

À PARTAGER... OU PAS !

Pain-Pain - 6,00€

Pain au levain maison & beurre au kimchi maison - 6,00€

Olive & Tom - 6,50€

Énormes olives espagnoles

Dwight Schrute - 14,50€

crème de betterave, siphon de chèvre fumé, avruga, poudre d'olive, fleurs de fenouil conservées, huile aneth, pain au levain maison

M.A.G.A- 14,50€

(Make l'AMERICAN Great Again)

Focaccia au levain, carpaccio de bœuf, mayo américaine, câpres frites, chips



LES PIZZAS CLASSIQUES

mais pas trop

KIDZ - 8,50€ (thé maison*)

Tomates*, mozzarella (pour les enfants)

Margherita - 13,50€ (Vulpio Blonde *)

Tomates*, mozzarella, basilic, huile d'olive

'Nduja - 20,50€ (Bugs Bloody*)

Tomates*, scamorza fumée, 'Nduja, pistou de persil, graines de courge, huile d'olive

Salami - 20,50€ (Tseuneugaim*)

Tomates*, mozzarella, poudre d'olives, chorizo piquant, basilic, groseille en pickles

Salsiccia - 20,50€ (Vulpio Ambrée*)

Tomates*, saucisse fenouil, mozzarella, pesto basilic, graines de courge, épinards

Napoli - 19,50€ (June*)

Tomates*, anchois, olives taggiasche, câpres frites, origan, poudre d'olives, poudre de tomate, huile d'olive

Dead Adèle - 21,50€ (Ravage*)

Pesto basilic, mozzarella, mortadelle IGP, graines de courge, huile d'olive !! Encore meilleure avec de la stracciatella en supplément !!

*Bière suggérée en accord

DESSERTS

Cheesecake - 12,00€

Cookie, mousse de cheesecake, caramel beurre salé, noisettes

Alfonse Brown - 12,00€

Brownie, praliné cacahuète et sésame, crème anglaise d'avoine grillée, sarrasin soufflé

MANGE TES CROÛTES !

ACCOMPAGNEMENTS POUR LES TERMINER

Pesto coriandre - 2,50€

Beurre au kimchi maison - 3,00€

Sauce Ranch - 2,50€

Sobrassada de bellota - 4,00€

Sauce Choron - 3,50€

Trio de sauces piquantes - 1.50€

De chez SWET

SUPPLÉMENTS

Stracciatella - 3,00€

Salsiccia - 2,50€

'Nduja - 2,00€

olives taggiasche - 2,50€

Anchois - 2,00€

Pesto basilic - 2,00€

Bœuf effiloché - 4,00€

Salami piquant - 2,00€

LES PIZZAS DE NOUS

4 Fromastiques- 22,50€ (Bière acide*)

Crème de potimarron, mozzarella, taleggio, gorgonzola, tuile de parmesan, figue pickles, sirop de balsamique.

Moula - 25,50€ (Mirage*) Végé : 22,50€

Base tomate du jardin, moules de Zélande, tomates cerises, sauce Choron, kimchi maison, pistou de persil, chips au sel

!! Encore meilleure avec de la 'Nduja en supplément !!

Gentille myrtille - 24,00€ (Triumvirat*)

Crème de courgette et ricotta, courgette, olives taggiasche, feta fumée, pistou de persil, myrtille pickles, graines de courge, herbes fraîches, huile d'olive

Poti Poney - 22,50€ (Bière acide*) Végé : 20,50€

Ricotta fumée, potimarron en pickles, crème de potimarron, salsiccia au fenouil, câpres frites, poudre d'olive noire, sauge, huile d'olive

Coucou petite perruche- 24,50€ (Bière acide*)

mozzarella, porchetta, poivrons, mayo barbecue, pesto coriandre, piment jalapenos, oignon sec, oignon pickles !! Encore meilleure avec de la 'Nduja en supplément !!

