CORRESPONDANCE

APÉRITIFS

Bulles Belges Domaine Mont des Anges - Mons 16 €
Dzin & Tonic by San Degeimbre 14 €

Kir 9 €
Kir pétillant 12 €
Campari 9 € + soft 2,5 €
Half & Half 13 €
Vermouth del professore
(Rosso - Bianco) 9 €
NA : Botaniets Gin Ginger & Yuzu 0° 12 €

Negroni 14 €
Venetian spritz 14 €
Dry Martini Cocktail 14 €
Old Fashioned 14 €
Moscow Mule 14 €

NA : Botaniets Gin Original 0° 12 €

OSAN - MACÉRATION VÉGÉTALE

VC Verveine - Curcuma 7 € / 35 €
SB Shiso pourpre - Basilic 7 € / 35 €
BM Betterave - Mûre 7 € / 35 €

VINS AU VERRE

Blanc

Star Fish, Muscadet - Loire 2023 9 €
La rente du Giron, Marsannay - Bourgogne 2022 13 €

Rosé

Clos Ornasca, Corse - Ajaccio 2023 9 €

Rouge

Lorano, Maria Pia Castelli, Italy - Sangiovese 2021 9 €
Domaine Mittnacht Frères - Alsace 2024 11 €

BIÈRES

Stella Artois 5 €
Stella Artois sans alcool 5 €
Hoegaarden 5 €
Tripel Karmeliet 6 €

Westmalle Tripel 33cl 6 €
Leffe Blonde / Brune 33cl 6 €
Korean Sour 6 €

SOFTS

Coca/Coca Zero 4 €
Jus d'orange 4 €
Jus de tomate 4 €

Eau filtrée 0,5/1L 5,5 € / 7,5 €
Match Tonic 4 €
Indian, Mediterranean

Biodynamique Bio

CORRESPONDANCE

ROUGES

"La porte Saint Jean", Dittière & Foucault Saumur - Champigny, Loire	2022 Cabernet Franc	89 €
Domaine Mittnacht Freres Alsace, Hunawiht	2024 Pinot noir	11 € / 54 €
Bourgogne Côte D'or, Domaine du Vieux College Marsannay La Côt, Bourgogne	2022 Pinot noir	60 €
"Juvens", Domaine de la Roseraie Côte de Beaune, Bourgogne	2022 Pinot noir	85 €
"Jus de vie", Domaine de la Graveirette Rhône, VDF	2023 Merlot, Marselan, Grenache	37 €
"Tradition", Domaine Monier - Perréol Saint Joseph, Rhône	2022 Syrah	80 €
Côte - Rôtie "Mon Village", Stéphane Ogier Rhône	2014 Syrah	180 €
Morgon " Côte du Py", Chateau Grange Cochard Beaujolais	2022 Gamay	54 €
Château Couronneau Bordeaux Supérieur	2022 Merlot	39 €
"Tradition", Domaine Richeaume Provence	2021 Grenache, Syrah, Merlot	58 €
'Les Fontanilles, Domaine Anne Gros & J-P Tollot Minervois, Languedoc	2023 Grenache, Syrah	55 €
Lorano, Maria Pia Castelli Marche, Italie	2021 Sangiovese	9€/45€
Osoti, Crianza DOC Ruiz Jimenez Rioja, Espagne	2020 Tempranillo, Garnacha	45 €
'Ribeiro", Antonio Lopes Douro, Portugal	2020 Touriga-franca, Touriga-nacional	51 €

SAKÉ

Kaze Daiginjo (Brasserie Mori no Kara - Fukuoka) 4cl — 10 €
Saké pur, sec, floral et minéral

Kazan (Brasserie Chiguma Nishiki - Nagano) 4cl — 6 €
Saké plus doux, onctueux, ample et floral

Biodynamie Bio

CORRESPONDANCE

BULLES

“Mont des Anges” Brut Nature Mons, Belgique	16 € / 79 €
Champagne “tradition”, Domaine Mannoury Aube, Côte des Bar	85 €
Osan Pétillante (Sans Alcool) RF. Romarin, Framboise	35 €
TM. Tagete, Mirabelle	35 €

