

# 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	Limonade Maison	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	3	Jus du jour	4,50
Fritz-Cola <small>sugar free</small>	3	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 (Earl Grey, China	3
Double Espresso	3,20	Yunnan Green, Elegance)	
Cappuccino	3,20	Infusions (Hibiscus, Mix,	3
Latte	3,50	Camomille)	
Espresso Macchiato	3	Chocolat chaud	3,60

# les bières

## Au fût

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

## 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

Pale Ale - *Surréaliste* 5,50

5,6° Houblonnée, saveurs florales, fruits tropicaux et agrumes

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

### Blanches

Blanche du Hainaut Bio - 2,80

*Dupont*

5,5° Bio très rafraichissante en été

### Lambic

Kriek - *Boon* 4

5° Lambic aux griottes 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° Brune, Triple IPA, alliant parfaitement amertume, douceur et épice

Avalanche - *Atrium* 5,20

6,8% Red IPA, amertume élevée mais équilibrée, facile à boire

### Bière à partager

XXX bitter - *De Ranke* 16

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

Rulles Triple - *De Rulle* 14

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

Gueuze Mariage parfait - *Boon* 8,50

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

VI Wheat - *Jandrain* 13

*Jandrenouille*

6° Naturelle, mélange de malts de froment et d'orge, grande fraîcheur en bouche, presque une blanche

# 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

LOIRE - Tête Red, <i>Les têtes</i> <i>Cabernet Franc, Grolleau</i> <i>Vin de soif sur les fruits rouges</i>	4	15,50	22
LOIRE - Petit Rouquin, <i>Olivier Lemasson</i> <i>Gamay</i> <i>Frais, vin pur jus</i>	5,50	22	32
ALSACE - Pinot Noir, <i>Domaine Rohrer</i> <i>Pinot Noir</i> <i>Tension, fruit et fraîcheur</i>	6	25	34
PROVENCE - Antidote, <i>Jean-Christophe Comor</i> <i>Carignan</i> <i>Vin structuré et tanins présents</i>	7	27	38

## rosé

**ROUSSILLON - Un bon moment, *Vignole Chasson***  
*Syrah, Grenache*  
*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
---	-------	----

**LANGUEDOC - Les Autres Terres, *Gilles Hazam***  
*Chardonnay*  
*Vin très soyeux avec beaucoup de douceur*

5,50	20	29
------	----	----

**ALSACE - Riesling Vieilles Vignes, *Domaine Rohrer***  
*Riesling*  
*Vin de copains d'Alsace, des notes de Citrus*

6	23	32
---	----	----

**LOIRE - Le bois sans Soif, *Olivier Lemasson***  
*Chenin, Menu pineau*  
*Vin de plaisir, fruité et léger avec de la rondeur*

6,50	27	37
------	----	----

# les alcools

## apéritifs

Folle Envie d'Archibald **7**

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

Spritz des Minimés **7**

*Red Vermouth, vin pétillant*

Vermouth rouge - *Biercée* **6**

*Rouge ou blanc*

Casanis **4**

*Anis et réglisse et 15 plantes  
aromatiques du Larzac*

Cidre Wignac 33cl **5**

## 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
Buffalo Trace <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
Amaretto <i>Fratelli Gozio</i>	3,50
Biercée <i>Biercine 70 ans</i>	7
Biercée <i>Poire N°1</i>	8,50

Supplément Monaco 2,50 Autre soft 2

# les cocktails

<b>Jean s'enterre</b> <i>Rhum brun, ginger ale, liqueur de pêche et citron vert</i>	<b>12</b>
<b>Old Fashioned</b> <i>Bourbon, Bitter, Sucre</i>	<b>10,50</b>
<b>Daiquiri</b> <i>Rhum blanc, jus de citron vert, Sucre de Canne</i>	<b>9</b>
<b>Negroni des Minimes</b> <i>Bitter biercée, red vermouth, et gin</i>	<b>9</b>
<b>Spritz des Minimes</b> <i>Red vermouth de biercée et vin pétillant</i>	<b>7</b>
<b>Gin Fizz</b> <i>Gin, citron, sirop de sucre et eau pétillante</i>	<b>8</b>
<b>Gin-Gin Mule</b> <i>Gin, Ginger beer, citron vert et bitter</i>	<b>10</b>
<b>Moscow Mule</b> <i>Vodka, ginger beer, citron vert et bitter</i>	<b>10</b>
<b>Mojito</b> <i>Rhum, citron vert, sucre de canne feuilles de menthe, eau pétillante</i>	<b>9</b>
<b>Thé glacé maison Vodka</b>	<b>8</b>

manger



# les tapas

de 18h a 23h

Club sandwich au poulet, pesto et parmesan	10
Burger d'effiloché de porc, lard croustillant, emmental, lacto-fermentation	10
Houmous, zaatar, pickles et légumes verts	6
Poêlée de coquillages	11
Sardines à l'huile d'olive	7
Pipe Gaumaise	4
Assortiment de fromages de chez Saint Octave	11
Assortiment de charcuteries de Saint Octave	12
Burratina et son accompa- gnement du moment	9
Asperges blanches à la Fla- mande	10
Frites de polenta, tapenade d'olive noire	6
Cheesecake	6

# le brunch

le week-end de 11h30 à 15h30

## Les Œufs Bénédicte, Pommes de terre risoleés, herbes fraîches, salade

*Avec au choix :*

- Epinard à la crème **14**
- Lard fumé **14**
- Saumon fumé **16**
- Duo au choix **15**

## A la carte

- Viennoiserie **2**
- Gaufre aux fraises et  
chantilly meringue **8**
- Cheesecake au speculoos **6**
- Burratina et son  
accompagnement du moment **9**
- Assortiment de fromages  
de chez Saint Octave **11**
- Pipe gaumaise **4**
- Assortiment de charcuteries  
de chez Saint Octave **12**
- Gaspacho du jour **5**

CAFÉ DES  
**MINIMES**

Rue des Minimes 60  
1000 Bruxelles  
+32 2 355 37 11  
[info@cafedesminimes.be](mailto:info@cafedesminimes.be)

