

CAFÉ DES MINIMES

Au Café des Minimes, nous attachons une importance particulière aux produits.

À midi, nous proposons une carte hebdomadaire faisant la part belle aux produits locaux et de saison. Nous prenons donc le parti de travailler avec des fournisseurs passionnés par leurs produits et pour lesquels nous souhaitons valoriser l'effort de travail.

En soirée, le Café des Minimes met l'accent sur la notion de plaisir. Bières à partager, vins naturels et autres cocktails, composent la carte des boissons. Une sélection de tapas vient s'ajouter au menu pour une atmosphère détendue.

manger

le lunch

Tartine du jour 10

Demie tartine + Soupe 10

Entrées :

Oeuf parfait, crème de shiitake,
asperges vertes et fèves des marais 9

Bouchées vapeur de bettes et
maquereau fumé, noisette, sauce tahin 8

Plats :

Crème de cresson, pommes de terres
grenailles rôties, condiment à l'amande
et estragon, radis 14

Gnocchi à l'ail des ours, filet de truite,
tagliatelles de carottes, sauce au citron 18

Risotto aux épinards, poulet fermier au
curry, parmesan, ail frais et fines herbes 16

Desserts :

Fraises, crème crue Rabache, meringue
suisse et basilic 7

Tarte à la rhubarbe 6

les tapas

de 17h a 23h

Planchette de fromages <i>affinés par Julien Hazard</i>	13
Planchette de charcuteries <i>fermières belges</i>	13
Planchette mixte	15
Burrata bio <i>accompagnement de saison</i>	8
Houmous du moment <i>& herbes fraîches</i>	6
Falafels <i>yahourt à l'ail, pickles</i>	8
Assiette du jardinier	7
Boulettes de viande <i>moutarde à l'ancienne</i>	9
Gravlax de saumon maison <i>toasts & aneth fraîche</i>	12
Poulpe <i>à la Gallega</i>	12

le brunch

le week-end de 11h à 15h

Assiette complète 18

Oeufs fermiers au plat ou brouillés,
burrata bio, salade, légumes
& herbes fraîches

Avec au choix :

- Lard fumé & saucisse de campagne
- Gravlax de saumon maison
- Houmous & falafels

A la carte

Viennoiserie 2

Pain & pistolet 5

*Assortiment de confitures
et pâtes à tartiner*

Yaourt, granola
& fruits de saison 6

Brioche perdue 8
Chantilly et caramel au beurre salé

Oeufs fermiers 4
Au plat ou brouillés

Supplément lard ou
saucisse de campagne 2

Burrata bio 8
Accompagnement de saison

Gravlax de saumon maison 12
& toasts



B
O
I
R
E

les softs

Spa Plate 50cl	4	Ginger Beer Monaco	4
Spa Gaz 50cl	4	Ginger Ale Monaco	4
Spa Plate 25cl	2	Jus d'orange frais et bio	3,50
Spa Gaz 25cl	2	Jus de pomme bio	3,50
Fritz-Cola	2,50	Jus du jour	3,50
Classic Tonic Monaco	4	Thé glacé Maison	3,50
Lemon Monaco	4		

les boissons chaudes

Café	2,20	Espresso Macchiato	2,30
Espresso	2,20	Thé menthe fraîche	2,60
Double Espresso	3	Thés	2,60
Décaféiné	2,40	Infusions	2,60
Cappuccino	3	Chocolat chaud	3
Latte	3,50		

