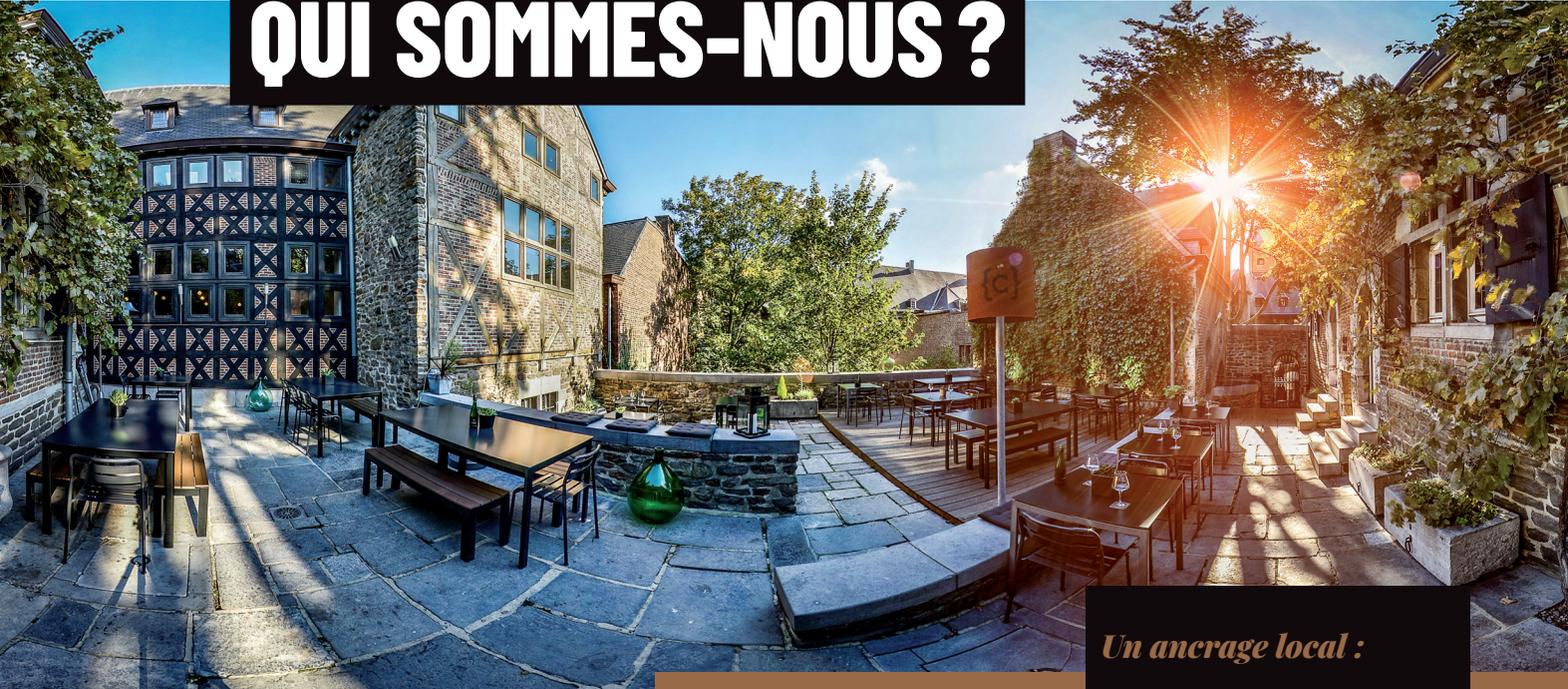


# QUI SOMMES-NOUS ?



## *Un ancrage local :*

*Chaque année, une part de plus en plus importante de notre malt et de nos houblons provient de fermes voisines de moins de 10km.*

La **Brasserie {C}** trouve ses racines en 2012 lorsque **François** et **Renaud**, deux agronomes fraîchement diplômés, se lancent dans une aventure brassicole qui allait changer leurs vies. C'est en effet après plusieurs années de brassage dans le garage de François que les deux passionnés se sont décidés à franchir le cap de faire découvrir leur fameuse recette, celle de **Curtius** !

Rapidement installés dans un premier local au cœur du quartier Saint-Léonard, les deux amis découvrirent et apprirent « sur le tas » à faire de leur passion leur métier.