Colonel Reyel - 12,00€

Granité fraise et poivre de Sichuan - mezcal ou vodka Dada Chapel

Glace Kidz - 4,50€

Glace vanille - caramel beurre salé

Boissons

SOFT

Bru plate 50cl - 5,50€
Bru pétillante 50cl - 5,50€
Paola Cola 33cl - 4,10€
Paola Cola Zéro 33cl - 4,10€
Ginger Beer Pili-pili 25cl - 3,80€
Jus de pomme (plaisir) - 5,00€
Thé glacé maison - 5,00€
Kombucha maison - 6,00€
Maté pétillant (Chouette Canette 33cl) - 5,50€

Boissons chaudes

Café de spécialité de chez WILD SPECIALTY COFFEE ROASTER
(Landenne)

Espresso - 3,20€	Flat White - 4,50€
Café Allongé - 3,40€	Latte Macchiato - 5,00€
Double Espresso - 3,60€	Sélection de thés - 5,00€
Cappuccino - 4,20€	Irish Coffee - 14,00€
Décaféiné espresso - 3,20€	
Décaféiné allongé - 3,40€	
Espresso Martini Maison - 14,00€	

SANS ALCOOL

Mocktail du moment - 12,00€
Scob Blade Kombucha - 7,50€
Gin to' NA - 12,00€
La Tribu de N.A 33cl - 5,50€
0,4% - Hoppy Ale sans alcool - Babelair
Abstinence Absolue 33cl
0,4% - IPA sans alcool - Surréaliste
Trotinette Juicy passion 33cl - 5,50€
0,4% - Juicy NA IPA - DrinkDrink

COCKTAILS

Pastis Ardent - 8,00€

Un petit jaune bien de chez nous

Spritz maison - 13,00€

Cava de Prô, Sprezza, Eau pétillante

Gin & Tonic - 12,00€ / 14,00€

Negroni maison - 13,00€

Gin, Sprezza, Marsa gran vermouth

Amai Tai - 12,00€

Rhum dark planteray, rhum blanc La Mauny, orgeat
amande, jus citron vert, liqueur abricot

Tzatziki - 11,00€

vodka concombre, sirop concombre/aneth, jus
citron, yaourt clarifié

Dard Dard - 12,00€

Gin, miel, jus citron vert, ginger beer

La bande à Basil - 12,00€

Gin, cognac, gentiane, jus de citron, sirop
basilic maison, eau pétillante

BIÈRES CRAFTS

Bugs Bloody 37,5cl - 10,00€

5,5% - Gose - Zythologist X INCORRECT

Triumvirat - 6,00€

6,1% - Hazy IPA - INCORRECT xRavage x Unseen

Tseuneugayme 33cl - 6,00€

5,32% - Blond Ale - Bucket, Bières & co

Double Trouble 33cl - 7,50€

8% - Double IPA - Surréaliste

La Classe Américaine 33cl - 6,50€

5% - Juicy IPA Passion - Plaisir

June 44cl - 10,00€

5,5% - DDH Pale Ale - Norm



DSN
SANS
ALCOOL

Vulpio Blonde 33cl - 6,50€

5% - Blonde - Vulpio

Vulpio Ambrée 33cl - 6,50€

8,2% - Ambrée - Vulpio

Mirage 44cl - 10,50€

6,5% - WEST COAST IPA - NORM

Kia Ora 44cl - 10,50€

7% - DDH NZ IPA - NORM

Hugues 33cl - 6,50€

5,1% - Hoppy saison - Babelair

Ravage V3 33cl - 6,50€

7% - NEIPA - Ravage x La Source

BIÈRES "ON ACID"

Cuvée de Ranke 75cl - 19,00€

7% - Fermentation mixte - de Ranke

Kriek Cantillon 37,5cl - 14,00€

6% - Lambic & griotte - Cantillon

Barbera 75cl - 36,00€

6,5% - Marc & lie Barbera, lambic - Cantillon

Sophia 75cl - 36,00€

6,5% - Marc Greco di tuto & lambic - Cantillon

Gueuze Cantillon 2016 75cl - 40,00€

6,5% - Gueuze millésimée - Cantillon

Oude gueuze Cuvée A&G 37,5 cl - 13,00€

6% - 3 fontein

Cask Armagnac 23/24 75cl - 52,50€

9,2% - Lambic Finish cask Armagnac - 3 fontein

Cask Jura 23/24 75cl - 52,50€

7,7% - Lambic Finish cask Jura - 3 fontein

Zenne y frontera 23/24 75cl - 59,00€

7,7% - Lambic Finish cask Jerez - 3 fontein

Kri-vino 75cl - 42,50€

8,3% - kriek fût Bourbon & Cherry wine - Boerenerf

Fluweel 75 cl - 42,00€

7% - Lambic framboise et muscat bleu - Boerenerf

Charent'euse 75cl - 49,00€

7,5% - Lambic Finish cask cognac - Boerenerf

Solera 75cl - 20,00€

5,5% - Wild ale - babelair

Annivers-Elle 75cl - 35,00€

8,5% - smoked Lambic - Lambiek fabriek

Vins et digestifs

Bubulles

Bulles du moment au verre - 7.00€

Cava de Pro - 35.00€

Xarel lo, macabeo, parellada – Catalogne (BIO)

