

# S E P T

TAPAS · BISTRO · RESTO

by Juliette

## SNACKING

Portion de fromage (Gouda)	7,00
Croquettes de fromage (6pc)	10,00
Bitter Ballen (6pc)	10,00
Nachos : Cheddar - Jalapenos - Guacamole	12,00
Chips Sel "Lucien"	3,00

## BRUSCHETTA

2 Pièces 6,00

Saumon fumé & maquée	
Chèvre de Méan - figue - fruits secs	
Terrine de la boucherie Bodson	
Crème d'artichaut & salsa	✓
Ricotta - olive - tomate	
Crevette Nobashi, wakamé & kroupouk	
<b>Assortiment des 6 bruschettas</b>	16,00

## TAPAS INTEMPOREL

Mini Burger bœuf & cheddar (1 pc)	6,00
Tempura de scampis (4 pc)	8,00
Mini tartelette ricotta & légumes de saison	8,00
Nems de légumes (5pc)	12,00
Croquette aux crevettes artisanales 80gr (1pc)	12,00
Calamars frits & tartare maison (6pc)	6,00

## ASSORTIMENT APÉRITIF

6 bruschettas - jambon d'ardennes - tempura - gouda bitter ballen - croquettes de fromage - calamars

28,00

## PLANCHE XXL

6 bruschettas - jambon d'ardennes - tempura - gouda - bitter ballen - croquettes de fromage - calamars - nems de légumes - nachos - guacamole - houmous - ...

50,00

## PLANCHES A PARTAGER

(Servies avec une baguette de la boulangerie Delhaye)

<b>Fromage</b>	28,00
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)	
<b>Ardennaise</b>	28,00
Terrine des Bodson - Saucisson Ardennais - Pipe d'Ardenne Boulette rôtie - Jambon d'Ardenne & Condiments	
<b>Mixte - Charcuteries &amp; Fromages</b>	28,00
<b>Jambon Ibérico</b> ♥	36,00
Jambon Ibérico Cebo de Campo (110gr) affiné 26 mois et coupé par notre Cortador - foccacia à l'ail	
<b>Végétarienne</b> ✓	28,00
Houmous - Crème d'Artichaut - Tapenade maison Olive & Tomate - Edamame - Légume de saison & Focaccia	
<b>Supplément pain et beurre (1 baguette)</b>	3,00

## MENU ENFANT

(plat au choix + bonbons en dessert)  
Nuggets de poulet, compote & frites  
OU Mini Burger bœuf & cheddar, frites

10,00

## TAPAS DU MOMENT

TARTARE DE THON ROUGE (100gr) & salade de wakame	15,00
VELOUTÉ GLACÉ DE PETITS POIS & FETA	8,00
BOITE DE SARDINES FUMÉES DON REINALDO	16,00
VOLAILE AUX CHAMPIGNONS	12,00
BURRATA LIKE A PIZZA ✓	18,00
(Focaccia - tomate - burrata - oignon rouge - salade de blé)	
BURRATA LIKE A PIZZA + jambon d'Ardenne	20,00
SCAMPIS SAUCE HOMARDINE & GNOCCHIS	12,00

## LE MENU DU

POUR 1 PERS. / VOOR 1 PERS.

Les 4 premières tapas (\*) 18,00

Les 7 tapas 28,00

Bruschetta terrine de la Boucherie Bodson \*  
Nems de légumes \*  
Burrata & focaccia \*  
Velouté glacé de petit pois & feta \*  
Galette de pomme de terre & saumon fumé  
Volaille aux champignons  
Dessert du jour

## LA FORMULE DU MOMENT :

### PLANCHE XXL + 3L DE ROSÉ

CÔTE DE PROVENCE  
Domaine Beaucas 2020

150,00



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



## BURGERS

HAMBURGER + FRITES

16,00

### Le 100% bœuf

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

### Truite saumonée

Filet de truite saumonée - Tartare - Salade iceberg - Oignon rouge

### Veggie Burger ✓

Salade de blé - Rösti - Courgette grillée - Edamame - Germe de soja  
Pois chiche - Choux rouge & Pesto maison

### Poulet

Pain focaccia - Blanc de poulet - Mozzarella - Salade de blé - Oignon rouge & Pesto maison

