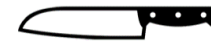




## Entrées

<b>6 huîtres creuses Marennes-Oléron</b>	<b>18 €</b>
<i>6 Oysters from Marennes-Oléron with condiments</i>	
<b>Soupe de butternut (végé)</b>	<b>8 €</b>
<i>Butternut soup (veggie)</i>	
<b>Tomates cerises colorées, burrata, pesto (végé)</b>	<b>18 €</b>
<i>Colored tomatoes, burrata, pesto (veggie)</i>	
<b>Croquette saumon maison</b>	<b>12 €</b>
<i>Home made salmon croquette</i>	
<b>Toast de grosses crevettes à ail</b>	<b>18 €</b>
<i>Gambas &amp; garlic toast</i>	
<b>Os à moelle grillé, échalote &amp; câpres</b>	<b>18 €</b>
<i>Marrow bone, shallots &amp; capers</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 lieu noir</b>	<b>24 €</b>
<i>Breaded saithe, French fries, mayonnaise</i>	
<b>Filet de saumon, sauce légère au wasabi, légumes du moment</b>	<b>26 €</b>
<i>Salmon filet, light wasabi sauce, season vegetables</i>	
<b>Tartare de bœuf préparé, frites maison</b>	<b>24 €</b>
<i>Beef tartare seasoned French way, French fries</i>	
<b>Joue de bœuf au vin rouge 36h</b>	<b>29 €</b>
<i>Beef cheek longly cooked in red wine</i>	
<b>Côtelettes d'agneau grillées, patate douce &amp; gingembre</b>	<b>35 €</b>
<i>Grilled lamb chops, yam &amp; ginger purée</i>	
<b>Quinoa légumes et tofu (végé)</b>	<b>22 €</b>
<i>Quinoa 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	6,00	<b>Cocktails</b>	
Kirr cava	7,00	Aperol spritz	9,00
Kirr royal	12,00	Long Island Ice Tea	12,00
Porto Nieuwport White	6,00	Caïpirinha	10,00
Porto Ramos Pinto White	6,00	Pink Lady	10,00
Porto Nieuwport Tawny	6,00	Pimm's	12,00
Porto Ramos Pinto Ruby	6,00	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	6,00	El Diablo	10,00
Porto Graham's 20 y	10,00	Mai Tai	12,00
Campari	6,00	Dry Martini	10,00
Campari orange	9,00		
Cynar	6,00		
Pastis Ricard	6,00	<b>Gins</b>	
Pastis Henri Bardouin	8,00	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
Ouzo	6,00	Filliers (Belgium)	10,00
Pisang ambon + orange	9,00		
		<b>+Fever Tree</b>	3,00
		Indian Tonic, Mediteranean, Ginger beer	

## Softs

Coca-Cola, Zero, Light	3,00	Eau aquacare ½	3,50
Fanta, Sprite	3,00	Eau aquacare litre	6,00
Ice tea	3,00	Bru ½	5,00
Tonic Fever Tree	4,00	San Pellegrino ½	5,00
Jus de tomate	3,00		
Jus pomme bio non filtré	4,00		
Jus d'orange pressé	6,00		



## 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	Glenfidish 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>Sorbet colonel</b>	<b>9 €</b>
<i>Lemon sorbet with a shot of vodka</i>	
<b>Tiramisu au syphon, 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 cannelle</b>	<b>11 €</b>
<i>Warm apple pie, cinnamon ice cream</i>	
<b>Moelleux au chocolat, glace vanille</b>	<b>11 €</b>
<i>Chocolate lava cake, vanilla ice cream</i>	
<b>Plateau de fromages affinés (150 gr)</b>	<b>16 €</b>
<i>Selection of cheeses , to share or not</i>	

## Coffee & Tea

Café	4,00	<u>Thés</u>	4,00
Espresso	4,00	Earl Grey, English Breakfast,	
Ristretto	4,00	Darjeling, 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 Visiega	NM	6,00
Champagne Charpentier Tradition Brut	NM	12,00

### Blancs

Bordeaux, M de Martet		2020	6,00
Rias Baixas, Nora, Albarino		2021	7,00
Sancerre, Jean Reverdy, Reine Blanche		2020	8,00
Rheinhessen, Battenfeld Spaner, Riesling	BIO	2020	7,00
Chablis 1 <sup>er</sup> cru Fourchaume, Gérard Tremblay		2019	9,00
Bourgogne, Vincent Bachelet, Chardonnay		2020	9,00
Graves, Château Chantegrive, Cuvée Caroline		2020	9,00
Pernand-Vergeless 1 <sup>er</sup> cru Les Caradeux, Chanson		2019	16,00
Muscat de Beaume de Venise, Domaine Durban	DOUX	2017	7,00
Sauternes, Les Sablettes	DOUX	2012	8,00

### Rosé

Saint-Chinian, Excellence de Saint-Laurent		2020	6,00
--	--	------	------

### Rouges

Bordeaux, Château Petit Saint-Vincent		2019	6,00
Touraine, Domaine Gibault, Gamay (frais)		2020	7,00
Bourgogne, Vincent Bachelet, Pinot Noir		2020	9,00
Bairrada, Nuno des O, Doravente (blent)		2015	8,00
Verona (Italie), Masi, Brolo (oseleta)		2018	9,00
Emporda (Catalogne), Mas Polit (cabernet sauvignon, syrah)		2019	8,00
Bordeaux, Château Martet, Réserve de la famille		2017	12,00