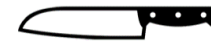




Entrées

6 huîtres Marennes Oléron <i>6 Oysters from Oléron with condiments</i>	18 €
Gaspacho andalou (végé) <i>Cold gaspacho soup</i>	9 €
Croquette aux crevettes <i>Home made shrimp croquette</i>	8 € / pièce
Notre saumon gravlax betterave <i>Our gravlax salmon, beetroot</i>	16 €
Asperges blanches, œuf et persil (végé) <i>White asparagus, egg & parsley (veggie)</i>	16 €

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



Plats

Plat du jour - lunch <i>The dish of the day, for lunch time</i>	20 €
Filet de daurade rôti sur peau, légumes du moment <i>Sea bream fillet, seasonal vegetables</i>	26 €
Sole meunière, rattes du Touquet <i>Sea sole meunière cooked, small potatoes</i>	34 €
Fish & Chips, mayonnaise sambal oelek <i>Breaded haddock, French fries, sambal oelek mayonnaise</i>	22 €
Salade poulet, avocat et parmesan <i>Chicken & avocado salad with parmesan cheese</i>	20 €
Tartare de bœuf à l'italienne, frites maison <i>Beef tartare Italian way, French fries</i>	22 €
Joue de bœuf au vin rouge, légumes du moment <i>Beef cheek longly cooked in red wine, vegetables</i>	26 €
Filet de canette, patate douce, topinambour <i>Duck breast, sweet potatoes, Jerusalem artichoke</i>	26 €
Côte de veau, jus brun, champignons <i>Veal chop, brown juice with morrels mushrooms</i>	30 €
Asperges blanches, œuf et persil (végé) <i>White asparagus, egg & parsley (veggie)</i>	24 €

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	Cocktails	
Kirr cava	7,00	Aperol spritz	8,00
Kirr royal	11,00	Long Island Ice Tea	10,00
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	10,00
Porto Ramos Pinto Ruby	6,00	Negroni	10,00
Porto Ramos Pinto 10 y	9,00	Manhattan	10,00
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	10,00
Campari	6,00	Dry Martini	10,00
Campari orange	9,00		
Cynar	6,00		
Pastis Ricard	6,00	Gins	
Pastis Henri Bardouin	8,00	Gordon's	5,00
Picon	6,00	Bombay Sapphire	6,00
Picon vin blanc	9,00	Tanqueray	6,00
Picon bière	8,00	Hendrick's	8,00
Pineau des Charentes	5,00	Bishop's (England)	8,00
Noilly Prat	6,00	Blurry Moon (France)	10,00
Vermuth Lustau	6,00	Eva (Spain)	10,00
Ouzo	6,00	Filliers (Belgium)	9,00
Pisang ambon + orange	8,00		
		+Fever Tree	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	5,00		



Digestifs & alcools

Liqueurs		Whiskies	
Limocello	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
Eaux de vie		Dalwhinnie 15	12,00
Poire Williams	7,00	Oban 14	13,00
Poire Morand	14,00	Glendish 15	12,00
Mirabelle	7,00		
Marc de Gewurztraminer	7,00	Rhums	
Vieille prune	7,00	Havana Club bianco 3 anos	7,00
		Zacapa 23	11,00
Cognacs		Don Papa	9,00
Cognac Prunier VSOP	8,00	Mount Gay Black Barrel	10,00
Delamain Pale & Dry XO	20,00		
Léopold Gourmel Age du fruit	15,00	Portos	
Léopold Gourmel Age des fleurs	22,00	Porto Graham's 10 y	6,00
Léopold Gourmel Age des épices	30,00	Porto Graham's 20 y	10,00
		Porto Ramos Pinto Ruby	6,00
Armagnacs		Porto Ramos Pinto 10 y	9,00
Bas Armagnac Alain Faget	8,00	Porto Ramos Pinto 20 y	14,00
Bas Armagnac Castarèdes HA	13,00	Porto Ramos Pinto 30 y	22,00
Bas Armagnac Laubade 1997	14,00		
		Calvados	
		Calvados Père Magloire VS	7,00
		Michel Huat « Le Pertyer »	13,00



Bières belges

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 Cru	5,50
Rochefort 8	5,00
Rochefort 10	5,00
Sint Bernardus Abt 12	5,50
Dupont Monk's Stout	4,00
Chimay bleue	5,50

Blanches

Blanche de Namur	3,50
------------------	------

Fruitées

Kriek Boon	4,00
------------	------



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>	
Grosses fraises belges façon melba	10 €
<i>Belgian strawberries with vanilla ice cream</i>	
Sorbet colonel	9 €
<i>Lemon sorbet with a shot of vodka</i>	
Tiramisu au syphon, spéculoos	9 €
<i>Foamy tiramisu, speculoos</i>	
Notre mousse au chocolat	8 €
<i>Home made chocolate mousse</i>	
Moelleux au chocolat, glace vanille	10 €
<i>Chocolate lava cake, vanilla ice cream</i>	
Plateau de fromages affinés (150 gr)	15 €
<i>Selection of cheeses , to share or not</i>	

Coffee & Tea

Café	3,50	<u>Thés</u>	4,00
Espresso	3,50	Earl Grey, English Breakfast,	
Ristretto	3,50	Darjeling, Bancha	
Double espresso	5,00	Gunpowder, Jasmin, Menthe	
Lait russe	4,50		
Cappuccino	4,50	<u>Infusions</u>	4,00
Irish, Italian, French	10,00	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	5,50
Sancerre, Jean Reverdy, Reine Blanche	2020	8,00
Chablis 1 ^{er} cru Fourchaume, Gérard Tremblay	2019	9,00
Montagny 1 ^{er} cru, Joseph Drouhin	2018	9,00
Graves, Château Chantegrive, Cuvée Caroline	2019	9,00
Rheinhessen, Battenfeld Spaner, Riesling	BIO 2020	7,00
Attiki, Papagiannakos, Assyrtiko	2020	7,00
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	5,50
--	------	------

Rouges

Bordeaux, Château Petit Saint-Vincent	2019	5,50
Touraine, Domaine Gibault, Gamay (frais)	2020	6,00
Bourgogne, Vincent Bachelet, Pinot Noir	2017	9,00
Bordeaux, Château Martet, Réserve de la famille	2017	12,00
Cahors, Château Chambert, cuvée barrique	BIO 2015	8,00
Burgenland, Gesellmann, Blaufränkisch « Vom Lehm »	BIO 2018	7,00
La Mancha, El Vinculo (tempranillo)	2015	8,00
Douro, Vieira de Sousa, Tinto reserva (blent)	2019	6,00