

SAUVAGE

SERVICE AU BAR

BIÈRES

AU FÛT

Curtius Classic 7% - 25cl 4€

Smash Original 6,2% - 25cl 4€

EN BOUTEILLE

Curtius Black 8% - 33cl 5€

Smash Crush (cerise, framboise) 4,8% - 33cl 5€

SAUVAGE

(50CL) 10€

POURQUOI « SAUVAGE » ?

Parce que nos bières sont le fruit d'une fermentation dite « sauvage », grâce à l'intervention intentionnelle de bactéries et autres types de levures qui leur confèrent une acidité délicieusement surprenante.

LES RÉFÉRENCES DISPONIBLES :

002 · **Porter Sour** 5,9%

003 · **Elderflower Sour** 4,2%

004 · **Mango Tropical Sour** 8%

005 · **Lemon and Licorice Sour** 4%

006 · **Kampot Sour** 5,2%

007 · **Blueberry and Rosemary Sour** 5%

008 · **Peach Tea Sour** 8%

VINS

BLANC

El Chaval Chardonnay
(Bodega Nodus, SP)



4,5€



25€

ROUGE

El Renegado Bobal
(Bodega Nodus, SP)

4,5€

25€

CIDRES

Dry Naturel Cider 5.5%

(Jaanihanso, ES) - 33cl

5€

Dry-Hopped Naturel Cider 5.5%

(Jaanihanso, ES) - 33cl

5€

SPIRITUEUX

(4CL)

Pastis Ardent

6,5€

Gin Ardent

6,5€

Whisky Ardent

6,5€

Rhum Vermeil

6,5€

Amaretto Noblesse

5€

SOFTS

Paola Cola / Paola Cola Zero (25cl)

3€

S{O}WA Limonade (25cl)

3€

S{O}WA Thé Glacé (25cl)

3€

S{O}WA Bissap (25cl)

3€

S{O}WA Ginger Beer Ardent (25cl)

3€

Kiak Maté (33cl)

3,8€

Eau plate / pétillante (25cl)

2,5€

Jus de pomme artisanal (25cl)

3€

BOISSONS CHAUDES

Café / Espresso / Décaféiné

2,7€

Cappuccino

3,5€

Thé / Tisane Harney & Son's

3,5€

Irish Coffee

8,5€

**MIEUX QUE DES MOTS,
RETROUVEZ NOS BIÈRES ET
VINS DU MOMENT DANS
LA VITRINE EN FACE DU BAR.**

SCAN
MOI



L'abus d'alcool nuit à la santé.

Impasse des Ursulines 3, Liège, Belgium



SAUVAGE

COCKTAILS

NOS CLASSIQUES

| | |
|--|------|
| Gin Tonic Liégeois (Gin Ardent, Indian tonic) | 9€ |
| Moscow Mule (Ginger Beer Ardent, vodka) | 9€ |
| Paola Libre (Rhum, Paola Cola, sirop Falernum, citron vert) | 9€ |
| Espresso Martini (Vodka, liqueur de café, café, sucre de canne) | 9,5€ |
| Negroni (Campari, Vermouth, Gin) | 9,5€ |
| Pisco Sour (Pisco, citron vert, sucre de canne, foamer vegan, Angostura) | 10€ |
| Amaretto Sour (Amaretto, citron vert, foamer vegan) | 9€ |
| Old Fashioned (Bourbon, sirop de sucre de canne, Angostura) | 9,5€ |
| Aperol / Campari Spritz (Aperol ou Campari, cava, eau pétillante, tranche d'orange) | 9€ |
| Bloody Mary (Vodka, jus de tomate, sauce Worcestershire, citron vert, sel de céleri, poivre, Tabasco) | 9,5€ |
| Cosmopolitan (Vodka, Cointreau, jus de citron vert, jus de canneberge) | 9,5€ |

NOS SIGNATURES

| | |
|--|-----|
| Cocktail Curtius (Vodka, Cointreau, citron vert, sirop de passion, Curtius Classic) | 9€ |
| Limonarita (Tequila, limonade, citron vert, sucre de canne) | 12€ |
| Mai Tai Hibiscus (Rhum brun, Cointreau, citron vert, sirop d'orgeat, Bissap) | 12€ |
| So Woo Woo (Vodka, thé glacé, jus de canneberge, sirop de pêche) | 12€ |

FOOD

Composez votre propre planche apéritive

| | |
|---|------|
| Mix d'olives | 3,5€ |
| Cœurs d'artichauts marinés | 4,5€ |
| Mix de pickles de légumes | 4,5€ |
| Saucisson sec | 4,5€ |
| Caviar d'aubergines | 4,5€ |
| Houmous | 4,5€ |
| Fromage Vieux Liège | 4,5€ |
| Poivrons farcis au fromage crémeux | 5€ |
| Chips Lucien | 2,5€ |