les bières

Au fût

Pils - *Silly* 25cl 2,20 50cl 4,20

5° Blonde, très désaltérante légère pointe d'amertume

Lupulus Organicus 4

8.5° Triple bio, saveurs fruitées et herbacées, légère amertume

Zinnebir - *La Senne* 25cl 3,20 33cl 4

6° Blonde dorée, maltée, amertume fine, longueur en bouche

IV Saison - *Jandrain* 3,40

Jandrenouille

6.5° Saison naturelle, ses 4 houblons lui donnent un caractère très particulier

La Prose 3,40

Blonde légère et florale grâce son houblon Nelson Sauvin

Bière du mois

Bouteilles

Blondes

Taras Boulba - *La Senne* 3,80

4.5° Légère, très rafraichissante, nez lui rappelle les agrumes

Jambes de Bois - *La Senne* 4,20

8° Légèrement cuivrée, corsée et puissante

Saison - *Dupont* 3,40

6.5° Cuivrée, amertume prononcée, sèche et très désaltérante

Moinette Bio - *Dupont* 3,60

7.5° Très désaltérante, fruitée, moelleuse et amère

No Science - *Psycho* 5,20

4° Bière de table

Guldenberg - *De Ranke* 4,30

8.5° Dorée de type «abbaye», équilibre parfait amer/douceur

Super Fresca - *Tartaruga* 5

6° Délicieusement rafraichissante avec ses houblons Américains et Australiens

Sunny Baia - *Tartaruga* 5

4,5° Session IPA, houblons alsaciens et américains, houblonnée fruitée

Blanches

Grisette bio - *Saint-Feuillein* 2,60

5.5° Bio très rafraichissante en été

Lambic

Framboise - *Boon* 3,20

5° Lambic aux framboises fraîches

Oude Gueuze - *Boon* 3,20

7° Goût unique caractéristique depuis plus de 200 ans

Rouge, Brune et Ambrée

Brussellensis - *La Senne* 5

6.5° Ambrée, notes d'ananas et de fruits rouges, arômes de houblons et de vieux cuir

Brusseleir - *La Senne* 4,50

9° Ambrée Triple IPA, alliant parfaitement amertume, douceur et épice

Troubadour Magma - *The Musketeers*

8° Caractère malté et notes légèrement chocolatées 4,50

Noir - *La Lienne* 5,50

5.5° «Stout» inspirée de la noirceur des bois Ardennais en hiver, café et malts torréfiés

Heavy Porter - *No science* 5,70

6° Massive Toasted Black Ale

Bière à partager

Les bons voeux - *Dupont* 12

9.5° Blonde cuivrée moelleuse, amère et fruitée

IV Saison - *Jandrain-Jandernouille* 11

6.5° Une saison qui utilise 4 houblons différents lui donnant un caractère si particulier

V Cense - *Jandrain-Jandernouille* 11

7.5° Très complexe exprimant ses 3 malts différents avec les houblons utilisés

VI Wheat - *Jandrain-Jandernouille* 11

6° Offrant naturellement une grande fraîcheur en bouche combinée à l'arôme des houblons utilisés pour la réaliser

Triple - *Lupulus* 12

8.5° Blonde triple, rafraichissante amertume maîtrisée, note épicée de thym

Gueuze Mariage parfait - *Boon* 8,50

8° Gueuze avec une belle acidité avec de belles saveurs de vanilles et de clou de girofle

Cuvée de Ranke - *de Ranke* 15

7° Acide et boisé, fermentation mixte

les vins

bulles

	V	1/2	B
CHAMPAGNE - Grain de Celles, <i>Pierre Gerbais</i>			60
ALSACE - Crémant blanc de blancs, <i>Laurent Vogt</i>	5		27

rouges

LOIRE - Tête red, <i>Les Têtes 2016</i> <i>Cabernet franc et Grolleau</i> <i>Frais et fruité, arômes gourmands de petits fruits rouges.</i>	4	15,50	22
RHÔNE - Terre d'aigles, <i>Marcel Richaud 2016</i> <i>Syrah, Grenache et Carignan</i> <i>Puissant et épicé, arômes de fruits bien mûrs, un peu animal, garrigues, fleurs séchées</i>	5,20	21	31
BEAUJOLAIS - La cuvée du chat, <i>Château Cambon</i> <i>Gamay</i> <i>Un beaujolais riche et intense, des fruits rouges et noirs, relevé de notes épicées..</i>	6	23,50	34
BORDEAUX - Merlot VDF, <i>Grégoire et Bénédicte Hubau 2012</i> <i>Merlot</i> <i>Tout en fruit, très gourmand.</i>			35
BOURGOGNE - Clos Renardes, <i>Fanny Sabre 2016</i> <i>Pinot noir</i> <i>Des notes de cerise écrasée, de sous-bois et d'épice douce</i> <i>Suave, fluide, frais, tendu, élégant et digeste.</i>			65
RHÔNE - Télégramme, <i>Vieux Télégraphe 2015</i> <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cinsault</i> <i>Souple et rond, moins boisé et plus fruité qu'un Châteauneuf-du-Pape classique.</i>			55

rosé

LOIRE - Tête rose, *Les têtes 2016*

Gamay, grolleau

Vif et gourmand, rosé désaltérant mais avec du caractère.

