

# Resto Duo

## Apéro.

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

## Rafraîchissant.

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

## à l'apéritif.

### Bitterballen "Royale"

*Croquettes "gourmande" maison de joues de porc et shiitake, fini avec mayonnaise au cresson- 14,00*

### Rouleaux de printemps "TYCA"

*Rouleaux de printemps roulés à la main avec poulet haché épicé, mangue, légumes fins et sauce aigre-douce maison - 14,00*

### Saumon et Avocat

*Tartare de saumon de Norvège fumé et cru, mousse d'avocat, pickles de tomates et toast de facaccia- 15,00*

## Bières

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

# Resto Duo

## Antérieur à.

### **Croquettes de crevettes**

*Croquettes crémeuses aux crevettes grises décortiquées à la main avec une salade croustillante - 16,50*

### **Croquettes au fromage**

*Croquettes salées au fromage avec ea. Mozzarella fumée et salade croustillante - 15,00*

### **DUO fromage et crevettes**

*Pour ceux qui ne savent pas choisir - 16,00*

### **Carpaccio de bœuf**

*Tranches de Blanc Bleu Belge avec laitue frisée à la moutarde, shiitake, mayonnaise au wasabi et parmesan croustillant - 15,00*

### **Black Tiger Scampi "Tomaté"**

*5 pièces. croustillant de langoustines poêlées aux tomates pelées, Ricard, herbes du jardin et crème - 16,50*

## à coté.

### **Sauces**

*Bearnaise - champignons sauvages - crème de poivre - beurre aux herbes*

### **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 - 29,80*

### **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 - 23,50*

### **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 - 26,80*

### **Vol-au-vent**

*Boulettes épicées de veau haché, pâte feuilletée et sauce hollandaise - 23,00*

### **Vol-au-vent "Royale"**

*Boulettes épicées de veau haché, pâte feuilletée, ris de veau et sauce hollandaise - 29,50*

### **Black Tiger Scampi "Tomaté"**

*7 pièces croustillant de langoustines poêlées aux tomates pelées, Ricard, herbes du jardin et crème - 26,50*

### **Cheeseburger**

*Burger maison de veau et porc haché aux herbes et bacon, pain brioché, fromage fondu salé et sauce burger DUO - 20,00*

# Resto Duo

## Salades.

### Thon

*Thon frais, mi cuit frit, variétés de laitue, haricots, œuf poché, focaccia - 26, 90*

### Duo

*Tendre poulet mariné, Black Tiger scampi, variétés de laitue, croûtons, tomates séchées et parmesan - 23,80*

***- 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 - 13,50*

### Poulet au Curry

*Tendre poulet mariné avec légumes croquants, noix de coco et riz parfumé - 23,00*

### Black Tiger Scampi "Basilic et ail"

*Tagliatelles fraîches à l'onguent de pleurotes, tomate prune, basilic et ail - 26,50*

## Végétarien.

### Lasagne

*Légumes de saison avec une sauce tomate épicée, mozzarella fumée et salade croustillante - 23,00*

### Risotto

*Légumes de saison croustillants et riz crémeux - 23,00*

### Filet Pur et Tartufata

*Tagliatelles fraîches aux morceaux de filet pur frit croustillant, tartufata, roquette et laitue à la moutarde, parmesan- 25,50*

# 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 - 23,00*

### Sot Rosé Daniele Pelasse

*IT, 100% Nebiolo, rosé culinaire de classe- 28,00*

### Domaines Ott Château de Selle

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

# Blanc.

## **Vondeling Petit Chenin Blanc Paardeberg**

*ZA, Sec, espiègle, bouquet poussiéreux, équilibré - 28,00*

## **Terraviva Tenuta Tribbiana d'Abruzzo**

*IT, Salin, estival et équilibré, bio - 28,50*

## **Vom Urgenstein Winzerhof Stift**

*AUT, Gruner Veltliner, minéral, serré et délicat, long en bouche - 29,00*

## **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 - 34,00*

## **Les Serreudières Saint - Véran**

*FR, Chardonnay de Bourgogne, plein, sec, beurré, fruits confits, bio - 32,00*

## **Castelcerino Cantina Filippi**

*IT, Garganego, complexe, raffiné et minéral, bio - 33,50*

## **Villa Maria "Earth Garden"**

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

## **Wijndomein 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 - 28,50*

## **Malbec Reserva Domaine Bosquet**

*ARG, épice, élégant, fruits noirs, terreux, bio - 29,00*

## **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 - 30,00*

## **A Touch of Oak Rijcks Pinotage**

*ZA, Nouveau style, juteux, toasté, complexe - 32,00*

## **Michael Auer Pinot Noir**

*AUT, Fruit rouge intense, plein, pied-léger - 34,00*

## **Musella Valpolicella Superiore ripasso**

*IT, Raffiné fruité, parfaitement équilibré, bio - 35,00*

## **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 Malvazia 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 médicinale, tourbé - 11,00

### Balblair Vinatage 2005

Meilleur whisky dram - 16,00

### Cognac Davidoff Classic

Cognac supérieure, profond et complexe - 16,00