

SEPT

TAPAS · BISTRO · RESTO

by Juliette

SNACKING

Cacahuètes au wasabi 150 gr	4,00
Portion de fromage (Gouda)	6,00
Croquettes de fromage (6pc)	6,00
Bitter Ballen (6pc)	8,00
Nachos : Cheddar – Jalapenos – Guacamole	12,00

TAPAS FROIDES

2 Pièces
6,00

BRUSCHETTA

Bruschetta Saumon fumé
Bruschetta Foie Gras – confit d'oignon
Bruschetta Terrine de Bodson & Pickles de moutarde
Bruschetta Chèvre de Méan – brunoise de pistaches et abricots
Bruschetta tapenade de champignon & huile de noisettes

Assortiment des 5 pièces 14,00

TAPAS INTEMPOREL 6,00

Tempura de scampis	3 pièces
Mini burger bœuf, cheddar, tomate	1 pièce
Calamars frits – tartare maison	6 pièces
Croquettes de crevettes artisanales	2 pièces
Nems de légumes	3 pièces
Scampis plancha au chorizo	3 pièces

ASSORTIMENT APÉRITIF

25,00

5 bruschettas – jambon d'ardennes
– tempura – gouda – bitter ballen – croquette de fromage
– calamars

PLANCHE XXXL

50,00

6 bruschetta – jambon d'ardennes – tempura
– gouda – bitter ballen – croquette de fromage – calamars
– nems de légumes – Nachos – guacamole – salsa – ...

PLANCHES A PARTAGER

(Servies avec une baguette de la boulangerie Delhaye)

Fromage	26,00
5 fromages régionaux de la Ferme du Gros Chêne à Méan : Moëllon (vache) – Mamé vi bleu (vache) – Tomme des Botteresses (brebis) – Folie Bergère (brebis) – Le Crottin (chèvre)	
Ardennaise	26,00
Terrine des Bodson – Saucisson Ardennais – Pipe d'Ardenne Boudin blanc – Jambon d'Ardenne & Condiments	
Mixte – charcuteries & Fromages	26,00
Végétarienne	26,00
Tapenade de champignon – Houmous – Nems de Legumes (4pce) – Falafel (4pce) – Guacamole – Pain Grec	
Pain de campagne & Lathuy doré au four	35,00
(Gros pain fouré avec un fromage de la région & passé au four + Charcuteries)	
Poissons	55,00
Mousse de truite saumonée & Fumée de G. Mathonet – Tarama à la truffe noir de la maison Petrossian – Saumon Fumé & toast – caviar de hareng	
Supplément pain et beurre (1 baguette)	3,00

TAPAS DU MOMENT

Pomme de terre – Saumon – caviar de Hareng	10,00
Pomme de Terre au foie gras	10,00
LOBSTER ROLL ♥ (Pain brioché – homard – mayonnaise citronné – ciboulette)	18,00
Boite de caviar Ossetra Tsar Impérial 30gr	120,00
Les 6 huitres creuses de Bretagne	18,00
Tarama à la truffe noire – Petrossian 100gr	25,00
Mousse de truite saumonée et fumée – Mathonet	15,00

LE MENU DU

7

Les 4 premières tapas (*) 18,00

Les 7 tapas 28,00

Bruschetta Saumon Fumé *
Terrine de marcassin aux noisettes de Bodson *
Burrata & aubergine au miel de sapin *
Velouté potiron Maison *
Croquette de crevettes
Carré de porcelet – purée de pomme de terre – topinambour – champignon
Dessert du jour

MENU ENFANT

10,00

(plat au choix + bonbons en dessert)

Croquette de macaronis & salade

OU Nuggets de poulet & frites

OU Mini Burger & frites



Share your
picture with us
#7byjuliette

CODE WIFI:
juliette

Une seule addition par table. Pour les tables de plus de 6 personnes,
nous vous demandons de regrouper la commande.

Si vous avez une allergie ou une intolérance à un ingrédient, nous vous
invitons à nous en informer.
Als u een allergie of intolerantie voor een ingrediënt heeft, wij nodigen
u uit om ons te informeren.

The FORMULE LUNCH

5 tapas du jour - Uniquement le midi 18,00



16,00

BURGERS

Hamburger + frites

Le 100% bœuf

Cheddar – Bacon – Tomate – Salade – Oignons frits
– Andalouse maison

Supplément foie gras..... 5,00

Saumon

Filet de saumon – Tartare – Salade iceberg – Oignon rouge

Veggie Burger

Légumes du moment – Mayonnaise au poivre
– Galette de pomme de terre

Poulet

Poulet mariné – germe de soja – pickles thaï – roquettes

SUGGESTIONS ET SALADES

Soupe au potiron	8,00
Burrata – aubergine grillée au miel de sapin	16,00
Poke bowl chicken ou/of salmon (quinoa – edamame – concombre – wakame – soja – sésame)	16,00
Carré de porcelet	16,00
Terrine de marcassin et noisette & condiments	14,00

