# la cachette

ESPACE GOURMAND

## LUNCH
Mercredi, jeudi et vendredi de 12h à 14h
Fermé les jours fériés

## CUISINE DE TERROIR
Quelques samedis par mois
Le menu du moment ainsi que les dates se trouvent à la fin de la carte

## SOIRÉES RACLETTE À TIRER
5 à 6 soirées par mois
En semaine, de novembre à février

## BRUNCH
1 dimanche par mois
Formule adulte, enfant (3-12) & rikiki (1-3)

## SOIRÉES SPÉCIALES . APÉROS . ATELIERS & + ENCORE

À La Cachette, nous mettons un point d'honneur à vous accueillir dans un cadre convivial et champêtre tout en vous proposant une cuisine savoureuse, simple et authentique.

La majorité est faite maison, est de saison et produite localement (en partie dans notre champs pour les légumes bio, et dans la grange là-bas derrière pour les truites arc-en-ciel). Pour le reste, nous nous fournissons notamment chez les Salaisons du Pont d'Amour, Badjawe, Moulin du Stwerdu, Guyn'aigrette, Plantations Luc Noël, Coq des Prés, la Boucherie Hesbignonne, Cafés Preko, BelGoBio, Hesby-Drink, Aux Sens larges, À Table, Pisciculture d'Annevoie…

En venant ici, vous soutenez l'économie locale, les petits producteurs et vous faites vivre une famille :)

Et maintenant, installez-vous confortablement et passez un délicieux moment…

www.lacachette-ciplet.be

La Gazette de La Cachette
Inscrivez-vous à notre newsletter pour recevoir 1 fois par mois les infos relatives aux soirées spéciales, les menus de terroir, les lunchs du mois… **Promis, on ne vous spammera pas !**

## LUNCH DE LA SEMAINE

Chaque semaine, Sarah vous propose un lunch différent : classique, original ou surprenant… mais toujours avec un maximum de produits frais, locaux et de saison.

**2 SERVICES** ☼ 17,50€
Potage & Plat ou Plat & Dessert

**3 SERVICES** ☼ 19,50€
Potage, Plat & Dessert

**P'TIT POY☺N** (-12 ans) ☼ 9,50€
Le 3 services en version enfant

**DESSERT CACHETTE +5€**
En lieu et place du dessert de la semaine

## GAUFRES SALÉES • 14,50€

**BALADE EN FORÊT** *En saison*
Fromage blanc ciboulette, jeunes pousses, champignons, coppa grillée, parmesan, noix, crème balsamique.

**L'IMPÉRIALE**
Fromage blanc ciboulette, jeunes pousses, poulet, coppa grillée, parmesan, sauce césar.

**TRUITE & CO**
Mousse de truite, truite fumée, câprons, œufs de truite, pickles oignons rouges.

**EN FORMULE LUNCH**

**POTAGE ou DESSERT** ☼ 17,50€
**POTAGE et DESSERT** ☼ 19,50€

**DESSERT CACHETTE +5€**
En lieu et place du dessert de la semaine

## VEGGIE • 16,50€

**CURRY DE LÉGUMES**
Riz, patates douce, poireaux, curry, oignons, lait de coco, gingembre, ail, ciboulette, coriandre, cacahuètes.

**LINGUINE TRUFFE**
Linguine, beurre, crème, échalote, tartufata (truffe), parmesan.

*Dans la mesure du possible, nous pouvons adapter notre carte en enlevant la viande.*

## L'APÉRO DU PÊCHEUR • 12,50€

Une assiette à partager à 2, pleine de petites surprises : 6 minis accras dorés & leur trempette, une mousse de truite toute douce avec ses crackers croustillants, des chips aux algues et des pickles de légumes qui font chanter les papilles.

## SALADES • 15,50€

**LA CHAMPI-CROQ** *En saison*
Laitue, poêlée de champignons, parmesan, coppa grillée, noix, croutons, œufs durs émiéttés, vinaigrette balsamique.

**LA POUPOULETTE**
Laitue, poulet, carottes râpées, coriandre, pickles d'oignons rouges, cacahuètes concassées, sauce cacahuète.

