

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND // 8.00

variation de gourmandises Gourmet coffee

THÉ GOURMAND MARIAGE FRÈRES // 10.00

Gourmet tea

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON // 7.00

CHEESECAKE coulis passion // 7.50

Cheesecake with macarons coulis

CRÊPE FRAISE, ABRICOT, SUCRE OU NUTELLA // 6.00

Crepes with strawberry, apricot, sugar or Nutella

CRÊPE DU NOUVEL INSTITUT // 7.50

glace vanille, crème fouettée, sauce chocolat

Crepes with vanilla ice cream, whipped cream, chocolate sauce

TARTE AUX FRUITS Fruit pie // 7.50

FONDANT CŒUR NUTELLA Nutella cupcakes // 7.50

TIRAMISU CAPÉ // 7.50

TARTE TATIN, CRÈME FRAÎCHE // 7.50

Upside-down apple tart, crème fraîche

GLACES

1 BOULE 1 Scoop // 3.00

2 BOULES 2 Scoops // 5.00

3 BOULES 3 Scoops // 7.00

caffé, choco-noisette, citron vert, Caramel fleur de sel, pistache, fraise, chocolat au lait, chocolat noir

vanille de Bourbon, framboise, mangue

caffé, choco-hazelnut, lime, salted caramel, pistachio, strawberry, milk chocolate, dark chocolate

Bourbon vanilla, raspberry, mango

COUPES glacées // 8.00

CHOCOLAT LIÉGEOIS

chocolat, coulis de chocolat, crème fouettée

CAFÉ LIÉGEOIS

caffé, coulis de café, crème fouettée

DAME BLANCHE

vanille, coulis de chocolat, crème fouettée

TUTTI FRUTTI

paraché de sorbets, coulis de fruits rouges, crème fouettée

EAUX MINÉRALES

VITTEL 25 cl // 3.50

VITTEL, 50 cl // 5.00

FERRIER FINES BULLES

SAN PELLEGRINO 50 cl // 5.70

VITTEL, 1L // 6.70

FERRIER FINES BULLES, SAN PELLEGRINO

uniquement en restauration

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESS OU DÉCAFÉINÉ // 2.4

Espresso or decaffeinated

NOISETTE // 2.5

Espresso with a dash of milk

DOUBLE EXPRESS Double espresso // 4.4

CAFÉ CRÈME White coffee // 5.2

CAPPUCCINO Cappuccino // 6.0

CHOCOLAT CHAUD Hot chocolate // 4.8

CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS // 6.0

Coffee or hot chocolate with whipped cream

THÉ, INFUSION MARIAGE FRÈRES

Tea, herbal tea // 5.8

Demander notre carte des thés.

GROG AU RHUM 4 cl Grog with rum // 6.0

VIN CHAUD À LA CANNELLE 14 cl // 6.0

Hot toddy with cinnamon

IRISH COFFEE 4 cl // 8.0



Tous nos vins sont servis à la carte. Minimums CQ de la maison s'applique sur les chèques. L'alcool est dégressif pour le midi, à commander avec modération. Liste des allergènes disponible sur demande.

Net prices in euro, service included. Credit card minimums are in dollar except drinks. Alcohol is degressive for lunch, please consume in moderation. List of allergens available on request.

BIÈRES PRESSION

KROMBACHER

PILS 4,8° Allemagne

BLANCHE SUPER 8

5,1° Allemagne

ABBAYE TONGERLO 6° Belgique

CHARLES QUINT ROUGE

8,5° Belgique

IPA L'CASTOR 6° Québec

CHARLES QUINT 8,5° Belgique

MONACO, PANACHÉ

SUPPLÉMENT SIROP // 0.3

SUPPLÉMENT PICON // 1.0

To share
à PARTAGER

à partir de 16h (hors 4PM)

