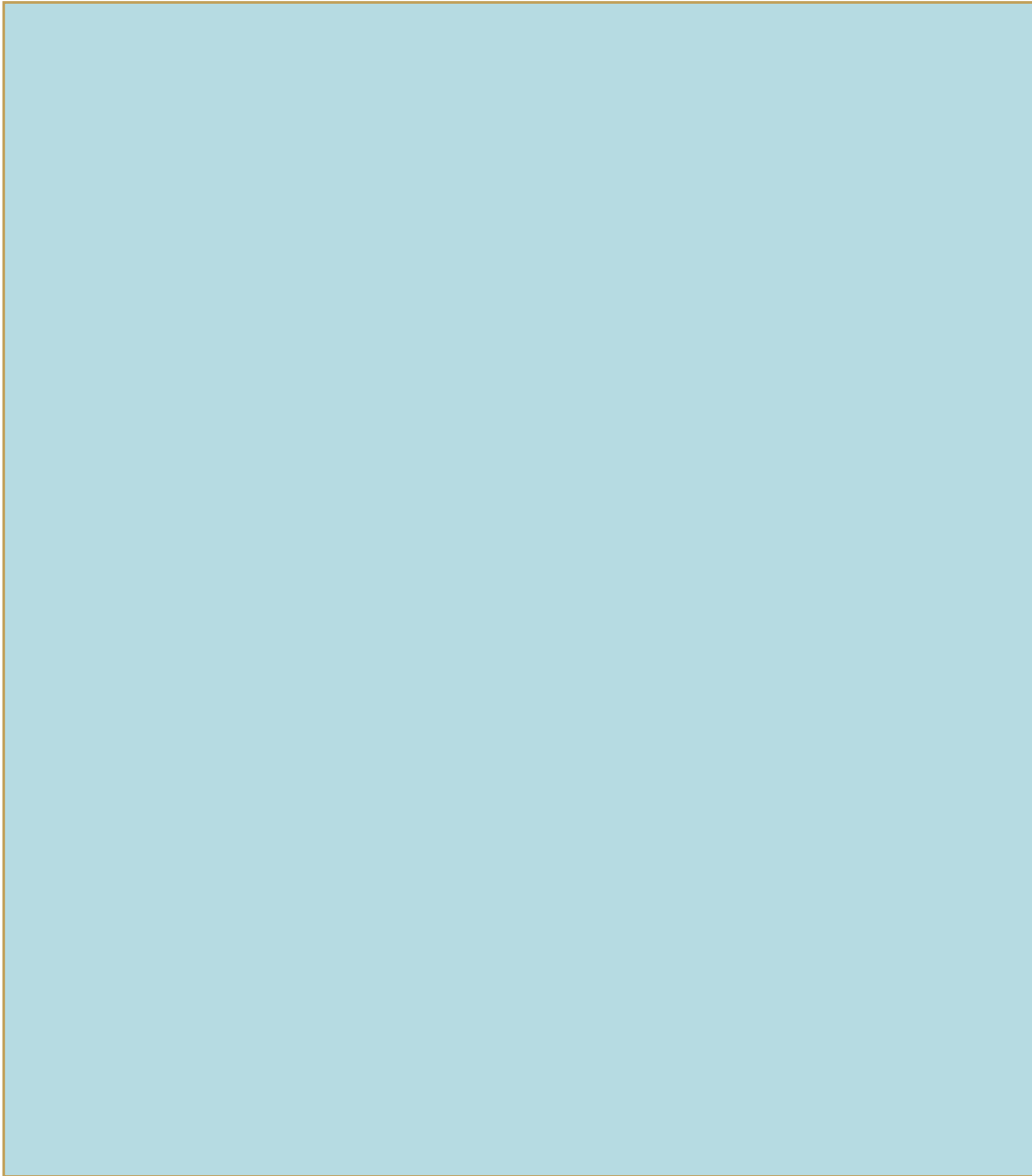


# CAFÉ DES MINIMES

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 5ocl	4	Limonade Maison	3,50
Spa Gaz 5ocl	4	Ginger Beer Fever tree	3,50
Spa Plate 25cl	2	Ginger Ale Fever tree	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 Fever tree	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 - <i>Jandrain</i>	3,50
			<i>Jandrenouille</i>	
			6.5° Saison naturelle, ses 4 houblons lui donnent un caractère très particulier	
Lupulus blonde - <i>Lupulus</i>	4		La Prose	3,40
8,5° Blonde triple, robe dorée, amertume maîtrisée et ajustée par des notes épicées de thym			Blanche, subtiles notes florales et d'agrumes et légère amertume	
Zinnebir - <i>La Senne</i>	3,40		Bière du mois	...
6° Blonde dorée, maltée, amertume fine, longueur en bouche			Demandez au serveur ce qu'il y a de 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 - 4,30  
*Dupont*