Très vite, le monde s'accéléra pour François et Renaud, propulsés dès leurs débuts sur le devant de la scène à travers de nombreux médias, mais aussi au travers de nombreuses distinctions (deux médailles d'Or au mondial de la bière en 2014 et 2016, liégeois de l'année en 2012, mérite de Cristal en 2013 ...).

Au gré d'innombrables rencontres et de partage, Curtius se fera même une place de choix sur la table de grands noms de la gastronomie en Belgique et à l'étranger.

Dès 2013 l'équipe de la brasserie s'agrandit et il leur fallut trouver un nouvel emplacement.

Le Béguinage du Saint-Esprit, bâtisse datant de 1611, semblait tout droit sorti d'un rêve pour y installer une microbrasserie et, en dépit des nombreux obstacles et de leur statut d'auto-entrepreneur, le rêve devint réalité au printemps 2014.

Investir un lieu chargé d'histoire pour y produire des bières artisanales au 21<sup>e</sup> siècle, l'accomplissement était de taille mais, loin de se reposer sur ses lauriers, l'équipe de la Brasserie {C} n'a de cesse depuis d'être une force de proposition gustative forte, avec le lancement de nouvelles gammes, la main tendue à d'autres artisans. Les portes grandes ouvertes, elle propose également des visites de brasserie et des ateliers zythologiques, allant du brassage à la dégustation.



Depuis 2019, la Brasserie {C} est revenue aux sources en installant son tout nouvel espace de production dans le quartier Saint-Léonard. La **Fabrique {C}** est née !

*Ces nouvelles installations à la pointe, permettent désormais à la brasserie de grandir et de proposer toujours plus de bière artisanale «made in Liège» et d'exporter notre savoir-faire bien au-delà de nos frontières.*

Ainsi, les projets se succèdent les uns aux autres et l'équipe ne cesse de grandir avec pour seul leitmotiv de pouvoir continuer à rêver éveillé et d'accueillir chaleureusement tous ceux qui lui font l'honneur de s'y intéresser.

## **BIENVENUE !**



# CURTIUS

LA BIÈRE LIÉGEOISE

**AU FÛT | 25 CL**

## CURTIUS

**CURTIUS EST LA BIÈRE ORIGINELLE DE LA BRASSERIE {C}, UNE BIÈRE BLONDE, COMPLEXE, À L'ÉQUILIBRE PARFAIT !**

Les secrets de sa recette résident dans l'accord idéal de 3 céréales, 3 houblons et 3 épices de première qualité. Son goût subtil et évolutif est le fruit de plusieurs mois de fermentation.

Alcool: 6,5% | Style: Belgian Blond Ale | Couleur: Blonde | IBU: 16



## BLACK

**CURTIUS BLACK EST LA BIÈRE NOIRE POUR LES AMATEURS AGUERRIS !**

Forte et très souple à la fois, Curtius Black offre d'intenses arômes torréfiés de café et de cacao, tout en révélant une amertume équilibrée apportée par du houblon nord-américain.

Alcool: 8% | Style: Belgian Stout | Couleur: Noire | IBU: 55



## TRIPLE

**CURTIUS TRIPLE EST LA BIÈRE ARDENTE AUX SENSATIONS FORTES !**

Douce et épicée, Curtius Triple offre une dégustation aux notes rafraîchissantes et fruitées, avec une véritable puissance qui ravira l'amateur à la recherche d'amplitude et d'aventure.

Alcool: 9% | Style: Belgian Triple | Couleur: Blonde | IBU: 28





# SMASH

AU FÛT | 25 CL

## SMASH ORIGINAL

**SMASH Original** est une bière généreusement houblonnée brassée à partir d'un seul malt et d'un seul houblon, dont l'utilisation exclusivement aromatique lui confère un bouquet fruité particulièrement expressif et peu amer.

Alcool : 6,2% | Style : Pale Ale | Couleur : Blonde | IBU : 26

4,00 €



## SMASH FIELD

**SMASH Field** est une lager pur malt, riche en houblon et sans aucune autre concession ! Cette Pils liégeoise ravira les amateurs à la recherche d'une bière légère qui a du sens.

