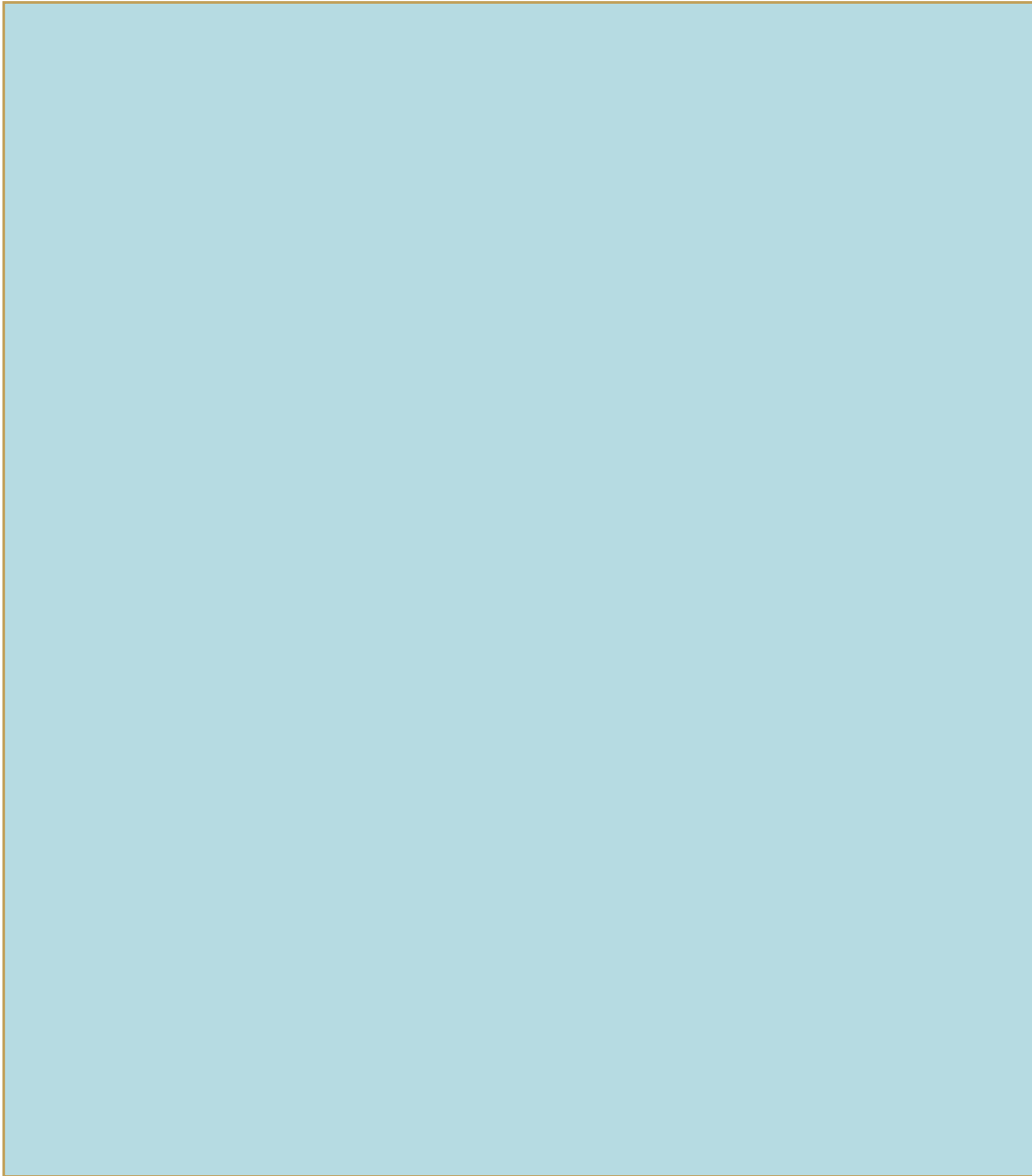


CAFÉ DES MINIMES

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	2,50	Ginger Ale Fever tree	3,50
Spa Gaz 25cl	2,50	Jus de pomme bio	3,50
Fritz-Cola	3	Thé glacé Maison	3,50
Fritz-Cola <small>sugar free</small>	3		
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
		Chai Latte	4
		Matcha Latte	4,50

les bières

Au fût

Pils des Minimés	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 - *Dupont* 4,30