DESSERTS TAPAS

3 gyoza aux pommes & glace vanille	5,00
Tiramisu aux spéculoos	5,00
Mochis 1 pièce	5,00
Brioche perdue & ananas confit	5,00
Délice au chocolat	5,00
Assortiment des 5 tapas	22,00

DESSERTS

10,00

Trio de mochi glacés (Vanille – Passion – Caramel beurre salé)
Pate de riz en couche supérieure et crème glacée au cœur
Dame Blanche
Box découverte de 5 macarons By Darcis
Gaufre de Liège – chocolat & chantilly
6 gyoza aux pommes & glace vanille

SOFT

Eau plate/gaz 33cl/ 75cl	2,00/ 4,00
Ginger Ale	4,00
Schwepes Tonic	3,00
Schwepes Ginger Beer	4,00
Coca - Coca Zero - Sprite - Fanta	3,00
FuzeTea Peach Hibiscus	3,00
Jus de Tomates	3,00
Thé Glacé mangajo ♥	4,00
« citron & thé vert » / sans sucre ajouté	

C'EST DU BELGE

Jus de pomme de Marie	4,00
Kombucha Lemon & Ginger	6,00
Le vitality juice de Paulette ♥	5,00
(pomme, carotte, curcuma, gingembre, citron) cold press juice 100% Naturel & Belge	

APÉRITIFS

Apéritif maison Sbagliato (Campari - Martini rouge - cava) ♥	10,00
Coupe de Champagne	10,00
Piscine de Champagne	20,00
Coupe de CAVA	7,00
Piscine de CAVA	14,00
Aperol Spritz	10,00
Kir	6,00
Kir Royale	10,00
Ricard	6,00
Porto blanc/rouge	6,00
Martini Blanc/rouge	6,00
Campari (jus d'orange ou tonic)	8,00
Somersby Appel	6,00
Pineau des Charentes	6,00
Picon (vin blanc ou bière)	8,00
Sangria Rouge	6,00
J&B, Vodka Absolut, Rhum Havana Nature	9,00
J&B, Vodka Absolut, Rhum Havana + soft	11,00

BIÈRES AU FÛT

Chouffe Blonde (8°)	4,00
Cherry Chouffe	4,50
Mc Chouffe	4,50

BIÈRES BOUTEILLES POUR LA SOIF

Bière sans alcool (Carlsberg 0°)	3,00
Carlsberg (5,5°)	3,00
Blanche de Namur (4,5°)	3,00
Pecheresse Lindemans (2,5°)	3,50
SMASH Curtius (pale Ale) (6°) ♥	4,00
Desperados ♥	5,00

BIÈRES BOUTEILLES LES SPÉCIALES

Maredsous Blonde (6°)	4,00
Duvel (8°)	4,50
Saint Feuillen Grand Cru (9,5°)	6,00
Orval (6,2)	4,50
Maredsous Brune (8°)	4,50
La Triple Karmeliet (8,4°)	5,00
Westmale Triple	5,00
Lupulus Brune (8,5°)	5,00

TO SHARE (OU TO SHARE PAS)

Durbuy Z (Durbuy) (6,8°) - 75cl ♥	12,00
Durbuy Z (Durbuy) (6,8°) - 1,5l ♥	24,00
St Feuillien Triple (8,5°) - 3l	50,00
St Feuillien Triple (8,5°) - 6l	100,00

LES CRUCHES (1L)

Aperol Spritz 35,00 / Sangria 25,00 / Mojito 38,00

LES COCKTAILS Les classiques

Mojito	10,00
Menthe fraîche, citron vert pressé, rhum havana club 5cl, sucre, eau pétillante	
Mojito Blackberry	12,00
Blackberry, menthe, citron vert pressé, rhum havana club 5cl, eau pétillante	
Cuba Libre (Rhum Havana Especial 5cl-citron vert-coca)	10,00
Caïpirinha (Cachaça Leblon 5cl - Citron vert - Sucre)	12,00
Dark & Stormy (Havana Brun - Citron vert - ginger beer)	12,00

Les originaux

French Spritz	14,00
(Suze - St Germain - Champagne - Romarin)	
Tommy's Margarita	14,00
(Tequila Patron - citron vert - Agave)	
Porn Star Martini 500ml	40,00
(vodka vanille - liqueur et purée de passion - jus de pomme & cava)	

Mocktails / COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito (menthe, citron vert, sucre, eau pétillante)	7,50
Gin Seedlips 0% - Tonic - Citron	7,50
Homemade Limonade ♥	7,50
Purpel rain (Sirop Violette - Citron vert - Hibiscus)	7,50

GIN & TONIC

(Tonic classique - pink pepper - Hibiscus)

