

# BRASSERIE B<sup>3</sup>

by BRASSERIE 



## NOS BIÈRES AU FÛT 25CL :

SMASH FIELD	2,8
5%   Style : Pils locale   IBU : 14	
SMASH ORIGINAL	4
6,2%   Style : Pale Ale   IBU : 26	
CURTIUS CLASSIC	4
6,5%   Style : Belgian Blond Ale   IBU : 16	

## NOS BIÈRES BOUTEILLES 33CL :

CURTIUS BLACK	4,5
8%   Style : Belgian Stout   IBU : 55	
CURTIUS TRIPLE	4,5
9%   Style : Belgian Triple   IBU : 28	
SMASH CRUSH	4,5
5%   Style : Craft Fruity Ale   IBU : 8	

## NOS LIMONADES LIÉGEOISES :

S{O}WA Limonade	3
S{O}WA Ginger beer	3
S{O}WA Thé glacé	3
S{O}WA Bissap	3
KLAK maté - 33 CL	4
PAOLA Cola	2,8
PAOLA zéro	2,8

## SOFTS :

Eau plate	2
Eau pétillante	2
Schweppes tonic	2,6
Spa orange	2,6
Jus de pomme artisanal	3
Jus d'orange maison	4,5
Ferm Kombucha - Elderflower Mint-Apple	4,5
Ferm Kombucha - Ginger Lemongrass	4,5
Ferm Kombucha - Blueberry Blackcurrant	4,5
Ferm Kombucha - Mandarin Star Anise	4,5

## BOISSONS CHAUDES :

Café	2,2
Expresso	2,2
Déca	2,2
Cappuccino	2,8
Latte macchiato	3,5
Latte Macchiato aromatisé Caramel, Noisette, Vanille	4,5
Chocolat chaud	3
Avec du vrai chocolat et du lait	
Chocolat chaud chantilly	3,5
Choco-caramel	5
Frappuccino	3,5
Lait végétal	+0,6
Thé Harney & Son's	2,8
Demandez notre sélection de thés.	

## COCKTAILS :

PAOLA Libre	8,5
(Rhum, sirop Falernum, Citron vert, Paola)	
Gin Tonic SMASH	9
Limo Spritz	8,5
(Cointreau, Limonade, Cava)	
Hibiscus Sparkler	8,5
(Téquila, Bissap, Cava)	
Moscow Mule	8,5
(Vodka, Gingerbeer Ardent)	

## VIN :

Vin blanc	4,2 / 23
Vin rouge	4,2 / 23
Vin rosé	4,2 / 23
Cava	4,5 / 25

## PEKET :

LA DRACH	
Sur glace	3,5
En shot	2,5
Kipik - Violette - Citron - Sapin - Cassis - cuberdon	



LE SERVICE SE FAIT AU BAR, MERCI

Suivez nous sur  

Boissons

# BRASSERIE B<sup>3</sup>

by BRASSERIE (c)



## À PARTAGER :


(disponibles à toute heure)

PETITE PLANCHE APÉRITIVE	9
GRANDE PLANCHE APÉRITIVE	17
CHIPS DE LUCIEN (voir les variétés sur le bar)	2,2
POP CORN DE LUCIEN (Salé ou Caramel)	2,5

## PLATS :

**Suggestions de la semaine** voir ardoise

SOUPE DU JOUR 	4
QUICHE DU JOUR 	8
DUO DE CROQUETTES DE CREVETTES	15
DUO DE CROQUETTES DE FROMAGE 	11
BOULETS À LA LIÉGEOISE, SAUCE À LA CURTIUS BLACK	15
TARTINE B <sup>3</sup> Poulet frit sur toast grillé, salade de chou chinois et coleslaw	15
SALADE B <sup>3</sup>  	15
Burrata et légumes de saison	
PÂTES B <sup>3</sup> 	12
Pesto vert maison, légumes de saison et graines	
BURGER B <sup>3</sup>	16,5
Pur boeuf bocquillon, sauce du chef, cheddar, crudités	

CROQUE MONSIEUR CLASSIQUE	9
Jambon, fromage et coleslaw	
CROQUE B <sup>3</sup>	11,5
Rosti de lardons, oignons gratiné et coleslaw	
CROQUE MONSIEUR VÉGÉ 	11,5
Croque gratiné, oeuf au plat, légumes de saison et coleslaw	



Nos pains viennent de  
L'AMICALE DES BOULANGERS.

PLAT STUDENT	5
Sur présentation de la carte étudiant	

Pâtes sans gluten	+ 1,5
Supplément frites	+ 2,5

COMBO SOUPE + QUICHE OU WRAPS	10
COMBO SOUPE + CROQUE CLASSIQUE	11

## DESSERTS :

DESSERT DU JOUR	3,5
YAOURT GOURMAND	6,5
Granola maison, yaourt grec, fruits frais	

DÉCOUVREZ NOTRE BELLE OFFRE  
DE PÂTISSERIES ARTISANALES AU  
COMPTOIR.

 SANS GLUTEN  VÉGÉTARIEN

- ▶ CUISINE OUVERTE DE **11H30 À 14H30**
- ▶ DÉCOUVREZ ÉGALEMENT NOTRE **OFFRE DE PLATS FROIDS À EMPORTER OU À MANGER SUR PLACE**
- ▶ N'OUBLIEZ PAS DE CONSULTER NOS **SUGGESTIONS SUR L'ARDOISE**

LA COMMANDE SE FAIT AU BAR, MERCI

Suivez nous sur  

Menu