



C A R T E D E S B O I S S O N S

BIENVENUE À BORD !

NOUS AVONS COMPOSÉ UNE SÉLECTION DE
BOISSONS FANTASTIQUE !

DES COCKTAILS CLASSIQUES AUX BIÈRES
ARTISANALES, EN PASSANT PAR DE
DÉLICIEUX VINS ET DES OPTIONS SANS
ALCOOL SURPRENANTES – IL Y EN A POUR
TOUS LES GOÛTS.

NOUS AVONS HÂTE DE VOUS ACCUEILLIR !

PROFITEZ-EN.





S O D A S

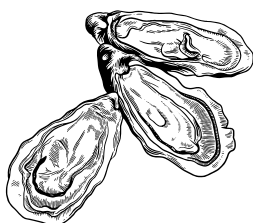
Coca cola	3,5
Coca cola zero	3,5
Fanta	3,5
Sprite	3,5
Tonic	3,5
Bitter lemon	3,5
Ice tea	4
Ice tea green	4
Chocomel	4
Fristi	4

J U S D E F R U I T S

Jus d'orange	5
Jus de pomme <i>Schulp</i>	5

E A U X

Eau plate	500 ml	3,5
	750 ml	8
Eau pétillante	500 ml	3,5
	750 ml	8





C A F É E T C O C K T A I L S

Café	3,5
Espresso	3,5
Double espresso	4
Cappuccino	4
Café au lait	4
Latte Macchiato	4,5
Thé	3,5
Thé au gingembre	4,5
Thé à la menthe	4,5
Chocolat chaud avec crème fouettée	5

C A F É S P É C I A L

Café Irlandais <i>Jameson</i>	13
Café Espagnol <i>Tia Maria</i> ou <i>Licor 43</i>	13
Café Italien <i>Disaronno</i>	13
Baiser de Feu <i>Cointreau & Tia Maria</i>	13
Affogato avec <i>Tia Maria</i> , <i>Baileys</i> ou <i>Limoncello</i>	13

C O C K T A I L S

Gordon's Gin Tonic	13
Aperol Spritz	13
Mocktail 0.0%	9

V I N D E D E S S E R T

<i>Coteaux du Layon, Chenin Blanc</i> Maison Foucher le Brun, France	7
--	---





BIÈRES

BIÈRE PRESSION

Heineken

à partir de
3,5

Flûte | Verre | Chope

Heineken, la pils la plus rafraîchissante. Grâce à son goût légèrement fruité parfaitement équilibré avec l'amertume du houblon.

Heineken 0,0

à partir de
3,8

Verre | Chope

Heineken 0,0 %, goûtez la fraîcheur d'une bière sans alcool, grâce à ses notes fruitées caractéristiques et une légère amertume en finale.

Skuumkoppe

à partir de 6

Verre | Chope

Bière de blé noire au caractère affirmé. Notes de caramel et d'abricot, avec une finale crémeuse et légèrement sucrée. Nommée d'après les crêtes blanches des vagues de la mer.

Affligem Blond

à partir de 6,5

Verre | Chope

Bière d'abbaye blonde douce, au goût fruité et légèrement épicé.

BIÈRE EN BOUTEILLE

Zeezuiper

6,75

Trippel

0 . 0 %

Radler 0.0

5

Affligem Blond 0.0

6





D I S T I L L É

É T R A N G E R

Cognac Hennessy	10
Whiskey Bourbon Jack Daniels	8
Whiskey Jameson	6
Vodka Absolut	6
Rum Bacardi Carta Blanca	6
Grappa Botega Alex	6

N A T I O N A L

Korenwijn Bols	5
Jenever jeune Bols	5

L I Q U E U R S

Grand marnier	6
Tia Maria	6
Amaretto Disaronno	6
Limoncello Villa Massa	6
Bailey's	6
Licor 43	6
Campari	6
Cointreau	6

P O R T O

Port Kopke rouge	6
------------------	---





P É T I L L A N T



Prosecco Brut Motivo Asolo D.O.C.G

Borgo Molino, Italie, Veneto

Piccolo 200ML

40

13

Un Prosecco frais et vif de la zone de qualité Asolo D.O.C.G., aux fines bulles et aux notes élégantes de poire et de fleurs blanches. Délicieux à l'apéritif et parfait pour accompagner huîtres, sushis, moules, kibbeling et autres plats de poisson légers de notre cuisine.

