

BOISSONS CHAUDES

	m ~~
	1,60€
	1,80€
	2,80€
	1,80€
	2,00€
	3,00€
	4.00€
	2,00€
le lait)	3,00€
11y)	3.50 €
ky irlandais	
	6,80€
	3,00€
	4,50€
[(50 cl)	3,80€
	lly) xy irlandais

EARL GREY BIO

Grand classique à la bergamote sur une base de thé très tonique de Ceylan.



LE PETIT PRINCE

Une délicate composition d'épices ajoutées à des agrumes sur une base de thé noir. Un voyage au goût, russe, bien entendu!

ROCHER DES 3 LIONS

Thé noir, agrumes, cardamome, poivre rose

THÉ VERT À LA MENTHE

Thé vert Chinois Gunpowder et menthe nanah.

CERISIERS EN FLEURS

Délicieuse composition florale de thé vert, fleurs de cerisier, queues de cerises, et pétales de roses.

LOVE ME DOUX

Déclarez-vous! Base tonique mais délicate de thé biovert Sencha, citron et gingembre.

Ce mélange bio vous réchauffera l'esprit, ... et le corps!

JAPON GENMAICHA

Thé exceptionnel récolté au printemps, produit par M. Shigeta à Shizuoka, comme le riz « Milky queen ». Ce thé est très fin avec des notes de céréales grillées

SENCHA BIO

Thé vert bio d'une grande fraicheur



CHINE GRAND YUNNAN IMPÉRIAL

Thé parfaitement équilibré alliant finesse et arômes. C'est le thé idéal pour le matin, avec un goût fleuri, doux et très parfumé

VOYAGE EN OCCIDENT

Doux mélange de vanille et d'amande sur une base de thé wulong peu théiné

ROOIBOS BO-KAAP

Gogi, grenade et cranberry, un concentré d'anti-oxydant

LA MAISON DANS LA DUNE BIO

Délicieux mélange bio, fruité et fleuri, pour petits et grands : morceaux de pomme, d'orange, d'argousier, fleurs d'hibiscus, de rose et de souci



LE TEMPS SUSPENDU BIOComposition digestive et bio! Citronnelle, menthe frisée et poivrée, camomille, feuilles de fraisier, fleur de souci, réglisse.



THÉ DU MOMENT

> Voir tableau

BOISSONS FRAÎCHES

Jus de Rêve bio 25 cl	7.00.7
(Au choix : Abricot, Ananas, Orange, Pamplemousse, Tomate)	3,60 €
Jus des Vergers de Viveterres (25 cl) :	
- pomme	3.40 €
- pomme/poire ou pomme/fraise	3.60 €
Limonade au PIF bio 33 cl	3,50 €
Cola au PIF bio 33 cl	3,60 €
Breizh Cola, Schweppes Tonic, Schweppes Agrum,	
Ice tea pétillant	3,20 €
Danwier 00 d	0.50.0
Perrier 20 cl	2,50 €
Saint-Amand plate ou pétillante 50 cl	3,20 €
Sirop à l'eau	2,00€
Suppl. sirop : Cerise, Citron, Fraise, Framboise, Grenadine,	
Mangue, Menthe, Orgeat, Pamplemousse rose, Violette	0.30 €
Supplément rondelle citron	0.30 €
Onen go err gitnen nyeggé hig	5,00 €
Orange ou citron pressé bio	5,00 €

BIÈRES

PRESSIONS

	25 cl	33 cl	50 cl
Moulin (5°3)	2,60 €	3,30 €	5,00 €
Hommelbier (7°5)	3,50 €	4,50 €	6,70 €
St Bernardus Triple (8°)	4,00 €	5,20 €	7,80 €

Bière du Moment > voir tableau

BOUTEILLES

Anosteké blonde (8°)	5,20€	Mont des Cats (7°6)	6,00€
Chouffe (Blonde) (8°)	5,20€	Orval (6°2)	5,80€
Duvel (8°5)	5,00€	Queue de Charrue blonde (6°6)	4.50 €
Duvel Triple Hop (9°5)	6,00€	Rochefort 8 (9°2)	5,20€
Jupiler 0 (sans alcool)	2,90€	St-Bernardus blanche (5,5 $^{\circ}$)	5,00€
Karmeliet Triple (8°4)	5,20€	St-Bernardus Prior (8°)	5,20€
Kastel Rouge (8°)	4.80 €	Trois Monts ($8^{\circ}5$)	4,50€
Les Québécoises (5.5°)	5,00€	Vedett IPA (6°)	5,20€
Liefmans (3°8)	3,80 €	Westmalle Triple (9°5)	5,20€

Cidre Loïc Raison doux (2,5°) ou brut (6°) - 25 cl - 3,80 €

Popine (cidre des Hauts-de-France) extra dry ou IPA - 33 cl - (6.5°) 6,50 €



APÉRITIFS/COCKTAILS

CaLiBou

Cocktail maison (Agrumes/Tonic) 8,00 €

CaliBouRRé

CaLiBou+Rhum 9,00 €

Picon vin blanc	4,20 €
Picon bière (Luxe du Moulin)	4,60 €
Picon bière (Hommel)	5,50 €
Picon Tonic (Schweppes)	4,20 €
Spritz	7,00€
Ricard	3,00 €
Kir Cassis	3,80 €
Kir Princier	
(Vouvray/Cassis)	6,50 €
Porto (19°)	3,50 €
Martini	
Bianco ou Rosso (14°4)	3,20 €
Muscat de Rivesaltes (15°5)	4,50 €
Whisky Cola	6,00€
Planteur	
(Rhum blanc/Orange)	6,50 €
Havana beach	
(Rhum blanc/Ananas)	6,50 €
Florida sunshine	
(Rhum blanc/Pamplemousse)	6,50 €
Mojito	7,00€

