

nuem



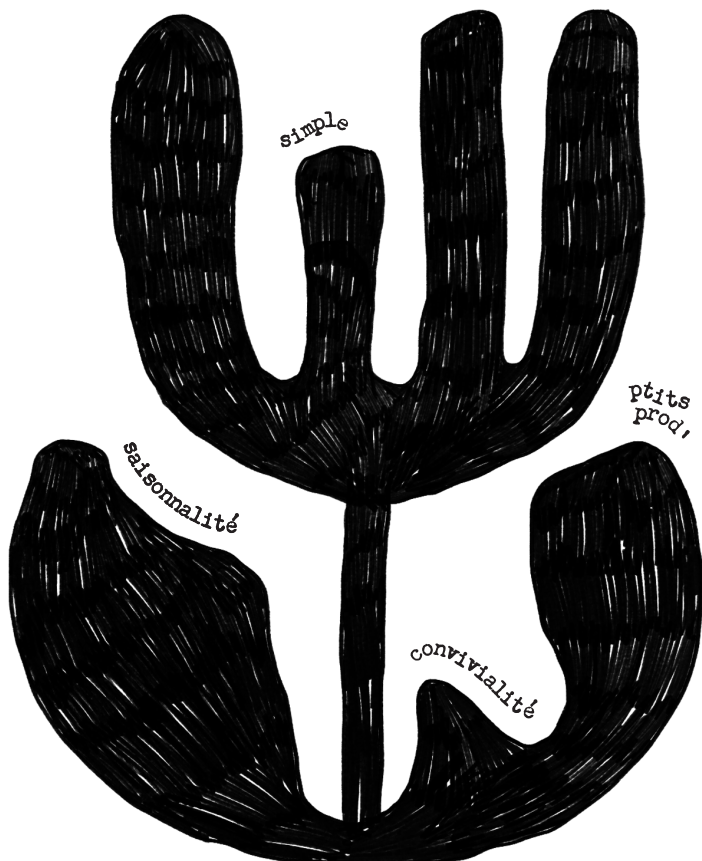
pik' assiettes

(à partager)

chiffonnade de jambon de la forêt d'anlier 13
saucisson gaumais (demi ou entier) 6/12
tommette de la côte rouge nature 8
falafels maison, yaourt aux herbes 12
pâté de campagne, cornichons, moutarde 12
smash potatoes 3,5
portion de pain 3
planche mixte 20

plaisirs sucrés

voir au comptoir
+ les desserts du moment
n'hésitez pas à nous demander 😊



instagram & facebook
@bistroduchatelet

plats du moment

(ceux des copains)

Alma

pain levantin maison, chakchouka, haricots
lingots blancs, piquillos & feta 19,5

Germain

pommes de terres gratinées, choux verts
sautés, petit salé de la boucherie martin
& jus de viande 20

Raoul

carbonade à la flamande,
smash potatoes, frisée 21

Lison

carotte cake, dahl de lentilles,
yaourt aux herbes 19

Babette

taboulé libanais épicé, filet de poulet jaune,
oignons jeunes, sauce muhammara 22

bières 25cl au fût



rulles blonde 3,5
bière du moment 3,5
battin pils 2,5

en bouteilles



vedett ipa (5,5°) 33cl - 4,5
orval (6,2°) 33cl - 5
duvel (8,5°) 33cl - 4,5
zinnebir (5,8°) 33cl - 4,5
lupulus hopera (6°) 33cl - 4,5
lupulus fructus (6°) 33cl - 4,5
blanche de namur (4,5°) 25cl - 3,5
blanche rosée de namur (3,4°) 25cl - 3,5

sans alcool

liefmans fruitess 3
clausthaler 3

cocktails

basil 1l negroni 12 spritz 8,5
gin (arduenna ou
lupulus) + tonic 8,5
sans alcool
berry myrtille 9



★ softs

thé glacé maison 4
jus de pomme de rachecourt 3,5 sirop 2
jus pomme-cerise de rachecourt 3,5
ritchie : cola - zero - agrumes 3,5
limonade gingembre 4 kombucha
passion ou gingembre 5
eau villers plate/pétillante (50cl) 4
eau villers plate/pétillante (1l) 6
tonic thomas henry 3,5

kefir 5

hibiscus
de cassis
fleur de sureau
gingembre
& curcuma
pamplemousse
& cardamome

vins

le vin de la patronne verre 4
blanc/rosé/rouge 1/2 litre 12

rouges

prélude vacqueyras 2022 - 36
lirac cuvée gouverneur 2020 - 36
incertitude chateau fontanche 2021 - 28
bourgueil cave du petit colombier 2021 - 27
maison perrin réserve rouge 2018 - 28
pinot noir 2022 - 50cl 20 / 75cl 28
bistrologie - 75cl - 22

blancs

lirac blanc corne-loup 2022 - 32
tamarins chardonnay 2022 - 24
pouilly-fumé la grappe d'or 2022 - 48
bistrologie - 75cl - 22

rosés

château penin bordeaux clairnet 2022 - 28
effet-mer vin rosé 2018 - 24
pinot gris 2022 - 50cl 22 / 75cl 28

cava verre 6 - bout. 24
champagne bouteille 50



apéritifs

maitrank 4 ricard 5
cava cassis 6,5 picon (vin blanc
ou bière) 5
cidre normand (75cl) - brut ou demi-sec 9
- poiré 9

& digestifs



genepi 7 limoncello 7 mirabelle 7
liqueur mandarine
ou cerise 7 sapin 7



boissons chaudes

infusion 3,5
café 2,8 expresso 2,8 cappuccino 4
double expresso 5 latte macchiato 4
chocolat chaud à l'ancienne 4
café noisette 2,8 iced coffee 4