

La fleur de sel

COCKTAILS :

- The Mojito 11
White rum (6cl), cane sugar, lime, mint, sparkling water.
- The Piña Colada 12
White rum (4cl), pineapple juice, coconut cream.
- The Daïquiri 8,50
White rum (6cl), lime juice, cane sugar.
- The Americano 9,50
Red Martini (3cl), white Martini (3cl), Campari (3cl).
- The Sex on the Beach 11
Vodka (4cl), peach purée, pineapple juice, orange juice, cranberry juice.
- The Negroni 9,50
Gin (3cl), red Martini (3cl), Campari (3cl).
- The Gin Tonic 11
Gin (6cl), lemon, tonic.
- *Signature*
The Velvet strawberry Martini 15
Elderflower liqueur (3cl), vodka (3cl), strawberry juice, lemon juice, cane sugar, egg white.
- The Espresso Martini 11
Vodka (4cl), coffee liqueur (2cl), cane sugar, espresso.
- The Margarita 12
Tequila (5cl), triple sec (3cl), lime juice
- *Signature*
The Fleur de Sel 12
White wine (8cl), tonic, ginger syrup, hibiscus syrup.
- Spritzes 13
Liqueur (6cl), prosecco, sparkling water :
- Aperol
- Limoncello
- Elderflower liqueur
- Campari

MOCKTAILS

(NON-ALCOHOLIC) :

- The Virgin Mojito 8
Cane sugar, lime, mint, sparkling water.
- *Signature*
The Exotic 9
Pineapple juice, strawberry juice, coconut cream.
- The Sunset on the Beach 8
Peach purée, pineapple juice, orange juice, cranberry juice.
- *Signature*
The Abricot Frappé 9
Apricot nectar, pineapple juice, lime juice, grenadine syrup.
- The Sparkling Hibiscus 7
Hibiscus syrup, strawberry syrup, lime, sparkling lemonade.
- Virgins Spritzes 9,50
Orange or lemon.

WHISKY BAR :

- Lagavelin, 16y, Scotland, peated single malt 18,50
- Cardhu, 12y, Scotland, Single Malt 14
- Teeling, Ireland, Small Batch 10
- Aberlour, 10y, Scotland, Single Malt 12
- Jack Daniel's, USA, Tennessee 8



SHARING BOARDS :

- Cold cuts & cheeses
Cured ham / rosette sausage / chorizo / rabbit terrine / Comté / Camembert / Maroilles
- 2 people 14
- 4 people 20

Excessive alcohol consumption is dangerous for your health. Drink responsibly. The sale of alcohol to minors is prohibited. Prices include VAT in euros and service. Fixed menus; any changes will be charged à la carte. Photos are for illustration purposes only.

LES APÉRITIFS :

- The Kir Royal 12cl 9,20
- The Kir white wine 12cl .. 5,20
*Blackcurrant liqueur,
Blackberry,
Peach*
- The Martini 6,50
White or red
- The Campari 6cl 6,50
- The red Porto 6cl 6,50
- The Ricard 2cl 4



BEERS :

Draft :

- Affligem blonde / Beer of the day / Picon Beer
25cl 5
50cl 8
- Monaco or shandy
25cl 4,50
50cl 7,50

Bottled :

- Local beer
33cl 5,50
- Desperados *alcohol-free* Virgin 0.0
33cl 7,50

SOFT DRINKS :

- Coca-Cola, Coca-Cola zero 33cl 5,50
- Lipton Ice Tea 25cl 5,50
- Schweppes Indian Tonic 25cl 5,50
- Fruit juices 20cl 5,20
Orange, pineapple, strawberry, apricot, tomato
- Sparkling lemonade 25cl 3,50
+ syrup : *Strawberry, grenadine, mint, peach* 0,50

WATER :

- | | 50cl | 1L |
|----------------|------|----|
| • Vittel | 5 | 7 |
| • Badoit | 5 | 7 |



DIGESTIFS 4CL :

- Cognac, old Rum, Gin, Williams Pear 11
- Get 27, Limoncello, Vodka, Calvados 9

HOT DRINKS :


- Coffee, decaf coffee, long coffee 2,90
- Double coffee, cappuccino, cream coffee, tea, herbal tea 4
- Hot chocolate 4,50

Excessive alcohol consumption is dangerous for your health. Drink responsibly. The sale of alcohol to minors is prohibited. Prices include VAT in euros and service. Fixed menus; any changes will be charged à la carte. Photos are for illustration purposes only.