7.5° Très désaltérante, fruitée,
moelleuse et amère

L'épervier - *La Source* 5

7° IPA belge, légère en bouche et facile à boire,
avec une amertume modérée

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

Théoreme de l'empereur 5,50

- *L'ermitage*
6.4% Pale Ale au thé et au jasmin avec des
arômes floraux rappelant l'Asie

La mauvaise Herbe 5

- *la Source*
4.5% Acide, brassée en fonction des
saisons, avec des plantes sauvages

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

Brune

Brusseleir - *La Senne* 4,50

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

Bières à partager

Les Bons Voeux - *Dupont* 11

9.5° Puissante, belle longueur en bouche
avec une amertume en fin de bouche

Cuvée de Ranke - *De Ranke* 15

7° Fermentation mixte, acide et boisée en
fin de bouche

Kriek De Ranke - *De Ranke* 16

7° Fermentation mixte, acide et désaltérante
avec son goût de cerise

Gueuze - *Cantillon* 18

5° Gueuze 100% lambic bio

les vins

bulles

	V	1/2	B
PROSECCO SUSPERIORE DOCG - Matilde	7	17	35

ALSACE - Crémant blanc de blancs, <i>Laurent Vogt</i>	6	17	34
---	---	----	----

rouges

LANGUEDOC - Libre Cours, <i>S. Delafont</i> <i>Pinot noir, Grenache</i>	4	17	24
--	---	----	----

LANGUEDOC - Apache, <i>Vin des potes</i> <i>Carignan, Grenache, Mourvedre</i>	5,50	23	32
--	------	----	----

COTES DU RHONE - Terres d'Aigles, <i>Marcel Richaud</i> <i>Syrah, Grenache, Mourvedre</i>	6	24	35
--	---	----	----

PIEMONTE - Semplicemente Rosso, <i>Belloti</i> <i>Barbera</i>			36
--	--	--	----

ALSACE - Pinot Noir, <i>Rohrer</i> <i>Pinot Noir</i>			34
---	--	--	----

LANGUEDOC - Siffle moi, <i>Vin des potes</i> <i>Syrah, Carignan</i>			37
--	--	--	----

BEAUJOLAIS - Vrille, <i>Pierre André Dumas</i> <i>Gamay</i>			37
--	--	--	----

orange

LAZIO - Fremito, <i>Occhipinti</i> <i>Greccho bianco</i>			36
---	--	--	----

rose / rouge

PIEMONTE - Belloti Rosa, <i>Belloti</i> <i>Merlot</i>	6	24	35
--	---	----	----

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

LOMBARDIE - Magnum 44, *Vigne del Pellagroso*
Pinot gris

LANGUEDOC - Campagne, *Château de Gaure*
Chardonnay

LIGURIE - Bamboo Road, *Stefano Legnani*
Vermentino, Malvasia et Albana

VENETIE - Bianco Infinito, *Maeli*
Moscato Giallo

ALSACE - Riesling, *Achillée*
Riesling

ANJOU - L'échappée, *Le Fief Noir*
Chenin

V	1/2	B
4	17	24
4	17	24
6,50	26	38
5,50	23	33
		38
		37
		34
		37



les alcools

apéritifs

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

Skot'Tiche <i>Belgian Whisky</i>	7
Buffalo Trace <i>Kentucky straight bourbon</i>	7,50
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 100% Agave