Alcool : 5% | Style : Local pils | Couleur : Blonde | IBU : 14

2,80 €



## SMASH CRUSH

**SMASH Crush** est une bière rafraichissante avec 25% de jus de cerises griottes et framboises.

Alcool : 4,8% | Style : Craft Fruity Ale | Couleur : Rouge | IBU : 8

4,00 €



# SAUVAGE

## SAUVAGE

Découvrez nos bières **SAUVAGE**, d'incroyables créations acidulées uniques grâce à la fermentation lactique, brassées ici-même sous vos pieds ! Demandez à votre serveur pour en savoir plus sur notre sélection du moment.

**BOUTEILLE DE 50CL, IDÉALE POUR PARTAGER..... 10,00€**



## ÉDITIONS LIMITÉES

Des bières **originales** qui varient au fur et à mesure des saisons et des envies des brasseurs. Celles-ci sont nées de **l'envie de mélanger le savoir-faire traditionnel à la créativité débordante** de nos jeunes brasseurs.

**DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR LA BIÈRE DU MOMENT.**

## PLATEAU DÉGUSTATION { 3 X 15 CL }



**9,00**

## LE SAVIEZ-VOUS ?

*Sous vos pieds se trouve le cœur même de la Brasserie {C}.*

Chaque samedi et dimanche, nous organisons des visites ludiques et dynamiques de notre site de production, suivie d'une dégustation de la bière de votre choix en 15cl, pour seulement 8,00 €/personne.



Réservations sur [brasseriec.com](http://brasseriec.com)

# NOS SOFTS ET BOISSONS CHAUDES

## NOS CRÉATIONS MAISONS

**S{O}WA** est une gamme de sodas wallons, produite à partir de véritables fruits et fleurs, sans colorants, sans arômes artificiels mais avec beaucoup de passion et de sincérité.

<b>SOWA   Limonade</b> (Citron   citron vert   menthe) .....	<b>3,00</b>
<b>SOWA   Thé glacé</b> (Thé noir   pêche   fleur de sureau) .....	<b>3,00</b>
<b>SOWA   Bissap</b> (Hibiscus   menthe   vanille bourbon) .....	<b>3,00</b>
<b>SOWA   Ginger Beer Ardent</b> (Gingembre   citron vert   Pili-pili) .....	<b>3,00</b>
<b>Klak Maté</b>   Maté qui claque ! .....	<b>3,80</b>



{HOME  
MADE}



## PAOLA COLA

**PAOLA COLA**, une promesse de délicatesse et de puissance en chaque gorgée, mêlant sirop de Liège et citron vert pour une expérience envoûtante des papilles. La Belgique en bouteille.

{HOME  
MADE}

## JUS DE FRUITS

Jus de pomme artisanal  (LOCAL) .....	<b>3,00</b>
Jus d'orange Oxfam .....	<b>3,00</b>
Jus Worldshake Oxfam .....	<b>3,00</b>



## Eaux & Sodas

Eaux (bru plate ou pétillante) .....	<b>2,00</b>
Paola Cola  .....	<b>2,80</b>
Paola Zero  .....	<b>2,80</b>
Capsule orange   .....	<b>3,00</b>
Capsule pamplemousse   .....	<b>3,00</b>

## BOISSONS CHAUDES

Café   Espresso   Décaféiné .....	<b>2,20</b>
Cappuccino .....	<b>2,80</b>
Latte Macchiato .....	<b>3,50</b>
Thé Harney & Son's .....	<b>2,80</b>
English Breakfast   Hot Cinnamon Spice   Bangkok   Earl Grey Supreme	
Tisanes Harney & Son's .....	<b>2,80</b>
Menthe Verveine   Camomille   Raspberry   Rooibos Chai	
Chocolat chaud .....	<b>3,00</b>
(Avec du vrai chocolat et du lait)	



NOTRE VÉRITABLE  **IRISH COFFEE À LA CURTIUS BLACK . . . 7,50**

# NOS VINS



VERRE



BOUTEILLE

## BLANC

### EL CHAVAL

Bodegas Nodus | Chardonnay | Espagne ..... 4,20 ..... 23,00

### LIBERTY NAGES

Michel Gassier | Colombard, Grenache, Roussanne | Rhône **Bio** ..... 4,80 ..... 27,00

### NOTES BLANCHES

Vin de Liège | Solaris | Liège, Belgique **Bio**  ..... 29,00

## ROSÉ

### EL CHAVAL

Bodegas Nodus | Bobal | Espagne ..... 4,20 ..... 23,00

## ROUGE

### EL RENEGADO

Bodegas Nodus | Bobal | Espagne **Bio** ..... 4,20 ..... 23,00

### LIBERTY NAGES

Michel Gassier | Syrah, Grenache, Carignan, Merlot | Rhône **Bio** ..... 4,80 ..... 27,00

