

# LA BUUVETTE



## Les pressions.

<b>Pilsner</b> ..... 25cl 50cl Weihenstephaner, Pils, 5°	<b>3€ 5€</b>
<b>Delta IPA</b> ..... Brussels Beer Project, West-Coast IPA, 6,8°	<b>4,50€ 7,90€</b>
<b>New French IPA</b> ..... Cambier, NEIPA, 6,5°	<b>4,50€ 7,90€</b>
<b>Jungle Joy</b> ..... Brussels Beer Project, Mango Dubbel, 6,6°	<b>4,50€ 7,90€</b>
<b>Saison Dupont</b> ..... Brasserie Dupont, Saison, 5,5°	<b>4€ 7,50€</b>
<b>Pas Cap</b> ..... Brasserie Tandem, Triple Bio & locale, 8°	<b>4,50€ 7,90€</b>
<b>Coup de Soleil</b> ..... Brasserie Tandem, Double IPA bio et locale, 7,5°	<b>5€ 8,50€</b>
<b>Vitus</b> ..... Weihenstephaner, Meilleure bière du monde 2011, 7,7°	<b>4€ 7,50€</b>



## Les bouteilles.

Nous proposons aussi des bières craft éphémères qui ne sont pas à la carte. Demandez-nous ou regardez nos ardoises, on adore vous en parler.

<b>Orval</b> ..... Abbaye d'Orval, Trappiste, 6,2°, 33cl	<b>6,50€</b>	<b>Duvel</b> ..... Duvel Moortgat, Belgian Strong Ale, 8,5°, 33cl	<b>6,50€</b>
<b>Blanche du Hainaut</b> ..... Brasserie Dupont, Blanche, 5,5°, 25cl	<b>5,50€</b>	<b>Boon Kriek</b> ..... Brasserie Boon, Lambic Cerise, 4°, 25cl	<b>5,50€</b>
<b>Pico Bello</b> ..... Brussels Beer Project, IPA sans alcool, 0°, 33cl	<b>6,50€</b>	<b>Cidre Le Sauvage</b> ..... Fils de Pomme, Cidre Brut bio, 5,5°, 33cl	<b>6,50€</b>

## Take it Easy.

<b>Classics.</b> 33cl	
<b>Fritz Kola / Kola Light</b> .....	<b>4,50€</b>
<b>Red Bull</b> .....	<b>4,50€</b>
<b>Jus de Rêve Bio : Pomme / Orange / Tomate</b> .....	<b>4,50€</b>

## Adults & alternatives.

Nous sommes persuadés que les adultes aussi ont droit à leurs moments sans alcool. Moins de sucre, plus de goûts naturels, et beaucoup de fun.

<b>Hysope</b> (20cl) ..... Tonic & ginger beer naturels & Français. Tonic / Fleur de Sureau / Concombre / Ginger Beer	<b>4,50€</b>	<b>Charitea</b> (33cl) ..... Thé glacé éthique et bio. Black / Green / Red / Maté	<b>4,50€</b>
<b>Spunky</b> (25cl) ..... Limonade bio aux vrais fruits. Framboise & pêche de vigne / Passion-Bergamote.	<b>5€</b>	<b>Kombucha Noko</b> (33cl) ..... Thé fermenté glacé et pétillant, local et vivant. Houblon / Poire & menthe poivrée.	<b>5,50€</b>
<b>Hank</b> (33cl) ..... Soda local au CBD Full Spectrum. Bon et relaxant. Citron-Gingembre / Passion-cassis-gingembre	<b>6,50€</b>	<b>Mocktails</b> ..... Nos cocktails sans alcool. Mojito / Spritz Vibrante 0° / Gin Tonic Floreale 0°	<b>7€</b>

## Les eaux.

<b>Vittel</b> ..... 4€ (25cl) 5€ (50cl) 7€ (100cl)	<b>San Pellegrino</b> ..... 5€ (50cl) 7€ (100cl)
--	--

## Coffee shop.

Nous travaillons avec le café 100% Nicaragua de la maison Méo, torréfacteur Lillois.

<b>Expresso</b> .....	<b>2,20€</b>
<b>Double expresso</b> .....	<b>3,90€</b>
<b>Cappuccino</b> .....	<b>4,90€</b>
<b>Décaféiné</b> .....	<b>2,20€</b>
<b>Chocolat Chaud</b> .....	<b>4,50€</b>
<b>Supplément Lait</b> .. 0,20€ <b>Supplément. Chantilly</b> .. 1€	



## Thé.

Nous travaillons les thés bio de la maison Gautama, dont les ateliers sont à Lille.