**CÉSAR DES PRÉS**
Laitue, poulet, coppa grillée, parmesan, croutons, œufs durs émiéttés, sauce césar.

## AUTOUR DE NOTRE TRUITE

**ASSIETTE FROIDE** ☼ 19,50€
Truite fumée, mousse de truite, œufs de truite, salade & pain.

**ACCRA'PONIE** ☼ 16,50€
Accras (beignets) de truite aquaponique, salade, duo de mayonnaise (épicée, lime & coriandre).

**BAGEL ARC-EN-CIEL** ☼ 15,50€
Bagel, mousse de truite, œufs de truite, chips aux algues & salade.

## DESSERTS
*Prix hors formule Lunch ou Gaufre*

**CACHETTE** ☼ 8,50€
Meringue, glace vanille, coulis de fruits rouges, crème fouettée, brisures de fruits secs caramélisés.

**… DE LA SEMAINE** ☼ 5,50€
Voir mini-présentoir du lunch.

**UNE PETITE CARTE, UN MAX DE PRODUITS LOCAUX ET/OU BIO, DES PRIX JUSTES, DES CLIENTS CONTENTS !**

# G L O U - G L O U  P A R - C I

## EAUX, SOFTS & JUS

| | |
|---|---|
| **Eau Plate** *ou* **Pétillante 25cl** | 2,75 |
| **Eau Plate** *ou* **Pétillante 50cl** | 4,75 |
| **Ritchie** *Citron / Orange / Or.sanguine* | 3,75 |
| **Paola Cola** *Normal / Zéro* *S{Ô}WA* | 3,75 |
| **Ginger Beer Ardent** *S{Ô}WA* | 4,00 |
| **Thé Glacé** *S{Ô}WA* | 4,00 |
| **Tonic** *Thomas Henry* | 3,75 |
| **Drink A Flower Citron & Pêche** | 4,50 |
| **Drink A Flower Lime & Gingembre** | 4,50 |
| **Drink A Flower Passion Hibiscus** | 4,50 |
| **Jus** *Pomme / Pomme-Poire / Pomme-cassis* | 3,75 |

## MOCKTAILS

**Gin 0° Tonic** — 8,50
*Botaniets  Tonic Thomas Henry*

**Ambr Pomme/Poire** — 6,50
*Curcuma/gingembre  Jus pomme-poire  Eau pét.*

**Le Shrubbery** — 6,50
*Ginger Beer  Jus de pomme  Concombre  Thym frais*

## GIN'TO

**Gin Tonic** — 9,50
*Gin Filliers  Tonic Thomas Henry*

**Gin des Hêtres Pomme-Poire** — 10,50
*Gin Pomme-Poire de Berloz  Tonic Thomas Henry*

**Gin des Hêtres Cerise** — 10,50
*Gin Cerise de Berloz  Tonic Thomas Henry*

## COCKTAILS

**Moscow Mule Ardent** — 11,50
*Ginger Beer Ardent  Vodka Filliers  Lime  Menthe*

**Paola Libre** — 10,50
*Rhum brun  Paola Cola  Lime*

**Espresso Martini** — 10,50
*Liqueur de café  Vodka  Espresso*

**Negroni** — 11,50
*Gin Filliers  Vermouth Marsà  Casoni*

## THÉS TEATOWER • 3,75€

**Thé Vert Jasmin**

**Sencha** *Thé vert sencha de Chine*

**Blue Earl Grey** *Thé noir bergamote*

**English Breakfast** *Thé noir*

## TISANES DES FAGNES • 4,00€

La Panacée, tisanière artisanale

**La Marmotte** — CALME
*Tilleul, camomille, verveine odorante*

**Étoile d'Hiver** — MERRY XMAS
*Verveine, cynorhodons, monarde, shiso pourpre, cannelle*

**La Gourmandine** — MIAM
*Feuille de cassis, fleur & baie de sureau, framboise, mauve*

**Grand Air** — MAUX HIVERNAUX
*Thym citron, fleur de sureau, mauve, hysope, sauge*

**La Culminante** — DIGESTION
*Mélisse, romarin, thym, menthe, agastache*

**Fleur de Fagnes** — DETOX
*Ortie, reine des prés, menthe poivrée*

**VOUS AIMEZ CES TISANES 100% NATURELLES ?**
*N'hésitez pas à acheter les tisanes (9€/20g) ainsi que les tisanières (23,5€) dans la petite étagère près de l'entrée.*