## POKE BOWL

Quinoa - edamame - pois chiche - courgette grillée - avocat - choux rouge - germe de soja & oignon frits

+ Thon rouge	Gluten free	20,00
+ Poulet	Gluten free	16,00
+ Tempura de scampis		18,00
+ Falafel	Gluten free ✓	15,00

## ROLLS

(Pain brioché by Darcis et garnis) + FRITES



**Lobster Roll** 20,00  
Homard - beurre citronné - ciboulette

**Forest Roll** 20,00  
Foie gras poêlé - champignons - persil plat - oignon - ciboulette

(sans foie gras : 15,00 €)

**Italian Roll** 18,00  
Burrata - huile d'olive à l'ail - olive - tomate - salade de blé

## DESSERTS TAPAS

OUFTI Maison (banane glacée et chocolat noire) 3pc	6,00
Mini moelleux au chocolat & glace vanille	6,00
Croustillant aux pommes 2pc	6,00
Mini tartelette crème brûlée	6,00
Duo de Mochis glacés	6,00

Assortiment des 5 desserts

24,00

## DESSERTS

Colonel By Mimi (Sorbet citron & Limoncello)	10,00
Assortiment Mochis Glacé (vanille - chocolat - passion - caramel)	12,00
Dame Blanche (glace vanille - chocolat chaud & chantilly)	10,00
Gaufre de Liège tiède - chocolat & chantilly	10,00
Box de 5 macarons By Darcis	10,00
Cornet de beignets au chocolat 6pc	12,00

## SOFT

Eau plate/gaz 33cl/ 75cl	2,00/4,00
Ginger Ale	4,00
Tonic	3,00
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 Yugen cerise & thym	6,00
Jus Paulette « Hangover » ♥	6,00
pomme - concombre - citron	

## APÉRITIFS

### Apéritifs du moment

Le Maison « Sbagliato »: Martini rouge - campari & cava ♥	12,00
Lillet & tonic	8,00
Eole Spritz by Le Chant d'Eole & champagne ♥	15,00
Aperol Spritz	10,00
Campari Spritz	10,00

### Les classiques

Coupe de Champagne	10,00
Coupe de CAVA	7,00
Kir	6,00
Kir Royal	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
J&B, Vodka Absolut, Rhum Havana Nature	8,50
J&B, Vodka Absolut, Rhum Havana + soft	10,00

## BIÈRES AU FÛT

Stella Artois 25cl (5,2°)	3,00
Stella Artois 50cl (5,2°)	6,00
Chouffe Blonde (25cl) (8°)	4,00
FARO Lindemans 25cl (4,2°) ♥	4,00

## BIÈRES BOUTEILLES POUR LA SOIF

FRAMBOISE Lindemans (2,5°)	3,50
BLANCHE « Clémentine » Brasserie Atrium (5,3°) ♥	5,00
SMASH © (pale Ale) Brasserie Curtius (6°)	4,50
Desperados (5,9°)	5,00
Bière sans alcool (0°)	3,00

### BLONDES

Duvel (8,5°)	4,50
Saint Feuillen Grand Cru (9,5°)	6,00
Triple Karmeliet (8,4°)	5,00

### BIÈRES D'ABBAYE

Orval (6,2)	5,50
Westmale Triple (9,5°)	5,50
Chimay Bleu (9°)	5,50

### BRUNE

Lupulus Brune (8,5°)	5,00
----------------------	------

## BIÈRES EN GRANDS FLACONS

Durbuy Z (Durbuy) (6,8°) - 75cl ♥	12,00
Durbuy Z (Durbuy) (6,8°) - 1,5l ♥	24,00
Oude Gueuze « Cuvée René » Lindemans - 75cl	10,00
St Feuillien Triple (8,5°) - 3l	55,00
St Feuillien Triple (8,5°) - 6l	110,00

## LES COCKTAILS

### Les classiques

Mojito	12,00
Mojito Blackberry	14,00
Cuba Libre	12,00
Rhum Havana Especial 5cl - Citron vert - Coca	
Moscow Mule ou Dark & Stormy	12,00
Havana Brun - Citron vert - Ginger beer	
Aviation	12,00
Gin - Citron jaune - Maraschino - Violette	
Mai Tai	12,00
Rhum Blanc (4cl) - Mandarine Napoléon (2cl) - Citron vert - Sirop d'orgeat	

