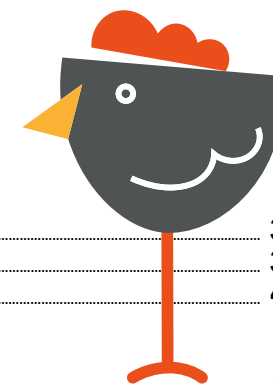


**L'ABREUVOIR**

 La Basse-Cour Bruxelles



**LA BASSE-COUR**  
Mangeoire & abreuvoir urbains



## BIÈRES AU FÛT

Silly bio (25cl) .....	<b>3€</b>	Saison DUPONT bio (25cl) .....	<b>3,50€</b>
Silly bio (50cl) .....	<b>5,80€</b>	Saison DUPONT bio (50cl) .....	<b>6,80€</b>

## BIÈRES BOUTEILLES

Lanterne (33cl) .....	<b>4€</b>	Silly blanche (25cl) .....	<b>3€</b>
Delta (33cl) .....	<b>4€</b>	Saison Dupont (75cl) .....	<b>12€</b>
Hornes (33cl) .....	<b>4€</b>	<b>Bière du mois : voir au tableau</b>	

## L'APÉRO

Ricard .....	<b>3€</b>	Kir royal (12cl) .....	<b>10€</b>
Mauresque, Perroquet .....	<b>3,50€</b>	Cidre Wignac (33cl) .....	<b>5€</b>
Kir (12cl) .....	<b>4,50€</b>	Spritz Apérol .....	<b>9€</b>

## COCKTAILS

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

## GINs + FEVER TREE

Hendricks .....	<b>11€</b>	Tanqueray .....	<b>11€</b>
Mombasa .....	<b>11€</b>	<b>Gin du mois : voir au tableau</b>	

## CLASSIC HARD DRINKS :

Vodka, Whisky, Gin, Rhum, Get 27 (4cl) .....	<b>6€</b>
+ soft .....	<b>2€</b>

## DIGESTIFS

Prune de Souillac .....	<b>10€</b>	Cognac .....	<b>12€</b>
Armagnac .....	<b>12€</b>	Wild Weasel (Belgium whisky) .....	<b>8,50€</b>

## BULLES

Brut Zéro, Château Pierre Bise, Crémant de Loire .....	<b>33€</b>
Emotion Brut Rosé, Maison Antech, Crémant de Limoux .....	<b>35€</b>
Champagne Lombard .....	<b>45€</b>

## VIANS BLANCS

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

## VIANS ROSES

Le Pive Bio, Vignobles Jeanjean, IGP Sable De Camargue .....	<b>20€</b>
Commanderie Saint Pierre La Garrigue, AOP Languedoc .....	<b>24€</b>

## VIANS ROUGES

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

Suggestions de vins au verre : voir au tableau

## BOISSONS CHAUDES

Expresso .....	<b>2,50€</b>
Café .....	<b>3€</b>
Décaféiné .....	<b>3€</b>
Cappuccino .....	<b>4€</b>

## SOFTS

Vittel (20cl) .....	<b>2,50€</b>
Vittel (50cl) .....	<b>3,50€</b>
Vittel (1l) .....	<b>5,50€</b>
Perrier tranche (20cl) .....	<b>3€</b>
Perrier (75cl) .....	<b>5,50€</b>
Coca (20cl) .....	<b>3€</b>
Coca zéro (20cl) .....	<b>3€</b>
Coca light (20cl) .....	<b>3€</b>

## THÉS DE LA MAISON UNAMI

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

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

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



**LA BASSE-COUR**  
Mangeoire & abreuvoir urbains

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

 La Basse-Cour Bruxelles