Prosecco Rosé Extra Dry Motivo

Borgo Molino, Italie, Veneto

40

Un Prosecco Rosé frais et fruité aux bulles raffinées et aux notes élégantes de fruits rouges et de fleurs. Délicieux à l'apéritif et parfait pour accompagner sushis, crevettes et plats de saumon de notre cuisine.

Champagne, Brut Reserve

Jorez-LeBrun, France, Champagne

78

Un champagne opulent avec une mousse agréable, idéal pour chaque occasion. Dégustez les saveurs délicieuses de fruits tropicaux, pêche et abricot, avec une profondeur et une touche de menthe. À déguster bien sûr avec des huîtres.

Champagne, chardonnay, blanc de blancs

Ruinart, France, Champagne

155

La pureté, la clarté et la perfection des champagnes Ruinart sont reconnues dans le monde entier. Une finale assez longue et particulièrement rafraîchissante avec un bel accent minéral. Nous recommandons de déguster ce vin d'exception en excellente compagnie pour célébrer, accompagné d'un plateau d'huîtres.





B L A N C



Sauvignon Blanc, Saint-Bris

48

Bruno Verret, France, Bourgogne

Unique en Bourgogne : un Sauvignon Blanc riche avec un subtil caractère bourguignon grâce à la fermentation malolactique. Rafrâchissant grâce au Sauvignon Blanc, ce vin est plus accessible que la moyenne des Chardonnay, avec une acidité plus élevée comme c'est habituel en Bourgogne. Saint-Bris est un vin apprécié de tous pour accompagner les plats sautés ; il est polyvalent et s'accorde avec diverses saveurs. Les coquilles Saint-Jacques sont son favori.

Pouilly-Fumé Cuvée du Bois Joli

60

Masion Foucher-LeBrun, France, Loire

Un Pouilly-Fumé raffiné dans un style élégant, un peu plus léger que le Sancerre. Des notes vives de citron vert, fruit de la passion et fleur de sureau, avec une minéralité équilibrée et une longue finale. Un vin très gastronomique, polyvalent pour accompagner les poissons froids, comme l'anguille fumée ou le saumon fumé.

Sancerre, Le Chêne Marchand

78

Maison Foucher-LeBrun, France, Loire

Le Sancerre Blanc, issu du prestigieux vignoble Le Chêne Marchand, est un véritable plaisir pour les sens. Ce vin concentré est extraordinairement équilibré et raffiné, avec un palais séduisant de pomme mûre, poire et zeste d'orange. La saveur est pure et ronde, enrichie de nuances de groseille et de notes rafraîchissantes de citron vert. Il est vivement conseillé de commander plusieurs amuse-bouches avec le repas, car chaque bouchée révèle le vin sous un angle différent.

Chablis

12

60

Bruno Verret, France, Bourgogne

Ce Chablis vif charme par sa riche minéralité. On y découvre d'abord des notes rafraîchissantes d'agrumes, suivies de nuances d'amandes mûres. Prenez le temps de déguster et le vin révèle des tonalités plus rondes et chaleureuses. La longue finale surprend avec des saveurs de pulpe blanche, offrant une expérience évolutive qui captive. L'accord parfait se fait avec des huîtres, salade de saumon, sole limande et coquilles Saint-Jacques. Ce vin blanc raffiné met en valeur les saveurs délicates de ces fruits de mer tout en renforçant leurs notes fraîches et minérales.





B L A N C



Chardonnay

6

30

Bruno Andreu, France, Pays d'Oc

Ce Chardonnay chaleureux de France offre une saveur raffinée avec des arômes de fruits tropicaux mûrs tels que l'ananas et la mangue. Ce vin élégant et ample se caractérise par un excellent équilibre et une richesse en bouche, en faisant un choix parfait pour accompagner les coquilles Saint-Jacques.

Chardonnay, Oaked

8

40

Bruno Andreu, France, Pays d'Oc

Ce vin, élevé en fût de chêne pendant quatre mois, provient de vignes âgées de 40 ans. C'est un vin soyeux aux notes exotiques de fruits mûrs comme l'ananas, avec de subtiles touches de vanille. On l'appelle aussi un Chardonnay de style Bourgogne. Ce vin aux saveurs douces s'accorde parfaitement avec la morue ou la plie.