Champagne Métisse - 78.00€

VIN ORANGE

Ovella Negra - 47.00€

Grenache/ Malvasia / Muscat – Espagne – 2022 (Nature) –
(Vif, gourmand, abricot, pêche, floral)

VIN ROUGE

Rouge du moment au verre - 6,50€ / 7,50€

Tenuta Cacascola - 38.00€

Primitivo – Pouilles – 2024 (Nature) – (Fruits noirs
confiturés, tannique, épicé)

Dodo Wein - 38.50€

Grenache/Syrah– Languedoc Roussillon– (Nature) –
(Cerise noire, prune, épicé, tabac blond)

À en perdre le soufre - 46.00€

Grenache, syrah – Côte du Rhône – (Bio) – (Fruit
rouge frais, violette, mûre)

Non di d'jus - 43.50€

Grenache/Mourvèdre– Languedoc Rous.– 2022 –
(Frais, gourmand, fruits rouges mûrs, juteux)

Non di d'jus - 43.50€

Grenache/Mourvèdre– Languedoc Rous.– 2022 –
(Frais, gourmand, fruits rouges mûrs, juteux)

Louis Maurer Pinot noir - 49€

Pinot Noir – Alsace (Nature) – (Léger, frais, petit
tanin, cerise, framboise, légèrement sous-bois)

Cabrière - Château Neuf du Pape - 71.00€

Grenache/Syrah/Mourvèdre – Côtes du Rhône – 2021
(Cerise noire, kirsch, mûre, framboise, poivre,
réglisse, olive noire, tannique)

VIN BLANC

Blanc du moment au verre - 7.50€

Donato Angiuli - 31.00€

Verdeca – Pouille – 2023 (BIO) – (Frais, fruit
blanc, minéral)

Angel pipi - 36.00€

Sauvignon blanc – Languedoc–Roussillon (Nature)
– (Fleur blanche, agrumes, fruits exotiques, frais)

Domaine Ricardelle de Lautrec - 35.00€

Viognier – Languedoc–Roussillon – 2024 (BIO) –
(poire, agrumes, minéral)

Mer & Coquillage - 39.50€

Sylvaner/ Riesling – Alsace – 2024 (Nature) –
(Pomme verte, poire, citron, minéral)

Domaine de L'Aumonier - 50.70€

Chenin – Loire – 2023 (Biodynamie) – (Frais,
pamplemousse, pomme)

DIGESTIFS

DIGESTIFS MAISON

Rhum arrangé fruits exotique/piment - 5,00€

Rhum arrangé pêche/romarin - 5,00€

RHUM

Mount Gay Xo (Barbades) - 11,00€

Hampden 8y (Jamaïque) - 12,00€

SBS 2020 (Jamaïque) - 15,00€

WHISKY

Askaig 8y (Ecosse) - 8,00€

Bunnahabhain (Ecosse) - 10,00€

Kavalan Port. (Taiwan) - 13,00€

Mars Cosmo (Japon) - 12,00€

Port Charlotte 10y (Ecosse) - 14,00€

Aberlour 14y (Ecosse) - 16,00€

TEQUILA / MEZCAL / PISCO

Tequila Reposado Mi Campo - 8,00€

Mezcal Yuu Baal Espadin - 9,50€

Mezcal Yuu Baal Pechuga - 11,50€

Mezcal Yuu Baal espadin/tobala/madrecuishe - 14,00€

Mezcal Vago Espadin - 14,00€

Mezcal de Leyendas Azul 15,00€

Mezcal de Leyendas Tobala 16,00€

Mezcal de Leyendas Mexicano 19,50€

Pisco 4 fundos Italia 9,50€

PORTO

Bom Dia Ruby - 6,00€

Kopke Tawny 1999 - 18,50€

Vasques de Carvalho Tawny 2004 - 26,00€

AUTRES

Amaretto Noblesse - 7,00€

Amaretto Adriatico - 8,00€

Five Farms Irish Cream - 6,00€

Poire Williams 8y - 9,00€

Elixir du Coiron Vert - 7,00€

Chartreuse M.O.F - 11,00€

Chartreuse V.E.P - 22,00€

Vieille Prune - 12,00€

Cognac Frapin VS - 9,50€

