La Carte des Boissons

LES BULLES

GOBILLARD CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS

- La coupe 13.90
- La bouteille 72.00

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER

- Roederer Collection 245 95.00
- Roederer Blanc de Blancs 120.00
- Roederer rosé 120.00
- Cristal Roederer 2016 345.00

CAVA

- La coupe 10.00
- La bouteille 45.00

BULLES sans alcool

- La coupe 9.00
- La bouteille 39.00

À PARTAGER

-Toasts de saumon fumé 19.90
-Mix de croquettes artisanales 19.90
-Calamars frits, sauce tartare “Maison” 18.90
-Tempura de scampis 17.90
-Ardoise de jambon fumé 16.50

Servis entre 12h et 15h et entre 18h et 22h:

-Le grand plateau apéro 44.00



Scannez le QR code et connectez-vous directement à notre réseau wifi.
ID : Quartier
Mot de passe : quartier6900

LES VINS

	Verre - 12.5cl	25cl	50cl	Bouteille
Blanc				
Chardonnay - Vin de Pays du Gard	6.00	12.00	24.00	32.00
Sauvignon/Viogner "Duo des mers"	6.90	13.80	27.00	36.00
Rosé				
Vin du Pays du Gard	6.00	12.00	24.00	32.00
Rouge				
Côtes du Rhône	6.00	12.00	24.00	32.00
Italie : Sangiovese	6.90	13.80	27.00	36.00

LES APÉRITIFS

Kir Royal	13.00
Kir vin blanc	8.90
Martini blanc ou rouge	8.50
Picon bière ou vin blanc	9.90
Pisang Ambon	8.00
Porto rouge ou blanc “Ramos Pinto”	8.50
Porto - 10 ans d'âge	12.00
Pineau des Charentes	8.50
Campari	8.50
Ricard	8.50
Muscat Beaumes de Venise	8.00
Vin blanc moelleux	8.00
San Pellegrino (sans alcool)	6.50
Whisky J&B	8.50
Rhum brun Havana	8.50
Accompagnements :	
Jus d'orange pressé/Vin blanc/Tonic/Coca	4.00





GIN TONIC

Gin Botanic 14.90
Gin Hendricks - Indian Tonic - Lamelle de concombre

Gin Sapphire 14.50
Gin Bombay - Mediterranean Tonic - Citron vert - Poivre - Gingembre

Maredsous Valéo 15.00
Grapefruit tonic - Zestes d'orange - Menthe

Dada Chapel Pâche et Yuzu 15.00
Indian Tonic - Zestes de citron - Romarin



♥ Gin local Arduenna - *Mediterranean Tonic - Citron vert - Menthe - Romarin* 15.50

La rondeur de la mirabelle, la fraîcheur vivifiante du sapin, et la douceur envoûtante de la fleur de sureau se rejoignent pour offrir une expérience gustative unique.

COCKTAILS

Aperol ou Lemon Spritz 13.00
Quartiers d'orange - Soda - Cava - Apérol / Limoncello

Mojito 13.50
Rhum blanc - Citron vert - Menthe fraiche - Sucre de canne

Moscow Mule 14.00
Citron vert - Vodka - Ginger beer

Hugo 13.50
Cava - Sirop de fleur de sureau - Menthe - Citron vert

Negroni 14.00
Gin - Campari - Martini rouge

♥ Sangria d'automne 14.00
Vin blanc - Calvados - Pomme - Canelle

MOCKTAILS

Colibri 10.50
Orange - Citron - Ananas - Mangue - Grenadine

Virgin Mojito 10.50
Citron vert - Menthe fraîche - Sucre de canne

♥ Ambrosia 12.00
Framboise - Citron - Cranberry

Gin sans alcool 12.00
Citron - Tonic Elderflower

Mandarine Sencha 12.00
Mandarine - Thé vert - Citron

Aperol Spritz 12.00
Aperol - Soda - Bulles NA

Hugo 12.00
Bulles NA - Sirop de fleurs de sureau - Menthe - Citron vert

SOFTS

Chaudfontaine plate - pétillante - 25cl	3.80
Chaudfontaine plate - légèrement pétillante - pétillante - 50cl	6.90
Coca-Cola / Coca Zero / Fanta / Sprite	4.00
Tonic - Agrumes (Royal Bliss)	4.00
Fuze tea - pétillant ou pêche	4.20
Aquarius	4.20
♥ Thé glacé maison	6.00
Sirops (menthe-grenadine)	0.50

JUS DE FRUITS

Jus pressés minute : Orange ou citron	9.00

“Jus de dégustation" - Alain Milliat
L’authenticité du fruit en bouche

alain milliat
JUS DE DEGUSTATION

Artisan passionné, Alain Milliat transforme le fruit avec la précision d’un vigneron.
Ses jus et nectars restituent la texture, la fraîcheur et l’intensité du fruit mûr. Chaque flacon raconte une origine, un terroir, une saison.
Sans artifices, juste l’essentiel : du fruit, du goût, de l’émotion.
Une dégustation authentique, née d’un savoir-faire français engagé.

