



Entrées

Soupe minestrone, fregola sarda (végé) 14 €

Minestrone soup with fregola sarda (veggie)

Filet de maquereau, taboulé, ponzu 18 €

Mackerel fillet, vegetables semolina, ponzu

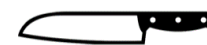
Croquette saumon maison, sauce aneth 16 €

Homemade salmon croquette, dill sauce

Tartare de bœuf, parmesan, câpres frits 18 €

Beef tartare, parmesan foam, fried capers

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 25 €

The dish of the day, for lunch time only

Risotto safran, tartare de gambas, stracciatella 30 €

Saffron risotto, gambas tartare, stracciatella

Dos de cabillaud, gratin chou-fleur, siphon piquillos 34 €

Cod fillet, cauliflower gratin, piquillos foam

Canard confit en parmentier, sauce bigarde 32 €

Duck cottage pie, orange-flavored sauce

Filet pur de bœuf grillé, frites fraîches, bordelaise 38 €

Beef tender loin, fresh fries, red wine sauce

Steak de portobello polenta, sauce champignons sauvages (végé) 26 €

Mushroom steak, creamy polenta, forest mushrooms sauce (veggie)

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		
Pineau des Charentes	7,00	Gins	
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
		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	San Pellegrino ½	5,00
Tonic Fever Tree	4,50		
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	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 12	11,00
Sambuca	7,00	Talisker Storm	12,00
		Glenfiddich 15	14,00
		Dalwhinnie 15	14,00
		Oban 14	15,00
		Pulteney 17	30,00
Eaux de vie			
Poire Williams	7,00		
Poire Morand	14,00		
Mirabelle	7,00		
Marc de Gewurztraminer	7,00		
Vieille prune	7,00		
Grappa bianco Alexander	7,00		
Cognacs		Rhums	
Cognac Prunier VSOP	8,00	Havana Club blanco 3 anos	7,00
Delamain Pale & Dry XO	20,00	Don Papa	9,00
Léopold Gourmel Age du fruit	15,00	Zacapa 23	11,00
Léopold Gourmel Age des fleurs	22,00		
Léopold Gourmel Age des épices	30,00		
Armagnacs		Portos	
Bas Armagnac Alain Faget	8,00	Porto Ramos Pinto Ruby	8,00
Bas Armagnac Castarèdes HA	14,00	Porto Ramos Pinto 10 y	12,00
Bas Armagnac Laubade 1997	16,00	Porto Ramos Pinto 20 y	20,00
		Porto Ramos Pinto 30 y	32,00
Calvados			
Calvados VS	8,00		
Michel Huart 2005	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		2023	7,00
Friuli (Italie), Volpe Pasini, Pinot grigio		2023	9,00
Sancerre, Jean Reverdy, Reine Blanche		2023	10,00
Rheinhessen, Battenfeld Spanier, Riesling	BIO	2023	8,00
Chablis 1 ^{er} cru Fourchaume, Gérard Tremblay		2023	11,00
Bourgogne, Aurore Bachelet, Chardonnay		2022	11,00
Graves, Château Chantegrive, Cuvée Caroline		2022	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
Wijnegem (Anvers), Vigna, Pinot Noir		2020	8,00
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, Moulin de La Lagune		2017	11,00