### Les originaux (12cl)

Bitter Giuseppe	14,00
Cynar(6cl) - Antica formula (3cl) - Citron jaune - Orange Bitter	
Naked & Famous ♥	14,00
Mezcal (2cl) - Eole Spritz (2cl) - Chartreuse Jaune (2cl) - Citron vert	
Boubou Sour's	14,00
Calvados (5cl) - Citron Jaune - Sucre - Angostura	
Campacha	14,00
Gin double You (4cl) - Pamplemousse frais - St Germain (1,5cl) - Campari (1cl)	
Rye Whiskey Fruit Cup	14,00
Rye (2cl) - Mandarine Napoléon (2cl) - Antica (2cl) - Ginger Ale - Coca	
The Oldest Lemonade ♥	14,00
Vodka Mandarine (3cl) - Bénédictine (2cl) - Citron jaune - Soda	
Not Such A Porn Star (25cl)	24,00
Vodka vanille - Passion - Citron vert - Champagne	

### Mocktails / Cocktails sans alcool

Virgin CUCUMBER RICKEY (Gin 0° - Concombre - Pomme - Citron)	10,00
Virgin Aperol spritz	8,00
Virgin Mojito	9,00
Virgin Mojito Blackberry	10,00
Virgin Gin Tonic	10,00

## GIN & TONIC

(Tonic Indian - Méditerranéen ou Raspberry Rhubarbe)

Bulldog (citron jaune)	10,00
Lindemans Red (citron vert)	12,00
Hendrick's (concombre)	14,00
Double You (réglisse)	14,00
Copperhead (orange, cardamon)	14,00
Monkey 47 (citron vert) ♥	14,00
LiëGin (framboises séchées) ♥	14,00
Gin 0% Copperhead	10,00
Gin Clear Lindemans (pamplemousse)	12,00
Arduenna Gin (citron jaune - menthe) ♥	15,00

## CHAMPAGNES

75CL / 1,5L / 3L

Vranken	45 / - / -
Assailly (blanc de blanc) ♥	60 / 115 / 230
« Maison Caerdinael », Avize	
Roederer Brut premier - Collection - Reims	85 / 180 / -
Crystal Roederer - Millésime 2013 - Reims	450 / - / -
Magnum Crystal Roederer - Millésime 2008	- / 1000 / -
Ruinart Blanc de blanc	140 / 280 / -
Dom Pérignon Vintage 2012	500 / - / -

## EFFERVESCENT (75CL)

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

## CAFÉ - BOISSONS CHAUDES CHARLES LIÉGEOIS

Café - espresso - double espresso	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

## 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 CRUCHES (1L)

Aperol Spritz 39,00 / Cuba Libre 45,00  
/ Mojito 45,00

## LES VINS by Juliette

Nos vins sont des vins de vigneron avec qui nous sommes fiers de collaborer, pour certains depuis 3 générations déjà.

Les vins sont disponibles soit au verre, soit à la bouteille.

(Les millésimes sont susceptibles de changer)

VERRE | 75 cl | 1,5l

### BLANC

Languedoc - Dom. Marion Pla (100% Roussanne)	4,00   -   -
Muskatz de René Meyer (100% Muscat)	5,00   26,00   50,00
VDP de l'Hérault « La Régalade » - Dom La Bosque - 2020 (Grenache Blanc)	6,00   28,00   -
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   28,00   56,00
--	----------------------

JÉROBOAM 3L 110,00

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)	6,00   30,00   55,00
Languedoc « Rouge Cerise » - Dom La Croix Gratiot (100% Syrah)	7,00   35,00   -

### 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
Chartreuse verte ou jaune Père Chartreux	10,00
Tequila Patron - sel - citron	10,00
Limoncello	10,00
Mezcal « del maguey vida »	10,00
Génépi	7,00

## 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	8,50
Bourbon Bulleit	10,00
Johnnie Walker Black 12ans	12,00
Highland : Oban 14 ans	14,00
Les Islays (Talisker 10-Lagavulin 16 ans)	14,00
Yoichi - Japon	16,00