PLANCHE DE FROMAGE Cheese board // 10.00

PLANCHE DE CHARCUTERIE Charcuterie board // 11.00

PLANCHE MIXTE Mixed board // 12.50

TAPAS À PARTAGER Tapas to share // 15.00

roulé de saumon couglette crême d'oreillet, omelette ringe sauce tartare

tapenade anchois toast grillés, merguez au bouef et agress sauce Thai

croquette ricotta jambon italien basilic, brochettes de légumes, pain de chèvre choux

saumon machiné oile d'il cressi, colcassai ringe tartar sauce, sandwich paste toasts,

spicy beef and lamb sausage Thai sauce, ricotta/cured ham basil tartare,

vegetable doves, breaded goat cheese chorizo

PLANCHE DU NOUVEL INSTITUT Board of the house

mini burger, charcuterie, fromage, chicken, winge sauce barbecue,

poisson frit maison, crudités mayonnaise, mini cocktail de chèvre, frites

mini burger, charcuterie, cheese, chicken wings bbq sauce, home-bred fish,

vegetable-mayonnaise, mini crisp goat cheese, French fries

mini -5 pers 35.00 // maxi -10 pers 60.00

COCKTAILS -1€ EN HH normal 4 cl, XL 6 cl

WHISKY

WHISKY SOUR // 6.00

whiskey, jus de citron, angostura, sucre

OLD FASHIONED // 8.00

bourbon, angostura, cassonade, eau gazeuse

DUBLINER // 9.00

whisky, Grand Marnier,

vermouth rouge, angostura

VODKA

VODKA CUCUMBER // 7.00

vodka, concombre, jus de citron, limonade

COSMOPOLITAN // 8.00

vodka, triple sec, jus de citron, cranberry

BLACK, WHITE RUSSIAN // 8.00

vodka, kahlúa, lait

MOSCOW MULE // 8.00

vodka, jus de citron, ginger beer

BLUE LAGOON // 7.00

vodka, curaçao bleu, jus de citron

SEX ON THE BEACH // 8.00

vodka, crème de pêche, ananas, cranberry

GIN

GIN FISS // 6.00

gin, citron vert, sucre, tonic

GIN FISS ORANGE // 7.00

gin, orange, limonade

GINGIN MULE // 8.00

gin, jus de citron, menthe, ginger beer

EARL GREY TONIC // 7.00

gin, thé Earl Grey, tonic

COCKTAIL DU MOMENT // 7.00

VIRGIN COCKTAIL // 5.00

SUPPLÉMENT ALCOOL // 2 cl 2.00

4 cl 4.00

BIÈRES BOUTEILLE

CORONA 35.5 cl 7.0 6.0

DESPERADOS 33 cl 7.0 6.0

LEFFE 33 cl 7.0 6.0

GOODALE 33 cl 7.0 6.0

CHIMAY TRIPLE 33 cl 9.0 8.0

CIDRE APPIE 33 cl 7.0 6.0

HEINEKEN 0.0 33 cl 7.0 6.0

APÉRITIFS

RICARD 3 cl // 3.0

KIR VIN BLANC 14 cl // 3.7

KIR ROYAL 14 cl // 11.0

MARTINI ROSSO, BIANCO 6 cl // 5.0

CAMPARI, SALEX, PORTO 6 cl // 5.0

NOILLY PRAT 6 cl // 5.0

LILLET blanc ou rosé 6 cl // 5.0

SUZE 4 cl // 5.0

ALCOOLS

supplément soda 0.50€

GIN 4 cl // 5.5

VOODKA 4 cl // 5.5

TEQUILA 4 cl // 5.5

RHUM 4 cl // 5.5

JÄGERMEISTER SHOT 3 cl // 4.0

JÄGER BOMB 4 cl // 6.0

JÄGER PINTO 8 cl // 8.0

GIN BOMBAY SAPPHIRE 4 cl // 8.0

TEQUILA PATRON 4 cl // 10.0

VOODKA GREY GOOSE 4 cl // 10.0

NON DIPLOMATIC 4 cl // 10.0

NON DON PAPA 4 cl // 10.0

SODAS

COCA-COLA RED, ZERO, FANTA ORANGE,

SPRITE, PERRIER 33 cl // 4.70 // 4.00 HH

FURETRA, CRANGINA, LIMONADE,

