

Entrées

Cappuccino de champignons & persil (végé) **15 €**
Creamy mushroom soup, parsley foam (veggie)

Oeuf mollet frit, champignons bolets (végé) **18 €**
Fried soft-boiled egg, mushroom bun (veggie)

Croquettes crevettes maison, bisque crémée **20 €**
Homemade shrimp croquettes, creamy bisque

Empanadas de joue de bœuf, mayonnaise wasabi **20 €**
Beef cheek empanadas, wasabi mayonnaise

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

Thon rouge glacé teriyaki, risotto verde **34 €**
Red tuna teriyaki glazed, green risotto

Koulibiak de saumon, potimarron, safran, avruga **36 €**
Salmon koulibiak, pumpkin, saffron, herring roe

Terrine tiède de coucou de Malines, lentilles, coco, yuzu **32 €**
Lukewarm terrine of Belgian poultry, lentils, coconut, yuzu

Filet pur de biche, purée fumée, réduction vin rouge **40 €**
Venison tenderloin, smoked potato purée, red wine sauce

Chou-fleur rôti, taboulé quinoa, praliné de pavot (végé) **25 €**
Roasted cauliflower, quinoa tabbouleh, poppy seed praline (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
Kirr cava	8,00
Kirr royal	13,00
Campari	7,00
Campari orange	10,00
Porto Ramos Pinto White	8,00
Porto Ramos Pinto Ruby	8,00
Porto Ramos Pinto 10 y	12,00
Porto Ramos Pinto 20 y	20,00
Porto Ramos Pinto 30 y	32,00
Vermut Lustau	7,00
Noilly Prat	7,00
Cynar	7,00
Pastis Ricard	7,00
Pastis Henri Bardouin	8,00
Pisang ambon + orange	10,00
Pineau des Charentes	7,00
Ouzo	7,00
Picon	7,00
Picon vin blanc	10,00
Picon bière	9,00
Cidre Galipette brut	7,00

Cocktails

Long Island Ice Tea	12,00
Aperol spritz	9,00
Caipirinha	10,00
Pink Lady	10,00
Dry Martini	10,00
Negroni	11,00
Manhattan	11,00
Margarita	10,00
Mojito	10,00
El Diablo	10,00
Mai Tai	12,00
Pimm's	12,00
Moscow Mule	11,00

Gins

Filliers (Belgium)	10,00
Gordon's	6,00
Bombay Sapphire	7,00
Tanqueray	8,00
Hendrick's	9,00
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
Fanta / Sprite	3,50
Ice tea lemon / pêche / green	3,50
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

Eau aquacare ½	3,50
Eau aquacare litre	6,00
San Pellegrino ½	5,00
Kombucha hibiscus	7,00
Kombucha anis étoilé	7,00
Kombucha spiruline ginger	7,00
Kombucha verveine	7,00



Digestifs & alcools

Liqueurs

Limoncello	6,00
Baileys	7,00
Cointreau	7,00
Amaretto	7,00
Grand Marnier	7,00
Mandarine Napoléon	7,00
Chartreuse jaune	9,00
Chartreuse verte	9,00
Chartreuse verte VEP	40,00
Sambuca	7,00
Verveine Granier	8,00

Eaux de vie

Poire Williams	7,00
Poire Morand	14,00
Mirabelle	7,00
Framboise	7,00
Marc de Gewurztraminer	7,00
Thym Metté	8,00
Vieille prune Château du Breuil	8,00
Grappa bianco Alexander	7,00

Cognacs

Cognac Prunier VSOP	8,00
Delamain Pale & Dry XO	20,00
Léopold Gourmel Age du fruit	15,00
Léopold Gourmel Age des fleurs	22,00
Léopold Gourmel Age des épices	30,00

Armagnacs

Bas Armagnac Marie Duffau	8,00
Bas Armagnac Castarèdes HA	14,00

Calvados

Calvados Fine VS Busnel	8,00
Michel Huart Hors d'Age	14,00

Whiskies

Johnny Red	7,00
Jameson	8,00
Jack Daniels	8,00
Talisker 10	12,00
Lagavulin 16	18,00
Caol Ila 12	12,00
Laphroaig 10	11,00
Ardbeg 10	11,00
Highland Park 14	11,00
Glenfiddich 15	14,00
Dalwhinnie 15	14,00
Oban 14	15,00
Pulteney 17	30,00

Rhums

Havana Club bianco 3 anos	7,00
Captain Morgan	7,00
Little G (Dinant)	9,00
Don Papa	9,00
Zacapa 23	11,00
Abuelo XV Napoleon	12,00

Portos

Porto Ramos Pinto Ruby	8,00
Porto Ramos Pinto 10 y	12,00
Porto Ramos Pinto 20 y	20,00
Porto Ramos Pinto 30 y	32,00



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
Houppe 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

LE JARDIN DU SOMMELIER
restaurant & events

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.

Jdss2019



Desserts

Le café gourmand **12 €**
Three sweet things with a coffee or a tea

Sorbet colonel **9 €**
Lemon sorbet with a shot of vodka

Tiramisu au siphon, spéculoos **9 €**
Foamy tiramisu, speculoos

Notre mousse au chocolat, noisette **8 €**
Homemade chocolate mousse, hazelnut

Tarte tatin, glace sirop d'érable **11 €**
Warm apple pie, maple syrup ice cream

Moelleux au chocolat cœur groseille, glace vanille **11 €**
Chocolate lava with current heart, vanilla ice cream

Coffee & Tea

Café	4,00
Expresso	4,00
Ristretto	4,00
Double expresso	5,00
Lait russe	5,00
Cappuccino	5,00
Irish, Italian, French	11,00

Thés 4,00
Earl Grey, English Breakfast, Darjeeling, Bancha Gunpowder, Jasmin, Menthe

Infusions 4,00
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		2024	7,00
Sancerre, Jean Reverdy, Reine Blanche		2023	10,00
Rheinhessen, Battenfeld Spanier, Riesling	BIO	2023	8,00
Chablis 1er cru Fourchaume, Gérard Tremblay		2024	11,00
Bourgogne, Aurore Bachelet, Chardonnay		2022	11,00
Graves, Château Chantegrive, Cuvée Caroline		2024	10,00
Muscat de Beaume de Venise, Domaine Durban	DOUX	2020	8,00
Sauternes, Les Sablettes	DOUX	2012	9,00

Rosé

Languedoc, Domaine Pujol, Marins d'eau douce		2022	7,00

Rouges

Lussac-Saint-Émilion, Château Lion-Perruchon		2020	7,00
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, Château Patache d'Aux		2017	11,00