## CAFÉS PREKO

Blend Arabica Mexique & Colombie

| | |
|---|---|
| **Espresso** | 3,00 |
| **Café** | 3,50 |
| **Cappuccino** mousse de lait ** | 4,50 |
| **Latte** ** | 4,75 |
| **Sirop** Cookie / Noisette / Caramel | 1,50 |

## BOISSONS CHAUDES • 4,75€

**Chocolat chaud** galets & marshmallows **

**Chaï latte** **

**Pumpkin spice latte** **

**PAS DE COCA OU DE FANTA MAIS UNE SÉLECTION DE BOISSONS ARTISANALES, BELGES & DÉLICIEUSES**

*** Lait végétal disponible à la demande*

# G L O U - G L O U  P A R - L À

## NOTRE BIÊÊÊÈRE • 4,00€

Au cœur du village de Ciplet en Hesbaye liégeoise, 3 variétés de houblons (Chinook, Cascade & Tettnanger) s'enracinent depuis quelques années sous les serres aquaponiques de la Ferme des 3 Moutons.

Après avoir été subtilement brassée sous le nom de la «3 Houblons» par la micro-brasserie Fulltime Hops (suivez-les, ils font plein de bières top), le relais est passé dans les mains expertes de Sébastien de la brasserie coopérative liégeoise.

Collab' entre la Badjawe et les 3 Moutons, la **Bêêêdjawe** offre une expérience à la fois savoureuse, amicale et porteuse de sens grâce à sa préparation remplie d'amour et d'ingrédients 100% Bio, locaux et liégeois.

## BIÈRE DE RÉCOLTE, KÉSAKO?

La bière de récolte est brassée une seule fois par an, au moment de la cueillette des cônes de houblon frais, vers la mi-septembre. Aussitôt récoltés, les houblons sont ajoutés au moût (malt) après filtration pour libérer leurs arômes floraux et leur amertume délicate. Contrairement aux pellets utilisables toute l'année, les houblons frais exigent un brassage immédiat, faisant de la bière de récolte un produit saisonnier et variable, symbole de la fraîcheur de la moisson.

## LE SACHIEZ-VOUS?

En wallon, « badjawe » signifie personne bavarde, pipelette ou bouche à paroles. On l'utilise pour décrire une personne qui parle beaucoup, tout comme la bière « La Badjawe » brassée à Liège, conçue pour encourager les discussions entre amis.

## BIÈRES BOUTEILLES 33cl

**La Bêêêdjawe** 5,5% — **4,00**
*Notre bière de récolte disponible en bouteille (2024) ou canette (2025)*

**Badjawe Blonde** 6,5% — **4,75**
*Robe dorée, amertume équilibrée, notes d'agrumes et florales, mousse onctueuse*

**Badjawe Ambrée** 5,2% — **4,75**
*Robe rousse, légère et désaltérante, notes de cacao et caramel, mousse crémeuse*

**Badjawe Salsa** 6,5% — **4,75**
*Blonde légèrement infusée au piment Bio cultivé à deux pas de la Brasserie.*

**Badjawe Tempo** 2,5% — **4,75**
*Nano IPA hyper légère, rafraîchissante, peu amère avec des arômes d'agrumes*

**5310 Blonde** 5,3% — **4,50**
*Bière rafraîchissante avec une légère amertume et notes d'agrume*

**5310 Triple** 8,0% — **4,75**
*La grande sœur avec un peu plus de caractère*

**Entre Nous Blonde** 5,7% — **4,25**
*Légère amertume, écorce de saule, notes de fruits rouges et boisées*

**Entre Nous Ambrée** 6,5% — **4,50**
*Légèrement + forte et + amère que la blonde*

**Entre Nous Triple** 8,3% — **4,75**
*Houblonnage à froid, notes d'épices et d'abricot, bouche légèrement liquoreuse*

**Nostradamus** 9,9% — **4,90**
*Brune forte, résultat du subtil mélange de cinq malts différents, brassée au feu de bois*

**Saxo** 7,7% — **4,25**
*Blonde triple, amertume fine et racée, pointe de coriandre, brassée au feu de bois*

**Troublette** 5,6% — **4,25**
*Blanche rafraîchissante à la robe voilée et aux saveurs citronnées, brassée au feu de bois*