SCHNEPPES AGRUN' 25 cl // 4.90 // 4.00 HH

RED BULL 25 cl // 5.00

THÉ GLACÉ Iced tea // 5.50

CAFÉ FRAPPÉ Iced coffee // 5.00

SNACKING

OMELETTE MATURE, FRITES, SALADE MÊCLUN // 10.00

Plain omelette, French fries, mesclun salad

OMELETTE FROMAGE OU JAMBON OU MIXTE, FRITES, SALADE MÊCLUN // 11.00

Omelette with cheese or ham or mixed, French fries, mesclun salad

CROQUE MONSIEUR, FRITES, SALADE MÊCLUN // 10.00

Toasted ham and cheese sandwich, French fries, mesclun salad

CROQUE MADAME, FRITES, SALADE MÊCLUN // 11.00

Toasted ham and cheese sandwich with fried egg, French fries, mesclun salad

CROQUE SEGUIN AU CHÈVRE GRATINÉ, JAMBON BLANC, FRITES, SALADE MÊCLUN // 11.00

Toasted sandwich with goat cheese and cooked ham, French fries, mesclun salad

CLUB SANDWICH POULET OU SAUMON, FRITES, SALADE MÊCLUN // 14.00

Chicken or salmon club sandwich, French fries, mesclun salad

SAUCISSE DE FRANCFORT, FRITES, SALADE MÊCLUN // 9.50

Frankfurter, French fries, mesclun salad

LES P'TITS PRIX DE L'AFTERWORK À PARTIR DE 16H
Happy prices from 4 pm

ŒUFS AU PLAT, FRITES, SALADE // 5.00

+ Bacon + 1.00€

Fried eggs, French fries, salad

+ bacon + 1.00€

STEAK 120G, FRITES, SALADE // 10.00

Steak, French fries and salad

BURGER, VIANDE FRANÇAISE 125G,

FRITES, SALADE // 10.00

+ oignons frits + 0.50€

Plate of French fries

+ molten cheddar + 1.00€

+ fried onions +0.50€

FOUR MINI BURGERS À PARTAGER

FRITES, SALADE // 9.00

Four mini burgers to share, French fries and salad

RINGS DE CALAMAR,

SAUCE TARTARE, FRITES // 7.50

Calaman rings, tartar sauce, French fries

SANDWICH AMÉRICAIN // 9.00

pain baguette, steak haché, tomate, salade,

sauce burger, frites

baguette bread, ground beef, tomato, lettuce,

burger sauce, French fries

SANDWICH ITALIEN // 7.00

pain baguette, parmesan, jambon italien, roquette,

tomate, huile d'olive, basilic

DIGESTIFS

GET 27, BALLEYS 4 cl // 6.0

KAMLIJA, AMARETTO 4 cl // 6.0

COGNAC, AMANGNAC 4 cl // 8.0

CALVADOS 4 cl // 8.0

POIRE WILLIAMS, MIRABELLE 4 cl // 8.0

WHISKIES

supplément soda 0.50€

WHISKY // 5.5

JAMESON // 6.5

JACK DANIEL'S // 7.0

CHIVAS 12 YRS // 8.0

BUFFALO TRACE BOURBON // 8.5

NIKKA COFFEY GRAIN // 12.0

OBAN // 12.0

LAGAVULIN 16 YRS // 13.0

LES FRUITÉS

GRANINI 25 cl // 4.20 // 3.00 HH

abricot, ACV, ananas, mangue, fraise,

orange, pomme, tomate,

particulièrement

ORANGE PRESSÉE 30 cl // 5.50

CITRON PRESSÉ 30 cl // 5.50

VINS

14 cl 50 cl 75 cl 1L

Rouges

SAINT JOSEPH - - 64 -

LES MARCHES DE GRANIT - - 64 -

BORDEAUX AOP - - 35 -

CHÂTEAU LA GRANGEOTTE 4.4 16 20 4

BORDEAUX AOC - - 35 -

CHÂTEAU MALBEC - - 35 -

PTC SAINT LOUP - - 35 -

GÉRARD BERTRAND - - 35 -

SAINT NICOLAS

DE BOURGUEIL 5.3 16 22 5

MERLOT IGP PAYS D'OC 4 14 18 3

CÔTES DU RHÔNE

CELLIER DU CLOCHER 4.4 16 20 4

BROUILLY

FRÉDÉRIC PASTEL