WHISKIES/BOURBON/ALCOOLS

JACK DANIELS (40°)

5,00 €

Rond et équilibré, notes caramélisées, vanillées et boisées

TULLAMORE DEW (40 °)

5,00 €

Précis sur le caramel avec des notes d'agrumes, il évolue rapidement dans un registre végétal

WRITER'S TEARS (40°)

7.00 €

Reconnaissable à ses notes de miel doux et ses aromes de kumquat et agrumes

FUJI SANROKU (50 °)

8,00€

Fruité et floral, avec des notes de cacao, de marron glacé et de banane. Bouche moelleuse, douce, crémeuse et bien structurée, saveurs de cerise et de pralin

LAGAVULIN 16 ANS (43°)

12,00€

Puissant arôme de fumée de tourbe et d'algues marines. Bouche moelleuse et intense à la fois

COGNAC (40°) CALVADOS (40°) 4,30 €

3,50 €

HUMULUS (42 °) - EAU DE VIE DE BIÈRE

6.00 €

Alcool de bière obtenu par distillation de la Page 24 Réserve Hildegarde blonde.

Humulus développe une palette aromatique complexe de céréales et de houblons.

RHUMS

3 RIVIÈRES (50°)

4,00€

Parfums de sucre chaud, de banane mûre et de lait de coco

DON PAPA (40°)

6.00 €

Plutôt léger, les saveurs de vanille, de miel et de fruits confits, exquises notes d'oranges amères

ANGOSTURA HORS D'ÂGE 1919 (40°)

7,50€

Belles notes de vanille, de caramel et de toffee se mêlant à celles, plus végétales, du cacao et de la mélasse. En bouche véritable éclosion de saveurs (pain grillé, miel et noisettes)

VINS

ROUGES

DOMAINE DE LA BÊCHE — MORGON (13°) Un nez de cerise noire et de framboise fraiche sur des notes épicées. Bouche minérale surprenante d'équilibre et de gourmandise.	4,60 € 23,00 €/b ^{lle}
LES GALETS - CHINON - BIO - (12°5) Arômes de fruits rouges (framboise) et de violette. Tanins souples. Bonne présence en bouche. Finale harmonieuse.	5,00 € 25,00 €/b ^{lle}
LES ORCHIS DU MAZET - SAINT-CHINIAN 2015 - BIO - (14°) Les arômes de fruits frais et de fleurs sauvages accompagnent une bouche harmonieuse et suave.	5,80 € 29,00 €/b ^{lle}
BLANCS	
TERRA LIGERIA – SAUVIGNON 2017 – (12°5) Arômes intenses de pamplemousse et de bonbon au cassis, bouche fraiche et fruitée, suave et acidulée.	3,20 € 16,00 €/blle
VILLA BLANCHE (DIT VIN D'EDITH) - CHARDONNAY - (13°5) Des notes de fleurs de genêt, de menthe, de genièvre, de fruits exotiques (mangue, le pamplemousse). Onctuosité finale sur les amandes grillées, le beurre et le miel	4,80 € 24,00 €/b ^{lle}

ROSÉ

DOMAINE DE MILLET 2022 CÔTES DE GASCOGNE - (11°5)

Cépages : Egiodola et Syrah. Nez très flatteur de fruits rouges, surtout fraise et cerise fraîches. Bel équilibre en bouche.

3,20 € - 16,00 €/b^{lle}

PETILLANT

Domaine Boutet Saulnier Vouvray - Brut - (12°5)

Nez sur le tilleul, le citron. Les bulles sont fines et délicates au palais. La bouche est vive, droite, avec une finale nette, sur des notes calcaires.

5,50 € - 27,50 €/blle

PICHETS (SAUVIGNON OU ROSÉ)

25 cl:5,50 € / 50 cl:9,50 €





NOURRITURES TERRESTRES

Saucisse fumée 3,00 € Portion de fromage 3,00 €

Soupes Maison du Moment Servies avec pain et beurre

6,00€

Flamiche (tarte salée) du Moment
Servies avec des crudités
à partir de 12,00 €

Assiette du dimanche soir 12 €

Gâteaux Maison

-

> voir tableau à partir de 5,00 €

Glaces

Vanille, Chocolat noir, Café Arabica, Cerise, Citron vert, Framboise, Mangue, Orange, Pistache, Spéculoos

1 boule	2,50€
2 boules	4,00€
3 boules	5,50 €

Supplément Chantilly maison	1,50 €
Dame blanche Dame noire	7,00€
Dame des Flandres	7,00€
Café ou chocolat liégeois	7,00€
Café Gourmand	7,80€
Thé Gourmand	9.80 €