

# 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



## 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 Jambon, fromage et coleslaw	9
CROQUE B <sup>3</sup> Rosti de lardons, oignons gratiné et coleslaw	11,5
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  