<b>Imperial Wu</b> ..... Thé vert gunpowder. Menthe douce et poivrée.	<b>4€</b>	<b>Jardin de Gaya</b> ..... Thés verts Sencha et Chunmee de Chin. Fruité et rond.	<b>4€</b>
<b>Lumbini Royal</b> ..... Thé noir Earl Grey grand parfum. Bergamote.	<b>4€</b>	<b>Kapha</b> ..... Infusion au gingembre, eucalyptus & poivre noir.	<b>4€</b>

## Les vins.

<b>Rouge.</b>		<b>Blanc.</b>	
<b>Bistrotologie</b> ..... Jeff Carrel. Grenache, Syrah, Cabernet, Pinot Noir. Vin de France.	<b>5€ 20€</b>	<b>Bistrotologie</b> ..... Jeff Carrel. Chenin, Sauvignon, Colombar. Vin de France.	<b>5€ 20€</b>
<b>En Côteaux</b> ..... Jeff Carrel. 100% Pinot Noir. Vin de France.	<b>6€ 22€</b>	<b>Pas Vu Pas Pris</b> ..... Jeff Carrel. 100% Chardonnay. Vin de France. Bio.	<b>6€ 22€</b>
<b>En Parallèle</b> ..... Domaine Combier. 100% Cinsault. Vin de France. Bio.	<b>7€ 24€</b>	<b>Ultime Récolte</b> ..... Jeff Carrel. 100% Muscat (moelleux). IGP Côtes Catalanes.	<b>7€ 24€</b>

## Bulles.

<b>Prosecco</b> ..... 7€ 24€	<b>Champagne Drappier</b> ..... 65€
------------------------------	-------------------------------------

## Gin Buvette.

**1. Choisissez votre gin.** 4cl

<b>Bombay Sapphire</b> ..... Dix plantes des 4 coins du monde assemblées par le célèbre Ivano Tonutti.	<b>5,50€</b>	<b>Hendrick's Cucumber</b> ..... 11 botaniques, rose, concombre. L'équilibre parfait conçu par Lesley Gracie.	<b>8€</b>
<b>Bombay Bramble</b> ..... Gin infusé à la mûre et à la framboise. 100% naturel et sans de sucre ajouté.	<b>6,50€</b>	<b>L'Extrait</b> ..... Gin du Nord ! 8 ingrédients très curieux qui lui offrent une fraîcheur unique !	<b>9€</b>
<b>Bombay Sapphire Premier Cru</b> ..... Le Sapphire avec un ajout de citrons de Murcia, et des oranges et mandarines de Navel.	<b>7,50€</b>	<b>Monkey 47</b> ..... 47 ingrédients pour ce gin monumental créé au cœur de la Forêt Noire !	<b>9€</b>

**2. Choisissez votre tonic.** 20cl

**Hysope Tonic / Hysope Fleur de Sureau / Hysope Concombre / Hysope Ginger Beer** ..... +3€

Nous travaillons avec la maison Hysope qui fabrique tout simplement les meilleurs toniques de France : moins de sucre, plus de goût, et 100% Français.

## Cocktails.

Tous nos cocktails sont faits minute, et travaillés avec des alcools et des ingrédients premium.

### Mojitos.

<b>Mojito</b> ..... Bacardi Cuatro, menthe, citron vert, angostura, sucre de canne, Perrier.	<b>9€</b>	<b>Red Mojito</b> ..... Bacardi Cuatro, fruits rouges, menthe, citron vert, angostura, sucre de canne, Perrier.	<b>10€</b>	<b>Passion Mojito</b> ..... Bacardi Cuatro, fruit de la passion, menthe, citron vert, angostura, sucre de canne, Perrier.	<b>10€</b>
---	-----------	--	------------	--	------------

### Spritz.

<b>Fiero Spritz</b> ..... Martini Fiero, Prosecco, Perrier.	<b>9€</b>	<b>Limoncello Spritz</b> ..... Limoncello, Prosecco, Perrier.	<b>9€</b>
<b>St-Germain Spritz</b> ..... Liquor St-Germain (Fleur de Sureau), Prosecco, Perrier.	<b>10€</b>	<b>Italicus Spritz</b> ..... Liquor Italicus (Bergamote), Prosecco, Perrier.	<b>10€</b>

