

# LUNCH

mercredi / jeudi / vendredi  
de 12h à 14h

## CHOISISSEZ UNE DES 3 FORMULES SANDWICH

~1~

*Sandwich* accompagné de la  
petite soupe du jour

Prix du sandwich +3.50€

~2~

*Sandwich* accompagné du  
dessert du jour

Prix du sandwich +4.50€

~3~

*Sandwich* accompagné de la  
petite soupe+dessert

Prix du sandwich +6.50€

Choisissez un délicieux sandwich dans une baguette tradition croustillante..

**Gourmand des Champs** 6.50€

*Jambon, mayo, pickles de graines moutarde, miettes d'œufs durs, oignons frits, salade*

**Le Beurré du Jura** 6.50€

*Comté AOP Reserve 12 mois, beurre salé, cornichons maison, salade*

**Chicky-Peany** 7.00€

*Poulet effiloché, coriandre, sauce cacahuète, cacahuètes concassées, carottes râpées, pickles oignons*

**Délice des Bois** 7.25€

*Poêlée de champignons, pancetta grillée, parmesan, mayo à la truffe, salade*

**Arc-en-ciel** 7.50€

*Mousse de truite, pickles de radis, salade*

~ Le sandwich seul sera disponible uniquement à emporter à partir de la mi-novembre ~

### LUNCH DE LA SEMAINE

Soupe & Plat *ou*  
Plat & Dessert *ou*  
Soupe, Plat & Dessert

voir présentoir

2 services  
16.50€

3 services  
19.50€

### P'TIT POYON

Petite soupe

+

1/2 sandwich au choix  
*ou*  
petit plat du jour

+

Dessert du jour

9.50€

Pour les enfants sages

### À LA CARTE

Grande soupe du jour  
*Pain & Beurre*  
5.00€

Assiette froide  
autour de la truite  
*Truite fumée, mousse  
de truite, salade & pain*  
17.50€

Dessert de la semaine  
4.50€

Pâtisserie du jour  
voir comptoir

Des allergies? N'hésitez pas à nous le signaler.

# la cachette

ESPACE GOURMAND

# B O I S S O N S

## S O F T S

25cl

<b>Eau Plate ou Pétillante 25cl</b>	2.50
<b>Eau Plate ou Pétillante 50cl</b>	4.50
<b>Ritchie Citron ou Orange</b>	3.30
<b>Paola Cola ou Paola Cola Zéro</b>	3.20
<b>Drinkaflower Citron &amp; Pêche</b> 🌿	4.50
<i>Infusion à froid de fruits associée à l'essence apaisante de la fleur de Honeybush</i>	
<b>Drinkaflower Lime &amp; Gingembre</b> 🌿	4.50
<i>Infusion à froid de fruits associée à l'essence délicate de la fleur de Jasmin</i>	
<b>Jus de Pomme</b>	2.50
<i>Plantations Luc Noël à Braives</i>	
<b>Jus de Pomme &amp; Cerise</b>	4.00
<i>Atelier Constant Berger à Battice</i>	
<b>Jus de Pomme &amp; Ortie</b>	4.00
<i>Atelier Constant Berger à Battice</i>	

## C H A U D E S

<b>Espresso</b> 🌿	2.50
<b>Café lungo</b> 🌿	3.50
<b>Latte</b>	4.00
<b>Cappuccino</b> mousse de lait	4.00
<b>Chocolat chaud</b>	4.00
<i>Galets à mélanger &amp; mini marshmallows</i>	
<b>Oasis du Désert</b> 🌿	3.50
<i>Thé vert menthe</i>	
<b>Vert Jasmin</b>	3.50
<i>Thé vert jasmin</i>	
<b>Sencha</b> 🌿	3.50
<i>Thé vert</i>	
<b>Blue Earl Grey</b> 🌿	3.50
<i>Thé noir bergamote</i>	
<b>English Breakfast</b>	3.50
<i>Thé noir</i>	
<b>Le Panier de Grand-maman</b>	3.50
<i>Infusion fraise &amp; mûre</i>	
<b>Lady Dodo</b>	3.50
<i>Infusion tilleul &amp; fenouil</i>	
<b>Pêche de Vigne</b> 🌿	3.50
<i>Rooibos parfumé</i>	

