

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.





B
O
I
R
E

les softs

Spa Plate 50cl	4	Lemon Monaco	3,50
Spa Gaz 50cl	4	Ginger Beer Monaco	3,50
Spa Plate 25cl	2	Ginger Ale Monaco	3,50
Spa Gaz 25cl	2	Jus de pomme bio	3,50
Fritz-Cola	2,50	Jus du jour	4,50
Fritz-Cola <small>sugar free</small>	2,50	Thé glacé Maison	3,50
Classic Tonic Monaco	3,50		

les boissons chaudes

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

les bières

Au fût

Pils des Minimés	25cl 2,50	50cl 4,60	IV Saison - <i>Jandrain Jandrenouille</i>	3,50
Lupulus blonde - <i>Lupulus</i>	4		6.5° Saison naturelle, ses 4 houblons lui donnent un caractère très particulier	
<i>8,5° Blonde triple, robe dorée, amertume maîtrisée et ajustée par des notes épicées de thym</i>			La Prose	3,20
Zinnebir - <i>La Senne</i>	3,40		<i>Blanche, subtiles notes florales et d'agrumes et légère amertume</i>	
<i>6° Blonde dorée, maltée, amertume fine, longueur en bouche</i>			Bière du mois	...
			<i>Demandez au serveur ce qu'il y a de bon ce mois ci</i>	

Bouteilles

Blondes

Taras Boulba - *La Senne* 3,80

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

Jambes de Bois - *La Senne* 4,30

8° Légèrement cuivrée, corsée et puissante

Saison biologique - *Dupont* 3,80

6.5° Cuivrée, amertume prononcée, sèche
et très désaltérante

Moinette Biologique -
Dupont 4,30

7.5° Très désaltérante, fruitée,
moelleuse et amère

Super Sanglier - *La Minne* 5,20

4.5° Très légère, Super au soleil, multitude
d'aromes et de saveurs

XX Bitter - *De Ranke* 4,30

6° Couleur paille, légère en alcool mais
explosion de saveurs houblonnées

Guldenberg - *De Ranke* 4,50

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

Super Fresca - *Tartaruga* 5

6° Délicieusement rafraichissante avec
ses houblons Américains et Australiens

Lanterne - *L'ermitage* 5,50

5,5° Délicieuse IPA bruxelloise

Orval - *Abbaye d'Orval* 5

6,2° Trappiste, couleur orangée, saveur
riche, sèche et houblonnée avec un arôme
de sauge

Blanches

Blanche du Hainaut Bio -
Dupont 2,80

5.5° Bio très rafraichissante en été

Lambic

Framboise - *Boon* 4

5° Lambic aux framboises fraîches

Oude Gueuze - *Boon* 3,40

7° Goût unique caractéristique depuis plus
de 200 ans

Rouge, Brune et Ambrée

Brusseleir - *La Senne* 4,50

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

Lupulus Hibernatus -
Lupulus 5,20

9% Foncée, presque noire, puissante avec
son goût en bouche entre malt torréfié et
café

Bière à partager

XXX bitter - *De Ranke* 16

6° Très amère mais équilibrée, légère en alcool
mais riche en goût

Bellefleur - *De Dochter van De
Korenaar* 13

6° IPA, complexe et désaltérante, houblonnée à
souhait

Rulles Triple - *De Rulle* 14

8,5° Cuivrée, ronde et généreuse en bouche.
Une triple à déguster et facile à boire

Bertinchamps Triple - *Bertinchamps* 8

8° Bière de ferme à l'ancienne

Gueuze Mariage parfait - *Boon* 8,50

8° Gueuze avec une belle acidité, saveurs de
vanille et de clous de girofle

Lupulus Organicus - *Lupulus* 13

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

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>	6		30

rouges

COTE DU RHONES - Les Chineurs, <i>Vignerons d'Estézargues</i> <i>Cinsault</i> <i>Puissant mais rafraichissant. Il sent le sud avec ses épices et sa générosité.</i>	4	15,50	22
LANGUEDOC - Salve Ager, <i>M. de Marie - T. Forestier</i> <i>Cinsault, Grenache noir</i> <i>Bouche soyeuse avec du volume, des fruits noirs bien mûrs.</i>	5,50	21	30
BEAUJOLAIS - Chateau Cambon, <i>M. Lapierre</i> <i>Gamay</i> <i>Un beaujolais riche et intense, des fruits rouges et noirs, relevé de notes épicées..</i>	6	24	33
COTE DU RHONES - Flonsflons, <i>La Roche Buisnière</i> <i>Syrah, grenache</i> <i>Vin frais et gourmand, très épicé</i>	6,50	25	34

