

Drinks

L'ARTISTE

# Drinks

## BIÈRES

**Goliath Blonde** €3

BLONDE • DE MALT ET DE FRUITS AVEC UNE LÉGÈRE TOUCHE D'AGRUMES • 6% ALC.

**Quintine Blonde** €3,5

BLONDE • SAVEUR MOELLEUSE ET ROBUSTE AVEC UN GOÛT DE HOUBLON ET MALT PRONONCÉ • 8% ALC.

**Goliath Trippel** €3,5

BLONDE TRIPLE • SAVEUR ÉQUILIBRÉE DE HOUBLON ET GOÛT AMER PROLONGÉ • 9% ALC.

**La Corne Trippel** €4

GRANDE BIÈRE DE DÉGUSTATION DE COULEUR BLONDE CUIVRÉE • 10% ALC.

**La Corne Black** €4

ELLE EST PARÉE D'UNE ROBE NOIRE ULTRA PUISSANTE ET D'UNE MOUSSE BEIGE FUGACE, ONCTUEUSE ET CHALEUREUSE. • 8% ALC.

**Ducassis Bio** €3,5

RUBIS • SAVEUR DOUCE ET RAFRAÎCHISSANTE, LÉGÈRETÉ DES FRUITS • 3% ALC.

**Villée Blonde (été)** €4

BLONDE • POUR UN ÉTÉ RAFRAÎCHISSANT • 4,8% ALC.

**Legends Harmony (été)** €3,5

BLONDE • FAIBLE EN AMERTUME AVEC DES TOUCHES FRUITÉES • 5,7% ALC.

**Quintine Ambrée** €4

AMBRÉE • ARÔMES DE MALT SEC ET DE CAMEL • 8,5% ALC.

## RITCHIE

€3

**Cola & Cola Zero**

Purement belge. Et bien sûr, sans caramel artificiel ni acide phosphorique. Oh yeah.

**Orange Vanilla**

Fines bulles et une touche de vanille pour obtenir une délicieuse orangeade au goût doux et rond.

**Lemon & Lemon Ginger**

L'amertume du citron, la force du gingembre et une touche de cardamome

LIMONADE TRADITIONNELLE BELGE

## SOFTS

**Eau minerale 0,5l** €2

**Eau minerale 1l** €4

**Eau pétillante 0,5l** €2

**Eau pétillante 1l** €4

**Jus d'orange** €3

**Jus de pomme** €3

**Ice Tea** €3

L'ARTISTE

# Drinks

## OR COFFEE & TEA

**Espresso** €3

OR HOUSEBLEND EST LE MEILLEURE ET PLUS POPULAIRE CAFÉ DE SPÉCIALITÉ CONSOMMÉ EN BELGIQUE.

**Double Espresso** €4

CORPS PLEIN, DOUX, UNE FAIBLE ACIDITÉ ET DES SAVEURS DE CHOCOLAT NOIR ET DE FÈVES DE CACAO.

**Americano** €3

MOINS FORT EN LUNGO.

**Latté** €3,5

AVEC SON LAIT CHAUD.

**Cappucino** €3,5

ESPRESSO AVEC LA MOUSSE DE LAIT.

**Touareg Green Tea** €3

THÉ VERT, MENTHE ET SUCRE CANDI.

**Massala Black Tea** €3

Originaire de l'Inde. Tisane noire. Contient de la cannelle, de la cardamome, du clou de girofle, du gingembre et du poivre noir.

**Mango Mio Tea** €3

THÉ VERT AROMATIQUE. THÉ VERT, ORANGE, MANGUE, ANANAS, MÉLANGE DE VITAMINES.

**Fruitbang Tea** €3

THÉ AUX FRUITS AVEC DE VRAIS FRUITS ET DE L'HIBISCUS.

**Turkish Apple Tea** €3

UNE COMBINAISON DE POMME, D'ANANAS ET DE VITAMINE C.