Jus de 20cl : 6.70
- *Pommes cox’s*
- *Tomates du soleil*
- *Nectar de pêche blanche*
- *Nectar de mangue*

Infusions 25 cl: 6.70
- *Citron vert et gingembre*
- *Pêche et verveine*





BIÈRES AU FÛT

Lupulus Pils - 25cl	4.00
Lupulus Pils - 33cl	5.00
Leffe Blonde - 33cl	6.50
Chouffe - 25cl	5.90

BIÈRES BELGES

Delta IPA - *Brussels Beer Project*	7.00
Rochefort 8 - *9.2% alc. vol*	6.50
Chimay bleue - *9.0% alc. vol*	6.90
Chimay blanche - *8.0% alc. vol*	6.50
Liefmans - *fruitée framboise*	5.50
Duvel	6.50
Duvel Triple Hop	6.70
Rochehaut triple	6.50
Rochehaut brune	7.20
Blanche rosée de Namur	4.50
Orval	6.90
Tripel Karmeliet	6.50
Houppe	6.50
Cornet	6.00
♥ Jungle joy - *Mango Passion - Brussels Beer Project*	7.00

Bières sans alcool :

Chouffe N.A.	6.50
Liefmans N.A. - *fruitée framboise*	4.90
Houla Houppe N.A.	6.50
♥ Delta 0 - *Brussels Beer Project*	7.00

BIÈRES ARTISANALES

♥ Super Sanglier - *Ale blonde*	6.50
Sanglipa - *IPA*	7.00

LA BRASSERIE MINNE À BAILLONVILLE (8KM)

La Brasserie Minne est active depuis 2008 et doit son succès à sa créativité et sa passion. On retrouve cette fougue jusqu'à l'originalité des étiquettes avec le dessin d'un Sanglier ou d'autres animaux de nos forêts ardennaises.

BRASSERIE MINNE
FROM WILD BELGIUM

CAFÉS

DELAHAUT
Torréfaction depuis 1864

Expresso - Ristretto	3.90
Cappuccino (crème chantilly ou mousse de lait)	5.00
Décaféiné	4.20
Latte Macchiato Nature	5.90
Latte Macchiato - caramel, noisette ou spéculoos	6.20
Chocolat chaud délicieusement fondu	6.90

Cafés alcoolisés:

Irish Coffee (Whisky)	13.90
French Coffee (Grand Marnier)	13.90
Italian Coffee (Amaretto)	13.90

THÉS & INFUSIONS

Nous collaborons avec la marque "Teatower", une maison de thé belge située à Baillonville, à 8km d'ici. Découvrez une large sélection de thés et infusions biologiques, sans pesticides ni additifs.

Teatower
TASTE THE WORLD

Thés verts

Oasis du Désert 5.50
Thé vert parfumé à la menthe

Vert jasmin 5.50
Thé vert parfumé au jasmin

Sencha bio 5.50
Thé vert nature végétal et doux

Thé noirs

Blue Earl Grey Bio 5.50
Thé noir parfumé à la bergamote et au bleuet

English breakfast 5.50
Thé noir nature tannique et puissant

Infusions

Le panier de Grand Maman 5.50
Infusion aux fruits : fraise et mûre

Lady Dodo 5.50
Infusion de plantes : tilleul et fenouil

Pêche de Vigne BIO 5.50
Rooibos parfumé à la pêche

DIGESTIFS

Poire William - *distillerie MICLO*	9.50
Framboise - *distillerie MICLO*	9.50
Vieille prune de Souillac	11.00
Grappa	9.50
Grappa Après 5 ans Marolo	12.00
Vodka Absolut	7.50
Sambucca	9.50
Limoncello	9.00
Cointreau	9.50
Baileys	7.50
Amaretto	9.50
Grand Marnier	9.50
Calvados - *Château du Breuil*	8.50
Calvados - *15 ans d'âge- Château du Breuil*	12.00
Cognac - *Château Montifaud VS*	9.50
Poire Cognac Heinrich	9.50
Chartreuse Verte	11.00

WHISKIES

Arran 10 years old - Single malt, Ecosse *Whisky aux notes épicées, porté par une belle intensité fruitée*	11.00
Caol Ila 12 years old - Single malt, Ecosse *Whisky à la fois fruité, intensément iodé et délicatement tourbé*	13.00
Redbreast 12 years old - Single Pot Still, Irlande *Une expression riche, mêlant épices, boisé élégant et fruits généreux*	14.00
Nikka From the Barrel - Blended, Japon *Whisky puissant aux accents boisés et subtilement épicés*	11.00
Belgian Owl - Single malt, Belgique *Une palette gourmande aux notes de caramel et vanille*	12.50

RHUMS

Rhum JM Terroir Volcanique - Agricole, Martinique *Rhum complexe et puissant, marqué par une intensité volcanique*	15.00
Ron Racapa 23 - Blended, Guatemala *Rhum généreux aux notes épicés, vanillées et délicieusement gourmandes*	12.00
Mount Gay XO - Triple Cask, Barbade *Rhum élégant aux arômes fruités, caramélisés et légèrement épicés*	16.00
Black Hawk Rhum - Blended, Belgique *Rhum original sublimé par de délicates notes de café torréfié*	14.00

QUARTIER LATIN

HOTEL • RESTAURANT • SPA

FOLLOW US

Instagram : hotel_quartier_latin & spa_quartier_latin
Facebook : Quartier Latin Hotel Restaurant & Spa du Quartier Latin
LinkedIn : Quartier Latin Hôtel-Restaurant