

# BULLES ROUGES

**PROSECCO** 7. 30.  
Domaine Sartori : Prosecco brut, aux bulles fines et rafraichissantes

**CHMPAGNE MALLARD EXCELLENCE** 65.  
Domaine Mallard, maison de Champagne familiale, un flacon à la personnalité affirmée

# BLANCS

**LE PETIT GASTON** 5. 22.  
Sauvignon / gros manseng : Côtes de Gascogne vif & élégant, belle fraîcheur d'agrumes

**BEAUBOIS** 25.  
Viognier & vermentino, Domaine Boyer Pays d'Oc, agréable cuvée, fraîche et minérale aux notes abricot

**ON SOUF(F)RE PAS** 7. 28.  
Coteaux du Languedoc, grenache / clairette : Vin naturel, fleurs blanches & fruits frais, belle fraîcheur

**ELEPHANT BLANC** 9. 38.  
Coteaux du Ventoux, 100 % viognier: Une belle cuvée élégante, vin fin avec une belle fraîcheur

**CHABLIS BIENOMMEE** 39.  
Chardonnay, Domaine Poitout, la minéralité du terroir chablisien aux belles notes de fruits blancs, rond & voluptueux

**GRAND ARDECHE** 7. 37.  
Louis Latour : 100 % chardonnay l'expression du chardonnay vieilli en fût de chêne, joliment boisé

# ROSÉ

**PIGOUDET** 7. 29.  
Coteaux d'Aix en Provence un rosé frais & léger, très clair, idéal pour votre apéro et repas

**LE PETIT GASTON** 5. 22.  
Tannat / merlot: Côtes de Gascogne, notre vin maison depuis 10 ans

**BEAUBOIS** 25.  
Marsellan, mourvèdre, BIO, Pays d'Oc, le vin estival, gourmand, aux notes de fruits rouges

**ON SOUF(F)RE PAS** 7. 28.  
Coteaux du Languedoc, grenache / syrah : Vin naturel, fruits rouges intenses.

**BLACK ELEPHANT** 9. 42.  
Coteaux du Ventoux, 100 % Syrah, du fruit et de la puissance..

**TREVO** 6. 24.  
Portugal, Setúbal, un vin à la puissance du fruit noir, charmeur à la fraîcheur légèrement fumée

**MONTEPULCIANO D'ABRUZO** 28.  
Italie, la fraîcheur et le soleil de Toscane dans une bouteille, un vin d'une belle fraîcheur, légèrement épicé et aux belles notes de fruits rouges

**CHÂTEAU BOUSCASSE** 42.  
Madiiran, tannat - cabernet sauvignon, vin puissant, tannins fins & soyeux

**BORN TO BE WILD** 7. 28.  
Espagne, Wines & Roses, 100 % bobal, le vin rock & roll pour vos burgers

**CHINON** « Château de Coulaire » 37.  
Loire, un vin d'une souplesse remarquable aux notes de fruits rouges murs, un vin estival à partager

**VALMOISSINE** 33.  
Louis Latour : 100 % pinot noir, un vin à la bouche ronde et fraîche aux arômes de cerise. Le tout s'exprimant sur une belle longueur avec de jolis tanins en finale

**FLEURIE** « Retour aux Sources » 42.  
Didier Desvignes, vin de Bourgogne, 100 % gamay noir, vin nature, un cru aux aromes de fleurs et une bouche croquante et gourmande de fruits rouges

**LA CABOTTE** 7. 28.  
Côtes du Rhône, syrah, grenache, cinsault, BIO, un vin gourmand au fruité intense

# APRES VOTRE BURGER

## DESSERTS

**CHEESECAKE MAISON POMPON** 8.  
Coulis de cassis & framboise

« TIRAMISU » aux pommes caramélisées 9.  
Mascarpone au calvados, brisures de spéculoos & amandes effilées torréfiées