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

Jambes en l'air - *La Houpe* 4,50

4,8° Bière d'été, les houblons rendent le  
nez très agréables

## Lambic

Kriek - *Boon* 4

5° Lambic aux griottes fraîches

Oude Gueuze - *Boon* 3,40

7° Goût unique caractéristique depuis plus  
de 200 ans

Gueuze Mariage parfait - *Boon* 8,50

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

## 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

# 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		34

## rouges

LOIRE - Tête Red, <i>Les têtes</i> <i>Cabernet Franc, Grolleau</i> <i>Vin de soif sur les fruits rouges</i>	4	17	24
BORDEAUX - Idea Franc, <i>Olivier Aubert</i> <i>Cabernet Franc</i> <i>Très léger, à boire frais, plein de fruits</i>	5,50	24	30
CORBIERES - Easy Rider, <i>Chateau Vieux Moulin</i> <i>Cinsault, Carignan</i> <i>Un vin de caractère, complexe et équilibré</i>	6	25	33
COTE DU RHONES - Les Buisserons, <i>Marcel Richaud</i> <i>Syrah, Grenache, Carignan</i> <i>Puissant, épicé et sur la réglisse</i>	6,50	26	34

## rosé

ROUSSILLON - Un bon moment, *Vignole Chasson*  
Syrah, Grenache  
*Vif et gourmand, rosé désaltérant mais avec du caractère.*

## blancs

LOIRE - Tête blanche, *Les Têtes*  
Sauvignon Chenin  
*Fruité, charnu et ciselé. Agrumes, fleurs blanches et poires.*

AUTRICHE - Gruner Vetliner, *Meinklang*  
Gruner Vetliner  
*Vif, il rappelle la pomme verte, la pêche et poivre blanc*

BORDEAUX - Idea Roussillon , *Olivier Aubert*  
Grenache blanc, Vermentino  
*Notes de yuzu, verveines et peau de poires, croquant et tendu*

LANGUEDOC - Les Autres Terres, *Jean-Bapiste Sénat*  
Chardonnay  
*Vin très soyeux avec beaucoup de douceur*

V	1/2	B
4	17	24
4	17	24
5,50	19	28
6	25	33
6	21	32

# les alcools

## apéritifs

Folle Envie d'Archibald **7**  
*Apéritif français bio, aux mouûts  
de raisin et écorces de citron et  
tonic Archibald*

Spritz des Minimés **7**  
*Red Vermouth, vin pétillant*

Vermouth rouge - *Biercée* **6**  
*Rouge ou blanc*

Spritz blanc **8**  
*Liqueur de sureau, cava*

Pastis ardent bio **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**

Arabesque petrified florist **11**

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
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

Cognac VSOP <i>Francis Abécassis</i>	10
Vieux calvados <i>Lemorton domfrontais</i>	9
Amaretto <i>Fratelli Gozio</i>	6
Chartreuse verte <i>Les Pères Chartreux</i>	8

Supplément Fever tree 2,50 Autre soft 2

# les cocktails

Jean s'enterre	12
<i>Rhum brun, ginger ale, liqueur de pêche et citron vert</i>	
Leopard	9
<i>Tequila, crème de cassis, jus de pomme, citron vert</i>	
Red Charles	10
<i>Gin, ginger beer, jus de citron, grenadine</i>	
Whisky Sour	10
<i>Bourbon, jus de citron, sucre de Canne</i>	
Mezkhalifa	12
<i>Mezcal, Tequila, Sirop fruits de la passion, sucre de canne, citron vert</i>	
Negroni des Minimes	9
<i>Bitter biercée, red vermouth, et gin</i>	
Spritz des Minimes	7
<i>Red vermouth de biercée et vin pétillant</i>	
Gin Fizz	9
<i>Gin, citron, sirop de sucre et eau pétillante</i>	
Gin-Gin Mule	10
<i>Gin, Ginger beer, citron vert et bitter</i>	
Moscow Mule	10
<i>Vodka, ginger beer, citron vert et bitter</i>	
Dark n'Stormy	10
<i>Rhum brun, ginger beer, citron vert et bitter</i>	

manger



# les tapas

Tous les jours de 18h à 23h

Houmous et salsa verde	7
Patatas bravas, sauce tomate épicée	6
Marinade de poivron grillé et noisette	8
Aubergine au fromage blanc et herbes fraîches	8
Burratina aux tomates anciennes et salicorne	10
Melon et jambon sec des Ardennes	11
Accras de morue	11
Moules de bouchot à la marinière	12
Tartare de bœuf au couteau aux olives et parmesan	12
Pilons de poulet rôtis au thym et romarin, sauce aïoli	10
Assortiment de fromages de chez Saint Octave	11
Pipe Gaumaise	4

# le brunch

le week-end de 11h30 à 15h30

**Œufs au plat ou brouillés, 14**  
**antispasti de légumes, patatas**  
**bravas, herbes fraîches**

*Supplément :*

- Lard fumé et saucisse de campagne **19**
- Maquereau fumé **19**

## **A la carte**

- Œufs à la piperade de poivron **10**
- Œufs à la tomate et sobrasada **12**
- Patatas bravas, sauce tomate épicée **6**
- Burratina aux tomates anciennes et salicorne **10**
- Melon et jambon sec des Ardennes **11**
- Assortiment de fromages de chez Saint Octave **11**
- Gaspacho **5**
- Viennoiseries **2**
- Pain et confiture maison **4**
- Fromage blanc aux fruits de saison **7**
- Cheesecake au speculoos **7**
- Tarte fine au chocolat **7**
- Crème glacée de chez Saint Octave **8**

CAFÉ DES  
**MINIMES**

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

