

Boissons

Apéritifs (6 cl)

Vin cuit	5.00
Baby	4.50
Whisky Campbell	8.50
Whisky jack Daniel's	9.00
Whisky Aberlour	9.60
Whisky Bellevoye	12.00
Whisky Rozelieures	12.00
Ricard (2 cl)	5.00
Cidre (33cl)	5.00
Cidre Bouteille (75 cl)	16.00
Kir (17cl)	3.80
Apéritif Maison (17cl)	10.00
Coupe de Champagne (17cl)	10.00
Kir Royal (17cl)	10.00
Rhum Captain Morgan	7.00

Champagne

La Bouteille (75cl) 49.00

Bières

Pressions 25 cl 33 cl 50cl

La Bête	4.20	6.50	8.50
La Bête Rouge	4.20	6.50	8.50
Sélection Salle XIV	4.20	6.50	8.50
Grimbergen (Saisons)	4.20	6.50	8.50
Kronenbourg blonde	3.50	5.00	6.00
Picon bière	4.20	6.50	8.50

Bouteilles

Desperados (33cl)	4.50
Pelforth Brune (25cl)	4.50
Bière sans alcool (25cl)	4.50

Softs (25cl) / (33cl)

Limonade / Sprite / Fanta	3.50
Perrier	3.50
Coca-Cola (Régular/Zéro/Cherry)	3.50
Orangina	3.50
Schweppes (Agrumes /Tonic)	3.50
Red Bull	4.00
Jus de fruits	3.50
Eau plate /Gazeuse (1 l)	5.50
Eau plate/Gazeuse (50 cl)	3.50
Ice-Tea	3.50

PRIX NETS EN EUROS

MAJORATION DE 10 CENTIMES PAR BOISSONS POUR LE SERVICE EN TERRASSE

Cocktails

Alcool

APEROL SPRITZ	(35 CL)	9.90
Apérol, Prosecco, Sucre de canne , Eau gazeuse et tranche d'orange.		
MOJITO	(35 CL)	9.90
Rhum Blanc, Sucre de Canne ,Citron vert ,Eau Gazeuse et Menthe fraîche.		
PINA COLLADA	(35 CL)	9.90
Cognac , Rhum Blanc , Lait de Coco, Jus d 'Ananas.		
LA BOMBE	(28 CL)	9.90
Vodka , Gin, Sucre de canne et Jus d'orange.		
BLUE LAGOON	(35 CL)	9.90
Curacao , Rhum , Lait de coco, Jus de banane et Tranche de citron vert.		
LE PURPLE	(17 CL)	9.90
Gin , Jus de citron ,Liqueur de violette et Tonic.		
KRAKEN PIRATE	(28 CL)	9.90
kraken (Rhum-Noir) , Ginger Beer, Angustura , et Tranches de Citron vert.		
LA PISCINE (Floral et pétillant)	(17 CL)	9.90
Champagne,Liqueur de fleur de sureau Saint-Germain, Liqueur de Framboises et mûres noires Chambord, Framboises .		
SEX ON THE BEACH	(28 CL)	9.90
Vodka , Liqueur de Pêche , Jus de Cranberry et Jus d 'anas.		
PISCINE DE ROSÉ		9.90
IGP Méditerranée O'CLOCK Rosé et ses glaçons.		

Sans-Alcool (35 CL)

VIRGIN MOJITO	7.50
Sucre de canne, Menthe fraîche, Citron vert et Eau gazeuse.	
TOUKAN	7.50
Lait de coco , Jus de fraise , Jus de banane et morceau d'ananas.	
BORA-BORA	7.50
Jus d 'Ananas, Jus Exotique, Sirop de Citron,Sirop de Grenadine .	
DILIGENCE	7.50
Sirop de Grenadine, Jus de banane, et Jus exotique.	
VIRGIN PINA COLLADA	7.50
Lait de Coco, Jus d 'Ananas .	