**DAME BLANCHE** 9.  
Glace vanille, chocolat chaud & chantilly

**COLONEL** 10.  
Sorbet citron vert et vodka

**PANNA COTTA** 9.  
Au chocolat blanc et vanille, Compotée d'ananas caramélisée

**MOELLEUX AU CHOCOLAT** 9.  
Servi avec glace vanille

## WHISKIES & DIGESTIFS

### COCKTAILS DESSERTS

**ESPRESSO MARTINI** 12.  
kahlua, vodka, espresso, sucre de canne

**IRISH COFFEE** 12.

**ITALIAN COFFEE** 12.

### WHISKIES & DIGESTIFS

**CLASSIC LADDIE** 15.  
Scottish Barley, Islay single malt

**LAGAVULIN** 15.  
Islay single malt

**PORT CHARLOTTE** 15.  
Highland single malt

**JOHNNIE WALKER BLACK** 10.

**JOHNNIE WALKER RED** 8.

**JAMESON** 8.

**J&B** 8.

**JACK DANIELS** 8.

**ARMAGNAC DELORD VSOP** 10.

**CALVADOS 8 ans** 12.  
Roger Groult

**COGNAC «1738 »** 15.  
Remy Martin

**AMARETTO** 8.

**COINTREAU** 8.

**LIMONCELLO** 7.

**CHARTREUSE VERTE** 12.

Accompagnement soft drink + 2 €

## CAFES THES & TISANES

### CAFES

**ESPRESSO** 3.

**LUNGO** 3.

**DOUBLE ESPRESSO** 4.8

**CAPPUCCINO** 4.

**MACCHIATO** 3,5

**LATTE MACCHIATO** 5.

### THES & TISANES

**EARL GREY ROYAL** 4.

**GEIMATCHA SATSUKI** 4.  
Thé vert japonais au riz grillé et soufflé

**TOUAREG** 4.  
Thé vert à la menthe fraîche

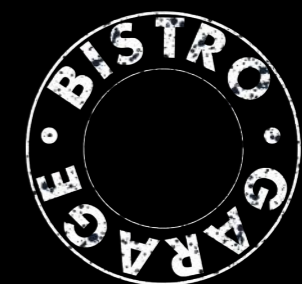
**AILE DU DESIR** 4.  
Infusion citronnelle & gingembre

**AKIKO** 4.  
Infusions mélange de groseilles, rhubarbe, cassis, framboise, sureau, hibiscus

**ZENZEN** 4.  
Infusion relaxante, citronnelle, rose, camomille, lavande, sauge, rooibos

**VERVEINE** 4.

**CAMOMILLE** 4.



# L'APERRO DU BISTRO-GARAGE

## BIERES PRESSIONS

<b>BEL PILS</b>	3.
<b>VEDETT IPA</b>	5.
<b>TRIPLE D'ANVERS</b>	6.

## BIERES SPECIALES

<b>SAISON DE BRUXELLES BIO</b> Bière blonde rafraichissante	6.
--	----

<b>DUVEL 666</b> Tout le caractère d'une Duvel, Plus légère & rafraichissante	5.
---	----

<b>CHOUFFE</b> Bière blonde de caractère, fruitée & épicée	5.
--	----

<b>CHOUFFE BRUNE</b> Bière brune, ronde & fruitée, puissante et une belle amertume	6.
--	----

<b>LIEFMANS ON THE ROCKS</b> La bière aux fruits rouges délicieusement rafraichissante	4.
--	----

<b>LIEFMANS ON THE ROCKS 0.0</b>	3.
----------------------------------	----

<b>DUVEL</b> La Duvel est une bière naturelle, une belle amertume, au gout prononcé de houblon	5.
---	----