### Mules.

<b>London Mule</b> ..... Gin Bombay Sapphire, citron vert, Hysope ginger beer.	<b>9€</b>	<b>French Mule</b> ..... Vodka Grey Goose, citron vert, Hysope ginger beer.	<b>9€</b>	<b>Jamaican Mule</b> ..... Rhum bacardi Cuatro, citron vert, Hysope ginger beer.	<b>9€</b>
---	-----------	--	-----------	---	-----------

## Le Bar à Maman.

### LES Rhums & Cachaças.

<b>Bacardi Anejo Cuatro</b> 40° 4cl ..... Rhum ambré vieilli 4 ans, en base de tous nos cocktails au rhum. On ne rigole pas.	<b>7,50€</b>	<b>Bacardi 10 Ans Gran Reserva Diez</b> 40° 4cl ..... Rhum vieilli 10 ans en barrique, aux délicieuses notes boisées et vanillées.	<b>11€</b>
<b>Sailor Jerry</b> 40° 4cl ..... Le spiced rhum des pirates, des marins, inspiré du mythique tatoueur Sailor Jerry.	<b>7,50€</b>	<b>Sol Tarasco Hongées</b> 40° 4cl ..... Rhum Mexicain vieilli avec des champignons cordyceps, relaxants et revitalisants.	<b>12€</b>
<b>Cachaça Leblon</b> 40° 4cl ..... Jus de canne distillé puis vieilli en barrique de Cognac XO.	<b>7,50€</b>	<b>Santa Teresa 1796</b> 40° 4cl ..... Élu meilleur rhum du monde. Notes de banane, de toffee, de tabac, de miel et de noix.	<b>14€</b>

### LES WHISKIES.

<b>William Lawson</b> 40° 4cl ..... Whisky moelleux et équilibré, aux notes maltées de crumble.	<b>7,50€</b>	<b>Togouchi</b> 40° 4cl ..... Blend Japonais aux arômes de noisette, miel et poivre.	<b>10€</b>
<b>Jack Daniel's</b> 40° 4cl ..... Le mythique bourbon de Tennessee à la recette inchangée depuis 150 ans.	<b>8,50€</b>	<b>Abasolo</b> 40° 4cl ..... Whisky Mexicain 100% maïs ancestral, aux arômes de maïs grillé, vanille et cuir.	<b>13€</b>
<b>Glenfiddich 12 ans</b> 45° 4cl ..... Single Malt Scotch aux notes de poire et de chêne.	<b>12€</b>	<b>Angel's Envy</b> 43,3° 4cl ..... Bourbon exceptionnel extra-aged : raisin sec, chocolat et sirop d'érable.	<b>16€</b>

### Le Grand Bar.

<b>Ricard</b> 45° 2cl ..... <b>Get 27</b> 40° 6cl ..... <b>Get 31</b> 40° 6cl ..... <b>Limoncello</b> 18° 6cl ..... <b>Baileys</b> 17° 6cl ..... <b>Campari</b> 25° 6cl ..... <b>Martini Bianco / Rosso</b> 14,4° 6cl ..... <b>Jagermeister</b> 35° 4cl ..... <b>Amaretto</b> 23° 6cl .....	<b>3,50€</b> <b>7€</b> <b>7€</b> <b>7€</b> <b>7€</b> <b>7€</b> <b>7€</b> <b>7€</b>	<b>Suze</b> 15° 6cl ..... <b>Calvados Beaujour</b> 40° 6cl ..... <b>Fleur de bière</b> 40° 6cl ..... <b>Eau de vie de Poire William</b> 45° 4cl ..... <b>Eau de vie de Prune</b> 42° 4cl ..... <b>Tequila Patron Silver</b> 40° 4cl ..... <b>Vodka Grey Goose</b> 40° 4cl ..... <b>Vodka Red Bull</b> .....	<b>7€</b> <b>9€</b> <b>9€</b> <b>8€</b> <b>9€</b> <b>13€</b> <b>9€</b> <b>10€</b>
---	---	--	--

## Shooters.

<b>Vodka Mix</b> .... 3,50€ / 10 pour <b>30€</b>
<b>Tequila Paf</b> .... 3,50€ / 10 pour <b>30€</b>
<b>Madeleine</b> ... 3,50€ / 10 pour <b>30€</b>
<b>Get 27</b> ..... 3,50€ / 10 pour <b>30€</b>
<b>Get Bailey's</b> .. 3,50€ / 10 pour <b>30€</b>
<b>Jack Daniel's Mix</b> .. 3,50€ / 10 pour <b>30€</b>



**HAPPY HOUR**  
17H-19H  
Cool Prices,  
Check  
the Board!