### CÔTES DU RHÔNE AOP

Domaine du Pesquier | Grenache, Mourvèdre et Carignan **Bio** ..... 32,00

### SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

Les Rouvrettes | Pinot Noir | Domaine D'Ardhuy | Bourgogne **Bio** ..... 38,00

## CIDRE BRUT 75CL

ATELIER CONSTANT-BERGER | Cidre liégeois réalisé à partir d'une sélection de variétés anciennes de pommes de notre région  ..... 19,00

# SPÉCIALITÉS

### PEKET LA DRACH'

Kipik | Violette | Citron | Sapin | Cassis | Cuberdon  ..... EN SHOT : 2,50 ..... SUR GLACE: 3,50

### FLEUR DE FRANCHIMONT

(Vin de pomme avec des fleurs sauvages)  ..... 4,50

### AMARETTO NOBLESSE 4cl **Bio**

Véritable liqueur aux amandes amères, Bio, pauvre en sucre ..... 4,80

# COCKTAILS



<b>LE GIN TONIC LIÉGEOIS</b>  (LOCAL) (LiéGin, Tonic Pink Pepper, Baies de genévrier) .....	<b>9,00</b>
<b>LE GIN SMASH</b> (Gin Smash, Tonic schweppes) .....	<b>9,00</b>
<b>MOJITO</b> .....	<b>8,00</b>
<b>VIRGIN MOJITO</b> (sans alcool) .....	<b>6,00</b>

## COCKTAILS À LA BIÈRE

<b>COCKTAIL CURTIUS</b> (Vodka, Cointreau, Fruit de la passion, Citron vert, Curtius) .....	<b>8,50</b>
<b>BLACK {C}OCKTAIL</b> (Vodka, Kahlúa, sucre de canne, Curtius Black) .....	<b>8,50</b>
<b>SMASH {C}OCKTAIL</b> (Whisky, Vermouth, sucre de canne, Angostura, Smash) .....	<b>8,50</b>

## COCKTAILS AVEC NOS MIXERS MAISONS !

<b>MOSCOW MULE</b> (Vodka, <b>Ginger Beer Ardent</b> , citron vert) .....	<b>8,50</b>
<b>LIMO SPRITZ</b> (Cointreau, <b>Limonade</b> , cava) .....	<b>8,50</b>
<b>HIBISCUS SPARKLER</b> (Tequila, <b>Bissap</b> , cava) .....	<b>8,50</b>
<b>PAOLA LIBRE</b> (Rhum, sirop Falernum, Citron vert, <b>Paola</b> ) .....	<b>8,50</b>

## À PARTAGER



Nachos gratiné à la confiture de tomates avec sauce au cheddar et Smash Field  .....	<b>8,00</b>
Trio de dips   .....	<b>11,00</b>
Houmous   Caviar d'aubergines   Fromage frais-poivrons	
Calamars frits, sauce tartare maison  .....	<b>11,00</b>
Nuggets de volaille artisanaux 5pcs   10pcs   .....	<b>8,00   13,00</b>
Mini boulets liégeois à la Curtius Black    .....	<b>8,00</b>
Portion de frites, mayonnaise .....	<b>3,50</b>
Mini croquettes de volaille (Bitterballen) .....	<b>9 €</b>

## NOS PLANCHES

Planche de charcuteries  .....	<b>15,00</b>
Planche de 5 fromages belges  .....	<b>15,00</b>
Planche mixte de charcuteries et de 3 fromages belges   .....	<b>19,00</b>



ALLERGÈNES :  Gluten  Lactose  Fruits à coque

# SPIRITS



## RHUM

### KUNA 8 ANS | 40% | PANAMA | 6,50

Fraichement débarqué du Panama, ce petit jeune de 8 ans a vieilli intégralement en petits fûts de chêne blanc Américain. Le résultat est un rhum aux notes florales, de vanille, de pomme cuite avec une pointe légèrement tannique.