Casa Belga <i>Blanco</i>	5,00
Casa Belga <i>Reposado</i>	6
Espolon <i>Reposado</i>	7,50

mezcal

Animas	7
Koch El Mezcal	9

digestifs

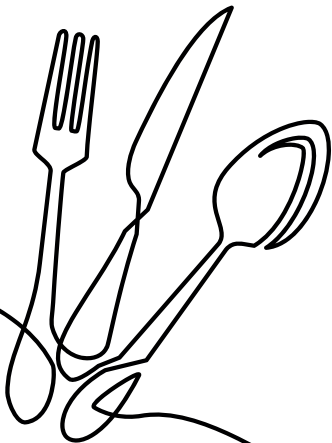
Cognac VSOP <i>Francis Abécassis</i>	10
Vieux calvados <i>Lemorton domfrontais</i>	9
Amaretto <i>Fratelli Gozio</i>	6
Chartreuse verte <i>Les Pères Chartreux</i>	8

Supplément Fever tree 2,50 Autre soft 2

les cocktails

Les «Mules»	10
<i>Moscow Mule, London Mule, Dark'n'Stormy</i>	
Apple Rumble	10
<i>Rhum brun, Jus de pomme, citron, cannelle</i>	
Gold Rush	10
<i>Bourbon, Sirop de miel, citron, fleur d'oranger</i>	
Les «Sours»	9
<i>Whisky ou Amaretto</i>	
Negroni des Minimes	10
<i>Bitter biercée, red vermouth, et gin</i>	
Maï Tai	12
<i>Rhum brun et blanc, sirop d'orgeat, triple sec, citron vert</i>	
Spritz des Minimes	7
<i>Red vermouth de biercée et vin pétillant</i>	
Old Fashioned Kabocha	11
<i>Bourbon, Sirop de citrouille, café froid, bitter</i>	
Gin Fizz	9
<i>Gin, citron vert, eau pétillante</i>	
Iced-Tea des Minimes	8
<i>Gin, thé glacé, citron, sucre de canne</i>	
Gotcha San	12
<i>Vodka, citron, sucre de canne, saké de Yuzu, sésame noir</i>	

manger



les tapas

Tous les jours de 18h à 23h

Houmous hivernal du moment **7**

Céleri-rave, sauce tahin au miel, pétale d'oignon, crumble de noix **8**

Patate douce aux champignons, chèvre frais, radicchio **9**

Beignets de choucroute, fromage blanc, coulis d'orange, pickles d'oignon rouge **8**

Assortiment de fromages de chez Saint Octave **11**

Assortiment de charcuteries de chez Saint Octave **12**

Gravlax de truite saumonée, crème aigre au raifort, chicon et pomme **13**

Saint Félicien rôti, poire et châtaigne **13**

Duo de boudin, compote de pomme, chips de topinambour, chou de Bruxelles **10**

Carbonnade flamande, pommes de terre frites aux épices **12**

Huîtres «Perles de Yuna» n°4, élevage naturel, Carnac **6 3p 11 6p 20 12p**

Moules de Zélande à la bière et curry **11**

Pipe gaumaise de sanglier **4**

Soupe du jour **5**

Soupe à l'oignon gratinée **8**

Dessert du jour **8**

le brunch

le week-end de 11h30 à 15h30

Gravlax de truite saumonée, œufs mollets, navet lacto-fermenté, crème aigre au raifort, pomme et chicon 19

Pommes de terre en robe des champs, œufs frits, noix de jambon des Ardennes, fromage blanc, radis et cresson 18

Champignons portobello, œufs parfaits, patate douce, oignon rouge, radicchio et chèvre frais 17

A la carte

Oeuf cocotte de la semaine végétarien 7 carné 9

Saint Félicien rôti à la poire et aux noix 13

Assortiment de fromages de chez Saint Octave 11

Assortiment de charcuteries de chez Saint Octave 12

Huitres «Perles de Yuna» n°4, élevage naturel, Carnac
3p 6 6p 11 12p 20

Pain et confiture 3

Pipe gaumaise de sanglier 4

Soupe du jour 5

Soupe à l'oignon gratinée 8

Tarte au citron meringuée 8

Profiteroles, crème glacée vanille, caramel au beurre salé, amande 9

Brioche perdue, chocolat belge, chantilly, granola 8

Viennoiserie 2

Bloody Mary 10

Mimosa 7

CAFÉ DES
MINIMES

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