

Resto Duo

Apéro.

Apéritif Maison	9,00
<i>Cocktail de basilic, sirop de sauge, pamplemousse rose et cava</i>	
Cava "Ramblas"	8,00
Picon avec vin blanc	9,00
Aperol Spritz	9,00
Negroni	9,00
Kirr	6,00
Martini blanc ou rouge	6,00
Porto rouge	6,00
Ricard	6,00
Sherry	6,00
Pineau des Charentes	6,00
Gancia	6,00
Campari	6,00
Bacardi	6,50
Vodka	6,50
Havana Club Special	6,50

Rafraîchissant.

Coca Cola / Zero	2,80
Spa Orange / Citron	2,80
Ice Tea / Green Tea	2,90
Looza Orange / Pomme/ Ace	2,90
Tonic / Agrum / Gini	2,90
Jus d'orange nature	5,00
BRU plat / pétillant	2,80
BRU 0,5 l plat / pétillant	5,20
BRU 1 l plat / pétillant	8,00

à l'apéritif.

Bitterballen "Royale"

Croquettes "gourmande" maison de joues de porc et shiitake, fini avec mayonnaise au cresson- 15,00

Rouleaux de printemps "TYCA"

Rouleaux de printemps roulés à la main avec poulet haché épicé, mangue, légumes fins et sauce aigre-douce maison - 15,00

Saumon et Avocat

Tartare de saumon de Norvège fumé et cru, mousse d'avocat, pickles de tomates et toast de facaccia- 16,00

Bières

Stella Artois	2,80
Kriek Boon	3,50
Geuze Boon	3,50
Vedett	3,80
Carlsberg	3,20
Carlsberg 0,0%	3,50
Hoegaarden blanc	3,20
Duvel	4,50
Lefte Blonde / Brune / 0,0%	4,00
Westmalle Triple	4,60
Chimay Bleu	4,50
Orval	5,70

Resto Duo

Antérieur à.

Croquettes de crevettes

Croquettes crémeuses aux crevettes grises décortiquées à la main avec une salade croustillante - 18,00

Croquettes au fromage

Croquettes salées au fromage avec ea. Mozzarella fumée et salade croustillante - 16,00

DUO fromage et crevettes

Pour ceux qui ne savent pas choisir - 17,00

Carpaccio de bœuf

Tranches de Blanc Bleu Belge avec laitue frisée à la moutarde, shiitake, mayonnaise au wasabi et parmesan croustillant - 16,00

à coté.

Sauces

Bearnaise - champignons sauvages - crème de poivre - beurre aux herbes - 3,50

Légumes

*Salade de saison - 6,00
Légumes chauds - 7,50*

Patatetcetera

Frites - croquettes - purée - petites patates au beurre d'herbes - tagliatelles fraîches

Les classiques.

Filet Pur

250gr de bleu blanc Belge servi avec une salade de saison et sauce au choix - 31,50

Rib Eye

350gr "Irish Nature Beef", vieilli 21 jours servi avec une salade de saison et sauce au choix - 32,50

Spare Ribs "du Chef"

Avec une salade de carottes marinées, amandes, abricots secs et sauce BBQ maison - 25,00

Sole "Meunière"

2 pièces de 200 gr aux jeunes légumes chauds et beurre fermier pétillant - prix du jour

Pintade

Pintade juteuse au risotto crémeux et légumes de saison - 26,90

Vol-au-vent

Boulettes épicées de veau haché, pâte feuilletée et sauce hollandaise - 24,00

Vol-au-vent "Royale"

Boulettes épicées de veau haché, pâte feuilletée, ris de veau et sauce hollandaise - 29,80

Black Tiger Scampi "Tomaté"

7 pièces croustillant de langoustines poêlées aux tomates pelées, Ricard, herbes du jardin et crème - 26,90

Cheeseburger

Burger maison de veau et porc haché aux herbes et bacon, pain brioché, fromage fondu salé et sauce burger DUO - 21,00

Resto Duo

Salades.

