

LES NUTONS DU CONDOZ

Pale Ale, équilibrée, note légèrement fruitée

INSPIREE DU CONTE

4,80
33CL
ALC 5.8% VOL

GOLDEN ALE

Blonde, amertume légère, houblonnage à froid, notes agrumes

SOFTLY HOPPED BITTER BLOND ALE

4,80
GOLDEN ALE
6.2%

ORBIT ALE

Triple traditionnelle belge, ronde note de céréales, levure d'abbaye

TRIPLE BUT ATOMIC

4,80
ORBIT ALE
8.4%

AKA

Ambrée au seigle, subtilement tropicale, final caramel

AMERICAN RYE ALE

4,80
A.R.A.
6.8%

DYNAMITE BEER

Session IPA aux arômes de mangue

MELTING POT SESSION NEIPA

4,80
33CL
ALC 3.9% VOL

TALUS THEOREM

Wheat IPA aux arômes de pamplemousse rose

EXTRAORDINARY TALUS-HOPPED WHEAT BEER

4,80
TALUS THEOREM
5.2%

GOO000

Blonde légère avec des notes de beurre (vin blanc)

RECETTE ELABOREE AVEC MARC CARNEVALE DU SABOT D'HELENE

4,80
33CL
ALC 5.5% VOL

SECONDE Sess

Blonde légère type lager

2ND SESSION ALE FROM DOWNTOWN

4,80
33CL
ALC 4.5% VOL

BOISSONS

SOFTS

SPA PLATE 25 CL 2.60
SPA PETILLANTE 25 CL 2.60
SPA PLATE 50CL 4.50
SPA PETILLANTE 50CL 4.50
PEPSI / PEPSI MAX 2.80
SCHWEPES TONIC 3.00
FUSE TEA PETILLANT 3.00
FUSE TEA PECHE 3.00

LOOZA ORANGE/POMME 2.90
CERISE/POMME 2.90

BOISSONS CHAUDES

CAFE/EXPRESSO/DECA 2.70
CAPPUCCINO 3.20
THE MENTHE 3.00
CHOCOLAT CHAUD 3.20
IRISH COFFEE 8.50

ALCOOL

APERITIFS

HUGO 8.50
SPRITZ 8.50
MARTINI PORNSTAR 8.50
ESPRESSO MARTINI 8.50
MOJITO 8.50

RHUM

RHUM VERDOMME 6.50

GIN

TOO GIN 5.50
BOCAGE 5.50
+ ACCOMPAGNEMENT 3.00

VINS

VIN ROUGE

MONT BAUDILE : SELECTION LEROY-PREVOT LANGUE-DOC ROUSSILLON

VERRE 4.50
PICHET 50CL 15.00
BOUTEILLE 26.00

GUINAND SAINT-CHRISTOL : PAYS D'OC " SYRAH-CRIGNAN-MOUR-VEDRE-GRENACHE " 27.00

GRAND COMTADINE : 32.00
CROZE HERMITAGE " 100% SYRAH " 32.00

CHATEAU GRAND BOS : GRAVE " MERLOT-CABERNET SAUVIGNON " 35.00

VIN BLANC

MONT BAUDILE : SELECTION LEROY-PREVOT LANGUE-DOC ROUSSILLON

VERRE 4.50
PICHET 50CL 15.00
BOUTEILLE 26.00

LE TARRAL : LANGUEDOC ROUSSILLON " CARIGNAN - GRENACHE-MARSANNE " 29.00

LA PIERRELEE : CHABLIS DOMAINE DE LA CHABLISIENNE "100% CHARDONNAIS" 35.00

IMPERIAL : ALSACE MAISON HEIM " PINOT GRIS " 28.00

GOO000 TRIPLE

Blonde avec notes de beurre plus prononcées, légèrement épicée

RECETTE ELABOREE AVEC MARC CARNEVALE DU SABOT D'HELENE

4,80
33CL
ALC 8.5% VOL

POP IPA

Blonde IPA éphémère

NEW FUNNY ONE SHOT HOPOPOP IPA

4,80
33CL
ALC 6.0% VOL

RUFFUS

RUFFUS 75CL 40.00

RUFFUS

DIGESTIF

ARAK 5.50
AMARETTO 6.00
COGNAC 6.50
LICOR 43 6.00
GRAPPA 6.50

WHISKY

WHISKY ARDENT 6.50
BELGIAN OWL 7.00

VIN ROSE

MONT BAUDILE : SELECTION LEROY-PREVOT LANGUEDOC ROUSSILLON

VERRE 4.50
PICHET 50CL 15.00
BOUTEILLE 26.00

CUVEE SIDOINE : COTES DE PROVENCE 28.00
"CINSAULT-SYRAH-GRENACHE"

SPUMANTE

QUATTRO VALLI 5.50
VERRE 25.00
BOUTEILLE

DESSERTS

BAKLAWA 6.00
FEUILLES FILO ET PISTACHE ET SA BOULE DE GLACE

RIZ AU LAIT FLEUR D'ORANGER 6.00

LE KATAYEF 6.50
CREPE FOURREE AUX NOIX ET SA BOULE DE GLACE

MEZZES CHAUDS

FALAFEL 8PCS 9.00
BOULETTES DE POIS CHICHES

KEBBE 4PCS 9.00
BOULETTES ALLONGEES VIANDE HACHEE, BLE, OIGNONS, SAUCE SESAME

KEBBE VEGETARIEN 4PCS 9.00
BOULETTES A BASE DE POMME DE TERRE, LEGUMES CUIITS, SAUCE SESAME

ARAYESS 8.00
GALETTE DE PAIN LIBANAIS FARCIE AU BOEUF ET GRILLE

MAKANЕК 8.00
MINI SAUCISSES SYRIENNE PARFUMEES AUX EPICES

SAMBOUSEK BLAHME 2PCS 3.00
CHAUSSONS DE VIANDE DE BOEUF ET OIGNONS

CALAMARS FRITS 9.00
RIZ PARFUME 6.00

MEZZES FROIDS

HOUMOUS 7.00
PUREE DE POIS CHICHE, CREME SESAME

MOUTABAL 7.00
CAVIAR D'AUBERGINE

LABNE 7.00
FROMAGE BLANC, MENTHE SECHE, HUILE D'OLIVE

FATOUCH 7.00
SALADE VERTE, TOMATES, CONCOMBRE, MENTHE, HUILE D'OLIVE

TABOULE 7.00
BOULGOUR, PERSIL, HUILE D'OLIVE, CITRON, TOMATES, MENTHE

ASSORTIMENTS

5 MEZZES DIFFERENTS AU CHOIX 32.00
10 MEZZES DIFFERENTS AU CHOIX 60.00

ASSIETTES

ASSIETTE VEGETARIENNE 15.00

ASSIETTE CHICH TAOUK 17.00
BROCHETTES CHICH, HOUMOUS, MAUTABAL, LABNE

ASSIETTE KABAB 17.00
KABAB, HOUMOUS, MAUTABAL, LABNE

ASSIETTE MAKANЕК 17.00
MINI SAUCISSES SYRIENNES AU EPICES, NAPPEES DE JUS DE CITRON, HOUMOUS, RIZ

ASSIETTE COTELETTES D'AGNEAU 17.00
AGNEAU, SALADE, RIZ PARFUME, SAUCE DU CHEF