SPRING MENU

2026

Starters

- Snails with garlic cream and candied fennel  14
- White asparagus with mousseline sauce & deviled egg 16
- Rabbit terrine with apple-tarragon chutney & pickles 11
- Swordfish tartare, Mediterranean flavors, bottarga pollen 14
- Cauliflower panna cotta with Roquefort & Bellota ham 11



Main courses

SALADS :

- Caesar salad with roast chicken & anchovies 18
- Spring salad with marinated shrimp, avocado & hearts of palm 18



Prices include VAT in euros and service. Fixed menus; any changes will be charged à la carte.
Photos are for illustration purposes only.



FISH DISHES :

- Salmon tartare with herbs & fries 19
- Cod loin with risotto & pea soup 26
- Sea bream fillet with cauliflower mousse..... 20

MEAT DISHES :

- Angus burger with blue cheese, mushrooms, arugula, fries 22
- Slow-cooked pork tenderloin with cider, crispy polenta, spring vegetables 18,50
- Grilled beef fillet with morel sauce, pak choi, carrot-ginger purée 34
- Butcher's cut steak with pepper sauce & fries 22



VEGETARIAN 🌿 :

- Gnocchi with asparagus & creamy artichokes 15
- Veggie burger with avocado & melted Comté 20

ADDITIONALL SIDES

- Fries ou seasonal vegetables ou dressed green salad 4*

*Prices include VAT in euros and service. Fixed menus; any changes will be charged à la carte.
Photos are for illustration purposes only.*

CHEESE :

- Cheeses from our selection with mixed salad dressed with walnut oil
 - 1 piece 4
 - 2 pieces 8
 - 3 pieces 12



Desserts

PASTRIES :

- Chocolate lava cake (55%) with red fruit coulis 12
- Baba with orange & whipped cream 12
- Profiteroles
 - Quantity of your choice :*
 - 1 cream puff 5
 - 2 cream puffs 9
 - 3 cream puffs 13
- Lemon tart (deconstructed) and mint gel 10
- Coffee with sweets 10
- Crème brûlée 9
- Rice pudding with Dulcey cream 8
- Irish Coffee *or* French Coffee 11



ICE CREAM & SORBETS

- Dame Blanche *or* Chocolate Liégeois *or* Coffee Liégeois 12
- Normandy digestive *or* Lemon sorbet with vodka *or* Pear sorbet with Williams Pear Brandy 14
- **Ice Cream :** vanilla, chocolate, coffee, pistachio
- **Sorbets :** pear, green apple, lemon, strawberry, mango
 - 1 scoop 3
 - 2 scoops 6
 - 3 scoops 9
 - Homemade whipped cream 1,50
 - Homemade chocolate sauce 1,50

Menu
BRASSERIE
34 €

Rabbit terrine with apple-tarragon chutney & pickles

ou

Cauliflower panna cotta with Roquefort & Bellota ham

Salmon tartare with herbs & fries

ou

Slow-cooked pork tenderloin with cider, crispy polenta, spring vegetables

ou

Caesar salad with roast chicken & anchovies

Coffee with sweets

ou

Crème brûlée

ou

Rice pudding with Dulcey cream

Menu
SIGNATURE
56 €

Swordfish tartare, Mediterranean flavors, bottarga pollen

ou

White asparagus with mousseline sauce & deviled egg

Cod loin with risotto & pea soup

ou

Grilled beef fillet with morel sauce, pak choi, carrot-ginger purée

Three cheeses from our selection with mixed salad dressed with walnut oil

ou

Chocolate lava cake (55%) with red fruit coulis

ou

Baba with orange & whipped cream

CHALKBOARD SPECIALS

20 €

From Tuesday to Friday, only lunch

Starter + Main

or

Main + Dessert

28 €

*From Tuesday to Friday,
lunch and dinner*

Starter + Main + Dessert

KIDS MENU 15 €

A glass of fruit juice 15cl *or* a glass of syrup with water

Minced beef steak «butcher style» *or* small salmon fillet
fries *ou* seasonal vegetables

Two scoops of ice cream *or* a waffle with whipped cream

Blancs


14 CL


20 CL


50 CL


75 CL

ALSACE

WOLFBERGER - RIESLING SIGNATURE

7,00 € 9,00 € 18,00 € 32,00 €

AOP ALSACE RIESLING

Un vin d'une grande finesse !



