00

Eaux de vie

Poire Williams	6.00
Mirabelle	6.00
Marc de Gewurztraminer	7.00
Vieille prune	7.00

Rhums

Havana Club blanco 3 anos	7.00
Don Papa	9.00
Zacapa 23	11.00

Whiskies

Johnny Red	6.00
Johnny Black	9.00
Jack Daniels	8.00
Jameson	8.00
Lagavulin 16	14.00
Laphroaig 10	10.00
Ardbeg 10	10.00
Hignland Park 12	10.00
Dalwhinnie 15	12.00
Oban 14	13.00

Digestifs

Calvados Père Magloire VS	7.00
Michel Huart « Le Pertyer »	12.00
Cognac Baron Otard VS	7.00
Bas Armagnac Castarèdes HA	13.00

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.

Le Jardin du Sommelier can be the place you need for your functions, professional as well as private :

*business meeting
diplomatic dinner
staff party
birthday, anniversary
wedding
family reunion
farewell
club dinner..*

The restaurant can be partially or completely privatized. More info on www.jdss.be.



Philosophy

Le Jardin du Sommelier a un statut hybride, entre restaurant et bar à vin. On peut le voir comme un bar à vin qui sert de vrais plats, ou comme une brasserie qui offre un large choix de vins et de bières. La carte est délibérément limitée : c'est du frais et du fait maison. En espérant que vous goûterez la différence...

Le Jardin du Sommelier has got a hybrid status, between restaurant and wine bar. You can see it as a wine bar that serves real dishes, or as a brasserie that offers a large selection of wines and beers. The menu is limited on purpose : everything is fresh and home made. With hopes that you'll taste the difference.

Desserts

Le café gourmand <i>Three sweet things with a coffee or a tea</i>	10 €
Tiramisu léger <i>A light version of a tiramisu, with speculoos</i>	8 €
Dame blanche <i>Vanilla ice cream, warm chocolate sauce</i>	8 €
Coupe brésilienne <i>Moka ice cream, caramel, crunched peanuts</i>	8 €
Moelleux au chocolat, cœur framboise <i>Chocolate lava cake with melting raspberry, almond ice cream</i>	11 €
Tarte tatin <i>Warm apple pie, speculoos ice cream</i>	10 €
Mousse au chocolat à l'orange <i>Home made chocolate mousse with orange, Olivier's receipt</i>	8 €
Plateau de fromages affinés (150 gr) <i>Selection of cheeses, to share or not</i>	15 €

Coffee & Tea

Café	3,00	Tea	4.00
Espresso	3,00	Earl Grey, English Breakfast,	
Ristretto	3,00	Darjeling, Bancha	
Double espresso	4,00	Gunpowder, Jasmin, Menthe	
Lait russe	4,00		
Cappuccino	4,00	Infusions	4.00
Irish, Italian, French	10.00	Camomille, Tilleul, Verveine,	
		Eglantier, Menthe, Herbes du jardin	

Wines by the glass

Bulles

Cava	NM	6.00
Champagne J. de Telmont Grande Reserve	NM	11.00

Blancs

Saint-Mont, Plaimont, Les vignes retrouvées	2016	5.00
Corbières, Domaine du Grand Crès, Crescendo	2017	6.00
Sancerre, Jean-Paul Balland	2018	6.50
Chablis 1 ^{er} cru Fourchaume, Gérard Tremblay	2018	8.00
Montagny 1 ^{er} cru, Joseph Drouhin	2018	8.00
Graves, Château Chantegrive, Cuvée Caroline	2018	8.00
Rheinhessen, Battenfeld Spaner, Riesling	2018	6.50
Gavi di Gavi, Ottosoldi (cortese)	2017	7.00
Castilla i Leon, Mengoba (godello viejo)	2016	7.00
Vinho Verde, Marcio Lopes (Louriero)	2017	5.50
Muscat de Beaume de Venise, Domaine Durban	DOUX 2016	6,50

Rosé

Côtes de Provence, Domaine du Clos Gautier	2017	5.00
--	------	------

Rouges

Côtes du Rhône, Jaboulet, Parallèle 45	2017	5.00
Touraine, Domaine Gibault, Gamay (frais)	2018	5.00
Macon-Lugny, Domaine de Quintefeuille, Les deux terroirs	2017	6.00
Chassagne-Montrachet, Bernard Moreau, Vieilles vignes	2017	12.00
Haut-Médoc, Château La Lagune	2015	17.00
Corbières, Domaine du Grand Crès, Cuvée majeure	2015	8.00
Burgenland, Gesellmann, Blaufränkisch « Vom Lehm »	2018	6.00
Puglia, Tormaresca, Neprica primitivo (zinfandel)	2015	6.00
La Mancha, El Vinculo (tempranillo)	2015	7.00
Lisboa, Mira O', Doravante (blend)	2016	7.00