V 1/2 B

4 15,50 22

blancs

LOIRE - Tête blanche, *Les Têtes 2016*

Sauvignon Chenin

Fruité, charnu et ciselé. Agrumes, fleurs blanches et poires.

4 15,50 22

AUTRICHE - Gruner Veltliner, *Meinklang 2017*

Gruner Veltliner

Très expressif, fruits à chaires jaunes, belle fraîcheur.

5 19,50 28

CÔTE DU RHÔNE - Les chassieux, *Les têtes 2016*

Viognier, Roussane

Sec avec de la densité et de la texture, arômes de fruits, tout en fluidité, belle mineralité.

5,50 21,50 31

PROVENCE - A bouche que tu veux, *Jean Christophe Comor 2016*

Rolle, Ugni blanc

Grande fraîcheur, arôme de garrigues, légèrement mentholé.

37

ALSACE - Riesling clos Liebenberg, *Valentin Zusslin 2012*

Riesling

Petits fruits secs et mûrs, beaucoup de tension et de minéralité, magnifique équilibre.

50

BOURGOGNE - Bourgogne blanc, *Fanny Sabre*

Chardonnay

Plutôt vif, très élégant, légèrement beurré et bien équilibré.

45

les alcools

apéritifs

Folle Envie d'Archibald **7**

Apéritif français bio, aux goûts de raisin et écorces de citron et tonic Archibald

Vermouth blanc - Dolin **6**

Bitter belge à l'orange amère

Vermouth rouge - Biérée **6**

Rouge ou blanc

Pastis des Homs **4**

Anis et réglisse et 15 plantes aromatiques du Larzac

Cidre Wignac 75cl **12**

rhums

Plantation 3 stars **6,50**

Ron Caney **6,50**

Gabriel Sauternes 5 ans **8,50**

Cihuatan - Solera 8 ans **10**

Ghost in a bottle 5 ans **9**

gins

Broker's London Dry Gin **6,50**

Biercée Gin **7**

Filliers Dry Gin 28 **7**

Ghost in a bottle Ginetical **8**

Wooded edition

Panda Organic Gin **9**

Colonel

Copperhead **10,50**

vodka

Cosmik Pur Diamond **5**

whisky

Goldlys <i>Belgian Whisky</i>	6
BuffaloTrace <i>Kentucky straight bourbon</i>	7
AnCnoc <i>Highland Single Malt 12 ans</i>	8,50
Carolus d'or <i>Single Malt</i>	10,50
Auchentoshan <i>Three Wood</i>	10,50
Belgian Owl <i>Single Malt</i>	12
Killchoman <i>100% Isalay 5th edition</i>	13,70

tequila

Casa Belga <i>Blanco</i>	5,00
Casa Belga <i>Reposado</i>	6
Arette <i>Blanco</i>	6,50
Arette <i>Anejo</i>	8

mezcal

IBA 40	7
Koch El Mezcal	9

digestifs

Uylenbergher <i>liqueur de citron</i>	6
Marc de Brabant	6
Biercée <i>Noir d'ivoire</i>	3,50
Biercée <i>Biercine 70 ans</i>	7
Biercée <i>Poire N°1</i>	8,50

les cocktails

Jean s'enterre 12

Rhum brun, ginger ale, liqueur de pêche et citron vert

Charles-magne 12

Gin, biercine, tonic et badiane

Napo-Léo 11

Whisky, Mandarine Napoléon, crème de cassis et citron vert

Adriatique 11

Vodka, liqueur d'elderflower, lavande

Negroni des Minimes 8

Bitter biercée, red vermouth, et gin

Spritz des Minimes 7

Red vermouth de biercée et vin pétillant

Gin Fizz 8

Gin, citron, sirop de sucre et eau pétillante

Cosmopolitan 9

Vodka, triple sec, citron vert et jus de cranberry

Moscow Mule 9

Vodka, ginger beer, citron vert et bitter

Mojito 9

Rhum, citron vert, sucre de canne feuilles de menthe, eau pétillante