



Entrées

Velouté de potimarron (végé) 13 €

Pumpkin soup (veggie)

Rouleau d'automne frit, farci saumon & ricotta 18 €

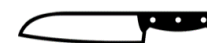
Autumn rolls, stuffed with salmon & ricotta

Short ribs de boeuf, échalotes roussies 19 €

Beef short ribs, burnt shallots

Empanadas de joue de porc, pico des gallo 20 €

Pork cheek empanadas, pico de gallo



Plats

Plat du jour – le midi uniquement 25 €

The dish of the day, for lunch time only

Filet de cabillaud, farce fine gambas, légumes, aneth perlée 34 €

Cod fillet with gambas stuffing, vegetables, dill oil

Poulpe rôti, betterave, bergamote, chimichurri aux câpres 34 €

Grilled octopus, beetroot, bergamot, capers chimichurri

Osso buco de veau, stoemp au chou 30 €

Veal osso buco, cabbage & potato purée

Haché de Black Angus, confiture au lardons, sauce Porto 28 €

Chopped Black Angus beef, bacon spread, port sauce

Déclinaison de poireaux en six cuissons (végé) 25 €

Six different ways to prepare leeks (veggie)

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	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	Filliers (Belgium)	10,00
Ouzo	7,00	Gordon's	6,00
Picon	7,00	Bombay Sapphire	7,00
Picon vin blanc	10,00	Tanqueray	8,00
Picon bière	9,00	Hendrick's	9,00
Cidre Galipette brut	7,00	Bishop's (England)	9,00
		Blurry Moon (France)	10,00
		Eva (Spain)	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
Fever Tree tonic / ginger / medit.	4,50		
Gini / Canada Dry	3,50	Kombucha hibiscus	7,00
Jus de tomate / pomme-cerise / ACE	4,00	Kombucha anis étoilé	7,00
Jus pomme bio non filtré	5,00	Kombucha spiruline ginger	7,00
Jus d'orange pressé	7,00	Kombucha verveine	7,00



Digestifs & alcools

Liqueurs		Whiskies	
Limoncello	6,00	Johnny Red	7,00
Baileys	7,00	Jameson	8,00
Cointreau	7,00	Jack Daniels	8,00
Amaretto	7,00	Talisker 10	12,00
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 14	11,00
Sambuca	7,00	Glenfiddich 15	14,00
Verveine Granier	8,00	Dalwhinnie 15	14,00
		Oban 14	15,00
		Pulteney 17	30,00
Eaux de vie		Rhums	
Poire Williams	7,00	Havana Club blanco 3 anos	7,00
Poire Morand	14,00	Captain Morgan	7,00
Mirabelle	7,00	Little G (Dinant)	9,00
Framboise	7,00	Don Papa	9,00
Marc de Gewurztraminer	7,00	Zacapa 23	11,00
Thym Metté	8,00	Abuelo XV Napoleon	12,00
Vieille prune Château du Breuil	8,00		
Grappa bianco Alexander	7,00		
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 Marie Duffau	8,00		
Bas Armagnac Castarèdes HA	14,00		
Calvados			
Calvados Fine VS Busnel	8,00		
Michel Huart Hors d'Age	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
Houppé Namur	7,5°	6,00
Dupont Saison	6,5°	4,50
Leffe blonde	6,6°	5,00
Mobius Dry Hopping	6,5°	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°	7,00
1897 USG (Cantillon)	5,7°	8,00

Ambrées

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

Brunes

Chimay bleue	9,0°	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

Clausthaler	0,5°	4,50
Pico Bello	0,3°	6,00



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.



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 cœur groseille, glace vanille	11 €
<i>Chocolate lava with current heart, vanilla ice cream</i>	

Coffee & Tea

Café	4,00	<u>Thés</u>	4,00
Expresso	4,00	Earl Grey, English Breakfast,	
Ristretto	4,00	Darjeeling, Bancha	
Double expresso	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		2024	7,00
Sancerre, Jean Reverdy, Reine Blanche		2023	10,00
Rheinhessen, Battenfeld Spanier, Riesling	BIO	2023	8,00
Chablis 1 ^{er} cru Fourchaume, Gérard Tremblay		2024	11,00
Bourgogne, Aurore Bachelet, Chardonnay		2022	11,00
Graves, Château Chantegrive, Cuvée Caroline		2024	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	7,00
--	--	------	------

Rouges

Lussac-Saint-Émilion, Château Lion-Perruchon		2020	7,00
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	8,00
Médoc, Château Patache d'Aux		2017	11,00