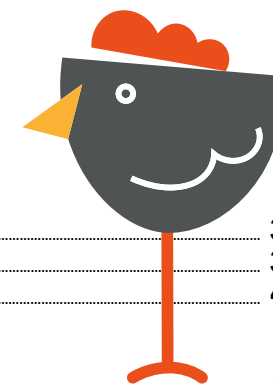


L'ABREUVOIR

 La Basse-Cour Bruxelles



LA BASSE-COUR
Mangeoire & abreuvoir urbains



BIÈRES AU FÛT

| | | | |
|------------------------|--------------|--------------------------------|--------------|
| Silly bio (25cl) | 3€ | Saison DUPONT bio (25cl) | 3,50€ |
| Silly bio (50cl) | 5,80€ | Saison DUPONT bio (50cl) | 6,80€ |

BIÈRES BOUTEILLES

| | | | |
|-----------------------|-----------|--|------------|
| Lanterne (33cl) | 4€ | Silly blanche (25cl) | 3€ |
| Delta (33cl) | 4€ | Saison Dupont (75cl) | 12€ |
| Hornes (33cl) | 4€ | Bière du mois : voir au tableau | |

L'APÉRO

| | | | |
|----------------------------|--------------|---------------------------|------------|
| Ricard | 3€ | Kir royal (12cl) | 10€ |
| Mauresque, Perroquet | 3,50€ | Cidre Wignac (33cl) | 5€ |
| Kir (12cl) | 4,50€ | Spritz Apérol | 9€ |

COCKTAILS

| | | | |
|------------------|-----------|---|------------|
| Américano | 9€ | Cuba libre | 8€ |
| Mojito | 9€ | Ti punch | 7€ |
| Caïpirinha | 9€ | Irish / French coffee | 10€ |
| Caïpiroska | 9€ | Cocktail du mois : voir au tableau | |

GINs + FEVER TREE

| | | | |
|-----------------|------------|--------------------------------------|------------|
| Hendricks | 11€ | Tanqueray | 11€ |
| Mombasa | 11€ | Gin du mois : voir au tableau | |

CLASSIC HARD DRINKS :

| | |
|--|-----------|
| Vodka, Whisky, Gin, Rhum, Get 27 (4cl) | 6€ |
| + soft | 2€ |

DIGESTIFS

| | | | |
|-------------------------|------------|------------------------------------|--------------|
| Prune de Souillac | 10€ | Cognac | 12€ |
| Armagnac | 12€ | Wild Weasel (Belgium whisky) | 8,50€ |

BULLES

| | |
|---|------------|
| Brut Zéro, Château Pierre Bise, Crémant de Loire | 33€ |
| Emotion Brut Rosé, Maison Antech, Crémant de Limoux | 35€ |
| Champagne Lombard | 45€ |

VIANS BLANCS

| | |
|--|------------|
| Cuvée Marine, Domaine de Ménard, Côtes de Gascogne | 19€ |
| Sauvignon, Domaine de la Grave, IGP Hauts de Badens | 19€ |
| L'Exubérante, Vignobles Alain Maurel, Cabardès | 20€ |
| L'Elégante, Vignobles Alain Maurel, Cabardès | 20€ |
| Marsanne, Domaine de Parazols, Pays d'Oc | 20€ |
| Les Olivettes, Château de Marmorières, La Clape | 21€ |
| Touraine, Domaine Xavier Frissant, Loire | 22€ |
| Domaine les Chenets, Crozes-Hermitage | 27€ |
| Cavalcade, Château de Corneilla, Côtes du Roussillon | 29€ |

VIANS ROSES

| | |
|--|------------|
| Le Pive Bio, Vignobles Jeanjean, IGP Sable De Camargue | 20€ |
| Commanderie Saint Pierre La Garrigue, AOP Languedoc | 24€ |

VIANS ROUGES

| | |
|---|---------------|
| L'Infini, Domaine du Paradis, Vin de Pays d'Oc | 18,50€ |
| Clair de Lune, Domaine de Parazols, AOP Minervois | 21€ |
| Les Olivettes, Château de Marmorières, La Clape | 21€ |
| La Voluptueuse, Vignobles Alain Maurel, Cabardès | 22€ |
| Laguzelle, Benjamin Taillandier, AOP Minervois | 23€ |
| Magnum Laguzelle, Benjamin Taillandier, AOP Minervois | 45€ |
| Syrah, Clément Mengus, Cabardès | 23€ |
| Vieilles Vignes, Vignerons du Mont Ventoux, AOC Ventoux | 23€ |
| Cuvée Vau Jaumier, Domaine Joël Taluau, Saint Nicolas de Bourgueuil | 24€ |
| Les Amandiers, Château de Marmorières, La Clape | 25€ |
| Château Tessendey, Fronsac | 25€ |
| Viti Vini Bibi, Benjamin Taillandier, AOC Minervois | 25€ |
| Croizillon, Château les Croisille, AOP Cahors | 25€ |
| L'O de Joncier, Domaine du Joncier, Côtes du Rhône | 27€ |
| Vieilles Vignes, Domaine des Chers, Saint-Amour | 27€ |
| Les Clapas, Domaine de Saint Amant, Côtes du Rhône | 28€ |
| Cuvée X, Château Massereau, Bordeaux Supérieur | 29,50€ |
| Anjou Gamay, Château Pierre Bise | 30€ |
| Damien Coquelet, Beaujolais Villages | 30€ |

Suggestions de vins au verre : voir au tableau

BOISSONS CHAUDES

| | |
|------------------|--------------|
| Expresso | 2,50€ |
| Café | 3€ |
| Décaféiné | 3€ |
| Cappuccino | 4€ |

SOFTS

| | |
|------------------------------|--------------|
| Vittel (20cl) | 2,50€ |
| Vittel (50cl) | 3,50€ |
| Vittel (1l) | 5,50€ |
| Perrier tranche (20cl) | 3€ |
| Perrier (75cl) | 5,50€ |
| Coca (20cl) | 3€ |
| Coca zéro (20cl) | 3€ |
| Coca light (20cl) | 3€ |

THÉS DE LA MAISON UNAMI

| | |
|---|--------------|
| Thés noirs parfumés : | 3,50€ |
| Earl grey "Fleur Bleue" (bio) Les Neuf Muses et Apollon | |
| Thés verts parfumés : | 3,50€ |
| Love Me Doux Thé vert à la menthe Rosée de jasmin (bio) | |
| Sans théine : | 3,50€ |
| Le Lapin sur la Lune (bio) Les Oies Sacrées (rooibos) | |

| | |
|--|-----------|
| Jus belges artisanaux «Pom d'happy» (25cl) (pomme, pomme/poire, pomme/cerise) | 3€ |
| Bionina (25cl) (citron, orange, pamplemousse, cranberries) | 3€ |
| Orangina | 3€ |
| Schweppes tonic (25cl) | 3€ |

LUNCH BASSE-COUR TOUS LES SAMEDIS DE 12H À 15H
BRUNCH BASSE-COUR TOUS LES DIMANCHES DE 12H À 15H



Chaussée d'Ixelles, 347
1050 Ixelles
02 851 76 80

 La Basse-Cour Bruxelles