Bulldog (citron jaune)	10,00
Lindemans Red (citron vert)	12,00
Hendrick's (concombre)	12,00
Double You (réglise)	12,00
Copperhead (orange, cardamon)	14,00
Monkey 47 (citron vert) ♥	14,00
LiéGin (framboise séchées) ♥	14,00

CHAMPAGNES 75CL / 1,5L / 3L

Vranken	45 / - / -
Assailly (blanc de blanc) ♥	60 / 115 / 230
« Maison Caerdinael », Avize	
Roederer Brut premier - Collection - Reims	95 / 180 / -
Crystal Roederer - Millésime 2013 - Reims	450 / - / -
Magnum Crystal Roederer - Millésime 2008	- / 1000 / -
Ruinart Blanc de blanc	140 / 300 / -

EFFERVESCENT (75CL)

Cava - Espagne	35,00
----------------	-------

CAFÉ - BOISSONS CHAUDES CHARLES LIÉGEOIS

Café - expresso - double expresso	3,00
Cappuccino Mousse de Lait	3,50
Cappuccino chantilly	3,50
Latte Macchiato Nature	5,00
Latte Macchiato aromatisé (Noisette, Pop-corn ou Chocolat Cookie)	5,50
Chocolat chaud Darcis (Supplément chantilly 0,50 €)	5,00
Irish/Italian/Baileys Coffee	10,00
Vin chaud	4,00

THÉ & INFUSIONS

Thé Belge - TeaTower	4,00
Jasmin - Menthe - Vert - Green Zeste (citron) - Earl Grey - Rooibos	
Infusion Belge TeaTower	4,00
Panier de grand Maman (fraises-Mûres) / Tropical (ananas, pêches et mangues)	

LES VINS by Juliette

Nos vins sont des vins de vigneron avec qui nous sommes fières de collaborer, pour certain depuis 3 générations déjà - ils sont disponible soit au verre ou à la bouteille.

(Les millésimes sont susceptibles de changer)

VERRE | 75 cl | 1,5l

BLANC

Languedoc - Dom. Marion Pla (100% Roussanne)	4,00 - -
Muskat de René Meyer (100% Muscat)	5,00 26,00 50,00
C-D-R Blanc « La Ponce » - Dom Escaravailles (Rousanne - Marsanne - Grenache Blanc)	4,00 22,00 44,00
Loire Menetou Salon « Clos de la Cure » - Dom Champault (100% Sauvignon)	9,00 45,00 -
Bourgogne Pouilly Fuissé - Dom Trichard (100% Chardonnay)	7,00 35,00 65,00

VIN MOELLEUX

Alsace Grand Cru Florimont - René Meyer (100% Gewurztraminer)	6,00 30,00 -
--	------------------

ROSE

Cotes de Provence « Les Hauts du golf » Dom. Beaucas	5,00 25,00 50,00
Cotes de Provence « Cœur de grain » - Château de selle	- 65,00 120,00

ROUGE

Corbière - Dom. Brial (Grenach - Syrah - Mourvèdre)	4,00 - -
Pinot Noir d'Alsace - René Meyer (100% Pinot Noir)	5,00 26,00 50,00
Côte du Rhône « Les Antimagnes » - Dom des Escaravailles (Grenache - Syrah - Mourvèdre)	5,00 30,00 55,00
Vin de France « Petit scarabé » - Dom des Escaravailles (Grenache - Syrah - Carignan)	4,00 22,00 -
Languedoc « Rouge Cerise » - Dom La Croix Gratiot (100 % Syrah)	7,00 35,00 -
Château Haut Grelot « Cuvée Emma » <3 (100% Merlot)	9,00 48,00 85,00

LES BOUTEILLES XXL

Rasteau « Héritage 1924 » - Dom. Escaravaille	3L ou 5L
	260,00 480,00

DIGESTIFS (4CL)

Amaretto - cointreau - Bailey's	8,00
Ratafia sélection Maison Caerdinael	10,00
Grand Marnier - Cognac - Calvados	10,00
Patron XO Café (liqueur de café)	14,00

RHUMS (4CL)

Trois Rivière - Martinique (Blanc)	9,00
Don Papa- Philippines (Brun)	10,00
Havana Especial (Brun)	9,00
Plantation Barbados XO (Brun)	14,00
Zacappa - Guatemala (Brun)	16,00

WHISKY (4CL) SUPPLÉMENT SOFT: 2 €

J&B- Johnnie Walker Red	9,00
Bourbon Bulleit	10,00
Goldys 12 ans - Belgique ♥	12,00
Johnnie Walker Black 12ans	12,00
Maccalan 12 ans	14,00
Highland : Oban 14 ans	14,00
Les Islays (Talisker 10-Lagavulin 16 ans)	14,00
Yoichi - Japon	16,00

SHOT

Tequila Patron - sel - citron	9,00
Limoncello	9,00
Mezcal « del maguey vida »	9,00
Chartreuse jaune ou verte	9,00
PLANCHE DE 9 SHOTS	70,00