

CAFÉ DE MARS

ALCOOLS FINS

Whisky Eagle Rare 10 ans Single Barrel – 45°	9
Whisky Glenrothes 2001 – 43°	12
Whisky Glendorch 15 ans Revival – 46°	14
Whisky Kilchoman 100% Islay Release 3 rd edition – 50°	18
The Hakushu – Single Malt Whisky – Aged 12 years – 43°	30
Rhum Clairin Sajous – 53,5°	12
Rhum Clairin Casimir – 53,4°	12
Rhum Plantation Rum 2001 Nicaragua – 42°	12
Vodka Vestal 2011 Kaszebe – 40°	14
Gin Monkey 47 Batch n° 31 – 47°	15

APÉRITIFS

Kina L'Avion D'Or – Oliver Matter	8
Vermouth Rosso – Oliver Matter	7
Coupe de Champagne – Langlet	12

EAUX DE VIE & DIGESTIFS

Manzana, Limocello, Get 27, Bayley's, Cointreau, Get 31	7
Bas Armagnac - Domaine Boingnières – 48°	15
Cognac – Leopold Gourmel – 40°	11
Calvados – Domaine L. Dupont – 40°	10
Poire William – Prune Vieille – Framboise – Brana – 42°	14

CAFÉ DE MARS

BOISSONS CHAUDES

Expresso ou Macchiato	3
Latte, Capuccino ou Chocolat Chaud	5
Thé (darjeeling, Vert, lap sang Souchong)	4,5
Tisane (camomille, verveine, tilleul)	4,5

BOISSONS SOFT

Evian 50cl ou San Pellegrino 50cl	4,5
Chateldon 75cl	6
Coca cola, Coca Cola light, Perrier ou Orangina	4,5
Tonic ou Ginger Beer – Fever tree	5
Jus de Fruits (Pomme, Tomates ou Cranberry)	4,5
Jus de Fruits pressés (Orange ou Citron)	5,5

CAFÉ DE MARS

COCKTAILS

Negroni D'Or

Gin, Vermouth Matter, Kina Avion d'Or

10

Champagne Buck

Gin, Cherry Heering, Orange Pressée, Champagne

12

Helena

Vodka, Pêche Blanche, triple sec, citron vert

12

Dark & Stormy

Rhum Brun, Citron Vert, Ginger Beer

12

Old Fashioned

Bourbon, sirop de sucre de canne, Angostura

10

Manhattan Parfait

Bourbon, Dry Vermouth, Vermouth Matter

10

Spritz

Aperol, Cava AA

8

BIÈRES

Brooklyn Summer Ale – 5° - 35cl

6,5

Siren Craft Brew – Undercurrent – Otmeal Pale Ale – 4,5° - 33cl

7

Brussels Beer Project – Hefe Weissen – 8° - 33cl

7

La Goutte D'Or – La chapelle – Spicy red Ale - 5° - 33 cl

7

Red Church – Export Stout – Stout – 7,5° - 33cl

8