

CARTE
DES BOISSONS
ET RESTAURATION



NOS BIÈRES ARTISANALES



Pretty Dolly 6% vol

Blonde authentique avec un subtil goût de céréales et une très légère amertume.
Slightly bitter, subtle and authentic taste of cereals.



Diamond Lily 6% vol

Brune légère et onctueuse, avec des notes de café.
Light and creamy, with notes of coffee.



Wendy Belle 6% vol

Une rousse avec une belle robe ambrée et un goût caramélisé.
A beautiful amber colour and caramelized taste.



Utah Beer 7% vol

Blonde brassée avec des houblons américains, plus d'amertume et révèle des touches florales.
Brewed with American hops, stronger bitterness and floral hints.



La Souliers Rouges 6% vol

Blonde aromatisée à l'hibiscus, bière officielle du groupe "Mes Souliers sont Rouges".
Blond beer flavoured with hibiscus, floral hints.



La Bière de Noël 6% vol

Bière Ambrée, brassée avec du gingembre frais et des oranges amères.
Amber beer, brewed with fresh ginger and bitter oranges.



La Sainte Mère 5.5% vol

Bière blonde rafraichissante, brassée avec des houblons français, un goût floral prononcé.
Brewed with French hops, a pronounced floral taste.



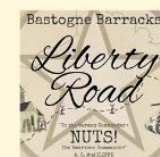
Lily Marlène 6% vol

Blanche brassée avec plus de 50% de blé, peu houblonnée et rafraichissante.
Brewed with more than 50% wheat, little hopped and refreshing.



Vikland 6% vol

Bière ambrée, brassée avec du malt fumé au bois de hêtre.
Brewed with smoked malt, amber beer.



Liberty Road 6% vol

Bière blonde type Belge, mousse blanche, arôme naturel de noisette.
Belgian type beer, natural nut flavor.

BIÈRES

Toutes nos bières sont brassées sur place
All beers are crafted on site

25cl	4.00€
33cl	5.00€
50cl	7.00€
Bouteille/Bottle 33cl	5.00€
Monaco 25cl	4.20€
Panaché 25cl	4.00€
Gorgillon 7cl	1.00€
Planche découverte	9.00€

APÉRITIFS ET SPIRITUEUX

Ricard 2 cl	3.00€
Ballantines 4 cl	6,50€
Baby 2 cl	3,50€
Jack Daniel's 4 cl	7.00€
Baby 2 cl	4.00€
Clan Campbell 4 cl	6.00€
Baby 2 cl	3.00€
Calva (Père Mahieu) 3cl	5.00€
Pommeau 6 cl	3.50€
Gin Tonic 4 cl	6.00€
Martini blanc 6 cl	3.50€
Martini rouge 6 cl	3.50€

BOISSONS SANS ALCOOL

Coca, Coca zéro, Coca Cherry, IceTea, Schweppes tonic, Schweppes agrumes Oasis, Orangina, Perrier (33 cl)	
Pago abricot (25 cl)	3.00€
Jus de pomme artisanal (20 cl)	2.80€
Limonade, jus d'orange, jus d'ananas	3.00€
Diabolo	2.80€
Sirop a l'eau	3.00€
	2.00€

VINS

Verre 12.5cl	3.50€
Pichet 25cl	6.00€
Carafe 50cl	9.50€
Kir	4.00€
Kir Pétillant (cassis/pêche)	4.50€

Vin blanc : Chardonnay
Vin rouge : Merlot Rouge
Vin rosé : Vin de France Sec

BOISSONS CHAUDES

Expresso 7cl	1.80€
Café allongé 12cl	1.90€
Dble expresso 14cl	3.20€
Café crème 7cl	2.00€
Double crème 14cl	3.40€
Cappuccino 20cl	3.50€
Café Viennois 20 cl	3.50€
Chocolat 20cl	3.30€
Chocolat Viennois	3.80€
Thé	3.20€

Saucissons au choix (Le Philou Normand) : 9 €

Dried Sausage (choice at the bar).

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Carte des Cocktails

COCKTAILS SANS ALCOOL

6,50€ ENV. 25CL

PARADISE
DREAM



Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise et pêche blanche

KOYO



Jus d'ananas, saveurs fraise, melon, banane, citron et vanille

PEACE & LOVE



Evasion intense au jus d'orange, parfums téquila, jasmin, violette et hibiscus

CARIBBEAN
SUN



Tourbillon exotique au jus d'orange, parfums mangue, ananas, kiwi et orange

JUNGLE
GREEN



Expedition sauvage au jus d'orange, goûts kiwi, banane, pomme verte et orange

COCKTAILS AVEC ALCOOL

8,50€ ENV. 25CL

69



Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfums goyave, pitaya, rhum et gingembre

