

Le
1913
Bar

LES APERITIFS

Kir Royal	12,5 cl	15,50€
Champagne La fusionnelle Maison « Richomme »	12,5 cl	14,00€
Kir Vin Blanc	12,5 cl	9,50€
Campari	7 cl	8,50€
Martini Blanc / Rouge	7 cl	9,00€
Porto rouge / blanc	7 cl	9,00€
Suze	7 cl	9,00€
Ricard / Pastis	2 cl	8,00€

LES WHISKY

Johnny Walker Red Label	4 cl	10,00€
Jack Daniels	4 cl	12,00€
Chivas 12 ans	4 cl	14,00€
Glenmorangie 10 ans	4 cl	15,00€
Nikka From the Barrel	4 cl	20,00€

LES BIERES PRESSIONS / DRAFT BEERS

Affligem Blonde	25cl	7,00€
Affligem Blonde	50cl	11,00€

LES SODAS & JUS DE FRUITS / SOFT DRINK

Coca-cola, Coca-cola Zéro, Orangina	33cl	7,00€
Jus d'orange, jus de pomme cox's nectar de pêche, jus de tomate	33cl	7,00€



Le
1913
Bar



Notre Restaurant est ouvert du lundi au vendredi de 19h à 21h45
Ou restaurant is open from 7 pm to 9.45 pm



LA CARTE

Tous nos plats sont faits maison / All our dishes are homemade



NOS ENTREES / STARTERS

Crémeux de courges de saison au miso, maquereaux à la flamme,
sarrasin croustillant 9,00€

Cream of seasonal squash with miso, flame-seared mackerel, crispy buckwheat

Ceuf parfait bio aux champignons 9,00€

Organic slow-cooked egg with mushrooms

Saumon mi-cuit mariné au shiokoji japonais 11,00€

Lightly seared salmon marinated in Japanese shiokoji

NOS PLATS / MAIN COURSES

Pavé de thon mi-cuit et sa vierge de petits légumes sauce à l'ail noir 20,00€

Seared tuna steak with a medley of vegetables and black garlic dressing

Burger Gourmet, bœuf Wagyu & bacon de Guanciale, Frites 23,00€

Gourmet Burger - Wagyu beef & Guanciale bacon, French fries

Ratatouille aux épices, riz japonais vinaigré et basilic thaï 16,00€

Spiced ratatouille with vinegared Japanese rice and Thai basil

NOS DESSERTS / DESSERTS

Assiette de fromages affinés 8,00€

Selection of matured cheeses

Terrine au chocolat Valrhona 9,00€

Valrhona Chocolate Terrine

Tiramisu au café 9,00€

Coffee tiramisu

Menu enfant : Jambon pâtes - Terrine au chocolat - 1 boisson
Kids' menu: Ham with pasta - Chocolate terrine - 1 drink

12,00€



*Prix nets et services inclus
Net prices service and taxes included*

Verre	Bouteille	Bouteille
15cl	37,5cl	75 cl

NOS VINS ROUGES / RED WINES

Vallée de la Loire Chinon AOP « Les Roches cachées »	8,00€	14,50€	28,00€
Vallée du Rhône Saint Joseph AOP Victor Berard	12,00€		42,00€
Bordelais Lalande de Pomerol AOP « Château Marcadis »	14,50€		50,00€
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOP « Domaine Saint Saturnin de Vergy »			58,00€

NOS VINS BLANCS / WHITE WINES

Le Chablisien Petit Chablis AOC « Domaine Olivier Savary »	10,50€	22,00€	40,00€
Vallée de la Loire Sancerre AOP « La Gémierie »	13,00€		49,00€

NOS VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

Côtes de Provence Côté Presqu'île « Minuty »	8,50€	17,00€	32,00€
---	-------	--------	--------

Le Domaine Clarence Dillon Wines



Clarendelle Rouge	8,50€		32,00€
Clarendelle Blanc	8,50€		32,00€
Clarendelle Rosé	7,50€		30,00€
Clarendelle Rouge St Emilion	12,50€		44,00€