Coupes Glacées

COUPE POUR 2	15.50
3 boules de sorbets au choix, 3 boules crèmes glacées au choix, crème chantilly.	
BANANA SPLIT	7.50
Banane , Glace (Chocolat,Fraise,Vanille), Sauce Chocolat ,Chantilly.	
DAME BLANCHE	7.50
Crème Glacée Vanille , Sauce chocolat ,Chantilly.	
CAFÉ <u>OU</u> CHOCOLAT LIÉGOIS	7.50
Crèmes Glacées Chocolat ou Café ,Vanille, Sauce Café ou Chocolat ,Chantilly.	
FRAISE <u>OU</u> PÊCHE MELBA	7.50
Crème Glacée Vanille, Pêches ou Fraises (Saisons) ,Et crème Chantilly.	
TENDRE FRUIT	7.50
Crèmes Glacées Tentation Meringuée, Vanille Sorbet Framboise, Coulis de framboise ,Chantilly.	
SAVEURS DES ÎLES	7.50
Sorbets Mangue , Ananas, glace Noix-de-coco ,Ananas Frais ,Coco Râpée.	
POIRE BELLE-HÉLÈNE	7.50
Poire ,Crème Glacée Vanille,Sauce Chocolat , Chantilly.	

Nos Coupes Alcoolisées

COLONEL	8.00
Sorbet Citron avec Vodka.	
ICEBERG	8.00
Crème Glacée Menthe Chocolat avec Peppermint.	

Côté Glaciers

Crèmes Glacées



Chocolat



Café



Caramel



Menthe-Chocolat



Noix de CoCo



Fraise



Pistache



Tentation Meringuée

Vanille/Framboise



Rhum-Raisins



Vanille Bourbon

de Madagascar



Cookies/Vanille

Sorbets



Ananas



Mangue d'Inde



Citron



Cassis



Framboise



COUPE 2 BOULES

5.00

COUPE 3 BOULES

7.00

SUPPLÉMENT CHANTILLY

2.00

SUPPLÉMENT SAUCE DESSERT

1.50

Chocolat / Caramel / Café / Fruits Rouge

Prix nets en Euros

Desserts Maison

SURPRISE SALLE XIV	10.00
Fruits frais de saisons, Purée de Fruits rouge ,Chantilly , Boule de glace Vanille surmonté de barbe a papa .	
MAXI - PROFITEROLE	9.00
Choux artisanal garni de glace vanille et chantilly surmonté de sauce chocolat .	
MI-CUIT AU CHOCOLAT	7.00
Et sa boule de glace vanille .	
CRÈME BRÛLÉE	7.50
Fait maison avec de la vanille de Madagascar.	
CAFÉ GOURMAND	7.80
Mignardises maison et Espresso.	
GRAND GOURMAND	8.80
Mignardises maison ,Grand café/Thé/Chocolat ou Capuccino.	
MAXI-COOKIES	9.00
Fait maison avec Glace ,Sauce Chocolat , Coulis de caramel et Crème Chantilly.	
PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISONS	9,00
Meringue, nappé de crème chantilly , Glace Passion, Purée de Mangue ,recouvert de fruits frais de saisons .	
BARBE A PAPA	4.00

Côté Fruits

COUPE DE FRAISE (EN SAISON)	7.00
BROCHETTE D'ANANAS FRAIS	6.00
SURPRISE SALLE XIV	10.00
Fruits frais de saisons, Purée de Fruits rouge ,Chantilly , Boule de glace Vanille surmonté de barbe a papa .	
PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISONS	9.00
Meringue, nappé de crème chantilly , Glace Passion, Purée de Mangue ,recouvert de fruits frais de saisons .	

Prix nets en Euros

Crêpes

SUCRE	3.50
/	
CHOCOLAT <u>OU</u> CONFITURE	4.50
Chocolat ou confiture maison	
QUIBERON	5.50
Crème Glacée Vanille et Confiture maison	
NUTELLA <u>OU</u> MIEL <u>OU</u> CITRON	5.00
/	
SALLE XIV	6.50
Crèmes Glacées Caramel ,Rhum-Raisins et Sauce Chocolat.	
FLAMBÉE	6.50
Grand Marnier ou Cointreau ou Rhum	
BANANA	7.00
Banane , Sauce Chocolat et Chantilly	
PÊCHE <u>OU</u> FRAISE MELBA	7.50
Pêche ou Fraise ,Crémé Glacée Vanille et Chantilly	
KILIMANJARO	6.00
Crème de Marron et Chantilly.	
CARAÎBE	7.00
Banane , coco-râpéé et Sauce Chocolat.	
BELLE-HÉLENE	7.00
Poire ,Sauce Chocolat,Crème Glacée Vanille et Chantilly.	