Verdejo

6

30

Bodega Emina, Espagne, Rueda

Les papilles sont comblées par un mélange de fruits tropicaux. La sensation en bouche est parfaitement équilibrée entre une acidité vive et une légère amertume caractéristique du cépage Verdejo. Ce vin délicieux surprend par son caractère rafraîchissant et sa richesse en bouche. Savourez chaque gorgée ! Une salade de thon grillé ou de bar accompagnera parfaitement ce vin.

Sauvignon Blanc

6

30

Bodega Emina, Espagne, Rueda

Des arômes tropicaux d'ananas et de mangue se mêlent à des notes de yaourt au nez. Enrichi de buis, d'accents épicés et d'agrumes frais, avec une touche de piment rouge en arrière-plan pour une complexité captivante. Un cocktail de crevettes hollandaises, des sashimis ou des gambas pil pil subliment la saveur de ce vin.

Pinot Grigio delle Venezie DOC

6,5

32,5

Corte Molino, Italie, Veneto

Un Pinot Grigio frais et élégant de Corte Molino, qui fait partie de Borgo Molino en Vénétie. Au nez, on découvre la pomme verte, la poire mûre, les agrumes et une touche de fleurs blanches. La bouche est sèche et raffinée, avec une acidité fraîche, des fruits blancs juteux et une subtile minéralité. Un vin délicieusement accessible qui accompagne à merveille le poisson blanc, les moules et le poisson grillé.

Riesling.

35

Weingut Braun, Allemagne, Pfälz

Ce Riesling est une expression vive de citron vert piquant et de pommes vertes, dont le nez séduisant dans le verre ne révèle qu'un aperçu de son véritable profil aromatique. Un vin honnête et sincère qui surprendra et séduira les amateurs de Riesling par sa profondeur inattendue.

Ce Riesling invite à être associé au hareng, à l'anguille fumée ou aux croquettes de crevettes.





B L A N C



Mâcon-Vinzelles

50

JC Perraud, France, Bourgogne, Mâconnais

Un Bourgogne blanc frais et élégant du sud du Mâconnais. Ce Chardonnay raffiné du vignoble « Les Morandes » offre un bel équilibre entre onctuosité et acidité vive, avec des arômes d'abricot et de pêche. Parfait avec des plats de poisson raffinés comme le bar ou la morue.

Saint-Véran.

55

JC Perraud, France, Bourgogne, Mâconnais

Élégant et puissant, avec des arômes mûrs de fruits exotiques tels que poire mûre et melon, accompagnés d'une touche de pêche, une texture fine et une minéralité fraîche. Ce vin biologique vieillit 12 mois sur lies fines pour plus de profondeur et de longueur en bouche.

Délicieux avec du poisson grillé, des crustacés et des coquillages.

Pouilly-Fuissé

73

JC Perraud, France, Bourgogne, Mâconnais

Un Bourgogne blanc élégant et puissant issu de vignobles biologiques certifiés à Fuissé. L'alliance du zeste d'agrumes, du pamplemousse et d'une touche d'amande apporte finesse, tandis que les acidités vives et l'élevage en grands foudres confèrent structure et longueur au vin. Idéal avec des plats de poisson raffinés tels que le saumon poêlé ou le sashimi. Les acidités fraîches et la subtile touche boisée soutiennent les saveurs délicates du poisson et élèvent le plat.

Pouilly-Loché 'Aux Barres'

58

JC Perraud, France, Bourgogne, Mâconnais

Chardonnay raffiné et minéral avec des notes d'agrumes, de fruits à noyau et une touche de noisette. L'influence subtile du bois et la structure fraîche en font un vin élégant et gastronomique.

Parfait avec : sole limande ou sole meunière — des plats fins et onctueux qui s'harmonisent parfaitement avec le style rond et minéral du vin.





ROSÉ



Grenache

6

30

Bruno Andreu, France, Pays d'Oc

Un rosé frais et élégant de Cabernet Sauvignon de Vénétie aux notes raffinées de fruits rouges d'été et à l'accent subtilement épicé. D'un style joliment sec et délicieusement rafraîchissant, mais aussi étonnamment polyvalent à table. Ce rosé s'accorde particulièrement bien avec les plats de thon et nos croquettes de crevettes.

Grenache, Cinsault et Syrah.