<b>VEDETT BLONDE</b>	4.
----------------------	----

<b>VEDETT BLANCHE</b>	4.
-----------------------	----

## GIN & TONIC

<b>Pink dog</b> Tonic Raspbery & Rhubarb, Gin bulldog	11.
--	-----

<b>Gin Maré Capri</b>	14.
-----------------------	-----

<b>Gin Bulldog</b>	11.
--------------------	-----

<b>Gin Hendricks</b>	12.
----------------------	-----

<b>Gin Panda</b> Accompagné par un Tonic Méditerranéen	12.
---	-----

## LIMONADES BIO

### Brasserie Fermenterie L'Annexe

<b>Ginger beer</b>	5.
--------------------	----

<b>Framboises-menthe</b>	5.
--------------------------	----

<b>Myrtilles-timut</b>	5.
------------------------	----

## SOFT DRINKS

Eau plate ou pétillante	3.
-------------------------	----

Chaudfontaine plate ou pétillante	5.
-----------------------------------	----

<b>Limonaide Maison</b>	4.
-------------------------	----

<b>Thé glacé maison</b>	4.
-------------------------	----

Coca, Zéro, Light	3.
-------------------	----

Jus d'orange ou pommes	4.
------------------------	----

## BITTER & SPRITZER

<b>APEROL SPRITZ</b>	8.
----------------------	----

<b>HUGO SPRITZER</b> Fleur de sureau, cava, menthe fraîche, citron vert	8.
--	----

<b>CAMPARI SPRITZ</b>	8.
-----------------------	----

<b>SUZE SPRITZ</b> Suze, cava, citron vert, pamplemousse	8.
---	----

<b>NEGRONI</b> Vermouth, Campari, gin, tranche d'orange	10.
--	-----

<b>AMERICANO</b> Vermouth, campari, eau pétillante	8.
---	----

<b>SUZE WHITE NEGRONI</b> Lillet blanc, suze, gin, tranche de pamplemousse	10.
---	-----

<b>LILLET SPRITZER</b> Lillet blanc, cava, eau pétillante, fruits frais	8.
--	----

## COCKTAILS

<b>LA JARRE</b> Vodka infusée maison aux framboises limonade et citron vert	10.
---	-----

<b>MOSCOW MULE</b> Vodka, citron vert, menthe fraîche, ginger beer	11.
---	-----

<b>JAMAÏCAN MULE</b> Rhum brun, citron vert, menthe fraîche, ginger beer	11.
---	-----

<b>LONDON MULE</b> Gin, citron vert, menthe fraîche, ginger beer	11.
---	-----

<b>MOJITO</b> Au rhum brun jamaïcain, lime menthe	11.
--	-----

## MOCKTAILS

<b>FIZZY CUCUMBER</b> Concombre Sir.Up, Spicy ginger Sir.Up, lime, Tonic	7.
---	----

<b>SPICY LEMON POP</b> Spicy Ginger Sir.Up, Zesty Lemon Sir.Up, Tonic.	7.
---	----

<b>GINGER ELLA</b> Spicy Ginger Sir.Up, jus de pommes, eau pétillante	7.
--	----

<b>VIRGIN MOJITO</b> Lime, Zesty lemon Sir.Up, menthe, jus de pommes, eau pétillante	7.
---	----

<b>FIZZY BOTANIETS</b> Gin 0.0 Botaniets, Zesty lemon Sir.UP, lime, eau pétillante	9.
---	----

<b>VIRGIN MOJITO FRAISE</b> Fraise & menthe Sir.UP, lime, menthe fraîche, jus de pommes, eau pétillante	8.
--	----

# LA CUISINE A PARTAGER OU PAS !

## PLANCHES & TARTARES

<b>TRIO MÉDITERRANÉEN</b> Focaccia maison guacamole, tzatziki, houmous	10.
---	-----

<b>NO MEET ALL GREEN</b> Légumes grillés, pesto, burrata, Tzatziki & Houmous, focaccia maison	18.
---	-----

<b>CROUSTILLANTS DE POULPE</b> Mayonnaise au wasabi	18.
--	-----

<b>PALETA IBÉRICO CEBO CAMPO</b> D.O.P Guijuelo, Séchage minimum 24 mois	18.
---	-----

<b>PLANCHE MIXTE</b> Paleta ibérico cebo campo, Fromage affiné au lait cru de la fromagerie « From »	18
--	----

<b>PLANCHE APÉRO BISTRO</b> La planche du chef, gourmande & pour tous les goûts.	29.
--	-----

<b>TARTARE DE BŒUF 400 COUPS</b> Irish Beef, coupé au couteau, préparé à l'italienne, roquette, parmesan, pesto	20.
---	-----