## B I È R E S

33cl/bouteille

<b>La 3 Houblons 5,5%</b> 🌿	3.50
<i>Bière de récolte confectionnée avec 3 houblons cultivés à la Ferme des 3 Moutons</i>	
<b>Badjawa Blonde 6,5%</b> 🌿	4.00
<i>Robe dorée, amertume équilibrée, notes d'agrumes et florales, mousse onctueuse</i>	
<b>Badjawa Ambrée 5,2%</b> 🌿	4.20
<i>Robe rousse, légère et désaltérante, notes de cacao et caramel, mousse crémeuse</i>	
<b>5310 Blonde 5,3%</b>	4.20
<i>Bière rafraîchissante avec une légère amertume et notes d'agrumes</i>	
<b>5310 Triple 8,0%</b>	4.50
<i>La grande sœur avec un peu plus de caractère</i>	
<b>Entre Nous Blonde 5,7%</b>	4.00
<i>Légère amertume, écorce de saule, notes de fruits rouges et boisées</i>	
<b>Entre Nous Ambrée 6,5%</b>	4.20
<i>Légèrement plus forte et plus amère que la blonde</i>	
<b>Entre Nous Triple 8,3%</b>	4.50
<i>Houblonnage à froid, notes d'épices et d'abricot, bouche légèrement liquoreuse</i>	
<b>Nostradamus 9,9%</b> 🌿	4.90
<i>Brune forte, résultat du subtil mélange de cinq malts différents, brassée au feu de bois</i>	
<b>Saxo 7,7%</b> 🌿	4.20
<i>Blonde triple, amertume fine et racée, pointe de coriandre, brassée au feu de bois</i>	
<b>Troublette 5,6%</b> 🌿	4.00
<i>Blanche rafraîchissante à la robe voilée et aux saveurs citronnées, brassée au feu de bois</i>	

## S N A C K S

<b>Planche salée</b>	15.00
<i>Saucisson, boulette, pickles, fromage &amp; fruits secs</i>	
<b>Amandes salées maison</b> 🌿	5.00
<b>Pipe d'ardenne</b>	2.50
<b>Pipe d'ardenne piquante</b>	2.75
<b>Chips Rebel Sel/Paprika fumé</b> 🌿	1.80

# la cachette

ESPACE GOURMAND

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

## V I N S B L A N C S

**Belote & Rebelote**  verre 5.00  
Généreux Citronné/Minéral Pays d'Oc bout 21.00

**Les Frères Paquereau**  bout 26.00  
Vif Fruité Muscadet Sèvre & Maine

**Taparas**  bout 26.00  
Frais/Sec Pêche/Abricot Côté du Rhône

**Chardonnay Grand Valensac** bout 26.00  
Opulent Chardonnay Pays d'Oc

## V I N S R O U G E S

**Belote & Rebelote**  verre 5.00  
Frais Cassic/Fruits noirs Pays d'Oc bout 21.00

**Côtes du Rhône**  bout 26.00  
Souple Fruits rouges/Poivré Rhône

**Le Nini**  bout 26.00  
Structuré Sans chichi Côtes de Bordeaux

**Primitivo** bout 26.00  
Gourmand Fruité/Floral Puglia

## B U L L E S

**Cava Brut Méthode Tradition.** verre 7.00  
de Pró Catalunya bout 28.00

**Cidre Brut** bout 26.00  
Atelier Constant Berger Battice

**Cuvée Brut Nell** bout 42.00  
Domaine du Ry d'Argent Bovesse

**Osé Tour de Tilice** bout 59.00  
Chardonnay Extra Brut Wallonie

## A P É R I T I F S

**Apéritif Cachette** 9.00  
Verveine Spritz

**Porto Tawny** 5,2% 6.00  
Andresen

**Limoncello** 25% 5.00  
Maria Antonia

**Peket** 32% 4.00  
Vi Féneû Distillerie Saint-Hubert

**Amaretto** 28%  9.00  
Noblesse

**Pastis Ardent** 45%  8.00  
Noblesse

**Gin Giardini di Palermo** 40% 12.00  
Maison Sicile

**Botaniets** 0% 8.00  
Gin sans alcool

**Whisky single malt 10y** 46% 12.00  
Arran

**Barbados RumR XO** 40% 12.00  
Plantation

**Verveine de Vincent** 24%  12.00  
Liqueurs Granier

la cachette

ESPACE GOURMAND