



LARMES DE CROCODILE CROCODILE TEARS

EAUX MINÉRALES MINERAL WATER	33cl	50cl	1l
Evian		3,5	4,5
Badoit		3,5	4,5
Perrier	4		

SODAS

Coca-Cola / Light / Zéro, Oasis tropical, Fanta orange, Sprite (33cl)	4,5
Orangina, Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrum, Red Bull (25cl)	4,5
Finley pamplemousse & orange sanguine ou Ginger ale (20cl)	4,5
Fuze tea pêche (25cl)	4,5
Supplément sélection Sirops Monin	0,5

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI GRANINI FRUIT JUICE AND NECTARS

Jus de tomate, orange ou pomme (25cl)	4,5
Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise, abricot (25cl)	4,5
Jus d'orange frais pressé (20cl)	5,1

APÉRIKIDS : L'APÉRO DES PRESQUE GRANDS ! APERIKIDS : ONLY FOR CHILDREN !

BIEN AU CHAUD KEEP WARM



BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

Café Nespresso	
Espresso	2,7
Double espresso	3,5
Cappuccino, Latte Macchiato, Flat white, Café tiramisu onctueux, Macchiato glacé à la vanille	5,2
Thés Kusmi Tea	3,5
Thé vert Sencha	
Thé English Breakfast	
Détox : Maté, thé vert et citronnelle	
Boost : Maté, thé vert et épices	
Prince Wladimir : Thés noirs, agrumes, vanille et épices	
Thé vert à la menthe Nanah : Thé vert de Chine aromatisé menthe nanah	
Label impérial : Thé vert, orange et cannelle	
Infusions Kusmi Tea 	3,5
Camomille	
Aquarosa : Mélange aromatisé d'hibiscus, baies noires, fruits, plantes	
Lattés	3,5
Matcha	
Chocolat Commerce Equitable Monbana 	



ELIXIRS

COGNAC - 4cl	
Hennessy XO	14,5
Hennessy Fine de Cognac VSOP	10,5
ARMAGNAC - 4cl	
Château de Laubade VSOP	8
Château de Laubade Hors d'Âge	9
CALVADOS - 4cl	
Drouin	8
EAUX DE VIE - 4cl	
Poire Williams ou Mirabelle Cartron	8
LIQUEURS - 4cl	7
Malibu coco	
Bailey's	
Cointreau	
Get 27	
Get 31	



RÉGALEZ VOUS AUSSI SUR ...

N



Prix nets (PR).
Net prices (PR).

Tous nos prix sont en euros et TTC.
Prices in euros incl. tax.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse can be dangerous to your health - drink responsibly.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Allergenic products: consult information available at the restaurant reception.



Produits issus de l'agriculture biologique.
Products from organic farming.



Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables.
Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.
We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing.
Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality.

BRIGADE
x AMOUR x

PEFC 10-31-1960 Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC. We are serious about sustainability! This card is printed on PEFC-certified paper.



BAR & COCKTAILS

A L'ABORDAGE ! ALL ABOARD



CHAMPAGNES	12,5cl	37,5cl	75cl
Tsarine Premium Brut	8,5		45
Taittinger Brut Réserve	12	35	58
Taittinger Brut Millésimé			69
APÉRITIFS			
Ricard (2cl)			4,9
Pastis 51 (2cl)			4,9
Martini Bianco ou Rosso (6cl)			5,4
Campari (6cl)			5,5
VINS D'APÉRITIFS DRINKS			
Porto rouge Sandeman Ruby (6cl)			5,5
Kir au Bourgogne blanc (12,5cl) avec sa crème de cassis de Bourgogne Cartron, mûre ou framboise			5,5
Kir royal au Champagne Tsarine Premium Brut (12,5cl) avec sa crème de cassis de Bourgogne Cartron, mûre ou framboise			9,5
BIÈRES BEERS			
Bière pression	15cl	25cl	50cl
Heineken	3,5	4,5	7,5
Bières bouteilles			
Ciney blonde - douce & équilibrée (33cl)			6
Ciney brune - amertume, caramel & fruits (33cl)			6
Hapkin blonde - riche & de caractère (33cl)			6,5
Lagunitas IPA - amère aux notes d'agrumes (35,5cl)			6,5
Grimbergen blanche - agrumes & notes d'épices (33cl)			5,5
Grimbergen ambrée - amère & sucrée (33cl)			5,5
Mort Subite Kriek - cerise associée à l'acidulé du lambic (33cl)			6,5
Desperados - arômes de tequila & d'agrumes (33cl)			5,5
CIDRE CIDER			
Cidre "Sassy" (33cl) 			5,5

