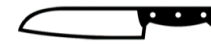




Entrées

6 huîtres creuses Marennes-Oléron	16 €
<i>6 Oysters from Marennes-Oléron with condiments</i>	
Soupe aux amandes blanches, lait de coco (végé)	14 €
<i>White almonds soup, coconut milk (veggie)</i>	
Croquettes de poulet rôti	16 €
<i>Roasted chicken croquettes</i>	
Tacos de veau, piment guajillo, coriandre	19 €
<i>Veal tacos, guajillo pepper, cilantro</i>	
Gyozas de porc ibérique confit, shiitake	19 €
<i>Iberian pork gyozas, shiitake mushrooms</i>	
Asperges blanches et vertes, consommé (végé)	18 €
<i>White and green asparagus, consommé (veggie)</i>	

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	20 €
<i>The dish of the day, for lunch time only</i>	
Encebollado équatorien	28 €
<i>Red tuna in a warm fish stock, cassava, onions</i>	
Poulpe laqué, maïs, chimichurri à la truffe	32 €
<i>Glazed octopus, corn, chimichurri with truffle</i>	
Aubergine rôtie, curry rouge, soja, gingembre (végé)	22 €
<i>Roasted eggplant, red curry, soy, ginger (veggie)</i>	
Asperges blanches à la flamande (végé)	26 €
<i>White asparagus Flemish way (eggs, parsley, lemon, butter) (veggie)</i>	
Côte de veau de lait, beurre noisette, choux fumés et confits	45 €
<i>Suckling veal chop, brown butter, smoked & confit cabbage</i>	

NOS CLASSIQUES DE BRASSERIE

Fish & chips, sauce tartare	24 €
<i>Fish & chips, tartare sauce, French fries</i>	
Tartare de bœuf au couteau	24 €
<i>Beef tartar seasoned our way, mayonnaise, French fries</i>	
Côte à l'os Holstein 1 kg maturée 5 sem, béarnaise (pour deux)	50 € pp
<i>Dry aged beef prime rib 1 kg, béarnaise, roasted potatoes, salad (for two)</i>	

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	Maison	12,00
Kirr royal	13,00	Aperol spritz	9,00
Campari	6,00	Caipirinha	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	Moscow Mule	11,00
Pastis Henri Bardouin	8,00	Long Island Ice Tea	12,00
Pisang ambon + orange	9,00		
Pineau des Charentes	6,00	Gins	
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
Vermuth Lustau	6,00	Bishop's (England)	9,00
Noilly Prat	6,00	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	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

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	14,00
Mandarine Napoléon	7,00	Caol 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
Eaux de vie		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	Rhums	
Grappa Alexander	7,00	Havana Club blanco 3 anos	7,00
		Zacapa 23	11,00
Cognacs		Don Papa	9,00
Cognac Prunier VSOP	8,00		
Delamain Pale & Dry XO	20,00	Portos	
Léopold Gourmel Age du fruit	15,00	Porto Graham's 10 y	7,00
Léopold Gourmel Age des fleurs	22,00	Porto Graham's 20 y	10,00
Léopold Gourmel Age des épices	30,00	Porto Ramos Pinto Ruby	6,00
		Porto Ramos Pinto 10 y	9,00
Armagnacs		Porto Ramos Pinto 20 y	14,00
Bas Armagnac Alain Faget	8,00	Porto Ramos Pinto 30 y	22,00
Bas Armagnac Castarèdes HA	13,00		
Bas Armagnac Laubade 1997	14,00		
		Calvados	
		Calvados VS	7,00
		Michel Huart « Le Pertyer »	13,00



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°	4,50
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>	
Fraises melba	10 €
<i>Belgian strawberries with vanilla ice cream</i>	
Tiramisu au siphon, spéculoos	9 €
<i>Foamy tiramisu, speculoos</i>	
Notre mousse au chocolat, noisette	8 €
<i>Home made chocolate mousse, hazelnut</i>	
Tarte tatin, glace sirop d'érable	11 €
<i>Warm apple pie, maple syrup ice cream</i>	
Moelleux au chocolat coeur praliné, glace vanille	11 €
<i>Chocolate lava cake with praline heart, 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		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 ^{er} cru Fourchaume, Gérard Tremblay		2021	10,00
Bourgogne, Aurore Bachelet, Chardonnay		2021	10,00
Graves, Château Chantegrive, Cuvée Caroline		2021	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		2020	11,00
Médoc, Château Patache d'Aux		2016	10,00
La Mancha (Espagne), El Vinculo		2016	9,00