

# Boissons

## Apéritifs (6 cl)

Vin cuit	5.00
Baby	4.50
Whisky Campbell	8.50
Whisky jack Daniel's	9.00
Whisky Aberlour	9.60
Whisky Chivas	12.00
Whisky Bellevoye	12.00
Whisky Rozelieures	12.00
Whisky Jameson	8.50
Ricard (2 cl)	5.00
Cidre (33cl)	5.00
Cidre Bouteille (75 cl)	16.00
Kir (17cl)	3.80
Apéritif Maison (17cl)	10.00
Coupe de Champagne (17cl)	10.00
Kir Royal (17cl)	10.00
Rhum Captain Morgan	7.00

## Champagne

La Bouteille (75cl) 49.00

## Bières

### Pressions

25 cl 33 cl 50cl

La Bête	4.20	6.50	8.50
La Bête Rouge	4.20	6.50	8.50
Sélection Salle XIV	4.20	6.50	8.50
Grimbergen (Saisons)	4.20	6.50	8.50
Kronenbourg blonde	3.50	5.00	6.00
Picon bière	4.20	6.50	8.50

## Bouteilles

Desperados (33cl)	4.50
Pelforth Brune (25cl)	4.50
Bière sans alcool (25cl)	4.50

## Softs (25cl) / (33cl)

Limonade / Sprite / Fanta	3.50
Perrier	3.50
Coca -Cola	3.50
Orangina	3.50
Schweppes (Agrumes /Tonic)	3.50
Red Bull	4.00
Jus de fruits	3.50
Eau plate /Gazeuse (1 l)	5.50
Eau plate/Gazeuse (50 cl)	3.50
Ice-Tea	3.50

PRIX NETS EN €UROS

MAJORATION DE 10 CENTIMES PAR BOISSONS POUR LE SERVICE EN TERRASSE

# Cocktails

## Alcool

<b>APEROL SPRITZ</b>	(35 CL)	9.80
Apérol, Prosecco, Sucre de canne , Eau gazeuse et tranche d'orange.		
<b>MOJITO ORIGINAL OU MOJITO FRAMBOISE</b>	(35 CL)	9.80
Rhum Blanc, Sucre de Canne ,Citron vert ,Eau Gazeuse et Menthe fraîche /Framboise.		
<b>PINA COLLADA</b>	(35 CL)	9.80
Cognac , Rhum Blanc , Lait de Coco, Jus d 'Ananas.		
<b>LA BOMBE</b>	(28 CL)	9.80
Vodka , Gin, Sucre de canne et Jus d'orange.		
<b>BLUE LAGOON</b>	(35 CL)	9.80
Curacao , Rhum , Lait de coco, Jus de banane et Tranche de citron vert.		
<b>COSMOPOLITAIN</b>	(17 CL)	9.80
Vodka , Cointreau , Jus de cranberry et Tranches de Citron vert.		
<b>KRAKEN STORMY</b>	(28 CL)	9.80
kraken , Ginger Beer, Angustura , et Tranches de Citron vert.		
<b>LA PISCINE (Floral et pétillant)</b>	(17 CL)	9.80
Champagne,Liqueur de fleur de sureau Saint-Germain, Liqueur de Framboises et mûres noires Chambord,Framboises .		

## Sans-Alcool

	(35 CL)	
<b>VIRGIN MOJITO</b>		7.50
Sucre de canne, Menthe fraiche, Citron vert et Eau gazeuse.		
<b>TOUKAN</b>		7.50
Lait de coco , Jus de fraise , et Jus de banane .		
<b>BORA-BORA</b>		7.50
Jus d 'Ananas, Jus Exotique, Sirop de Citron,Sirop de Grenadine.		
<b>DILIGENCE</b>		7.50
Sirop de Grenadine, Jus de banane, et Jus exotique.		
<b>VIRGIN PINA COLLADA</b>		7.50
Lait de Coco et Jus d 'Ananas .		

# Coupes Glacées

Coupe pour deux (Duo) 15.50  
3 boules de sorbets au choix, 3 boules crèmes glacées  
au choix, crème chantilly.

Banana Split 7.50  
Banane , Glace (Chocolat,Fraise,Vanille),  
Sauce Chocolat ,Chantilly.

Dame Blanche 7.50  
Crème Glacée Vanille , Sauce chocolat ,Chantilly.

Café ou Chocolat Liégeois 7.50  
Crèmes Glacées Chocolat ou Café  
,Vanille, Sauce Café ou Chocolat ,Chantilly.

Fraise ou Pêche Melba 7.50  
Crème Glacée Vanille, Pêches ou Fraises (Saisons)  
,Chantilly.

Tendre Fruit 7.50  
Crèmes Glacées Tentation Meringuée, Vanille  
Sorbet Framboise, Coulis de framboise ,Chantilly.

Saveurs des îles 7.50  
Sorbets Mangue , Ananas, glace  
Noix-de-coco ,Ananas Frais ,Coco Râpée.

Poire Belle-Hélène 7.50  
Poire ,Crème Glacée Vanille,Sauce Chocolat , Chantilly.

# Nos Coupes Alcoolisées

Colonel 8.00  
Sorbet Citron avec Vodka.

Iceberg 8.00  
Crème Glacée Menthe Chocolat avec Peppermint.

Kir Royal glacé 8.00  
Vin pétillant et sa boule Cassis.