ALCOOLS

Rhum Vieux Carte Noire Dillon, Rhum Bacardi	8
Vodka Grey Goose	10,5
Vodka Wyborowa	8,5
Vodka Absolut	8
Tequila Sauza	8
Gin Gibson	8
WHISKIES BLEND - 4cl	
William Lawson	6
Chivas Regal 12 ans	9
Whiskie J&B rare	7
WHISKIES CLASSIC MALT	
Aberlour 10 ans	8
Oban 14 ans	10
Talisker 10 ans	10
Lagavulin 16 ans	11
AMERICAN WHISKY	
Jack Daniel's	8
IRISH WHISKEY	
Jameson	7,5

DEMANDEZ NOTRE COCKTAIL DU JOUR !

ASK FOR OUR DAILY COCKTAIL

COCKTAILS

- 9,5 -

La vie en rose
floral & pétillant
Prosecco, citron vert, fraise, fleur de sureau, soda

Suze julep
frais & charmant
Suze, mangue, angostura, menthe

Cancha
puissant & boisé
Rhum, citron vert, miel, eau gazeuse

Ginto concombre
pétillant & douce amertume
Gin, tonic, concombre

Veggie mule
herbacé & végétal
Vodka, aneth, carotte, citron, Finley Ginger Ale

Passion tiki
fruité & exotique
Rhum, liqueur de triple sec, ananas, fruits de la passion, orgeat

Herbal cooler
végétal & anisé
Absinthe, thym, citron, concombre

DEMANDEZ NOUS LES CLASSIQUES !

MOCKTAILS

- 7,5 -

Limonade maison
rafraichissant

Thé glacé maison
désaltérant

Superjus
vitaminé & doux
Carotte, citron, jus d'orange frais

Fresh herbal
végétal & sain
Citron, concombre, thym, eau gazeuse

Raspberry in art
gourmand & épicé
Framboise, citron, Finley Ginger Ale

Les cocktails et les mocktails sont préparés avec les sirops Monin.
Cocktails and mocktails are made with Monin syrups.

MILLÉSIMÉ VINTAGE YEAR



LES VINS BLANCS AOP	15cl	37,5cl	75cl
Val de Loire <i>Saint-Pourcain « Réserve Spéciale de la Cave » 2018</i>			24
Bourgogne <i>Macon Villages « Domaine Azenay » 2017</i>			35
Bourgogne	9	24	42
<i>Chablis « J.Moreau & Fils Réserve » 2017</i>			
LES VINS ROSÉS AOP			
Vallée du Rhône <i>Luberon « Marrenon Classique » 2018</i>	15cl		75cl
Provence 	7		29
<i>Coteaux D'Aix En Provence « Domaine de la Cadetière » 2018</i>			
LES VINS ROUGES AOP			
Val de Loire	5,5	14	24
<i>Chinon « Les Terroirs Rabelaisiens » 2017</i>			
Beaujolais	7		28
<i>Brouilly « Chapelle de Venenge » 2017</i>			
Bordeaux <i>Lussac-Saint-Emilion « Château Lyonnat » 2014</i>			39
Vallée du Rhône <i>Côtes-du-Rhône-Villages, Plan De Dieu « Cuvée Cjvt » 2017</i>			26

faim

CÔTÉ SALÉ SAVOURY FOOD

Jambon Ibérique cebo 24 mois d'affinage <i>Iberian ham 24 months of maturing</i>	10
Saucisse sèche de porc du domaine d'Abotia <i>Dry pork sausage from the Abotia domain</i>	6,5
Fromage coup de cœur <i>Selected cheese</i>	6,5
Sélection de fromages AOP- à partager <i>Selection of PDO cheese platter</i>	14
Pâté de campagne au piment d'Espelette <i>Country paté with espelette chilli</i>	5,5
Petites sardines en boîte, beurre et toast de pain <i>Small sardines in a tin, butter and toast</i>	6,5
Croque monsieur au comté <i>Croque Monsieur - Grilled comté cheese and ham sandwich</i>	12
Houmous, pain pita <i>Humus, pita bread</i>	5,5

COTÉ SUCRÉ SWEET SIDE

Granola graines à l'ancienne, chia, amarante et lin <i>Granola old-fashioned seeds amaranth chia and flax</i>	6,5
Mug cake au chocolat <i>Chocolate lava cake</i>	6,5
Pancakes au sirop d'érable <i>Pancakes with maple syrup</i>	6,5
Chia pudding au lait de coco et fruits frais de saison <i>Chia pudding with coconut milk and fresh seasonal fruits</i>	7,5
Mousse au chocolat noir <i>Dark chocolate mousse</i>	6,5