- 👁️ **Ambré**
- 👃 **Pâtissier et gourmand. Vanille/boisé, légèrement fruité.**
- 👄 **Même trame aromatique que le nez, la bouche est ronde, fruitée et poivrée.**
- 😊 **Vous voulez un dessert liquide ? Cette douceur est faite pour vous !**

### HSE BLACK SHERIFF | 40% | MARTINIQUE | 6,50

Rhum vieux agricole issu d'une sélection de rhums de trois à quatre ans d'âge vieillis uniquement en fût de chêne Américain, ce Martiniquais vous emmènera en plein cœur des Antilles. Savoir-faire ancestrale, magie du temps et soleil au rendez-vous.

- 👁️ **Ambré profond**
- 👃 **Frais, boisé et épicé.**
- 👄 **Boisé et fruité à la fois, la bouche évolue sur l'orange, la canne fraîche et les épices.**
- 😊 **Parfait pour les amateurs de fraîcheur mais aussi de puissance aromatique.**

### SMITH & CROSS | 57% | JAMAÏQUE | 6,50

Ce rhum Jamaïcain de type Navy Strength fait référence au degré d'alcool maximum autorisé sur les bateaux de la marine anglaise à l'époque soit 57%. Tropical et épicé à souhait, ce rhum de méthode anglaise est parfait pour découvrir le caractère des rhums Jamaïcain.

- 👁️ **Or profond**
- 👃 **Puissant et aromatique sur la « chique » au rhum, la banane et l'ananas confit.**
- 👄 **Puissante et corsée, la bouche est marquée par des saveurs fumées, de fruits exotiques et d'épices (poivre et piment).**
- 😊 **Amateur de sensation forte et du Jamaican Style, ce rhum ne te laissera pas indifférent.**

## MEZCAL

### AMORES ESPADIN | 37% | MEXIQUE, OAXACA | 6,50

Issus de la reine des agaves, l'Espadin, et provenant de la capitale du Mezcal, Oaxaca, ce Mezcal vous emportera directement sur les terres chaudes Mexicaines. 100% naturel, sans additif de la plantation à l'embouteillage, le Mezcal Amores est réalisé dans la plus pure tradition des Maestros Mezcalero.

- 👁️ **Cristallin**
- 👃 **Légèrement fumé et terreux, ce mezcal se montre frais et fruité (agrumes).**
- 👄 **Douce, fine et délicate, la bouche est herbacée, orangée et légèrement poivrée.**
- 😊 **Atypique, unique et savoureux. À découvrir !**

## WHISKY

### TAMNAVULIN DOUBLE CASK | 40% | ÉCOSSE, SPEYSIDE | 6,50

Ce Tamnavulin Double Cask embouteillé à 40% vous emmènera en plein cœur du Speyside Écossais. Vieilli dans des fûts de chêne américain et ayant bénéficié d'une seconde maturation en fût de sherry, ce single malt propose une palette aromatique riche, douce et élégante.

- 👁️ **Cuivré**
- 👃 **Le nez est très doux, mielleux et gourmand (Toffee et amande).**
- 👄 **Crémeuse et chocolatée, la bouche évolue entre les fruits cuits, les fruits secs et le sucre brun.**
- 😊 **Sa gourmandise en bouche en surprendra plus d'un(e)...**

### ILEACH | 40% | ÉCOSSE, ISLAY | 6,50

Ileach nous vient du gaélique qui signifie « celui qui est né sur l'île ». L'île en question est celle d'Islay, situé au sud-ouest de L'Écosse et bien connue des amateurs de whiskies généralement puissants et tourbés. Ce single malt ne déroge pas à la règle puisque les saveurs terreuses, herbacées et fumées seront au rendez-vous !

- 👁️ **Légèrement ambré**
- 👃 **Rustique et terreux sur des arômes fumés, herbacés et légèrement iodés.**
- 👄 **Étonnamment doux et malté, ce single malt est tourbé, épicé et iodé.**
- 😊 **Après une bonne viande, ce whisky est idéal...**

### BELGIAN OWL | 46% | BELGIQUE | 10,50

Issus d'orge 100% belge, ce whisky Liégeois peut sans problème se confondre avec un bon scotch tant sa palette aromatique allie finesse, précision et authenticité.