Thon

Thon frais, mi cuit frit, variétés de laitue, haricots, œuf poché, focaccia - 28,00

Duo

Tendre poulet mariné, Black Tiger scampi, variétés de laitue, croûtons, tomates séchées et parmesan - 24,50

- So long as you have food in your mouth you have solved all questions for the time being -

Franz Kafka

- Let food be thy medicine and medicine be thy food -

Hippocrates

Pâtes

Bolognese

D'après la recette de ma marraine Simonne - 15,00

Poulet au Curry

Tendre poulet mariné avec légumes croquants, noix de coco et riz parfumé - 24,50

Black Tiger Scampi "Basilic et ail"

Tagliatelles fraîches à l'onguent de pleurotes, tomate prune, basilic et ail - 26,90

Végétarien.

Lasagne

Légumes de saison avec une sauce tomate épicée, mozzarella fumée et salade croustillante - 23,50

Risotto

Légumes de saison croustillants et riz crémeux - 23,50

Filet Pur et Tartufata

Tagliatelles fraîches aux morceaux de filet pur frit croustillant, tartufata, roquette et laitue à la moutarde, parmesan- 27,00

Resto Duo

Les Bulles.

Cava "Ramblas"

Lisse, savoureux et simple - 27,00

Franzis Frizzi Rosé

100% Zweigelt, top apéritif, faible en alcool, frais, sec et fruité- 31,00

Bruut

Perles Pajot! Pinot noir, Chardonnay et Auxerrois, 15 mois sur lattes, style frais, corps et un fin piquant - 35,00

Champagne Fleury

Blanc de Noirs brut biodynamie, 100% pinot noir, intense, minéral, finale éclatant - 58,00

Champagne Charle Dufour

"Stilleben", biodynamique, mélange, légèrement épicé, toasté, classe vraiment pur - 69,00

Champagne Françoise Bedel

"Dis vin secret", biodynamie, puissant, arôme intense de fruits exotiques et de noix grillées, racé et élégant - 77,00

- I have gotten more out of alcohol than alcohol has taken out of me -

Winston Churchill

- There can be nothing more frequent than an occasional drink -

Oscar Wilde

Rosé.

Les Frangines Rosé Cros Pujol

FR, Grenache et Ccinsault, frais et ludique - 25,00

Sot Rosé Daniele Pelasse

IT, 100% Nebiolo, rosé culinaire de classe- 30,00

Domaines Ott Château de Selle

FR, Impressionnant nom provençal, élégant, fruité, top! - 49,00

Blanc.

Vondeling Petit Chenin Blanc Paardeberg

ZA, Sec, espiègle, bouquet poussièreux, équilibré- 29,00

Terraviva Tenuta Tribbiana d'Abruzzo

IT, Salin, estival et équilibré, bio - 30,00

Vom Urgenstein Winzerhof Stift

AUT, Gruner Veltliner, minéral, serré et délicat, long en bouche - 32,00

Casa Rojo La Morimorena 2020

ES, Rias Baixas, Albarino, sec, aromatique, ton tropical, rafraîchissant - 32,00

Beurer Stettener Riesling Gipskeuper 2017

AL, Plein et rond avec une fine acidité, complexe, épicé, bio - 35,00

Les Serreudières Saint - Véran

FR, Chardonnay de Bourgogne, plein, sec, beurré, fruits confits, bio - 33,00

Castelcerino Cantina Filippi

IT, Garganego, complexe, raffiné et minéral, bio- 35,00

Villa Maria "Earth Garden"

NZ, Sauvignon Blanc, croustillant, végétal, exotique, équilibré - 38,00

Wjndomein Rijnrode Müller Thurgau 2020

BE, Vin minéral frais aux notes de fruits à noyau, subtil et sec, bio - 43,50

Ktima Gerovassiliou Malagousia 2021

GR Malagousia, fruité, floral, ample et long en bouche - 51,50

Cigalus Blanc Gerard Bertrand

FR, Mélange, généreux, fruit à noyau, mûr, top ! Bio - 59,00

Elodie Roy Maranges Blanc en Buliet

FR, Bourgogne, beau Chardonnay solide, légèrement toasté, rond, finale éclatant - 72,00

Wit - Steinerhund Riesling Nikolaihof

*AUT, Wachau, MAG*NI*FIQUE, bio - 89,00*

Rood.