BLANCS

“Star Fish”, Domaine Eric Chevalier Aube, Côte des Bar	2023 Melon de Bourgogne	9 € / 38 €
“La Montaloise”, Domaine Jean Tellier Menetou - Salon, Loire	2022 Sauvignon	63 €
“Cuvée M”, Marielle Michot Poully-Fumé, Loire	2023 Sauvignon	47 €
“Buisson”, Domaine Bonnigal - Bodet Touraine - Amboise, Loire	2022 Chenin	59 €
“Les Fossiles” Domaine Mittnacht Freres Hinawhir, Alsace	2023 Riesling	49 €
“Sauvageon”, Domaine Pignier Côte du Jura	2020 Savagnain ouillé (N.O)	92 €
“La Rente de Giron”, Domaine du Vieux Collège Marsannay-La-Côte, Bourgogne	2022 Chardonnay	13 € / 60 €
“Les Boudrières”, Domaine Belleville Puligny-Montrachet, Bourgogne	2022 Chardonnay	170 €
“Les Copines Adorent”, Mas du Chêne Rhône, IGP du Gard	2023 Vermentino	37 €
“Assemblage Blancs”, Domaine M-T Chappaz Valais, Suisse	2022 Petite Arvine, Sylvaner	145 €
“Loureiro”, Antonio Lopes Vinho Verde, Portugal	2022 Loureiro	49 €
“La Contessa”, Manincor Alto Adige, Italie	2023 Pinot Blanc, Chardonnay	69 €

ROSÉ

Clos Ornasca Domaine V.Tola Ajaccio, Corse	2024 Scaccarellu	9 € / 44 €

CORRESPONDANCE

LES PATIENCES

Seul ou à partager

Correspondance
Pottekeis
traditionnel radis et fromage blanc 6 €

Boudin de volaille aux herbes, snacké
Sauce tartare 7 €
Crème raifort 7 €
Royal Belgian Caviar 15 €

Œuf mimosa
Au gochujang 5€

LES ENTRÉES

Aubergine au miso 16 € / 25 €
Aubergine grillée avec laque au miso (Japon)

Vitello anchoyo 18 €
Fines tranches de veau poché, émulsion d’anchois et sucrine (Italie)

Yukhoe 18 € / 28 €
Tartare de boeuf, crème de jaune d’oeuf et poire Nashi (Corée du Sud)

Ceviche de daurade 18 €
Leche del tigre piment et oignons rouge (Pérou)

KFC 17 €
Korean fish and chips, crème de petits pois et menthe (Corée/Angleterre)

LES PLATS

Comme à Liernu 16 € / 22 €
Texture de tomates, émulsion basilic et jus lacto fermenté (Eghezée)

Poulet du dimanche comme en Corée 25 €
Poulet rôti, pomme gingembre, pommes frites, salade et jus de cuisson tranché (Corée/Belgique)

Raie aux câpres 29 €
Raie meunière, poudre de beurre noisette et câpres (France)

Filet pur Holstein sauce béarnaise ou choron 43 €
Filet pur, pommes frites et salade vinaigrette (France)

Ris de veau et langoustines 48 €
Ris de veau croustillant, langoustines saumurées, sauce à manger et jus vert (Eghezée)

LUNCH DE LA SEMAINE

Entrée et plat 37 €

Veuillez nous prévenir en cas d’intolérance ou d’allergie
Nous privilégions les produits de saison et issus de circuits courts

CORRESPONDANCE

LES DESSERTS

Le flan au caramel café	9 €
Dame blanche maison	12 €
Texture de chocolat, praliné graines de courges, sorbet poire	12 €
Tarte tatin crème d'Isigny	11 €
Flambée au calvados	+3 €
Suggestion du moment	Prix du jour

DIGESTIFS

Limoncello	8 €
Grappa Maschio	12 €
Poire Williams	12 €
Belgian Owl	12 €
Vodka Ivan	11 €
Bullet Bourbon	11 €
Gin Citadelle	12 €
Laphroaig 10 ans	12 €
Cognac Briottet	12 €
Armagnac Briottet	12 €
Amaretto Noblesse	12 €
Calvados VSOP Briottet	12 €

CAFÉ

Espresso	4 €
Café	4 €
Décaféine	4 €
Double espresso	6 €
Latté	6 €
Cappuccino	6 €
Espresso Martini	13 €
Irish coffee	13 €

THÉ & INFUSIONS

Infusions 4 €

Camomille

Hibiscus Mix

(Tilleul, menthe, pomme, abricot, mangue, ananas, fraise & thym)

Menthe fraîche

(menthe verte & poivrée)

Thés verts 4 €

Jasmin

Thés noirs 4 €

Earl Grey

English Breakfast

Veuillez nous prévenir en cas d'intolérance ou d'allergie

Nous privilégions les produits de saison et issus de circuits courts

Carte des vins