Prix nets en Euros

# — Côte Glaciers —

## Crèmes Glaciées



Chocolat Noir



Café



Caramel



Menthe-Chocolat



Noix de CoCo



Fraise



Pistache



Tentation Meringuée



Vanille/Framboise



Rhum-Raisins



Vanille Bourbon  
de Madagascar

## Sorbets



Ananas



Mangue d'Inde



Citron



Cassis



Framboise

Coupe 2 Boules

5.00

Coupe 3 Boules

7.00

Supplément Chantilly

2.00

Supplément Sauce dessert

1.50

Chocolat / Caramel / Café / Fruits Rouge

Prix nets en Euros

# — Desserts Maison —

Surprise Salle XIV	10.00
Fruits frais de saisons, Chantilly ,Boule de glace citron surmonté de barbe a papa .	
Maxi - Profiterole	8.50
Choux artisanal garni de glace vanille et chantilly surmonté de sauce chocolat .	
Mi-cuit au chocolat	7.00
Et sa boule de glace .	
Crème Brûlée	7.00
Fait maison avec de la vanille de Madagascar.	
Café Gourmand	7.30
Mignardises maison et expresso.	
Grand Gourmand	8.30
Mignardises maison ,Grand café ou Thé ou Chocolat	
Ile Flottante	7.00
Fait maison et sa crème anglaise .	
Barbe à Papa	4.00

# — Côté Fruits —

Coupe de Fraise ( <i>En saison</i> )	7.00
Surprise Salle XIV	10.00
Fruits frais de saisons, Chantilly ,Boule de glace citron surmonté de barbe a papa .	
Brochette d'Ananas Frais	6.00

# — Cafés Nespresso —

Ristretto (25ml)	INT.9	2.20
Intense et persistant		
Forte	INT.7	2.80
Rond et équilibré		
Finezza	INT.5	2.80
Fleuri et rafraîchissant		
Decaffeinato	INT.7	2.80
Dense et puissant		
Congo Organic	INT.7	2.80
Fruité et Biscuité		
Peru Organic	INT.6	2.80
Dense et élégant		
Guatemala	INT.6	2.80
Audacieux et soyeux		
Brazil	INT.4	2.80
Doux et soyeux		
India	INT.10	2.80
Intense et épicé		
Espresso Macchiato		2.80
Café Nespresso surmonté d'un nuage de mousse de lait chaud		
Vanilla éclair	INT.6	2.80
Rond et lisse, soyeuse qui vous rappellera les éclairs à la vanille		
Caramel crème brûlée	INT.6	2.80
Rond en bouche, aussi doux et onctueux que la crème brûlée		
Double Espresso		4.00
Double dose d'espresso.		

INT=Intensité du café

Prix nets en Euros

# Recettes Gourmandes Nespresso

<b>Cappuccino</b>	4.50
Café Nespresso surmonté de mousse de lait chaud	
<b>Cappuccino Viennois</b>	5.00
Café Nespresso surmonté de crème Chantilly	
<b>Latte Macchiato</b>	5.00
Somptueux mélange de lait chaud,de mousse de lait et d'un café	
<b>Irish coffee</b>	11.00
Mélange d'un café ,d'une touche de whisky surmonté de chantilly	
<b>Café Tiramisu Onctueux</b>	5.00
Sirop de Tiramisu , lait chaud associé a un café,et sa mousse de lait	
<b>Double Crème Brûlée Macchiato</b>	5.00
Café associé a un sirop de crème brûlée et du lait chaud caramélisée	
<b>Café Speculos Onctueux</b>	5.00
Café intense associé a un sirop de Gingembre et du lait chaud	
<b>Pain d'épices Macchiato</b>	5.00
Café intense associé a un sirop de Pain d'épices et du lait chaud	
<b>Chocolat Chaud</b>	4.50
Chocolat chaud et sa mousse de lait	
<b>Chocolat Viennois</b>	5.00
Mélange Onctueux d'un chocolat chaud surmonté de chantilly	
<b>Thé et Infusion</b>	3.50
Sélection de thés et infusions Nunshen	

# Crêpes ou Gaufres

HORS ETE

Sucre	3.50
Beurre Sucre	4.50
Chocolat <u>ou</u> Confiture	4.50
Chocolat ou confiture maison	
Quiberon	5.50
Crème Glacée Vanille et Confiture maison	
Nutella <u>ou</u> Miel <u>ou</u> Citron	5.00
Salle XIV	6.50
Crèmes Glacées Caramel ,Rhum-Raisins et Sauce Chocolat	
Flambée	5.80
Grand Marnier <u>ou</u> Cointreau <u>ou</u> Rhum	
Banana	7.00
Banane , Sauce Chocolat et Chantilly	
Pêche <u>ou</u> Fraise Melba	7.00
Pêche ou Fraise ,Crémé Glacée Vanille et Chantilly	
Kilimanjaro	6.00
Crème de Marron et Chantilly.	
Caraïbe	7.00
Banane , coco-râpéé et Sauce Chocolat.	
Belle-Hélène	7.00
Poire ,Sauce Chocolat,Crème Glacée Vanille et Chantilly.	

Prix nets en Euros

# Rhums Et Spiritueux

6 Cl

Don papa-Baroko	8.00
Diplomatico	9.00
Mezan Jamaica	10.00
Rhum arrangé "Ti Banane"	7.50
Rhum arrangé "Ti Mangue/Passion"	7.50
Bumbu Original	7.50
Captain Morgan	7.00

# Whiskies

Bellevoye	12.00
Aberlour	9.60
Rozelieures	12.00
Jack Daniels	9.00
Chivas	12.00
Jameson	8.50
Campbell	8.50

# Traditions

Poire	7.50
Mirabelle	7.50
Get 27 ou Get 31	7.50
Cognac	7.50
Armagnac	7.50
Grand -Marnier	7.50
Calvados	7.50
Amaretto	5.00
Limoncello	7.50
Baileys	7.50

Prix nets en Euros