BOURGOGNE

GLOIRE DE CHABLIS DE J.MOREAU

10,00 € 12,00 € 24,00 € 52,00 €

AOP CHABLIS

Fraîcheur et légèreté aux notes minérales.



LANGUEDOC

LES JAMELLES VIOGNIER

7,00 € 8,00 € 18,00 € 24,00 €

IGP PAYS D'OC

Vin très rond, expressif et long en bouche.



LOIRE

LE COQUILLIER

5,00 € 7,00 € 14,00 € 18,00 €

IGP VAL DE LOIRE

Frais, élégant et minéral, propre au terroir de la Loire



"LE VOYAGE EXTRAORDINAIRE" LIEUBEAU

6,00 € 8,00 € 16,00 € 28,00 €

AOP MUSCADET

Vin frais et aromatique, une cuvée ludique et décalée, hommage à Jules Vernes (d'origine Nantaise) pour redécouvrir le Muscadet.



LA VIVANDIÈRE

8,00 € 10,00 € 20,00 € 38,00 €

AOP SANCERRE

Un Sancerre de qualité issu des meilleurs terroirs.



DOMAINE DES FINES CAILLOTES

8,00 € 10,00 € 20,00 € 38,00 €

AOP POUILLY-FUMÉ

Le style de notre Pouilly-Fumé Domaine des Fines Cailottes est d'être très expressif et ouvert sur des notes variées de fruits frais.



Rosé


14 CL


20 CL


50 CL


75 CL

PROVENCE

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE "SYMPHONIE"

8,00 €

10,00 €

20,00 €

38,00 €

AOP CÔTES DE PROVENCE

Symphonie Rosé se prête idéalement à un apéritif,
sur une terrasse, sur un rooftop urbain,
ou encore autour d'un barbecue.



ROSÉ DU MOMENT

4,00 €

8,00 €

12,00 €

18,00 €

Rouges


14 CL


20 CL


50 CL


75 CL

ALSACE

PINOT NOIR LA LOUVE WOLFBERGER

7,00 €

9,00 €

18,00 €

32,00 €

AOP ALSACE PINOT NOIR

Rond et léger, avec élevage bois et notes torréfiés



BEAUJOLAIS

"GRANDES MISES"

8,00 €

10,00 €

20,00 €

38,00 €

AOP MORGON LA CÔTE DE PY

Vin rouge structuré avec des tanins
de velours représentatif du terroir de Py.



BORDEAUX

CHÂTEAU DU MOULIN

6,00 €

8,00 €

16,00 €

28,00 €

AOP BORDEAUX

De la fraîcheur et de la rondeur qui rendent ce vin
agréable et séduisant !



MOUTON CADET - "HÉRITAGE"

8,00 €

10,00 €

20,00 €

38,00 €

AOP BORDEAUX

Un vin puissant mais tout en finesse et élégant
marqué par les arômes de fruits noirs et d'épices



Rouges


14 CL


20 CL


50 CL


75 CL

BOURGOGNE

ANDRÉ DUCAL

7,00 € 9,00 € 18,00 € 32,00 €

AOP BOURGOGNE

Un vin tout en souplesse avec de belles expressions de fruits rouges et d'épices !



ANDRÉ DUCAL

- - - 63,00 €

AOP MERCUREY

Vin à l'attaque franche, aux notes fruitées et florales de violette et de rose.



LANGUEDOC-ROUSSILLON

LES JAMELLES - "PINOT NOIR"

7,00 € 8,00 € 18,00 € 24,00 €

IGP PAYS D'OC

Vin aux parfums de petits fruits rouges et noirs avec une touche délicatement boisée et épicée.



RHÔNE

DOMAINE DE LA BRUNE

8,00 € 10,00 € 20,00 € 38,00 €

AOP BEAUME DE VENISE

Vin intense où se mêlent les parfums de garrigue, thym, romarin aux arômes de coulis de fruits noirs (cassis et myrtille).



CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES 2022

- - - 70,00 €

AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE

La grande qualité de ce terroir permet très vite à ce vin de devenir un référence de l'appellation !



Effervescent


14 CL


75 CL

CHAMPAGNE

CLOSQUINET TRADITION

9,00 € 48,00 €

AOP CHAMPAGNE

Un champagne aux bulles légères, aux notes fruités et floral.





Bonne Dégustation

Prix nets exprimés en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération. Tous les vins présents sur la carte contiennent des sulfites.