SEX ON
THE BEACH



Vodka française, alcool, jus d'orange, jus d'ananas, parfums, fruit de la passion, papaye, pêche, pêche blanche et melon

BIKINI



Rhum de Guadeloupe, gin, alcool, jus d'ananas, saveurs téquila, pastèque, framboise et citron

SWIMMING
POOL*



Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfums curaçao, Pina Colada et rhum Jamaïcain

PINA
COLADA*



Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'annas, crème, parfum coco

*Allergène: Protéines de lait

*Allergène: Protéines de lait

CARTE DU MIDI

LUNCH MENU - DU MARDI AU SAMEDI , DE 12H À 15H

Cheese Burger 14.90€

Steack Haché, Cheddar, oignons, tomate et salade.
Cheddar, onions, tomato and lettuce.



Burger Brasserie 16.90€

Steak haché, oignons confits, tomate, salade, camembert et lard., sauce moutarde
Minced Steak Melted camembert, caramelized onions, tomato, and lettuce, and bacon, mustard sauce

Jambon Grillé Sauce Camembert 13.90€

Jambon grillé et sauce camembert
Grilled ham and Camembert sauce



Carbonade Flamande à la "Diamond Lily" 17.90€

Effiloché de boeuf mijoté à la bière maison.
Beer-braised beef stew, slow-cooked in home-made beer.



Tous nos plats sont accompagnés de frites fraîches du Val de Saire !
All our dishes are served with local fresh fries

Salade de Chèvre Chaud 12.50€

Salade avec toasts au chèvre chaud, tomates confites et oignons rouges
Salad with warm goat cheese toast, sun-dried tomatoes, and red onions.

Menu Enfant (-10ans) 9.90€

Steak haché avec frites + boule de glace + 1 sirop ou diabolo
Ground beef with chips + scoop of ice cream + sirup with water or limonade



***Viande de boeuf et de porc origine France/lardon d'origine européenne**
/Beef and pork of French origin / European origin lardons

Un tableau des allergènes est à votre disposition /An allergen chart is available at the bar

CARTE DU MIDI

LUNCH MENU - DU MARDI AU SAMEDI, DE 12H À 15H

Crème Brulée 6.90€

*Crème vanille maison, caramel craquant
Homemade vanilla cream, crispy caramel*



Mousse au Chocolat 6.90€

*Mousse chocolat noire aux éclats de chocolat
et son cookie maison
Dark chocolate mousse with chocolate chips
and homemade cookie*



Assiette gourmande 6.90€

*Mini crème brûlée, mini mousse au chocolat,
cookie maison et boule de glace*



Glaces artisanales

1 boule - 3.00€

2 boules - 6.00€

3 boules - 8.50€

Supplément Chantilly - 0.5€

Coupe Liégeoise - 9.50€

(3 boules + coulis + Chantilly)

(3 scoops + sauce + whipped cream)



Parfums

- Vanille
- Chocolat
- Fraise
- Citron
- Fruit de la passion
- Caramel à la fleur de sel
- Pistache
- Café
- Cassis

Parfums de coulis :

- Chocolat
- Caramel

ALL DAY

LE SALÉ, TOUTE LA JOURNÉE

La Planche Apéro 16.90€



Composée de 3 fromages, 3 charcuteries locales et accompagnée de confit de bière maison.
Composed of 3 cheeses and 3 local cold meats with beer jelly, served on a board.

Saucissons au choix

(Le Philou Normand) : 9€

voir ardoise

Dried Sausage : Check the slate

Chips : 1.50€

NOS PARTENAIRES



ALL DAY

LE SUCRÉ, TOUTE LA JOURNÉE

Les coupes glacées

- 1 boule / 2 boules / 3 boules
3,00 € 6.00 € 8,50 €

Parfums de glaces :

Vanille	Caramel à la fleur
Chocolat	de sel
Fraise	Pistache
Citron	Café
Fruit de la passion	Cassis



Supplément chantilly 0,50 €

- **Coupe liégeoise 9,50 €**

Coupe de 3 boules de glaces et coulis au choix (Chocolat, caramel, fruits rouges) avec chantilly.

Cup composed of 3 scoops of ice cream and a sauce (Chocolate, caramel, red berries), with whipped cream.

Les gauffres

Nature ou sucre glace	3.50€
Chocolat	4.00€
Supplément chantilly	0.50€

Les desserts 6,90€

Demandez l'ardoise
Ask the slate.

NOS PARTENAIRES



NOS SERVICES

Mise à disposition de Tireuses

*pour vos manifestations, mariages, anniversaires,
divorces et autres évènements festifs*

Visite Guidée de notre fabrication

sur réservation

Vente de Bières et autres produits

*création de compositions cadeaux pour les
particuliers, les entreprises CE et autres*

***Nous sommes à votre
disposition pour répondre à
toutes vos demandes.***