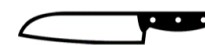




Entrées

Soupe de carotte au gingembre et cumin (végé) <i>Carrot soup with ginger and cumin(veggie)</i>	14 €
Œuf mollet frit, beurre rouge au porto, champignons (végé) <i>Fried poached egg, red butter with port, mushrooms (veggie)</i>	16 €
Croquettes crevettes maison, déclinaisons citron <i>Homemade Belgian shrimps croquettes, lemon dressing</i>	20 €
Carpaccio de bœuf, pesto pistache, ail fumé <i>Beef carpaccio, pistachio pesto, smoked garlic</i>	20 €

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 <i>The dish of the day, for lunch time only</i>	25 €
Fideuà (paella aux pâtes) aux calamars et moules, aioli fumé <i>Fiduaà (paella with pastas) with squid & mussels, aioli</i>	30 €
Truite saumonée fumée, pomme rosti, grenobloise <i>Smoked salmon trout, rosti potatoes, capers sauce</i>	35 €
Joue de porc, kimchi, purée de topinambour, sauce gochujang <i>Pork cheek, kimchi, Jerusalem artichoke purée, gochujang</i>	32 €
Filet pur de bœuf, sauce chasseur, orechiettes au Vieux Bruges <i>Beef tenderloin, mushroom sauce, gratinated orechiette</i>	38 €
Cannelloni aux poireaux, gorgonzola, poire, noix (végé) <i>Cannelloni stuffed with leeks, gorgonzola, pear, walnut (veggie)</i>	26 €

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	Gins	
Pineau des Charentes	7,00	Filliers (Belgium)	10,00
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
		+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
Fever Tree tonic / ginger / medit.	4,50		
Gini / Canada Dry	3,50		
Jus de tomate / pomme-cerise / ACE	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
Eaux de vie		Dalwhinnie 15	14,00
Poire Williams	7,00	Oban 14	15,00
Poire Morand	14,00	Pulteney 17	30,00
Mirabelle	7,00		
Marc de Gewurztraminer	7,00	Rhums	
Vieille prune	7,00	Havana Club blanco 3 anos	7,00
Grappa bianco Alexander	7,00	Don Papa	9,00
		Zacapa 23	11,00
Cognacs		Portos	
Cognac Prunier VSOP	8,00	Porto Ramos Pinto Ruby	8,00
Delamain Pale & Dry XO	20,00	Porto Ramos Pinto 10 y	12,00
Léopold Gourmel Age du fruit	15,00	Porto Ramos Pinto 20 y	20,00
Léopold Gourmel Age des fleurs	22,00	Porto Ramos Pinto 30 y	32,00
Léopold Gourmel Age des épices	30,00		
Armagnacs			
Bas Armagnac Alain Faget	8,00		
Bas Armagnac Castarèdes HA	14,00		
Bas Armagnac Laubade 1997	16,00		
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
Rias Baixas, Nora (albarino)		2022	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