- 👁️ **Or**
- 👃 **Le nez est frais, fruité (poire) et confits.**
- 👄 **Le goût confirme le nez avec un profil aromatique frais et très fruité.**
- 😊 **Quand la Belgique se met à faire du single malt de qualité, tu prends et tu dégustes.**

TOUS NOS SPIRITS SONT SERVIS EN 3CL



WATCH



SMELL



TASTE



HAVING FUN

# { LE RESTO C }

by BRASSERIE {C}

## ENTRÉES



Salade d'halloumi grillé  	13,00
Carpaccio de bœuf belge à la Curtius Black 	14,00
Salade de chèvre lardé	13,00

## NOS CROQUETTES ARTISANALES



Croquettes au fromage 1 pc   2pcs	6,50   11,00
Croquettes de volaille 1 pc   2pcs	6,50   11,00
Croquettes de crevettes grises 1 pc   2pcs	8,50   15,00

## PLATS



Cannelloni ricotta, hachis végétarien, crème de sauge et tomates   	16,00
Trio de croquettes artisanales  	
Fromage   crevettes   volaille	18,00
Pavé de saumon à l'unilatérale, sauce hoisin et légumes de saison 	20,00

## NOS VIANDES\*



Les véritables boulets à la liégeoise, sauce à la Curtius Black   	15,00
Vol au vent dans sa bouchée à la reine  	16,50
Tartare de bœuf belge au couteau	19,50
Spare-ribs caramélisés, sauce hoisin 	19,50
Pavé de Bœuf 250gr	21,00
Sauce maison : Crème façon béarnaise    poivre    tartare	
La pièce du boucher	<b>PRIX DU JOUR</b>
Sauce maison : Crème façon béarnaise    poivre    tartare	



**ET ENCORE PLUS  
DE PROPOSITIONS  
SUR NOTRE ARDOISE.**

## NOS BURGERS\*



<b>Le burger du {C}hef</b>	18,50
Viande pur bœuf belge (Bocquillon), sauce maison, cheddar, oignons frits, salade et tomate  	
<b>Le burger végétarien</b> 	17,50
Galette de légumes, halloumi grillé, sauce yaourt, aubergine grillée, roquette et tomate  	
<b>Le burger Malt'elot</b>	17,50
Burger de poisson à la Curtius, sauce tartare maison, salade croquante 	

### DEMANDEZ LE BURGER DU MOMENT

## \*ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX



Frites fraîches   Grenailles confites   Gratin dauphinois (+3,00) 	
+ Repasse frites (+2,00)   Sauce supplémentaire (+0,50)   Sauce chaude supplémentaire (+2,00)	

## DESSERTS



Café Liégeois 	7,00
Irish coffee à la Curtius Black  	7,50
Dessert du moment  	7,50
Gaufre de Liège maison, chantilly et glace du moment   	7,50
Mousse au chocolat et spéculoos  	8,00
Sélection de fromages 	10,00

ALLERGÈNES :  Gluten  Lactose  Fruits à coque

MERCI DE LIMITER VOS CHOIX À 4 PLATS PAR TABLE. VEILLEZ À NOUS PRÉVENIR EN CAS D'INTOLÉRENCE OU D'ALLERGIES.

## DU JEUDI AU SAMEDI

NOTRE CUISINE EST OUVERTE DE 12H00 À 14H30  
ET DE 18H00 À 21H30.

LES PLATS À PARTAGER, PLANCHES ET DESSERTS  
SONT DISPONIBLES DE 12H00 À 21H30.



Réservez votre table sur  
[www.brasserieic.com](http://www.brasserieic.com)

## LE DIMANCHE

NOTRE FORMULE BRUNCH {C} À 26€  
est servie de 11h00 à 13h00.

Notre cuisine est ouverte de 13h00 à 14h30  
et de 18h00 à 21h30.

Les plats à partager, planches et desserts  
sont disponibles de 13h00 à 21h30.

## HORAIRE

Jeudi : 12h00 | 00h00

Vendredi : 12h00 | 00h00

Samedi : 12h00 | 00h00

Dimanche : 11h00 | 23h00

*Toute l'équipe de la **Brasserie {C}** est à votre disposition  
et vous souhaite un agréable moment !*

[www.brasseriec.com](http://www.brasseriec.com)

[Info@brasseriec.com](mailto:Info@brasseriec.com)



TOUS NOS PRODUITS SONT DISPONIBLES DANS NOTRE **BOUTIQUE** (À CÔTÉ DU BAR)  
ET SUR NOTRE E-SHOP [WWW.BRASSERIEC.COM/SHOP](http://WWW.BRASSERIEC.COM/SHOP)

