

TEA - ROOM

tous les mercredis
de 14h30 à 18h

Pâtisserie du jour	voir comptoir
Duo de scones & confiture de fraise	6.50
Crêpe <i>1 pièce</i>	
sucre de canne	4.50
cassonade	4.50
sauce chocolat	5.00
sirop d'érable	5.50
compotée pommes cannelle, amandes effilées grillées	6.00
Gaufre de Bruxelles <i>1 pièce</i>	
sucre impalpable	4.50
sauce chocolat	5.00
sirop d'érable	5.50
compotée pommes cannelle, amandes effilées grillées	6.00

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

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

C H A U D E S

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

B I È R E S

33cl/bouteille

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

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