## GOURMANDS

€9

**CAFE GOURMAND**

Café avec 2 pralines glacés artisanaux, 1 liqueur de café et 1 boule de glace

€6

**MINI GOURMAND**

Café avec 2 pralines glacés artisanaux,

€7

**PRALINES GLACÉES**

Assiette avec 4 pralines glacés artisanaux,

## SPRITS

**Eau de Villée** €6

**Kumquat** €6

**Utopie Vodka** €6

**GIN.NET** €7

**GIN.BE** €7

**Poire Nr 1** €7

**Bitter** €6

**Martini** €6

L'ARTISTE

# Vins

## BLANC

### ACTUM BLANCO (Espagne - DO Valencia)

MACABEO ET CHARDONNAY



€4,5



€22

### Budureasca "The Vine in Flames Chardonnay" (Roumanie)

CHARDONNAY

€24

### Beaujolais Blanc LoJerAu (France)

CHARDONNAY

€6

€26

### EMENDIS LA VINETA XARELLO (Espagne)

XAREL-LO

€30

## ROSE

### Barguilla rosado 2021 (Espagne - DO Cigales)

TEMPRANILLO, GARNACHA ET VERDEJO



€4,5



€22

## BULLES



€6,5



€25

**ROBERT DE NOLA CAVA  
BRUT**



€6,5



€25

**ROBERT DE NOLA  
CAVA ROSADO BRUT**



€7



€28

**SPUMANTE LA JARA  
PINOT GRIGIO ROSÉ**

L'ARTISTE

# Vins

## ROUGE



### **ACTUM NERO (Espagne - DO Valencia)**

TEMPRANILLO ET SYRAH

€4,5

€22

### **40 "Aglanico" Puglia (Italie)**

AGLIANICO

€22

### **Chapelle Saint Roch Beaujolais Nouveau Villages (France)**

GAMAY

€5

€24

### **40 "Primitivo" Puglia (Italie)**

PRIMITIVO

€25

### **Château Famaey "L'Incontournable" Cahors (France)**

MALBEC

€27

### **Dezzani "Appassimento" Rosso-Passito Piemonte (Italie)**

1 DOLCETTO, BARBERA

€27

### **Chiroubles - 1629 Chapelle Saint Roch (France)**

GAMAY NOIR

€27

### **CINDUS 6 meses (DO Toro) Legado de Orniz (Espagne)**

TEMPRANILLO / TINTO FINO

€30

### **MALAPARTE LE MEPRISE (Espagne - DO Castilla y Leon)**

75% TEMPRANILLO 25% SYRAH

€32

### **BELOTE PRIETO PICUDO CRIANZA (Espagne)**

100% PRIETO PICUDO

€35

# Drinks

## APERITIF MAISON

### Carlito's - Sang De Pascual

€9

Purement belge, orange sanguine et épices. Tonic Mediterranean.

### Spritz Maison- Sang De Pascual

€9

Purement belge, orange sanguine et épices. Tonic Mediterranean.

## COCKTAILS - BIERCEE

### GIN.BE - classic

€9

### GIN.NET - pink

€9

### KIR ROYALE.BE

€9

### SPRITZ.BE

€9

### NEGRONI.BE

€9

### MOJITO.BE

€9

### MULE.BE

€9

### SANGRIA (été)

€7

SANGRIA AVEC FRUITS

## CEDER'S SANS ALCOHOL

€9

### Ceder's Crisp

Notes de concombre, de  
baies de genièvre, de menthe  
et de camomille

### Ceder's Wild

Notes de clou de girofle, de  
baies de genièvre et de  
rooibos

### Ceder's Rose

Notes de rose, de baies de  
genièvre et d'hibiscus

*Avec Son Tonic*

## WHISKEY

### Buffalo Trace (USA)

€6

### Tullibardine - 15y (GB)

€8

### Bowsaw (USA)

€6

### Glendalough - 12y (IRL)

€7

### Lum Reek - 12y (GB)

€6

### Old Pulteney - 12y (GB)

€7

L'ARTISTE

# Menu

## TAPAS

### Albondigas

Boulettes dans une sauce tomate à l'estragon

€6



€16

### Scampi (4)

Sauce curry - aneth - ail

€8



### Calamars frits

Avec sa sauce tartare.

€6

€16

### Gambas au Grill (3)

roquette et sa sauce à l'ail

€8

€22

### Patatas Bravas

Dés de pomme de terre au four avec sa sauce pimenté ou à l'ail

€6

### Poitrine de Porc

Cuit lentement et lacqué au Ketchup

€8

### Champignons Farci

Champignons farci à la viande haché

€6

### Saumon Miso Teriyaki

Saumon laqué avec sa soupe miso et Riz

€8

€22

### Filet de Poulet Coco

Petit filet de poulet dans sa sauce coco et curry oriental

€6

### Côtes d'Agneau Romarin (3)

Les côtes d'agneau au grill épicé à la romarin

€12

€24



*Possible en plat - avec frites, croquettes, riz et salade ou légumes*

## PLANCHES

€15

### Planche L'ARTiste (pp)

Jambon Serrano - Copa - Mortadella - Salami - Pancetta - Manchego - Queso Iberico - Pesto

€10

### Planche medium (pp)

Jambon Serrano - Fuet - Manchego - Pesto

*Tout nos planches sont accompagnés d'olives, roquette, pain, beurre et huile d'olive*

## EMPANADAS by iskay

et sa Salsa Verde  
choix entre fromage - boeuf - poulet

La pièce

€5

Les trois - pick & mix

€13

**Made in  
Lessines**

## BITS & BITES

### Planche Salami Sud

€6

### Planche Fromage Sud

€6

### Croquettes Boeuf (6)

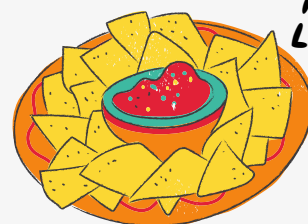
€8

### Croquettes Iberico (6)

€10

### Croquettes Beer & Chicken (6)

€8



**Made in  
Lessines**

### Nachos & Chili Con Carne (2p)

€13

L'ARTiste

# Menu

## LES CLASSIQUES

<b>Vol-au-vent</b>	€16	<b>Pasta carbonara à la Guanciale</b>	€16
<b>Boulettes sauce tomates *</b>	€16	<b>Carbonades aux Brugse Zot ou St-Bernardus*</b>	€22
<b>Scampi Italia (8)*</b>	€22	<b>La marmite du pêcheur*</b>	€20
<b>Chili Con Carne - Riz</b>	€18		



\* avec frites, croquettes, purée et salade ou légumes

## RISOTTO

<b>Risotto Scampi</b>	€22	<b>Risotto Champignons</b>	€18
<b>Risotto poulet</b>	€18		

## SIDES

<b>Olives</b>	€3
<b>Boquerones (anchois)</b>	€5
<b>Extra pain</b>	€2,5

Pour toute demande d'information concernant les allergènes présents dans nos produits, veuillez-vous adresser au personnel.

La composition de nos produits peut varier d'un jour à l'autre.



L'ARTISTE