<b>TARTARE MINUTE</b> Irish Beef coupé au couteau, tous les ingrédients de la recette traditionnelle, mélangés par vos soins, servi avec frites	20.
--	-----

<b>TARTARE DE BŒUF AUX ALGUES</b> Irish Beef coupé au couteau, vinaigrette sésame & miel, sauce soja, coriandre fraîche et gingembre, servi avec frites	20.
--	-----

## SARDINES DE LA BELLE-ILOISE

<b>LES SAINT-GEORGES</b> (huile d'olive)	9.
--	----

<b>HUILE D'OLIVE &amp; CITRON</b>	9.
-----------------------------------	----

<b>MARINÉES MUSCADET &amp; AROMATES</b>	9.
---	----

<b>THYM CITRON ET POIVRE TIMUT</b>	10.
------------------------------------	-----

Nos sardines sont servies avec toasts, beurre & citron

# BISTRO - BURGER

Notre vision du burger à la belge, fait maison, gourmand & original

### SANS GLUTEN - VEGETARIEN

**SANS GLUTEN :** Votre burger entre deux galettes de pommes de terre + 1,50 €  
**VEGETARIEN :** Tous nos burgers sont disponibles en version végétarienne

<b>BISTRO TOAD</b> Boeuf Holstein, sauce truffée, cheddar mûré, champignons, oignons confits, bacon	17.
---	-----

<b>P'TIT GIBUS</b> Boeuf Holstein, sauce poivre vert, comté, roquette, oignons confits, champignons, oignons frits	17.
--	-----

<b>BISTRO FARM</b> Halloumi grillé, courgettes, aubergines & poivrons grillés, roquette, oignons rouges, houmous, pesto de basilic et mayonnaise légèrement allée	16.
---	-----

<b>SEGUIN</b> Boeuf Holstein, mayonnaise miel moutarde, fromage de chèvre, pomme granny Smith, laitue, oignons confits, bacon	17.
---	-----

<b>BISTRO QUEEN</b> Boeuf Holstein, chicons caramélisés, oignons frits, Cheddar fermier mûré, au lait cru, Ferme Montgomery, Sauce whisky, bacon, mayonnaise	18.
---	-----

<b>BISTRO MARÉE</b> Sauce tartare maison, filet de cabillaud pané, tomates, roquette, oignons rouges	17.
--	-----

<b>BARBECUE</b> Boeuf Holstein, sauce barbecue, cheddar mûré, oignons confits, oignons rouges, onion rings, bacon, fumé minute	17.
--	-----

<b>BISTRO CHEESE</b> Boeuf Holstein, sauce bistro, cheddar mûré, laitue, tomates, oignons confits, oignons rouges	14.
---	-----

<b>BOSTON BUTT</b> Pulled por, effiloché de porc cuit basse température, guacamole, cheddar, oignons rouges, coleslaw, sauce barbecue & piquillos	18.
---	-----

<b>MC RONALD</b> Boeuf Holstein, ketchup, moutarde, cheddar, oignons rouges, oignons confits, cornichons	14.
--	-----

<b>BISTRO BACON</b> Boeuf Holstein, sauce Bistro, cheddar mûré, laitue, tomates, oignons confits, bacon	15.
---	-----

<b>KOKOT</b> Suprême de volaille croustillant, sweet chili pepper sauce, Pickles de chou & carottes, oignons rouges, tomates, laitue, mayonnaise	17.
--	-----

### N'oubliez pas d'accompagner votre burger

<b>Frites</b> Servies avec mayonnaise maison	3.50
---	------

<b>Wedge de patates douces</b> Frites de patates douces	5.50
--	------

<b>Salade verte</b>	3.50
---------------------	------

<b>Epi de maïs grillé</b>	2.90
---------------------------	------

### Suppléments Bistro-Burger

<b>Fromage</b>	1.20
<b>Bacon</b>	1.90
<b>Œuf plat</b>	1.70
<b>Patty de Boeuf</b>	4.50
<b>Sauté de champignons</b>	1.70
<b>Oignons confits</b>	1.00
<b>Oignon ring</b>	1.20

A ajouter à votre burger