Seis Paco Garcia

ES, Tempranillo, fruit abondant, fumé, tanins puissants - 30,00

Malbec Reserva Domaine Bosquet

ARG, épice, élégant, fruits noirs, terreux, bio - 30,00

Livermore Wente "Beyer Ranch" Zinfandel 2016

US, Corsé, bon équilibre, vanille, chêne, fruits mûrs - 29,00

Petit Renouille Ponty

FR, Merlot, raffiné, fruits mûrs, épice - 32,00

A Touch of Oak Rijcks Pinotage

ZA, Nouveau style, juteux, toasté, complexe - 33,00

Michael Auer Pinot Noir

AUT, Fruit rouge intense, plein, pied-léger - 35,000

Musella Valpolicella Superiore ripasso

IT, Raffiné fruité, parfaitement équilibré, bio - 36,00

Ein Traum Birgit Wiederstein

AUT, Blaufrankisch et Zweigelt, ce vin est un rêve - 36,50

Reicine Chianti Classico

IT, Sangiovese, intense, élégant, tanins fondus - 41,50

Cigalus Rouge Gerard Bertrand

FR, Cabernet Sauvignon, concentré, complexe, classe - 56,00

Serralunga Barolo Giovanni Rosso

IT, Nebiolo, vif, intense, terreux, fruité, long en bouche - 76,00

Clos Crossos Domini de la Cartoixa 2016

ES, Mélange puissant, arôme complexe, beaucoup de terroir, puissant, parfait équilibre, belle fraîcheur, bio 80,00

Elodie Roy Santenay Premier Cru "Les Gravières" 2020

FR, Pinot noir, top Bourgogne !- 89,00

Resto Duo

Café fort.

Café Irlandais

Jameson whiskey- 9,50

Café Italien

Amaretto Disaronna - 9,50

Café Français

Grand Marnier ou Cointreau - 9,50

Café Hasselt

Grains de genièvre de Hasselt - 9,50

Café Normand

Calvados - 9,50

Madeira.

Blandy's Verdelho 10 y

Verdelho 10 ans est un Madère sec et fruité qui allie une légère oxydation à des notes confites. Bon apéritif ou en combinaison avec des desserts aux fruits ou du fromage - 12,50

Blandy's Boal 10 y

Le Boal est sans aucun doute le cépage le plus populaire car il combine un caractère doux avec un arrière-goût semi-sucré. Il permet d'associer le vin à des fromages puissants et des desserts au chocolat - 12,50

Blandy's Malvasia 10 y

Malmsey ou Malvasia est le cépage à partir duquel sont élaborés les vins de Madère les plus doux. L'arrière-goût ferme lui permet d'être combiné avec des plats et des ingrédients puissants. Excellente combinaison avec des desserts au chocolat et à la crème brûlée - 12,50

Pousse-Café.

Sambuca "Lazzaroni"

Liqueur d'anis italienne - 7,50

Amaretto Dissarona

Liqueur d'amande italienne- 7,50

Limoncello "Villa Massa"

Liqueur artisanale de citrons de Sorrente - 7,50

Grappa Sibone "Moscato"

Distillat de raisin moscato, doux, profond et fruité - 8,00

Poire Willamns VEP Massenez

Délicat et fruité, qualité supérieure- 11,00

Elixir de Spa

Magnifique digestif à base de plantes de notre propre terroir- 11,00

Porto Niepoort 10Y

Beaucoup de fruit et de profondeur - 12,00

Rum Rivière du Mat Grand Réserve

Rhum traditionnel de la Réunion - 11,00

Rum Barbancourt

Top rhum "Agricole" d'Haïti, 4 ans en fût de chêne - 11,00

Whisky Laphroaig 10y

Single malt Full Islay, légèrement médicinal, tourbé - 11,00

Balblair Vinatage 2005

Meilleur whisky dram - 16,00

Cognac Davidoff Classic

Cognac supérieur, profond et complexe - 16,00