rosé

ROUSSILLON - Un bon moment, *Vignole Chasson*

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*

Sauvignon Chenin

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

4	15,50	22
---	-------	----

AUTRICHE - Meinklang

Gruener Veltliner

Très expressif, fruits à chaires jaunes, belle fraîcheur.

5,50	21	30
------	----	----

ITALIE - Pisoni

Nosiola

Vin sec, légèrement amer avec des notes de noisettes et d'amandes

6	24	33
---	----	----

ROUSSILLON - Un bon moment, *Vignoble Chasson*

Chardonnay

Vif et suave avec des notes aromatiques de fleurs blanches et citrus

5	19	27
---	----	----

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 - Biercée **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 **7**

Ron Caney **7**

Gabriel Sauternes 5 ans **8,50**

Cihuatan - Solera 8 ans **10**

Ghost in a bottle 5 ans **9**

gins

Beefeater London Dry Gin **6,5**

GemBlue **9**

Filliers Dry Gin 28 **7,5**

Ghost in a bottle Ginetical **8**

Wooded edition

Panda Organic Gin **9**

Colonel **10**

Copperhead **10,50**

vodka

Cosmik Pur Diamond **6**

whisky

Goldlys <i>Belgian Whisky</i>	6,50
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 <i>Rhum brun, ginger ale, liqueur de pêche et citron vert</i>	12
Old Fashioned <i>Bourbon, Bitter, Sucre</i>	10,50
Daiquiri <i>Rhum blanc, jus de citron vert, Sucre de Canne</i>	9
Negroni des Minimes <i>Bitter biercée, red vermouth, et gin</i>	9
Spritz des Minimes <i>Red vermouth de biercée et vin pétillant</i>	7
Gin Fizz <i>Gin, citron, sirop de sucre et eau pétillante</i>	9
Gin-Gin Mule <i>Gin, Ginger beer, citron vert et bitter</i>	10
Moscow Mule <i>Vodka, ginger beer, citron vert et bitter</i>	10
Mojito <i>Rhum, citron vert, sucre de canne feuilles de menthe, eau pétillante</i>	9

manger



les tapas

de 18h a 23h

Saint-Félicien rôti au miel et noix	14
Hot-dog à la choucroute et oignons frits	8
Duo de terrines, pickles de légumes	9
Carbonnade et ses pommes de terre	9
Croquettes de poisson, sirop d'agrumes, betterave	9
Pipe Gaumaise	4
Assortiment de fromages de chez Saint Octave	10
Chips de légumes racines, houmous	6
Poireaux à la flamande	7
Soupe du jour	5
Chou rouge Basse tempéra- ture, confit d'oignon rouge, noisette	7

le brunch

le week-end de 11h30 à 15h30

Les Œufs Bénédicte, pommes de terre, herbes fraîches

Avec au choix :

- Lard fumé **14**
- Saumon fumé **15**
- Champignons **13**
- Duo au choix **14**

A la carte

- Viennoiserie **2**
- Fondant à l'orange et carot
cake **6**
- Pain & pistolet **5**
*Assortiment de confitures
et pâtes à tartiner*
- Gaufre de Bruxelles **6**
- Oeuf cocotte du week-end **7**
- Pipe gaumaise **4**
- Soupe du jour **6**
- Assortiment de fromages
de chez Saint Octave **10**
- Porridge chaud, pommes
caramélisées, raisins secs,
amandes, cannelle **6**

CAFÉ DES
MINIMES

Rue des Minimes 60
1000 Bruxelles
+32 2 355 37 11
info@cafedesminimes.be

