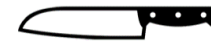




## Entrées

<b>6 huîtres creuses Marennes-Oléron</b>	<b>15 €</b>
<i>6 Oysters from Marennes-Oléron with condiments</i>	
<b>Gaspacho andalou (végé)</b>	<b>8 €</b>
<i>Gaspacho soup (veggie)</i>	
<b>Tomates cerises colorées, burrata, pesto (végé)</b>	<b>18 €</b>
<i>Colored tomatoes, burrata, pesto (veggie)</i>	
<b>Salade de mûres &amp; féta, pickles de légumes (végé)</b>	<b>17 €</b>
<i>Salad with blackberries &amp; feta cheese, pickled vegetables (veggie)</i>	
<b>Croquettes maison de queue de bœuf</b>	<b>19 €</b>
<i>Home made oxtail croquettes</i>	

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



## Plats

<b>Plat du jour - lunch</b>	<b>20 €</b>
<i>The dish of the day, for lunch time</i>	
<b>Notre Fish &amp; Chips au cabillaud</b>	<b>24 €</b>
<i>Breaded cod fish, French fries, mayonnaise</i>	
<b>Filet de bar, kimchi de chou pointu, légumes du moment</b>	<b>29 €</b>
<i>Sea bass filet, cabbage kimchi, seasonal vegetables</i>	
<b>Tartare de bœuf préparé, frites maison</b>	<b>24 €</b>
<i>Beef tartare seasoned French way, French fries</i>	
<b>Vitello tonnato</b>	<b>23 €</b>
<i>Veal carpaccio with tuna &amp; capers sauce</i>	
<b>Picanha de bœuf grillée, légumes grillés, sauce romesco</b>	<b>29 €</b>
<i>Grilled beef picanha, grilled vegetables, romesco sauce</i>	
<b>Salade de quinoa et tofu (végé)</b>	<b>22 €</b>
<i>Quinoa salad with vegetables &amp; tofu (veggie)</i>	

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



## Apéritifs

Kirr vin blanc	7,00	<b>Cocktails</b>	
Kirr cava	8,00	Aperol spritz	9,00
Kirr royal	13,00	Long Island Ice Tea	12,00
Campari	6,00	Caïpirinha	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		
Pastis Henri Bardouin	8,00	<b>Gins</b>	
Ouzo	6,00	Gordon's	6,00
Picon	6,00	Bombay Sapphire	7,00
Picon vin blanc	9,00	Tanqueray	8,00
Picon bière	8,00	Hendrick's	9,00
Pineau des Charentes	6,00	Bishop's (England)	9,00
Noilly Prat	6,00	Blurry Moon (France)	10,00
Vermuth Lustau	6,00	Eva (Spain)	10,00
Pisang ambon + orange	9,00	Filliers (Belgium)	10,00
		<b>+Fever Tree</b>	3,00
		Indian Tonic, Mediteranean, 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	Coal 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>	
		Havana Club bianco 3 anos	7,00
<b>Cognacs</b>		Zacapa 23	11,00
Cognac Prunier VSOP	8,00	Don Papa	9,00
Delamain Pale & Dry XO	20,00	Mount Gay Black Barrel	10,00
Léopold Gourmel Age du fruit	15,00		
Léopold Gourmel Age des fleurs	22,00	<b>Portos</b>	
Léopold Gourmel Age des épices	30,00	Porto Graham's 10 y	7,00
		Porto Graham's 20 y	10,00
<b>Armagnacs</b>		Porto Ramos Pinto Ruby	6,00
Bas Armagnac Alain Faget	8,00	Porto Ramos Pinto 10 y	9,00
Bas Armagnac Castarèdes HA	13,00	Porto Ramos Pinto 20 y	14,00
Bas Armagnac Laubade 1997	14,00	Porto Ramos Pinto 30 y	22,00
<b>Calvados</b>			
Calvados Père Magloire VS	7,00		
Michel Huart « Le Pertyer »	13,00		



## Bières belges

### Blondes

Jupiler	3,50
Leffe blonde	5,00
Duvel	5,50
Westmalle Triple	5,50
Brugse zot	5,00
Impératrice triple	6,00
Lupulus triple	5,50
Dupont Saison	4,50
Boon Oude Gueuze	4,50
Taras Boulba	5,00
Zinnebir	5,00
Jambe de bois	5,50
Houpe Namur	6,00
Diurne	5,50
Bisous m'chou	6,00
Mobius Dry Hopping	6,00
Delta IPA	5,50
Epervier IPA	6,00

### Ambrées

En Stoemelings Curieuse Neus	6,50
Leopold 7	6,00

### Brunes

Valduc Thor	6,00
Chimay bleue	6,00
Abbaye Val-Dieu Grand Cru	6,00
Rochefort 8	5,50
Rochefort 10	5,50
Sint Bernardus Abt 12	6,00
Dupont Monk's Stout	4,50

### Blanches

Blanche de Namur	4,00
------------------	------

### Fruitées

Kriek Boon	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>Fraise melba</b>	<b>9 €</b>
<i>Belgian strawberries with vanilla ice cream</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>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, glace vanille</b>	<b>11 €</b>
<i>Chocolate lava cake, 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	2020	6,00
Wijnegem (Anvers), Vigna, Johanniter	2018	8,00
Sancerre, Jean Reverdy, Reine Blanche	2020	9,00
Rheinhessen, Battenfeld Spaner, Riesling	BIO 2020	8,00
Chablis 1 <sup>er</sup> cru Fourchaume, Gérard Tremblay	2021	10,00
Bourgogne, Vincent Bachelet, Chardonnay	2020	9,00
Graves, Château Chantegrive, Cuvée Caroline	2020	10,00
Muscats de Beaume de Venise, Domaine Durban	<u>DOUX</u> 2017	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)	2020	7,00
Hautes Côtes de Beaune, Aurore Bachelet	2020	11,00
Bairrada, Nuno des O, Doravente (blent)	2015	9,00
Verona (Italie), Masi, Brolo (oseleta)	2018	9,00
Emporda (Catalogne), Mas Polit (cabernet sauvignon, syrah)	2019	9,00
Bordeaux, Château Martet, Réserve de la famille	2017	13,00