Prix nets en Euros

Cafés Nespresso

RISTRETTO (25ML)	<i>INT.10</i>	2.20
Café puissant et contrasté.		
RISTRETTO INTENSO	<i>INT.10</i>	2.80
Tout droit sorti de la tradition italienne,intense et amer.		
FORTE	<i>INT.7</i>	2.80
Rond et équilibré.		
LEGGERO	<i>INT.6</i>	2.80
Céréales grillées et cacao.		
INTENSO	<i>INT.8</i>	2.80
Torréfié et grillé.		
FINEZZO	<i>INT.5</i>	2.80
Fleuri et rafraîchissant.		
DECAFFEINATO	<i>INT.7</i>	2.80
Dense et puissant.		
CONGO ORGANIC	<i>INT.7</i>	2.80
Fruité et Biscuité.		
BRAZIL	<i>INT.4</i>	2.80
Doux et soyeux.		
ESPRESSO MACCHIATO		2.30
Café Nespresso surmonté d'un nuage de mousse de lait chaud.		
DOUBLE ESPRESSO		4.00
Double dose d'espresso.		

INT=Intensité du café

L'intensité du café repose sur la torréfaction des grains de café.

Qu'est-ce que la torréfaction ?

Les grains de café sont cuits, saisis, afin de développer des arômes.

Selon l'intensité et la durée de la cuisson des grains,

alors ces derniers proposeront à un certain degré d'intensité.

Recettes Gourmandes Nespresso

CAPPUCCINO	4.50
Café Nespresso surmonté de mousse de lait chaud.	
CAPPUCCINO VIENNOIS	5.00
Café Nespresso surmonté de crème Chantilly.	
LATTE MACCHIATO	5.00
Somptueux mélange de lait chaud,de mousse de lait et d'un café.	
IRISH COFFEE	11.00
Mélange d'un café ,d'une touche de whisky surmonté de chantilly.	
CAFÉ TIRAMISU ONCTUEUX	5.00
Sirop de Tiramisu , lait chaud associé a un café,et sa mousse de lait.	
DOUBLE CRÈME BRÛLÉE MACCHIATO	5.00
Café associé a un sirop de crème brûlée et du lait chaud caramélisée.	
CAFÉ SPECULOS ONCTUEUX	5.00
Café intense associé a un sirop de Speculos du lait chaud.	
PAIN D'ÉPICES MACCHIATO	5.00
Café intense associé a un sirop de Pain d'épices et du lait chaud.	
CHOCOLAT CHAUD	4.50
Chocolat chaud et sa mousse de lait	
CHOCOLAT VIENNOIS	5.00
Mélange Onctueux d'un chocolat chaud surmonté de chantilly.	
THÉ ET INFUSION	3.50
Sélection de thés et infusions Nunshen.	

Rhums Et Spiritueux

DON PAPA-BAROKO	6 Cl	8.00
DIPLOMATICO		9.00
PACTO-NAVIO (Cuba)		11.00
RHUM ARRANGÉ		7.50
BUMBU ORIGINAL		7.50
CAPTAIN MORGAN		7.00
ZACAPA		9.00
DEMON'S SHARE		10.00
COGNAC PATE BLANCHE		10.00
DUPPY WHITE (Rhum Blanc de dégustation)		11.00
DICTATOR		9.00

Whiskies

BELLEVOYE	12.00
ABERLOUR	9.60
ROZELIEURES	12.00
JACK DANIELS	9.00
CAMPBELL	8.50
KUJIRA (Whiskie Japonais)	10.00

Traditions

POIRE	7.50
MIRABELLE	7.50
GET 27 OU GET 31	7.50
ARMAGNAC	7.50
GRAND -MARNIER	7.50
CALVADOS	7.50
AMARETTO	7.50
LIMONCELLO	5.00
BAILEYS	7.50
GIN BROKMAN (Dark Berries)	10.00
LIQUEUR- SUC DES GLACIERS	9.00