**Smash {c}** 6,2% — **4,50**
*Brassée à partir d'un seul malt et d'un seul houblon, bouquet fruité expressif et peu amer*

**Smash Crush {c}** 4,8% — **4,75**
*Bière rafraichissante avec 25% de jus de cerises griottes et framboises*

**Ducassis** 3,0% — **4,75**
*Bière au jus de cassis, légère, aux notes délicatement sucrées et fruitées.*

**Pico Bello** 0,3% — **4,90**
*Hazy zero IPA avec des arômes fruités, touche d'amertume et d'acidité.*

**AU DIABLE LA JUP' OU LA LEFFE, LAISSEZ-VOUS TENTER PAR NOTRE SÉLECTION DE BIÈRES LOCALES**

# VINS, BULLES & CO

## VINS BLANCS

**Belote & Rebelote** 12,5° — V 5,00 / B 21,00
*Généreux Citronné/Minéral Pays d'Oc*

**Les Frères Paquereau** 12° — B 26,00
*Vif Fruité Muscadet Sèvre & Maine*

**Taparas** 14° — B 26,00
*Frais/Sec Pêche/Abricot Côté du Rhônes*

**Grand Valensac** 14° — V 6,50 / B 26,00
*Opulent Chardonnay Pays d'Oc*

## VINS ROUGES

**Belote & Rebelote** 13° — V 5,00 / B 21,00
*Frais Cassic/Fruits noirs Pays d'Oc*

**Boisson** 13° — B 26,00
*Souple Fruits rouges/Poivré Côtes du Rhône*

**Le Nini** 13° — B 26,00
*Structuré Sans chichi Côtes de Bordeaux*

**Primitivo** 14,5° — B 26,00
*Gourmand Fruité/Floral Pouilles*

**Vin Sans Stress** 12° — B 26,00
*Vin nature Bourgueil Frais ou tempéré*

## VINS & BULLES ROSÉS

**La Guinguette** 12,5° — V 6,50 / B 26,00
*Cinsault Rond, gouleyant & notes épicées*

**Les Bulles de Grioche Rosée** — V 7,50 / B 29,00
*Rosé Méthode traditionnelle Demi-sec*

## BULLES

**Cava Brut Méthode Tradition.** — V 7,00 / B 28,00
*de Pró Catalunya*

**Cidre Brut** — B 26,00
*Atelier Constant Berger Battice*

**Osé Tour de Tilice** — B 59,00
*Chardonnay Extra Brut Wallonie*

## APÉRITIFS

**Cachette Verveine Spritz** — 9,00
*Cava Verveine Eau pétillante*

**Bulles & Binette** — 8,00
*Cava Sirop de rhubarbe*

**Cassis Fizz Royal** — 8,50
*Cava Sirop de cassis du jardin Lime*

**Porto Tawny** 19,5° — 6,00
*Andresen*

**Porto White** 19° — 6,00
*Borges*

**Pineau des Charentes** 18° — 6,00
*5 ans Château de Beaulon*

**Limoncello** 35° — 6,00
*Maria Antonia*

**Amaretto** 28° — 9,00
*Noblesse Hannut*

**Pastis Ardent** 45° — 9,00
*Noblesse Hannut*

**Gin Giardini di Palermo** 40° — 12,00
*Maison Sicile*

**Gin Krokos** 37,5° — 11,00
*Safran du Cotchia Wasseiges*

## DIGESTIFS

**Whisky single malt 10y** 46° — 12,00
*Arran*

**Barbados Rum XO** 40° — 12,00
*Plantation*

**Verveine de Vincent** 24° — 12,00
*Liqueurs Granier*

**Calvados Réserve** 42° — 8,00
*La Ferme des Parquets*

**Cognac Folle Blanche** 40° — 13,00
*VSOP Château de Beaulon*

**Poire William** 43° — 9,00
*René de Miscault*

**Mirabelle de Lorraine** 45° — 11,00
*Château de Beaufremont*

**Poire Cognac** 38° — 10,50
*Michel Bouillon*

SÉLECTIONNÉ (ET GOÛTÉ) AVEC SOINS PAR L'ÉQUIPE EXPERTE D'AUX SENS LARGE