8

40

Domaine de La Rose, France, Provence

Un rosé raffiné des Coteaux Varois en Provence du Domaine La Rose des Vents, issu de vignobles en altitude sur des sols riches en calcaire qui apportent fraîcheur et élégance supplémentaires. Au verre, des notes vives de pêche blanche, fraise des bois et une subtile épice méditerranéenne, avec une légère tension et une structure douce en finale. Un merveilleux accompagnement pour les plats de saumon et le steak de thon.

Verdejo, Tempranillo

9

45

Prestigio Bodega Emina, Espagne, Cigales

Emina Rosé Prestigio est un rosé pâle exclusif, inspiré des rosés de Provence. Issu de vieilles vignes de plus de 70 ans, ce vin combine des cépages rouges (Tempranillo, Garnacha Tintorera, Garnacha Gris) et blancs (Verdejo, Albillo). Le résultat est un vin raffiné, de couleur rose clair, aux arômes de baies sauvages, thym, lavande et subtilement minéral. Grâce à une macération à froid, ce vin est léger et séduisant avec un volume maîtrisé, renforcé par un élevage de 2 mois sur lies fines. Laissez-vous inspirer par la cuisine en servant divers amuse-bouches; ce vin s'adapte parfaitement.





R O U G E



Les Prunelles Merlot

6

30

Bruno Andreu, France, Pays d'Oc

Doux, rond et rempli de fruits noirs avec une touche de laurier et de cacao. Éléphant et souple en bouche, avec une fraîcheur en arrière-plan qui s'accorde étonnamment bien avec du thon grillé ou des plats de poisson riches.

Sangiovese, Chianti D.O.C.G.

7

35

Terre del Bruno, Italie, Toscane

Le Terre del Bruno Chianti est une expression raffinée de la tradition viticole toscane. Ce vin séduit par sa robe rouge rubis et son bouquet engageant de cerises mûres, de violettes et une touche d'épices. En bouche, il révèle une harmonie entre fruits rouges juteux, tanins souples et acidité vive. Idéal avec des plats de pâtes végétariens ou du cabillaud.

Tempranillo

8

40

Bodega Emina, Espagne, Ribera del Duero

Le cépage Tempranillo donne à ce vin sa couleur rubis profonde et sa saveur intense. Des arômes de cerises mûres, mûres et prunes sont accompagnés de notes de vanille et d'épices. Sa texture pleine et veloutée offre des saveurs de fruits rouges mûrs, de cacao et une touche de chêne, apportant une complexité supplémentaire. Délicieux avec un steak ou du saumon poêlé.

V I N S A N S A L C O O L

Verdejo 0.0%

6

30

Matarromera, Espagne, Valbuena de Duero

Ce Verdejo sans alcool du prestigieux domaine Matarromera offre une expérience exceptionnellement rafraîchissante et savoureuse. Le vin régale les papilles d'un mélange vivant de fruits tropicaux et d'agrumes, soutenu par l'acidité fraîche caractéristique du cépage Verdejo. Un choix idéal pour ceux qui recherchent un vin sans alcool de grande qualité.

Verdejo Mousseux 0.0%

7

35

Matarromera, Espagne, Valbuena de Duero

Un vin mousseux sans alcool moderne d'Espagne, élaboré à partir de vrai vin dont l'alcool a été soigneusement retiré, préservant fraîcheur et élégance. Légèrement pétillant avec des notes vives de pomme verte et d'agrumes et un style raffiné et sec. Un verre festif qui se marie à merveille avec les huîtres et le saumon fumé de notre cuisine.





PREMIUM FISH & CHIPS

C A R T E A P É R I T I V E

POISSON FRIT

LEKKERBEK

16

Filet trempé dans une pâte légère et frit jusqu'à une belle couleur dorée et croustillante.

KIBBELING

16

Morceaux de cabillaud trempés dans une pâte légère et frits jusqu'à obtenir une belle couleur dorée et croustillante.

CRISPY SHRIMPS

16

Crevettes frites enrobées d'une pâte croustillante.

SNACKS

BITTERBALLEN (DÈS 4 PIÈCES)

1,50

Bitterballen croustillants et dorés avec une farce crémeuse au ragoût, servis avec de la moutarde.

BÂTONNETS FROMAGE (DÈS 4 PIÈCES)

1,50

Batonnets au fromage croustillants, dorés à la friture, garnis d'une délicieuse farce au fromage fondant. Un en-cas savoureux et gourmand, parfait pour l'apéritif.

PAIN AVEC SAUCE

4 P.P

Pain artisanal avec une sauce maison et du beurre.

