

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%

005 · **Lemon and Licorice Sour** 4%

006 · **Kampot Sour** 5,2%

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

008 · **Peach Tea Sour** 8%

009 · **Basil and Strawberry Sour** 6%

010 · **Garden Sour** (verveine & pissenlit) 5,5%

011 · **Apple Cider Sour** 5% NEW

012 · **Rutabaga and Hazelnut Sour** 6% NEW

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 Vermell 6,5€

Amaretto Noblesse 5€

Limoncello / Arancello Occhiolino 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€

Klak Maté (33cl) 3,8€

Eau plate / pétillante (25cl) 2,5€

Jus de pomme artisanal (25cl) 3€

BOISSONS CHAUDES

Café / Espresso / Décaféiné 2,7€

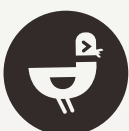
Cappuccino 3,5€

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.**

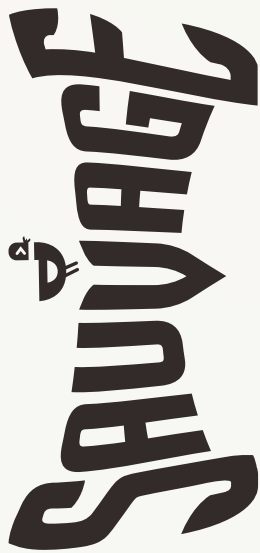
SCAN
MOI



L'abus d'alcool nuit à la santé.

Impasse des Ursulines 3, Liège, Belgium





COCKTAILS

NOS CLASSIQUES

Gin Tonic Liégeois (Gin Ardent, Indian tonic)	9 €
Moscow Mule (Ginger Beer Ardent, vodka)	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 €
Bourbon sour (Bourbon, citron vert, sirop de sucre de canne, foamer vegan)	9,5 €
Aperol / Campari / Limoncello Spritz (Spiriteux, cava, eau pétillante, tranche d'orange)	9 €
Arancello Tonic (Arancello Occhiolino, tonic, romarin)	9 €
Basil Smash (Gin, basilic, citron, yuzu)	10 €
Cosmopolitan (Vodka, Cointreau, jus de citron vert, jus de canneberge)	9,5 €
Pornstar Martini (Vodka, fruit de la passion, citron vert, vanille bourbon)	10 €

NOS SIGNATURES

Cocktail Curtius (Vodka, Cointreau, citron vert, sirop de passion, Curtius Classic)	9 €
Paola Libre (Rhum, Paola Cola, sirop Falernum, citron vert)	9 €
Limonarita (Tequila, limonade, citron vert, sucre de canne)	12 €
Mai Tai Hibiscus (Rhum brun, Cointreau, citron vert, sirop d'orgeat, Bissap)	12 €

MOCKTAILS

Virgin Mai Tai (Jus de pomme, sirop d'orgeat, citron vert, Bissap)	7 €
No Woo Woo (Jus de pomme, jus de canneberge, sucre de canne, thé glacé)	7 €
Basil Smash 0% (Gin 0%, basilic, citron, yuzu)	7,5 €

COCKTAIL DU MOMENT

Paloma (Tequila, pamplemousse, citron vert, eau pétillante, houblon citra)	10 €
---	------

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 €

